

Mittwoch 23. August, 21.15 h, Hotel Waldhaus Sils

Die vorzüglichsten Zuckerbäcker auf der ganzen Erde kommen aus Graubünden

Vortrag mit Illustrationen von Peter Michael-Cafilisch

Bis zum Ersten Weltkrieg haben weit über 14'500 Jugendliche Graubünden verlassen, um bei Landsleuten im Ausland den Beruf des Zuckerbäckers zu erlernen. Sie waren als Confiseur, Pâtissier, Cafetier, Likördestillateur, Limonadier, Bierbrauer oder Schokoladefabrikant in Europa, Amerika und Nordafrika tätig. Ihre Spuren können in über 1'300 Städten von Aachen über Gradisca d'Isonzo und Sátoraljaújhely bis nach Zduńska Wola nachgewiesen werden. Ihren hervorragenden Ruf verdanken die Bündner Zuckerbäcker wenigen Auswanderern, denen das Glück hold war. Diese verfeinerten den Pomeranzenlikör und das Buttergebäck, eröffneten Biskuitfabriken, gründeten Kaffeehäuser und verbrachten ihren Lebensabend in der „Villa Kiew“ oder im herrschaftlichen Haus „Zur Stadt Riga“ in Chur. Kirchenbücher, amtliche Aufzeichnungen und Briefe aber erzählen von mühevoller Arbeit, von Schikanen, vom Heimweh und Überlebenskampf, vom traurigen Los oder frühen Tod der Mehrheit dieser Auswanderer.