

# Verführung auf die süsse Art – 85 Jahre Confiserie Maron

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Die Confiserie Maron feiert ihren 85. Geburtstag. Der Familienbetrieb am Bahnhofplatz wird von Regula und Pierre André Allamand-Maron in der dritten Generation geführt – ungebrochene Leidenschaft für das süsse Handwerk und traditionelle, hauseigene Spezialitäten.

Immer der Nase nach – in den Regalen der Confiserie Maron präsentiert sich das Ergebnis des frühmorgendlichen Tuns als bunte Fülle von Back- und Confisierewaren: verführerische Schokoladentruffes und -pralinen, auserlesene Torten und Kuchen, ofenfrische Brote und andere Backwaren, herzhaftes Sandwiches und Canapés und vieles mehr. Mit den heutigen Inhabern ist bereits die dritte Generation am Ruder: Pierre-André Allamand und seine Frau Regula, die Enkelin des Firmengründers Paul Maron, verwöhnen die Kundschaft mit erstklassigen, oft nach alten Rezepturen hergestellten Produkten. Und das seit fast 20 Jahren. Mit gutem Sinn fürs Geschäft und viel Voraussicht gelang es ihnen, den Betrieb zu modernisieren, weiter zu vergrössern und dabei die traditionellen Werte wie echte, gelebte Gastfreundschaft nicht aus den Augen zu verlieren. Täglich stehen über 50 Mitarbeitende in Produktion,

Küche, Service, Verkauf und Administration im Einsatz, einige von ihnen seit zehn und mehr Jahren. Seit Mitte 2017 erstrahlt der gesamte Betrieb einheitlich in einem modernen Glanz und lädt zum Verweilen und Geniessen der traditionellen Spezialitäten ein. Das Publikum ist bunt gemischt: Jüngere und ältere Jahrgänge gehen ein und aus, Stammgäste, Geschäftsleute und Touristen begegnen sich auf Augenhöhe. Bereits am frühen Morgen um 6.30 Uhr (am Samstag um 7 Uhr) drängen sich die ersten Kunden auf einen schnellen «Wachmacher» an den Hochtischen, zwischen 9 und 11 Uhr kommen dann die Menschen, die nicht mehr den Zwängen eines Arbeitsalltags unterliegen, um schliesslich gegen Mittag von jenen abgelöst zu werden, welche die Pause für eine schnelle und schmackhafte Verpflegung nutzen, sei es im Restaurant im ersten Stock, im Café im Parterre, bei schönem Wetter auf dem Balkon



Süss ist ihr Geschäft: Regula und Pierre André Allamand-Maron führen den Familienbetrieb seit fast 20 Jahren.

oder direkt auf der Terrasse an der Bahnhofstrasse. Bis kurz vor Ladenschluss um 19 Uhr (am Samstag um 18 Uhr), herrscht hier lebhafter Betrieb – bis das letzte Brot über die Theke gegangen ist.

## Nur allerbeste Rohstoffe

Grossen Wert legt Pierre-André Allamand auf die Rohstoffe, die von bester Qualität sein müssen. Beliebt wie eh und je sind die Bündner Nusstorte und das Bündner Birnbrot. Nicht nur diese beiden Klassiker lassen einem das Wasser im Mund zusammen laufen. Auch die grosse Auswahl an Pralinen und Truffes ist immer wieder für sinnliche Genüsse gut. Über 50 Varianten gibt es zu entdecken. Dabei gilt die Regel: Auf kürzestem Weg von der Hand in den Mund. Das bedeutet: täglich frisch produziert. Und an den Churer «Pfirsichsteinen» beisst man sich nicht etwa die Zähne aus, wie Nichteingeweihte vielleicht vermuten könnten, denn sie sind

aus zartem Marzipan gefertigt. Unwiderstehlich sind die gefüllten Amaretti. Das gilt auch für die «Churer Torte», die mit Haselnüssen produziert wird, und die Variante mit Mandeln, die den Namen «Benedikt Fontana» trägt. Maron und Schokolade – das ist eine besondere Liebesgeschichte. Seit Anfang Jahr begeistert die Grand-Cru-Linie mit ihren 34 Variationen alle «Chocoholics». Ihr Kakao stammt aus verschiedenen Ländern oder sogar Regionen. Im Geschmack dieser Ursprungsschokoladen treten die Eigenschaften einer Kakaosorte besonders hervor. «In traditionellem Handwerk verarbeiten wir hochwertige, in der Schweiz veredelte Kakaobohnen aus aller Welt zu feinsten Kreationen», erklärt Pierre-André Allamand – zu Bündner «Steinböckli», Churer «Küssen», «Scherben», «Stadtsiegeln» und, jetzt wieder aktuell, zu Osterhasen. Besser kann Schokolade nicht schmecken.

## Es begann 1933

Paul Maron erfüllte sich am 1. März 1933 einen Traum und eröffnete an der «Unteren Bahnhofstrasse 236» eine Confiserie mit einem kleinen Café. Zuerst wurde der junge Fachmann, damals 24 Jahre alt, wegen seiner Standortwahl belächelt. Zu dieser Zeit lag das Zentrum der Stadt im Bereich des Kornplatzes und der Oberen und Unteren Gasse. Ein Geschäft soweit ausserhalb sei von vornherein zum Scheitern verurteilt, meinten die kritischen Stimmen. Paul Maron liess sich aber nicht beirren und legte damals den Grundstein für die heute weit herum bekannte Confiserie. Mit viel Fleiss, Hingabe und Know-how übte er sein Kunsthandwerk aus, verwöhnte damit seine Kundschaft und etablierte die Tea-Room-Kultur in der Stadt. 1951 konnte er den Betrieb mit einem Umzug an den heutigen Standort gegenüber dem altherwürdigen Hotel Steinbock vergrössern. Sein Vater sei ein sehr guter Konditor, seine Mutter eine sehr fleissige Verkäuferin gewesen, erinnert sich Heinz Maron, der die Confiserie 1968 übernahm – und damit

auch die Rezepturen für die hausgemachten Pralines. Gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth führte der heute 82-jährige Konditor den Betrieb 20 Jahre mit viel Freude weiter, bevor er ihn für zehn Jahre an Arthur Bühler verpachtete. 1999 legte Heinz Maron das Unternehmen in die Hände seiner jüngsten Tochter. Es sei purer Zufall gewesen, erzählt Regula Allamand-Maron, dass ihr Mann Confiseur geworden sei. Bereut haben sie den Schritt jedenfalls nicht.

## Es wird gefeiert

«85 Jahre und kein bisschen alt» – unter diesem Motto feiern Regula und Pierre-André Allamand das Jubiläum ihrer Confiserie mit verschiedenen Aktivitäten und monatlichen Angeboten übers ganze Jahr. Zum Auftakt am 1. März darf sich jeder Kunde über ein schokoladiges Geschenk freuen. Eine besondere Überraschung erwartet die Gäste, die am 1. März 1933 in Graubünden geboren wurden: Sie dürfen ein Frühstück auf Kosten des Hauses geniessen. Zudem wird unter den Jubilaren ein Ausflug in Begleitung von Heinz Maron verlost. Gleichzeitig wird



Süsses Handwerk: Die Lernenden Ramona Hefti, Virinya Gillardon und Salome Loher bei der Arbeit.

ein Osterwettbewerb lanciert. Zugewinnen gibt es Überraschungspakete mit einem Gutschein und einer Auswahl Schokoladenspezialitäten oder den grössten Osterhasen. Und zum Muttertag im Mai richtet das Café Maron im ersten Stock eine Schoggi-Werkstatt ein. Dort können Kinder als ganz besonderes Muttertagsgeschenk selbst Schokoladentafeln dekorieren. Mit der Eventreihe «Soirée Maron», der zusammen mit regionalen Künstlern in unter-

schiedlichen Formationen durchgeführt wird, bietet Maron den Gästen einen musikalischen Genuss, bei dem dank dem Apéro auch die kulinarische Seite nicht zu kurz kommt. Seinen Höhepunkt findet das Jubiläum im Oktober mit dem Schoggi-Fest, das die interessierte Bevölkerung in die Geheimnisse der Schokoladenmanufaktur einweicht. Vor den Augen der Besucher entstehen feinste Schoggi-Spezialitäten – ein Genuss für alle Sinne. ■



Confiserie, Chocolaterie, Café und Restaurant: Seit 67 Jahren befindet sich Maron am Bahnhofplatz.



## MEILENSTEINE IN 85 JAHREN

**1. März 1933** Paul Maron eröffnet an der Unteren Bahnhofstrasse 236 eine Confiserie. Die Genussgeschichte von Maron nahm mit regionalen Spezialitäten und einem kleinen Café im ersten Stock von «Kleider Frey» ihren Anfang.

**1951** Paul Maron zieht mit der Confiserie und dem Café auf den Bahnhofplatz um. Auf der einstigen grünen Wiese realisiert er als Grundeigentümer und Bauherr ein markantes, mehrstöckiges Gebäude.

**1968** 35 Jahre nach der Eröffnung übergibt Paul Maron das Geschäft seinem ältesten Sohn Heinz, der den elterlichen Betrieb zusammen mit seiner Frau Elisabeth mit viel Elan und neuen Ideen weiterführt. Die Tradition der hausgemachten Pralines, die bereits Paul Marons Berufsstolz war, führt Heinz Maron mit gleichem Herzblut weiter.

**1989** Während zehn Jahren übernimmt der Churer «Zuckerbäcker» Arthur Bühler den Betrieb in Pacht.

**1999** Regula, die jüngste Tochter von Heinz Maron, entschliesst sich, die Confiserie gemeinsam mit ihrem Ehemann Pierre-André Allamand zu übernehmen und nach alter Tradition und neuem Wissen weiterzuführen.

**2005** Durch den Erwerb der frei gewordenen Nachbarliegenschaft kann die Verkaufsfläche deutlich vergrössert werden.

**2012** Von Januar bis August erfolgen der Ausbau des 1. Stockes und die Ergänzung der Frontfassade mit einem Balkon. Im neuen, geschmackvoll eingerichteten Café-Restaurant genießt die Kundschaft die bewährten Spezialitäten und Mittagsmenüs in moderner, gemütlicher Atmosphäre. Gleichzeitig wird in den Ausbau der Produktion im Untergeschoss investiert und damit auch dem Fortschritt hinter den Kulissen Rechnung getragen.

**2017** Die beiden Cafés im Erdgeschoss werden in nur 40 Tagen umfassend umgebaut. Das hintere Café, der «Salon vert», ist eine Hommage an Paul Maron, Der gesamte Betrieb erstrahlt nun einheitlich in modernem, stilvollem Glanz.

[www.maron-chur.ch](http://www.maron-chur.ch)