

Eau d'he lascho mieu cour l'i
Gran Bar Pasticceria Klainguti,
mieuš sòmmiss traunter duos
amaretis implieus d'ùna
crema al zabaione. Ed eau d'he
pers la testa, cur ch'eau d'he
udieu ch'ùna tradiziun
grischuna piglia fin a Genova.
La pastizzeria Fratelli Klainguti
dvainta vittima dal coronavirùs.

A Genova vo la fama, cha il 1828 sajan rivus illa cited da port quatter frers da Puntaschigna per s'imbarcher vèl l'America in tschercha da la furtùna. Els hegian manchanto la barcha, sajan restos pendieus a Genova ed hegian aviert cò il Gran Bar e Pasticceria Fratelli Klainguti. La vita es pù prosaica ed els Engiadinais da tenuta protestanta d'eiran main fatalists. Ma impusitùt nu d'eiran els sfurzos d'emigrer in America, già ch'els vaivan fat affers illa mezz'Europa. E Puntaschignots nu d'eiran ils Klaingutis neir brich.

Regina d'hotels e chüls da vacha



fotografias: Stephanie Roth

Cur cha Ernest Klainguti surpiglia zieva la prùma guerra mundiela il Gran Bar Pasticceria Klainguti a la Piazza Sogiglia a Genova, vain dit ch'el hegia

Mi sono innamorata! Quista venerabla
 signora in Piazza Soziglia, cun intuorn
 cul'öz üna culauna da perlas, intaunt
 ch'ls stinvs haun già üna o l'otra aunza
 passada, am fascinescha. Eau conced,
 ella es ün po svivida ma aunch'adüna
 grandiusa, conservativa però fich effi-
 cazia, scharmanta e misteriusa, ün mix
 da Grand Café ed ustaria da quartier.

Fabrizio, Sauro, Oscar e set ulteriurs
collavuratuors da la Pasticceria Klain-

Prisca Roth

Ils duos istorikers Prisca Roth e Guadench Dazzi, chi ho tradüt il text il puter, scrivan üna guida da viedi da la cited da Genua, la quela vout surtuot raquinter ils connexs grischuns e svizzers illa cited al port. Dürant lur sogiuorns a Genua haun els passanto bger temp i'l «Gran Bar Pasticceria Klaingut». Dapü informaziuns sün www.recordari.ch.

R

REGION

Kurznachrichten

Mehr unter suedostschweiz.ch/miniregion

SIAT

Erneut ein Wolf in der Surselva überfahren

In der Surselva ist am frühen Montagmorgen ein Jungwolf von einem Auto überfahren und getötet worden. Das Tier kam unterhalb von Siat unter die Räder. Das männliche Raubtier stammt wahrscheinlich aus dem diesjährigen Wurf des Ringelspitz-Rudels, wie die Bündner Jagdbehörden gestern mitteilen. Das Streifgebiet dieses Rudels erstreckt sich vom Kunkelspass bis Brigels. Es handelt sich laut Behördenangaben bereits um den vierten Wolf, der diesen Winter bei einem Verkehrsunfall in Graubünden getötet wurde. Drei Tiere mussten seit Ende November in der Surselva ihr Leben lassen, eines im Albulatal. Je zwei Mal waren Wölfe unter einen Zug und ein Auto geraten. (sda)

CHUR

Gewerbeverband plant Corona-Beratungsstelle

Der Bündner Gewerbeverband (BGV) richtet derzeit eine Beratungsstelle für jene Mitglieder ein, die besonders hart von der aktuellen Coronakrise betroffen sind. Ab kommendem Montag könnten Unternehmerinnen und Unternehmer, «die aufgrund ihrer schwierigen Lage nicht mehr weiterwissen oder an ihre Belastungsgrenze gestossen sind», Rat beim BGV einholen, wie es im aktuellen Newsletter heisst. Unter anderem würden notwendige Kontakte vermittelt und Fragen rund um die Gesuche für die Härtefallregelung beantwortet. Betroffene Mitglieder könnten sich unter der Mailadresse beratung@kgv-gr.ch melden. (red)

KLOSTERS

86-Jähriger auf Fussgängerstreifen angefahren



Ein 86-jähriger Mann ist gestern am frühen Morgen in Klosters auf einem Fussgängerstreifen angefahren und dabei verletzt worden. Wie die Kantonspolizei Graubünden mitteilte, wollte der Senior den Fussgängerstreifen auf der Hauptstrasse beim Restaurant «Bahnhöfli» in Richtung Bahnhof überqueren, als er von einem Lieferwagen erfasst wurde. Drittpersonen und der Fahrzeuglenker betreuten den leicht verletzten Fussgänger bis zum Eintreffen eines Ambulanzteams. Am Fahrzeug entstand geringer Sachschaden. (red)

CHURWÄLDEN

Margrith Raschein neue Vorsitzende der Region Plessur

Die Präsidentenkonferenz Plessur hat vor Kurzem Margrith Raschein, Gemeindepräsidentin von Churwalden, einstimmig zur neuen Vorsitzenden gewählt. Dies schreibt die Stadt Chur in einer Mitteilung. Raschein löst in dieser Funktion Lorenzo Schmid ab, der sich nicht mehr zur Wiederwahl als Arosser Gemeindepräsident für die Legislatur 2021–2024 zur Verfügung stellte. Als Vizepräsidenten wählte die Präsidentenkonferenz Roderick Galantay, Gemeindepräsident von Tschierschen-Praden. (red)

In Genua erlischt eine Bündner Tradition

Vor fast 200 Jahren wurde die Gran Bar Pasticceria Klainguti in Genua eröffnet – jetzt ist sie nicht mehr. Nekrolog einer Verliebten.

von Prisca Roth*

Mi sono innamorata! Mein Herz habe ich in der Gran Bar Pasticceria Klainguti verloren, meine Träume zwischen zwei Amaretti-Gebäcken gefüllt mit einer köstlich altmodischen Zabaione-Crème, den Verstand, als ich vernahm, dass eine Bündner Tradition in Genua erlischt. Die Bäckerei der Fratelli Klainguti auf der Piazza Soziglia in der italienischen Hafenstadt fällt Corona zum Opfer. In der Backstube bleiben die Öfen kalt, am Tresen klirren keine Espressotassen mehr, Fabrizio und Sauro Ubaldi spießen keine Zahlungsbelege auf dem Nagel neben der Kasse auf.

Kein Schiff verpasst

In Genua wird kolportiert, dass 1828 vier Brüder aus Pontresina in die Stadt kamen, um sich hier einzuschiffen und in Amerika ein neues Leben anzufangen. Da sie das Schiff verpassten, seien sie jedoch hängen geblieben und hätten die Gran Bar e Pasticceria Klainguti eröffnet. Das Leben ist prosaischer, und die protestantischen Engadiner waren weniger fatalistisch eingestellt. Aber vor allem hatten sie es nicht nötig, nach Amerika auszuwandern, denn sie geschäftlich bereits sehr erfolgreich in ganz Europa. Aus Pontresina stammten die Klaingutis auch nicht.

Den ersten Klainguti finden wir im Verzeichnis des Schweizer Konsulats in Genua bereits im Jahr 1813: Ein gewisser «Kleingest, Jean» aus «Samadino, Grisons» arbeitete in der Hafenstadt als «garçon patissier». Tatsächlich absolvierte der 13-jährige Jean, oder Gian, bei einem Engadiner Zuckerbäcker, Conradi Curò, in Genua seine Lehre. 1825 holte Gian seine beiden Brüder nach Ligurien: Gian Battista, der das Handwerk des Pâtisseries in Breslau (Wroclaw, Polen) erlernt hatte, und Göri. 1828 eröffneten sie ihre Zuckerbäckerei an der Piazza Soziglia, welche während 137 Jahren in den Händen der Familie Klainguti blieb. Es waren demnach keine Tagelöhner auf der Suche nach Abenteuer im entfernten Westen am Werk, sondern gut ausgebildete, zielgerichtete, finanzstarke und geschäftstüchtige Macher, die bestens mit der Situation vor Ort vertraut waren – nicht vier, sondern drei Randulins aus Samedan, die sich in Genua ein solides Nest bauten. Das Geschäft lief um 1900 so gut, dass die Klaingutis zwei weitere Filialen in der Stadt eröffnen konnten. In einem Aussenquartier richteten sie zudem eine kleine Fabrik zur Herstellung kandierter Früchte ein.

Die Klaingutis waren speziell

Die Konkurrenz in Genua war allerdings gross. Nebst hervorragenden, lokalen Pasticcerie wie die Confeetteria Romanengo kann man im Genua um 1880 nebst den Klainguti mindestens sieben weitere Bündner Konditorenfamilien ausmachen: die Fuogn (in Italien nennen sie sich Fonio), die Treig, die Schaffner und die Monchs aus Samedan, die Rocco und die Mathis aus Scharligna, die Giacometti und Lechner aus dem Bergell sowie die Darms, Cadisch und Cavi-



Bündner Spuren in Genua: Die Bäckerei der Fratelli Klainguti auf der Piazza Soziglia ist der Corona-Pandemie zum Opfer gefallen.

Bilder Stefania Roth / Archiv culturale Engadiner

Da waren keine Tagelöhner am Werk, sondern gut ausgebildete, geschäftstüchtige Macher.

zel aus Flond und Duvin. Es fällt auf, dass die meisten aus Samedan stammten – und dass sie alle ausnahmslos protestantischen Glaubens waren.

Die Klaingutis aber, die waren etwas Spezielles. Nicht nur haben sie bis weit ins 20. Jahrhundert hinein, und als Letzte der Bündner Zuckerbäcker, ihren Lebensmittelpunkt in Genua behalten. Sie haben ihr Geld auch geschickt investiert und massgeblich zur Förderung des Tourismus im Engadin und an der ligurischen Küste beigetragen.

Eine pionierhafte Rolle nahm dabei Margaritta Fanconi-Klainguti (1835–1890), Tochter des Gründers der Gran Bar Pasticceria, Gian Klainguti, ein. Mit dem in Genua erwirtschafteten Geld baute sie 1865 das Hotel «Bernina» in Samedan und 1875 das Hotel «Reine Victoria» in St. Moritz. Ihren beiden Ehemännern, den Brüdern Fanconi, gebar sie neun Kinder, bevor sie das vornehmste Hotel an der italienischen Riviera kaufte, das Hotel «Eden» in Nervi (Genua). Der Plan ging auf: Im Sommer begrüsst die Gäste im frischen

Engadin, im Winter lockte das milde Mittelmeerklima.

Als nach dem Ersten Weltkrieg Ernest Klainguti die Gran Bar Pasticceria Klainguti in Genua übernahm, musste er anscheinend über 90 Teilhaber ausbezahlen. Das halbe Dorf Samedan war demnach an der Zuckerbäckerei beteiligt.

Die meisten Monate im Jahr sass Ernest an der Piazza Soziglia im Frack oder Nadelstreifenanzug hinter der Kasse seines Geschäfts. In den Sommermonaten hielt er sich hingegen in Bever auf. Als er 1964 starb, führten seine Frau Anny Klainguti-Gregdi und ihre Tochter Franca die Konditorei noch ein Jahr weiter. Danach wechselte das Geschäft fünfmal die Besitzer, bis 2000 die drei Brüder Ubaldi aus Parma die Pasticceria übernahmen.

Gran finale?

Mi sono innamorata! Eine in die Jahre gekommene Signora auf der Piazza Soziglia hat es mir angetan. Zugegeben, sie ist etwas verlobt, aber noch immer grandios, konservativ, aber sehr effizient, charmant und mysteriös, ein Verschnitt eines Grand Café und einer Quartierbeiz. Die Spezialitäten der Gran Bar Pasticceria Klainguti sind stadtbekannt: Die Torta Engadina schmeckt noch immer nach frischen Eiern. Sauro Ubaldi, Besitzer und Bäcker, beteuert denn auch, dass er niemals Eipulver verwende. Die Biscotti Mordiaz riechen so gar nicht nach Teigresten, wie es sich für Bettlerkekse (murdieus: römisch für Bettler) gehören müsste. Und die Tochter des letzten Klain-

guti-Besitzers muss unglaublich süss gewesen sein, wenn das Biscottino Franca nach ihr benannt ist. Hinter Oscar, dem langjährigen Barkeeper, schaut mir der gran maestro Verdi zu, wie ich in eine Brioche Falstaff beisse. «Molto migliori del mio», hat er handschriftlich unter sein goldig umrahmtes Konterfei geschrieben. Der italienische Starkomponist war Stammgast der Klaingutis. Diese dankten es ihm, indem sie eine neue Süsseigkeit kreierten und sie nach seiner letzten Oper benannten.

Fabrizio, Sauro, Oscar und sieben weitere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Pasticceria Klainguti hängen sehr an der Geschichte ihres Cafés. In den letzten Monaten haben sie versucht, trotz staatlich verordneter Schliessungen und selbst auferlegter Quarantänen das Geschäft weiterzuführen. Ci dispiace, ma non ce la facciamo più, beteuert Fabrizio. Vor einem Monat liess er die Rollteller runter.

Einer Verliebten sei ein letzter Wunsch erlaubt: Ich erhoffe mir, dass sich bald mindestens 90 mutige Investoren melden. Sie müssen nicht alle aus Samedan stammen, aber ein Interesse an der Wahrung eines Stücks Bündner Geschichte in Genua haben.

* Prisca Roth arbeitet als freischaffende Historikerin und als Dozentin an der PHGR. Sie hat dank eines Werkbeitrags des Kantons Graubünden einige Monate in Genua zu den Bündner Emigrantinnen und Emigranten recherchiert. Momentan schreibt sie an einem Lesewanderbuch zu Genua und bietet regelmässig Kultur-reisen nach Genua an. Weitere Infos zum Projekt Genua – das Meer der Schweiz: www.recordarch.ch.