

**Zeitschrift:** Histoire des Alpes = Storia delle Alpi = Geschichte der Alpen  
**Herausgeber:** Association Internationale pour l'Histoire des Alpes  
**Band:** 12 (2007)

**Artikel:** "Wer leben kann wie ein Hund, erspart" : zur Geschichte der Bündner  
Zuckerbäcker in der Fremde  
**Autor:** Michael-Cafilisch, Peter  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-12758>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 02.05.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# «Wer leben kann wie ein Hund, erspart»

## Zur Geschichte der Bündner Zuckerbäcker in der Fremde

Peter Michael-Caflisch

---

### Résumé

«Wer leben kann wie ein Hund, erspart».

Pour une histoire des pâtissiers grisons à l'étranger

*Le canton des Grisons est considéré comme la patrie des pâtissiers. Les recherches historiques estiment qu'à peu près 8000 jeunes Grisons quittèrent leurs vallées austères pour émigrer à la recherche de travail en Italie, en Suède, au Portugal et en Hongrie. Les départs s'accrurent au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle et atteignirent le sommet vers 1850, la Première Guerre mondiale mettant un terme à leurs activités.*

*Les migrants grisons s'établirent à Arkhangelsk aux bords de la mer Blanche, ainsi qu'à Badajoz dans l'Estrémadure espagnole, à Yvetot en Normandie et à Zduńska Wola en Pologne et dans plus de 900 villes de l'Europe, de l'Amérique et de l'Afrique du Nord. À l'étranger ces Grisons exerçaient leurs activités artisanales comme confiseurs et cafetiers, boulangers-pâtissiers, limonadiers, brûleurs d'eau de vie, brasseurs, liquoristes et fabricants de chocolat. Seule une minorité d'entre eux fit fortune, la plupart demeurèrent néanmoins à l'étranger; peu sont revenus dans leurs villages, parfois sans aucune propriété.*

---

Eugen Baron von Vaerst (1792–1855) schrieb in seiner vor über 150 Jahren erschienenen *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel*: «Die vorzüglichsten Zuckerbäcker auf der ganzen Erde, die man auch in allen grossen Städten innerhalb und ausserhalb Europas findet, kommen aus Graubünden. Dort haben die Leute, die wir von Mexiko bis Petersburg in grauen Jacken und weissen Schürzen sehen, grosse Steinpaläste. Man sollte glauben, in Samaden

und St. Moritz wachsen nichts als Baumkuchen; aber dort wohnen die Zuckerbäcker ohne ihre Ware.»<sup>1</sup>

Der Beruf des «Zuckerbäckers», rätoromanisch *patissier* oder *pastizier*, in Italienischbünden *pasticcieri* oder *zuccariere* genannt, umfasste eine ganze Reihe von Tätigkeiten. Dazu gehörten die Herstellung von Speiseeis, die Kaffeerösterei, die Branntweindestillation, die Bierbrauerei, die Schokoladefabrikation, das Backen von Brot, die Fertigung von Limonaden und Konfitüren und der Ausschank und Vertrieb dieser Produkte. In den Quellen findet man die vielfältigsten Bezeichnungen für die Berufsgattung der Zuckerbäcker. Die Brüder Andrea und Giovanni Bazzigher aus dem Bergell werden um 1766 in Treviso einmal als *caffettieri* bezeichnet, ein anderes Mal als *scalettieri*. Sie erscheinen in den Quellen aber auch als *biavaroli*, venezianisch für Lebensmittelhändler, und *lasagneri*.<sup>2</sup>

Die ersten Bündner Zuckerbäcker müssen in Venedig gesucht werden. Im Jahr 1458 macht der Bäcker Antonius de Agnelina sein Testament zugunsten seiner Verwandten im Engadin, der Mauritiuskirche in St. Moritz und einer Kirche in Venedig!<sup>3</sup>

Im 16. Jahrhundert schloss der Freistaat der Drei Bünde mehrere Verträge mit der Republik Venedig. Diese Verträge garantierten den Bündnern die Niederlassung im Gebiet der Serenissima. Sie durften Handel treiben und ihr Gewerbe ausüben, die protestantische Konfession wurde geduldet. Mehr und mehr Bündner suchten Arbeit und Verdienst in Venedig. Bald einmal stellten die Bündner in den venezianischen Zünften der *scalettieri*, der Zuckerbäcker, und der *aquavittai*, der Branntwein- und Likördestillateure und Cafetiers, die Mehrheit. Diese Bündner stammten vor allem aus den reformierten Talschaften Oberengadin, Bergell und Schams.

Die Behörden sahen es ungern, dass der Verdienst der Bündner ins Ausland floss. Aus verschiedenen Gründen kündigte Venedig 1764 die Staatsverträge und vertrieb 2 Jahre später die Bündner aus seinem Gebiet. Die Vertriebenen verbreiteten sich in kurzer Zeit über ganz Italien und den europäischen Kontinent. Mattli Conrad, Pfarrer in Andeer, schreibt 1808 über die Bewohner des Schamsertals: «Ein einziges Gewerbe behagt den Schamsern, die Zuckerbäckerei im Auslande. Seit die Aufhebung des Venetianischen Bündnisses, 1766, dem dortigen Gewerbe der Bündner ein Ende machte, zogen sich mehrere Schamser nach Halle in Sachsen, und trieben dort, so wie in Berlin, ihre Kaffee-Siederey und Conditorey mit Glück. Sie liessen junge Gehülffen aus dem Vaterlande nachkommen, und unterstützten sie, nach überstandenen Lehrjahren, in Errichtung

eigener Buden. Ihre Zahl wuchs an, sie überschwemmt ganz Deutschland, und verbreiteten sich dann in Schweden, Pohlen, Russland; wenige sind in Frankreich und Italien niedergelassen.»<sup>4</sup> Zwischen 1800 und 1850 erreichte die Auswanderung von Bündner Zuckerbäckern ihren Höhepunkt, mit dem Beginn des Ersten Weltkrieges kam sie zum Erliegen.

«Tale è il corso di noi poveri mortali, l'uno se ne va, l'altro viene, e taluno non ritorna più! Beati i morti!»<sup>5</sup> Mit diesen Worten schliesst Cristiano Meng in Castasegna im Dezember 1855 einen Brief an seinen Sohn Sebastiano, *confettiere* in Bromberg/Bydgoszcz in Polen, nachdem er aufgezählt hat, welche Dorfgenossen von Berlin oder Warschau zu Besuch gekommen und welche an ihre Wirkungsstätte nach Kaschau/Košice, nach Lemberg oder Königsberg zurückgekehrt sind. Aber nicht nur im Bergell herrschte ein Kommen und Gehen von Zuckerbäckern. Der Chronist Mattli Conrad ist nicht in der Lage, die genaue Einwohnerzahl des Schamsertals mitzuteilen, denn: «Bey der starken Auswanderung ist es unmöglich, die Zahl der An- und Abwesenden bestimmt anzugeben, weil sie sich durch Zurückkehrende und Abreisende jeden Augenblick verändert. Die meisten Auswandernden lassen sich in der Fremde völlig nieder, und machen ihrem Vaterlande nur zuweilen einen kurzen Besuch. Viele haben in der Fremde Kinder und Kindeskinde, ohne dass man die Stärke ihrer Familien weiss.»<sup>6</sup>

1861 zählte man im Kanton Graubünden 920 Männer, die das wehrfähige Alter von 20 Jahren erreicht hatten. Von diesen 920 Rekruten weilten 286 oder 31 Prozent im Ausland!<sup>7</sup> Oft gingen zwei, drei oder mehr Kinder aus der gleichen Familie in einer Backstube in der Fremde ihrem Verdienst nach. So waren um 1835 vier Brüder Wolf von Davos Glaris in St. Petersburg im Zuckerbäckergewerbe tätig, um 1850 fünf Geschwister Donath von Tamins in Paris. Die sieben Brüder und *zuccarieri* Andrea, Antonio, Dorigo, Giovanni, Ottone, Samuele und Simeone Stampa von Casaccia wanderten nach Siebenbürgen, ins östliche Ungarn und in die Slowakei aus, die Schwester Anna folgte als *confettiera* ihrem Ehemann Andrea Walther nach Neusohl/Banská Bystrica (Slowakei).

Die Auswanderung von Zuckerbäckern erfasste alle Schichten der Bevölkerung. Fünf Schulmeister aus dem Safiental vertauschten Wandtafel und Kreide mit Wallholz, Zuckerstössel und Backblech in Ungarn. Bernard Heinz (1783–1861) von Samedan studierte Medizin und war dann als Konditor in Auch und in Toulouse tätig. Erst im hohen Alter kehrte er zu den Anfängen zurück und veröffentlichte eine Abhandlung über die Heilquellen von St. Moritz. Zwischen 1750 und 1850 stellte die vergleichsweise kleine Familie Marchion nicht nur

während 16 Amtsperioden den Landammann der Landschaft Schams, sondern auch Zuckerbäcker, die in Königsberg, Stettin und Riga Buttergebackenes und Pomeranzenbranntwein feilhielten. «Ihro Weisheit» Landrichter Johann Peter Marchion (1775–1850), der zweimal das höchste Amt bekleidete, das der Graue Bund zu vergeben hatte, unterschrieb am 18. Juni 1814 zusammen mit seinem Bruder Christian Marchion (1771–1821), dem Landvogt von Maienfeld, einen Vertrag zur Errichtung einer «Zucker- und Pastetenbeker Handlung». Diese Zuckerbäckerei, an der die Brüder mit je einem Fünftel des Betriebskapitals von 2000 Gulden beteiligt waren, sollte im «Meerhaffen und Stadt Russlans Riga, oder wo zweckmässig errichtet», eröffnet werden.<sup>8</sup>

Seit kurzem wird eine systematische Datensammlung über Bündner Zuckerbäcker angelegt, die auch ihr Wirken in der Fremde einschliesst. Ausgewertet werden nach und nach alle bekannten Quellen wie Kirchenbücher, Volkszählungen, Passregister, Ratsprotokolle, Zeitungen, Briefe und anderes. Jeder Zuckerbäcker erhält so seine persönliche Dokumentation von wenigen Zeilen bis zu mehreren Seiten. Gewisse Daten werden zusätzlich in einer gemeinsamen Kartei erfasst. Obschon erst ein Bruchteil der Quellen gesichtet worden ist, umfasst diese Dokumentation heute 7893 Auswanderer, vor allem solche aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, die sich im Zuckerbäckergewerbe betätigt haben.<sup>9</sup> Von diesen 7893 Emigranten sind etwas über 11 Prozent weiblichen Geschlechts. Frauen kommen entweder als aus Graubünden stammende Ehefrau vor oder dann als Dienstmädchen, als Köchin oder Buffetdame. Nur gerade 30 Frauen werden ausdrücklich als Konditorin oder Kaffeessiederin bezeichnet.

Eine der Ausnahmen in dieser Männerwelt ist Nina Calger, 1831 in Zillis geboren, im Jahr 1900 in Odessa verstorben. Sie wanderte nach Frankreich aus, arbeitete als Kontordame in Toulon, zog dann nach Nordafrika und reiste schliesslich übers Mittelmeer und durch den Bosphorus nach Odessa. Dort war sie als leitende Angestellte im Kaffeehaus ihres Bruders tätig. Nach 9 Jahren, in denen sie «durch ihre Tätigkeit und Aufmerksamkeit dem Geschäfte grossen Nutzen» gebracht hatte, musste sie sich in einem langwierigen Prozess für den ihr zustehenden Lohn wehren.<sup>10</sup>

Dorothee Jegen (1855–1935) bestieg als 18-jähriges Mädchen in Liverpool ein Schiff, das sie nach Amerika brachte. Sie folgte dem Ruf ihres Bruders, der im Pionierstädtchen Bismarck (North Dakota) eine Bäckerei betrieb und dringend der Hilfe bedurfte. Während einiger Jahre buk Dorothee Jegen Kuchen und Brot, dann zog sie mit zwei jüngeren Brüdern, die unterdessen auch nachgekommen

Abb. 1: Bäckerei der Geschwister Jegen von Klosters um 1890 in Billings (Montana) – auf der Terrasse Betti und Dorothee Jegen. Foto: Walservereinigung Graubünden.



waren, weiter nach Westen. In Terry (Montana) führten die Geschwister für kurze Zeit ein kleines Hotel, wo sie den Gästen unter anderem Bisonfleisch mit Sauerkraut und Preiselbeeren auftischten. Dann ging die Reise weiter nach Magic City, einem armseligen Ort aus Hütten und Zelten, Saloons und Tanzdielen, das heutige Billings (Montana). Eine einfache, mit Wolldecken verhängte Bretterbude, ein Backofen, ein Verkaufswägelchen und einige Kostgänger standen am Anfang der «Billings Bakery» der Geschwister Jegen. Der Erfolg stellte sich ein, als die «Northern Pacific Railroad» Magic City erreichte.<sup>11</sup>

1850 waren 58 Prozent der Bündner Bevölkerung reformiert und 42 Prozent katholisch. Unter den Zuckerbäckern hingegen findet man 89 Prozent Protestanten und 11 Prozent Katholiken, ein Phänomen, das auf eine Erklärung wartet. Die Herkunft der Zuckerbäcker hängt zum Teil mit der konfessionellen Landkarte Graubündens zusammen. So ist bis anhin noch kein einziger Zuckerbäcker aus der Mesolcina und dem Calancatal bekannt geworden, katholische Täler, die für die Auswanderung von Baumeistern und Stuckatoren, Glasern, Harzsammlern und Kaminfeuern bekannt sind. Auch die Cadi, das Lugnez und das Valsertal haben nur wenige Zuckerbäcker hervorgebracht. Diese Täler lieferten vor allem das Personal für die grossen Bauernhöfe in Schwaben. Umgekehrt sind aus den

katholischen Dörfern des Oberhalbsteins und des unteren Albulatals auffallend viele Zuckerbäcker bekannt.<sup>12</sup>

Bezogen auf die heutige politische Landschaft wanderten die 7893 Zuckerbäcker in 49 verschiedene Staaten Europas, Amerikas und Nordafrikas aus. Wenige Zuckerbäcker reisten um das Kap der Guten Hoffnung. Johann Placidus Ballat (1837) von Parsonz emigrierte als 17-Jähriger nach Bordeaux, um im «Café de la Comédie» unter Engadiner Landsleuten als Glacier zu arbeiten. 1859 schiffte er sich nach der vor der ostafrikanischen Küste gelegenen Insel Mauritius ein. In Port Louis fand er als Glacier eine so gut bezahlte Stelle, dass er wenige Jahre nach seiner Ankunft eine Restauration eröffnen konnte.<sup>13</sup> Josua Schocher (1826–1869) von Clugin lernte sein Handwerk ebenfalls in Frankreich. Er etablierte sich als Pâtissier in der Rathausgasse in Riom (Auvergne), heiratete und wurde Vater mehrerer Kinder. Am 20. Januar 1866 bestieg er mit seiner Gattin und sechs Kindern das Segelschiff «Sibylle», das Kurs auf Neukaledonien nahm. An Bord befanden sich neben der Besatzung und einigen Militärpersonen und einer Handvoll Auswanderer aus Frankreich 197 zum Bagno verurteilte Sträflinge, denn 1863 hatte Paris Neukaledonien zum Ort der Verbannung erklärt. Nach 174 Tagen und einer Fahrt rund um den halben Erdball lief die «Sybille» in den Hafen von Port-de-France ein, das im selben Jahr seinen heutigen Namen Nouméa erhielt. Und hier, im Quartier Latin der Hauptstadt der Insel der Verbannten, legte der tatkräftige Schamser als Pâtissier, Limonadefabrikant und Bäcker den Grundstein zu einer neuen Existenz.<sup>14</sup>

In der Rangfolge der Länder innerhalb heute geltender Grenzen war Italien das beliebteste Ziel. 2563 oder ein knappes Drittel aller Auswanderer sind dort dokumentiert. 2278 oder nicht ganz 29 Prozent liessen sich in Frankreich nieder. Es folgen Deutschland, Polen, Russland, die Vereinigten Staaten von Amerika, Belgien, Slowenien, Spanien und Kroatien. Aber auch in einigen Städten der Romandie, so vor allem in Genf, findet man Zuckerbäcker aus Graubünden. An der Spitze der 930 Städte ausserhalb der Schweiz, die sich unsere Zuckerbäcker als Arbeitsort erkoren, stehen Triest und Florenz mit jeweils über 300 Zuckerbäckern. Auf älteren Stadtplänen von Triest findet man noch die «Androna dei Grigioni», das Gässchen der Bündner. Am schlichten romanischen Kirchlein San Silvestro im Zentrum Triests hält eine Gedenktafel fest, dass dieses Gotteshaus 1785 von der evangelisch-reformierten Gemeinschaft helvetischer Konfession ersteigert worden ist. In Florenz erinnert heute noch das «Caffè Gilli» an der Piazza della Repubblica an die Bündner Zuckerbäcker. Das berühmte Kaffeehaus, hervorgegangen aus einer 1733 eröffneten «Bottega



Abb. 2: «Gredig és Tester Czukraszdaja» um 1870 in Nyíregyháza (Ungarn). Besitzer der Konditorei und des Kaffeehauses sind Jeremias Gredig (1824–1900) von Safien-Camana und sein Cousin zweiten Grades Anton Tester (1821–1903) von Valendas. Foto: Alma Allemann, Thisis.

dei Pani Dolci», war bis 1976 in Besitz von Familien aus dem Oberengadin. Die verwitterten Grabsteine auf dem «Cimitero degli Inglesi» gedenken der Bardola, Barth, Battaglia, Bazzel, Bazzi, Berri, Bisatz, Bischoff, Bisenz, Bossi, Brun und Buol und vieler anderer aus den Bündner Bergtälern, die in Florenz dem süßen Gewerbe nachgingen. Nach Florenz und Triest mit ihren grossen Kolonien von Bündner Zuckerbäckern folgen die europäischen Metropolen Warschau, Berlin, Paris, St. Petersburg und Rom. Aber auch an weniger kosmopolitischen Orten findet man erstaunlich viele Bündner Zuckerbäcker, so im kroatischen Fiume/Rijeka 59, im polnischen Breslau/Wrocław 59, im litauischen Wilna/Vilnius 31 und in Köln am Rhein ebenso viele.<sup>15</sup>

Die Auswanderung von Zuckerbäckern wurde unter anderem von der Tatsache gefördert, dass ein grosser Bedarf an billigen Arbeitskräften bestand, an Lehrbuben, Aufwärtern (Kellnern) und Markören (Punkteähler beim Billardspiel), die man mit Vorliebe in der näheren Verwandtschaft, im eigenen Dorf oder

im Heimattal anwarb. Bartholome Thöni (1768) von Zillis, Zuckerbäcker in Correggio, beklagt sich: «Jou stichie[va] ca tei mi tarmatesti dalunga ilg menziunau giuvan da Matton. [...] Ad ussa en stalg vei jou nut a tei ilg menzioneschas gninch. [...] Ilg basings da la butaja ei da ver ün ca lavurig bein da pastas, a bucca in ca las ardig a fierig giou per il hissli, d'in ca sapig far cioccolatta, confettura, sorbetti, rosoglio etc. ner sin ilg meins ca sa laschig mussar anstal cumond[ar].»<sup>16</sup>

Johann Rudolf Caviezel (1805–1900), Konditor in Riga, nennt seinem Onkel im Schams seine Kriterien für einen Lehrbuben: «Guter Onkel! Da ich den Johannes schon im Herbst weggejagt habe und der Christian, mit dem ich sehr gut zufrieden war, sein Glück in Frankreich zu suchen gesonnen ist und mir gestern seinen Dienst quittiert hat, so bitte ich dich recht sehr, einen tüchtigen Burschen auszusuchen. Mit dem jungen Janett bin ich gut zufrieden. Er hat Lust und ist willig. Diese beide Tugenden sind wohl notwendig bei jedem guten Burschen. Mir wäre jetzt am liebsten ein an Fleiss gewöhnter, etwas starker, junger Mensch, und wie die Erfahrung dich selbst gelehrt hat, je ärmer je besser, weil die Etablissements-Ideen dann nicht so bald aufsteigen.»<sup>17</sup>

Der Nachzug von Personal führte dazu, dass sich die Auswanderer einer Talschaft oder eines Dorfes im selben Gebiet oder in der gleichen Stadt wiederfanden. Die Prättigauer zogen vor allem nach Frankreich, die Schamser ins Baltikum, die Davoser nach St. Petersburg, die Safier nach Ungarn und Siebenbürgen, in Spanien und England waren die Puschlaver führend. Die 22 Patissiers aus den Familien der Arquint, Heldstab, Minar, Rauch, Vital und Vulpera, die sich in der bretonischen Stadt Guingamp niederliessen, kamen alle aus Scuol.<sup>18</sup> 1824 starb in Kopenhagen der 19-jährige Johannes Calörtscher aus dem Weiler Carrera bei Valendas. Nun kommen aber drei Viertel aller 89 Zuckerbäcker in der dänischen Hauptstadt von Ftan, Poschiavo und Bergün/Bravuogn oder aus dem oberen Bergell. Calörtscher ist der einzige in Dänemark dokumentierte Auswanderer aus der Surselva. – Sein Vater, Meister Luzi Calörtscher, lebte kurze Zeit im Bergell und heiratete dort die Einheimische Elisabeth Gianella.<sup>19</sup> An der Østergade 9 in Kopenhagen aber eröffnete 1802 ein gewisser Gaudenzio/Lorenzo Gianella von Casaccia eine Konditorei.<sup>20</sup> Johannes Calörtscher ist also offensichtlich durch einen Verwandten mütterlicherseits nach Kopenhagen gerufen worden.

Bevor kreuz und quer durch Europa ein Schienennetz gelegt war, reisten die zukünftigen Lehrbuben in Begleitung eines erfahrenen Zuckerbäckers an ihren Bestimmungsort. In tage-, oft wochenlangen Fussmärschen erreichten sie ihr Ziel wie Johann Marchion Janett (1805–1860) von Zillis, der nach seiner Ankunft in

Riga meint, «da far aschia ün Wiadij ei negin Spaziergang» – solch eine Reise sei kein Spaziergang!<sup>21</sup>

Wie weit in der Welt herum mancher Zuckerbäcker gekommen ist, belegt Giacomo Maurizio (1762–1831) von Vicosoprano in seiner Autobiografie mit dem stolzen Titel *Storia, avventure e vita di me*.<sup>22</sup> Im Alter von 12 Jahren schickten ihn seine Eltern nach Lucca zu einem Onkel mütterlicherseits, Teilhaber an einer «bottega di zucchiere e ciambellai». Nach der Lehre verbrachte Maurizio 4 Jahre in einer Engadiner Konditorei in Paris. Dann begab er sich nach Pavia, wo er mit Landsleuten aus dem Bergell ein Kaffeehaus mit Billard betrieb. Nach 3 Jahren liess er sich seinen Anteil auszahlen, weil die Paväser «ladri, bacchettoni o fanatici e cattivi pagatori» waren und die Polenta köstlichen Schleckereien vorzogen. Nach einem kurzen Aufenthalt in der Heimat zog er nach Amiens zu Peider Pidermann und Elia Zambun, Zuckerbäcker von Pontresina. Als sich gegen Ende des 18. Jahrhunderts historische Ereignisse ankündigten und der König die Assemblée des États nach Versailles berief, entschlossen sich Maurizio und ein in Paris etablierter Engadiner, ein Kaffeehaus in Versailles zu eröffnen. In der rasch wachsenden Stadt florierte ihr Geschäft, doch der Sturm auf die Bastille und die Gräuel der Revolution bewogen sie zum Verkauf. Giacomo Maurizio wandte sich nach Boulogne-sur-Mer, wo er sich wieder mit Elia Zambun zusammentat. Als die Revolution immer blutigeren Charakter annahm, kehrte er 1793 nach Hause zurück, wo er die Güter seiner betagten Eltern besorgte, als Kriminalrichter amtete und als Schulmeister unterrichtete. Um die Jahrhundertwende verreiste Giacomo Maurizio erneut, diesmal nach Galizien. Im November 1805 eröffnete er in Lemberg gemeinsam mit Engadinerern das «Caffè di Milano», das mit einem «bigliardo nuovo di legno maoni» ausgestattet wurde. Da sich bald herausstellte, «che il caffè non era per i polacchi», verstrichen die folgenden Jahre zwischen Hin- und Herreisen zwischen Lemberg und der Heimat und Krakau, wo er ebenfalls Teilhaber an einer Konditorei war. 1815 kehrte Giacomo Maurizio endgültig zurück und verbrachte den Lebensabend im Bergell, dessen Bürger ihn schon 1808 zum Podestà gewählt hatten.

Maurizios Schilderungen strapaziöser Fussmärsche, beschwerlicher Fahrten mit der Diligence oder mit Lohnkutschern, gefährlicher Wege und unsicherer Wirtshäuser zeigen anschaulich, welche Abenteuer ein junger Zuckerbäcker nur auf seiner Reise in die Fremde zu bestehen hatte. Zu den Widrigkeiten des Reisens gehörten Begegnungen mit dubiosen Reisegefährten und gewissenlosen Wirten, mit wetterwendischen Zollbeamten, launischen Gendarmen und unberechenbarer Soldateska.

Am 6. April 1805 bezahlt der 14-jährige Esaias Caflisch in einer Kanzlei in Chur 20 Kreuzer für Reisepapiere nach Livorno.<sup>23</sup> Damit beginnt die Geschichte eines der erfolgreichsten Zuckerbäcker. Esaias Caflisch (1791–1866) von Trin, der sich später Luigi nannte, hatte seine Mutter im Alter von 4 Jahren verloren. Als Geisshirt hatte er gelernt, auf eigenen Beinen zu stehen. In Livorno fand er eine Stelle als *garzone* in der Konditorei der Engadiner Tütschet und Pidermann, machte die Zuckerbäckerlehre und blieb 8 Jahre. Am 15. Oktober 1825 unterschrieb Esaias Caflisch mit einigen Landsleuten den Vertrag, der die Gründung einer Konditorei in Neapel bezweckte. So entstand das Unternehmen «Luigi Caflisch e Compagni» mit Hauptsitz an der Via Toledo in Neapel und Filialbetrieben in Rom, das während exakt 150 Jahren – bis 1975 – den Namen Caflisch im gesamten Mezzogiorno und weit darüber hinaus zu einem Begriff werden liess. Auch Esaias Caflisch holte sich seine Mitarbeiter und Angestellten in der Heimat. Anfänglich berücksichtigte er die Verwandtschaft: drei Schwäger und eine Schwägerin sind in Rom oder Neapel bezeugt und zwölf Nichten und Neffen. In den 1940er- und 50er-Jahren machten sich jedes Frühjahr Trinser auf den Weg nach Italien, um in einer der Konditoreien oder Brauereien von Esaias Caflisch eine Stelle anzutreten. Allein am 5. Mai 1852 fertigte Pfarrer Lutta elf Taufscheine für Burschen und Töchter, die nach Rom wollten, und bis Ende Jahr fünf weitere.

Caflischs Spezialität waren raffinierte Süssigkeiten wie der *babà*, ein weiches, mit viel Rum durchtränktes Biskuit, oder die *zeppole* mit Vanillecreme und Weichselkirschenkonfitüre, die nur am Fest von San Giuseppe verkauft wurden. Einmalig war die *sfogliatella*, ein mit Ricotta und kandierten Früchten gefülltes Blätterteiggebäck in Form einer Muschel. Auf dem Höhepunkt ihrer Tätigkeit verkauften die Konditoreien Caflisch mehr als 180'000 *sfogliatelle* pro Jahr oder durchschnittlich 500 pro Tag. Die *sfogliatelle* waren so beliebt, dass Neapolitaner ihr Mädchen mit den Worten begrüßten: «Sei profumata si capisce com'una sfogliatella di Caflische.» Neben seiner unermüdlichen Tätigkeit fand Esaias Caflisch Zeit, als Landammann der Gerichtsgemeinde Hohentrins zu amten und sich in Chur an der Plessur den Alterssitz «Zum Brunnengarten» erbauen zu lassen. In den 1950er-Jahren zog er sich nach Chur zurück, die Führung seiner Konditoreien und Brauereien in Italien seinem Sohn und dem Schwiegersohn überlassend.

Die Biografie eines Esaias Caflisch ist nicht die Regel! Denn für den grössten Teil der Bündner Zuckerbäcker gilt das, was ein anonymer Zeitungsberichterstatte 1856 schrieb: «Die Eltern ziehen es vor, ihre Knaben als Zucker-



Abb. 3: Lieferwagen der Firma «Luigi Caflisch e Compagni» mit der Aufschrift «Coloniali Pasticceria Confetteria» unterwegs in den Strassen von Neapel – im Hintergrund links der Vomero, der Hausberg Neapels. Foto: Robert Caflisch, Haldenstein.

bäcker in die weite Welt zu schicken, wo sie allerdings, wenn ihnen das Glück lächelt, glänzendere Geschäfte machen können, als ein Handwerker in seiner Heimat. Aber wie vielen ist das Glück günstig? Kann man sagen, dass von zehn Zuckerbäckerjungen einer reich wird? Geht nicht vielmehr weit der grössere Teil dieser Auswanderer einer traurigen Sklaverei und einem frühen Tod entgegen?»<sup>24</sup> Die Totenmatrikeln unserer Kirchenbücher sprechen eine deutliche Sprache. Die Arbeit in feuchten und heissen Backstuben und eiskalten Kellern war ungesund, lange Arbeitszeiten waren die Regel. Viele Lehrbuben wurden von ihren Landsleuten regelrecht ausgebeutet und sogar misshandelt. Mancher Jugendliche ist an den Anforderungen, an der Übermüdung und am Heimweh zerbrochen.

Anton Philipp Largiadèr (1831–1903) von Sta. Maria Val Müstair, der spätere Direktor des Bündner Lehrerseminars, versuchte sich in jungen Jahren als Konditor in Köln und Besançon: «Gelernt habe ich in den drei Jahren meiner Lehrzeit von der Konditorei rein nichts. 16 Monate lang wurde ich bei

strengster Arbeit von 5 Uhr morgens bis 11 Uhr abends in der Kaffeeküche beschäftigt: Tassenspülen, Kaffeesieden, Tee und Schokolade bereiten etc. und, was selten vorkam, Kommissionen besorgen, Bestellungen vertragen, Rechnungen einkassieren, sonst durfte ich 16 Monate lang das Haus nicht verlassen. Unser drei, zwei Gehilfen und ich, hatten nur ein Bett, das zudem mit Wanzen bevölkert war, so dass auch ein ruhiger Schlaf ausgeschlossen war.»<sup>25</sup> Esaias Cantieni (1820–1882) von Donat wird nach Abschluss einer dreijährigen Lehrzeit am 3. Juni 1839 in Helsinki gezwungen, einen Vertrag zu unterzeichnen, laut welchem er sich verpflichtet, seinem Lehrmeister Georg Clopath (1775–1841) von Zillis die Ausgaben von 86 Gulden und 20 Kreuzern für die Reise nach Russland zu erstatten. In Gegenwart von Zeugen – ebenfalls Landsleute aus dem Schams – muss er eine fette Heimwiese für den ausstehenden Betrag verpfänden. Im August gleichen Jahres tritt Esaias Cantieni für anderthalb Jahre nochmals als Lehrjunge in St. Petersburg an.<sup>26</sup>

Bartholome Hunger (1849–1917) von Safien Hof bricht nach 28 Monaten die Lehre bei seinem Landsmann, dem *czukrasz* Jacob Gredig (1834) in Sátorajaujhely (Ungarn), ab: «Mit dem Herrn Gredig habe ich abgerechnet. Er hat mir im ersten Jahr 50 Gulden, im zweiten Jahr 75 Gulden [gegeben] und im dritten war ich noch nur vier Monath, sonst hätte ich 100 gehabt. Davon hat er abgerechnet das Reisegeld, die Kleider, was ich gebraucht habe, und somit bin ich noch dem Herrn Gredig schuldig gekommen. [...] Wenn du vielleicht glaubst, ich soll zu Haus kommen, so will ich von jemand das Reisegeld entleihen und trachten, zu kommen.»<sup>27</sup> Statt mit geborgtem Geld nach Hause zu reisen oder stellenlos in der Fremde zu verweilen, bleibt ihm nur die Möglichkeit, nochmals von vorne zu beginnen und «in die Backstube als Lehrbursch einzutreten».

Johann Antieni (1798) von Mathon schreibt aus Magdeburg seiner Mutter, er wüsste, er hätte Deutschland nie gesehen. Er habe 3 Jahre beim Sutter in Halle – einem Mitbürger aus dem gleichen Dorf – als Lehrbub geschuftet, nie einen Batzen gesehen und kaum anständige Kleidung bekommen. Der Meister habe zu oft zu tief ins Glas geschaut und ihm ständig mit der Entlassung gedroht. Hätte er unter den Angestellten aus der Heimat nicht gute Freunde gehabt, er wäre ins Wasser gegangen, und er schliesst mit den Worten: «Ilg bli gront schelm ca guel dadtil bucca sil mund, jou ve malgie bli bleres grites ca baun tiers quel. Ilgs nos guqui valen tuts naguta.»<sup>28</sup> Johann Josef Spescha von Andiastr wurde von seinem Lehrmeister in Madrid – einem Verwandten notabene – mehrmals blutig geschlagen. In seiner Verzweiflung versuchte er,



Abb. 4: Belegschaft einer Bündner Zuckerbäckerei in San Pier d' Arena (Italien). Foto: Albert Hunger, Safien Bruschnaläschg.

bei einem andern Landsmann unterzukommen. Obschon seine Eltern seinem Dienstherrn 200 Gulden Reisekosten bezahlt hatten, wollte dieser den Buben nur gegen eine bedeutende Auslösungssumme gehen lassen.<sup>29</sup> Auch Andreas Weibel (1791) von Valendas ist vermutlich von seinem Onkel, dem Confiseur Marti Simon Weibel (1754–1807) in Cagliari aufs Ärgste schikaniert und gepeinigt worden. In der Nacht vom 30. auf den 31. März 1807 schleicht sich der gut 15-jährige Bub in die Schlafkammer seines Onkels und bringt diesen mit über 40 Messerstichen grausam um.<sup>30</sup>

Das Hantieren mit Mitteln, die man zum Einfärben der Süßigkeiten brauchte, und der Umgang mit Spirituosen gefährdete die Gesundheit. Der 21-jährige «Kuchenbäckergehülfe» Raget Caprez von Trin ist am 11. November 1831 in Rom im «Hospital della Consolazione an Brandwunden [gestorben], welche er bei der Entzündung eines Gefässes mit Weinspiritus erhalten».<sup>31</sup> Gleichaltrig war Gaudenzio Crüzer von Stampa, der 1827 in Marseille an den aus einem Ofen ausgetretenen Gasen erstickt ist.<sup>32</sup> Ungezählte junge Burschen sind fernab der Heimat in Armut verstorben. Als Andreas Bardill 1839 im Hospital der weiss-

russischen Stadt Mogiljow/Mahileü starb, wurde seinen Anverwandten in Luzern die Todesnachricht auf diplomatischem Wege übermittelt, verbunden mit der Anfrage, «ob sie die hinterlassene werthlose Brieftasche zu beziehen wünschen oder nicht».<sup>33</sup> Der 16-jährige Marti Simon Weibel (1840–1856) von Valendas, Kaffeesieder in Karlstadt/Karlovac (Kroatien) hinterliess nur «die wenigen Kleidungsstücke, die er am Leibe getragen und worin er beerdigt worden».<sup>34</sup> Einige Monate nach ihm starb in Laibach/Ljubljana (Slowenien) sein Bruder Johann Luzius Weibel (1837–1858). Seine Hinterlassenschaft bestand aus einem Kittel und einem Paar Hosen, abzuholen bei der Güterverwaltung!<sup>35</sup> Johann Georg Spinas (1831–1853) von Rona, «Ladenjunge bei einem Zuckerbäcker» in Paris, besass bei seinem Ableben keinen Rappen und war seine Logismiete schuldig geblieben.<sup>36</sup>

Christian Tester (1822) von Safien Bäch machte die Lehre beim Bergeller Ulrico Zuan in Schemnitz/Banská Štiavnica. Hernach war er in acht Städten der Slowakei, Ungarns, Rumäniens und der Ukraine als Konditorgeselle tätig. Verbittert schreibt er einmal: «Wer lebt wie ein Mensch, der kann von einem Gehilfengehalt wenig erübrigen, wer jedoch leben kann wie ein Hund, erspart.»<sup>37</sup> Selbst dann, wenn es ihnen gelang, auf eigene Rechnung zu wirtschaften, führten die Zuckerbäcker einen harten Lebens- und Konkurrenzkampf. Der Kuchenbäcker Johann Caprez (1828–1886), Teilhaber an einer «Botega da Cunfetiero» in Rom, schreibt: «Ad ei fus ina buna botega, mo ca ilg ei halt in grond strapazo. Iou vai 20 uras dilg gi di star in ativita e 4 uras di ripos ad aschia pos cunprender con in po guder en quest mond. Ei va usa par quater meus ca iou dorm adina en botega cun tut la vaschiadira per risparniar ils daners par la combra.»<sup>38</sup>

83 Prozent aller Zuckerbäcker, deren Schicksal bekannt ist, sind in der Fremde verstorben oder verschollen erklärt worden, 17 Prozent sind zurückgekommen. Der grösste Teil der Rückkehrer hängte die weisse Schürze nach wenigen Jahren für immer an den Nagel und schwang am Tag nach der Heimkehr wieder die Sense. Einige erfolgreiche Zuckerbäcker genossen auf ihrem herrschaftlichen Alterssitz die Früchte ihrer Arbeit, waren politisch, kulturell oder philanthropisch tätig oder wurden zu Pionieren der aufblühenden Tourismusindustrie.

Eine Minderheit sind jene Zuckerbäcker, die im Alter krank, verarmt und vom Heimweh getrieben in ihr Tal zurückkehrten, so wie Durisch Joos (1820–1882) von Flims. Er war seit seinem 17. Lebensjahr als Zuckerbäcker in Paris tätig gewesen; die Schweizer Gesandtschaft verhalf ihm zur Heimkehr «en lui donnant un billet à destination de Coire». Joos starb wenige Wochen nach seiner Ankunft



Abb. 5: Dreisprachige Geschäftskarte von Linard Michael (1805) von Wergenstein, Konditor und Confiturier in St. Petersburg. Original: Peter Michael, Arezen.

in Armut.<sup>39</sup> Der Konditorgehilfe Lazarus Buchli von Versam ist 1858 in Halle «wegen Bettels mit einem Tage Gefängniss gebüsst und mit einem Laufpasse nach seiner Heimath in stradirt worden».<sup>40</sup> Georg Gilli (1833–1897) von Zillis, einst Konditor in Marseille, demütigte sich im Alter bei den ersten Touristen, welche die Wildheit der Viamala-Schlucht entdeckten: «Denn dort stand er den ganzen Tag, bei Regen und Sonnenschein, auf der zweiten Brücke, um gegen ein Trinkgeld auf Verlangen der fremden Besucher Steine in die Tiefe fallen zu lassen. Auf diese Weise erwarb er sich ein kärgliches Brot.»<sup>41</sup>

Einige wenige Zuckerbäcker sind betagt und mittellos, aber mit einer Kiste voll abenteuerlicher Erinnerungen in das Dorf ihrer Kindheit zurückgekehrt. Eine dieser schillernden Gestalten ist Pancraz Riesch (1826–1890) von Trin. Eben 12 Jahre alt geworden, wandert er nach Frankreich aus, wo er bei Landsleuten das Zuckerbäckerhandwerk erlernt. Nach Abschluss der Lehre kehrt er nach Trin zurück, wird konfirmiert und zieht erneut los, diesmal nach Süden. Während 18 Jahren arbeitet er in Rom und Neapel und in Valletta auf der Mittelmeerinsel Malta. Um 1860 überschreitet er die Grenze ins Osmanische

Reich, was vor und nach ihm wohl nur eine Handvoll Bündner Zuckerbäcker getan hat! In Istanbul wird er sesshaft und heiratet. 30 Jahre lang wirkt Pancraz Riesch als Konditor unter den Türken am Bosphorus. Nach dem Tod seiner Frau wird das Heimweh übermächtig, er liquidiert seinen Betrieb und macht sich auf den Weg in die Heimat. Im Dezember 1899 trifft er in Trin ein, drei Wochen später trägt man ihn zu Grabe.<sup>42</sup> Wie viel hätte er noch zu erzählen gehabt!

## Anmerkungen

- 1 E. Baron v. Vaerst, *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel*, Leipzig 1855, S. 155.
- 2 F. M. Paladini, «Sociabilità ed economia del loisir. Fonti sui caffè veneziani del XVIII secolo», *Storia di Venezia*, 1, 2003, S. 153–281, Zitat S. 172.
- 3 M. Bundi, *Frühe Beziehungen zwischen Graubünden und Venedig (15./16. Jahrhundert)*, Chur 1988, S. 292.
- 4 M. Konrad, «Beschreibung des Schamserthals», *Der neue Sammler, ein gemeinnütziges Archiv für Bündner*, 4, 1808, S. 53–77, 97–111, 131–153, Zitat S. 146.
- 5 A. M. Zentralli, «Lettere familiari di Cristiano Meng (1829–1858)», *Quaderni Grigionitaliani*, 38, 1969, S. 1–10, 81–92, 190–197, Zitat S. 196.
- 6 Konrad (wie Anm. 4), S. 131.
- 7 Staatsarchiv Graubünden (StAGR), CB IV 132, Verzeichnis der mit 1. Jan. 1861 in's Rekruten-Alter getretenen Mannschaft.
- 8 Privatarchiv Marlis Levin-Andrea, Basel.
- 9 P. Michael, *Kartei der Bündner Zuckerbäcker*, Stand 16. 4. 2007.
- 10 P. Michael, «La tgaglia e satgeada vei – egn'iglieada sen la schlata Calger», *Per mintga gi – Calender popular per las valladas renanas*, 73, 1994, S. 121–135, hier S. 131 f.
- 11 H. Plattner, *Walserschicksal – Jugend- und Studienjahre*, Chur 1980 (Reprint 1998), S. 8–13.
- 12 Michael (wie Anm. 9).
- 13 StAGR, IV 8 b, Nachforschung und Fahndung, Mappe Johann Placidus Ballat.
- 14 P. Michael, «Hier wird noch Menschenfleisch gefressen – Ein Bündner Zuckerbäcker bei den Antipoden», *Familienforschung Schweiz – Généalogie suisse – Genealogia svizzera*, 28, 2001, S. 9–18.
- 15 Michael (wie Anm. 9).
- 16 B. Thöni, *undatierter Brief (um 1795) aus Correggio*. «Ich erwartete, dass du baldmöglichst den erwähnten Burschen von Mathon schicken würdest. [...] Stattdessen habe ich jetzt nichts und du erwähnst ihn nicht einmal. [...] Der Laden hat einen Burschen nötig, der mit dem Teig umgehen kann, der ihn nicht anbrennen lässt und ihn nicht in die Latrine schüttet, einen, der Schokolade, Konfitüre, Fruchteis, Röteli herstellen kann, oder es sich wenigstens zeigen lässt, ohne selber zu befehlen.» – Buchstabengetreue Abschriften aller hier zitierten Briefe mit Angabe des Standortes des Originals befinden sich beim Verfasser.
- 17 J. R. Caviezel, *Brief vom 2./14. 4. 1826 aus Riga*.
- 18 Michael (wie Anm. 9).
- 19 StAGR, Mikrofilm 13, Kirchenbuch Valendas; Mikrofilm 58, Kirchenbuch Casaccia.
- 20 J. E. Jansen, *Schweiziske spor i København – en historisk guide*, Kopenhagen 2001, S. 28.
- 21 J. M. Janett, *Brief vom 24. 2. 1837 aus Riga*.
- 22 G. Maurizio, «Storia, avventure e vita di me Giacomo q<sup>m</sup> Andrea Maurizio», *Quaderni Grigioni*

- Italiani*, 1, 1931, S. 25–38, 77–94, 185–198, 234–248; *Quaderni Grigioni Italiani*, 2, 1932, S. 3–25.
- 23 P. Michael, «Nicht dass es hier Rosen ohne Dornen gäbe – Notizen zur Geschichte der Trinser in der Fremde», in: Chr. Caprez et al. (Hg.), *Trin – In portret dil vitg – Ein Portrait des Dorfes*, Chur 2003, S. 263–284, hier S. 271–273.
- 24 *Der liberale Alpenbote*, Nr. 13, 29. 1. 1856.
- 25 A. P. Largiadèr, *Erinnerungen aus meinem Leben*, Typografie eines Manuskripts, Basel 1898.
- 26 P. Michael, «Conditers a cafetiers da Schons an Russia», *Per mintga gi – Calender popular per las valladas renanas*, 63, 1984, S. 100–127.
- 27 B. Hunger, *Brief vom 13. 9. 1873 aus Nyíregyháza*.
- 28 J. Antieni, *Brief vom 17. 1. 1819 aus Magdeburg*. «Einen grösseren Schelm als den gibt es nicht auf Erden, ich habe bei dem mehr Verdruss geschluckt als Brot. Die Unsrigen hier unten sind alle nichts wert.»
- 29 StAGR, CB V 3/100, Protokoll des Kleinen Rates, Nr. 2804 vom 22. 12. 1853.
- 30 Archiv Olgiati, Park Hotels Waldhaus, Flims Waldhaus.
- 31 A. und E. Esch, «Schweizer in Rom 1820–1870 im Spiegel des Kirchenbuchs der deutschen evangelischen Gemeinde», in: Chr. Hesse et al. (Hg.), *Personen der Geschichte, Geschichte der Personen. Studien zur Kreuzzugs-, Sozial- und Bildungsgeschichte. Festschrift für Rainer Christoph Schwinges zum 60. Geburtstag*, Basel, 2003, S. 101–124, Zitat S. 118 f.
- 32 StAGR, Mikrofilm 57, Kirchenbuch Stampa.
- 33 StAGR, CB V 3/56, Protokoll des Kleinen Rates, Nr. 1320 vom 28. 6. 1839.
- 34 StAGR, CB V 3/111, Protokoll des Kleinen Rates, Nr. 910 vom 9. 5. 1857.
- 35 Gemeindearchiv Valendas.
- 36 StAGR, CB V 3/99, Protokoll des Kleinen Rates, Nr. 1510 vom 19. 7. 1853.
- 37 Chr. Tester, *Brief vom 1. 4. 1855 aus Ungvar/Užhorod*.
- 38 J. Caprez, *Brief vom 24. 8. 1874 aus Rom*. «Es wäre eine gute Bude, macht aber viel Mühe. Ich muss zwanzig Stunden im Tag tätig sein und habe nur vier Stunden Ruhe und so kannst du verstehen, wie viel ich auf dieser Welt geniessen kann. Es geht jetzt in den vierten Monat, dass ich angekleidet in der Bude schlafe, um das Geld für ein Zimmer zu sparen.»
- 39 StAGR, IV 8 b, Nachforschung und Fahndung, Mappe Heinrich [Durisch] Joos.
- 40 StAGR, CB V 3/115, Protokoll des Kleinen Rates, Nr. 2481 vom 15. 12. 1858.
- 41 *Bündner Post*, Nr. 77, 25. 9. 1897.
- 42 Michael (wie Anm. 23), S. 271.

Leere Seite  
Blank page  
Page vide