

Eine süsse Köstlichkeit, so berühmt wie die Churer Beinwurst

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Dass die Bündner Pfirsichsteine noch genauso gut schmecken wie vor 125 Jahren, ist dem Zuckerbäcker Arthur Bühler zu verdanken. In seinem Besitz befindet sich nämlich das Originalrezept des Konditors Otto Hürsch, der die rotbraune Spezialität im Jahr 1887 erfunden hat.

Süss sind die kleinen Pfirsichsteine, sie zergehen auf der Zunge, so richtig zum Geniessen. Mandeln hat's reichlich drin, natürlich auch Zucker, das schmeckt man, vielleicht noch etwas Zimt. Dann aber wird's für den Gaumen schon schwieriger. Der Churer Zuckerbäcker Arthur Bühler, der das an Marzipan erinnernde Konfekt in seiner Backstube am Obertor nach wie vor nach alter Handwerkstradition herstellt, gibt sich, wenn es darum geht die Ingredienzien zu verraten, zugeknöpft: «Die Gewürzmischung macht den einzigartigen Geschmack aus, sie ist ein Geheimnis, das von mir und meiner Tochter Corina gehütet wird», sagt der 54-jährige Konditormeister. Kein Geheimnis ist hingegen, dass man die weichen Steinchen möglichst frisch geniessen sollte. Nur so würden sich, präzisiert der gebürtige Aargauer, das ganze Aroma und die zarte Konsistenz entfalten.

Über eine Tonne

Die Bündner Pfirsichsteine gehören zu Chur wie die berühmte Beinwurst, der nicht weniger bekannte Röteli oder auch die Fleischtorte. Und das schon seit 125 Jahren. Ihre Geburtsstunde



«Ich verehere sie»: Arthur Bühler mit einer alten Fotografie der Konditorenfamilie Hürsch.

ist bestens dokumentiert. Auch wer sie erfunden hat, ist überliefert. Er verehere sie, sagt Bühler und blickt voller Bewunderung auf eine alte Fotografie. Darauf posieren die drei Ottos, Otto Hürsch-Müller (1860–1947), Otto Hürsch-Naef (1888–1974) und Otto Hürsch-Bayer (1920–2007). Sie seien wahre Meister ihres Faches gewesen, echte Pioniere, sagt Bühler, der die Zuckerbäckerei am Obertor nunmehr seit 17 Jahren betreibt. Einige Spezialitäten hätten sie kreiert und zu Klassikern ge-

macht. Wie den Churer Kuchen, der heute auch in Thusis, Winterthur und Solothurn nach dem Rezept von Otto Hürsch-Müller hergestellt, aber unter anderem Namen verkauft wird. Auf die Idee der Pfirsichsteine kam Otto der Erste, der die damals noch exotischen Früchte über alles geliebt haben soll. In seiner Konditorei an der Reichsgasse 57, im Geburtshaus der Malerin Angelika Kauffmann, drehte er aus der süsssen Masse kleine Kugeln, die dann mit Hilfe speziell angefertigter Förmchen

das Aussehen von Pfirsichsteinen erhielten. Das Rezept war ein streng gehütetes Geheimnis. Wenn Otto Hürsch die Masse vorbereitete, mussten alle die Backstube verlassen. 1984 konnten Ida und Eckhard Lahl von der Kornplatzbäckerei das Rezept von Otto dem Dritten erwerben. Als auch sie sich 2006 zur Ruhe setzten, liess sich Arthur Bühler die Gelegenheit nicht entgehen, dieses zusammen mit weiteren Rezepten «für ein paar tausend Franken» zu erstehen. Seither wird die Delikatesse am Obertor produziert, mehr als eine Tonne pro Jahr.

Mit Schokoladenmantel

Arthur Bühler wurden die Bäckerhosen quasi in die Wiege gelegt. Im Val Müstair betrieben seine Eltern eine Bäckerei und Konditorei. Seine Lehre absolvierte er in der Confiserie Gianotti in Pontresina. Eine Riesenbefriedigung sei der Beruf des Zuckerbäckers, findet Bühler, dessen Steckenpferd alte Rezepte sind. Er sammelt nicht nur alte Bücher, sondern auch alte Back- und Ausstechformen sowie Tassen aus aller Welt. Die Pflege der Tradition liegt ihm sehr am Herzen, die Stadtgeschichte auch. Dem Bündner Freiheitskämpfer Benedikt Fontana hat er eine eigene Torte gewidmet. Acht Churer Wahrzeichen, alles historische Bauten, giesst er aus Schokolade zu einer süsssen Versuchung. Und die Pfirsichsteine hat er speziell zum Jubiläum in einen Mantel aus dunkler Schokolade gehüllt – diese Version hätte den drei Ottos ganz bestimmt auch gemundet. ■



Wie vor 125 Jahren: Jeder Pfirsichstein wird sorgfältig von Hand gedrückt.