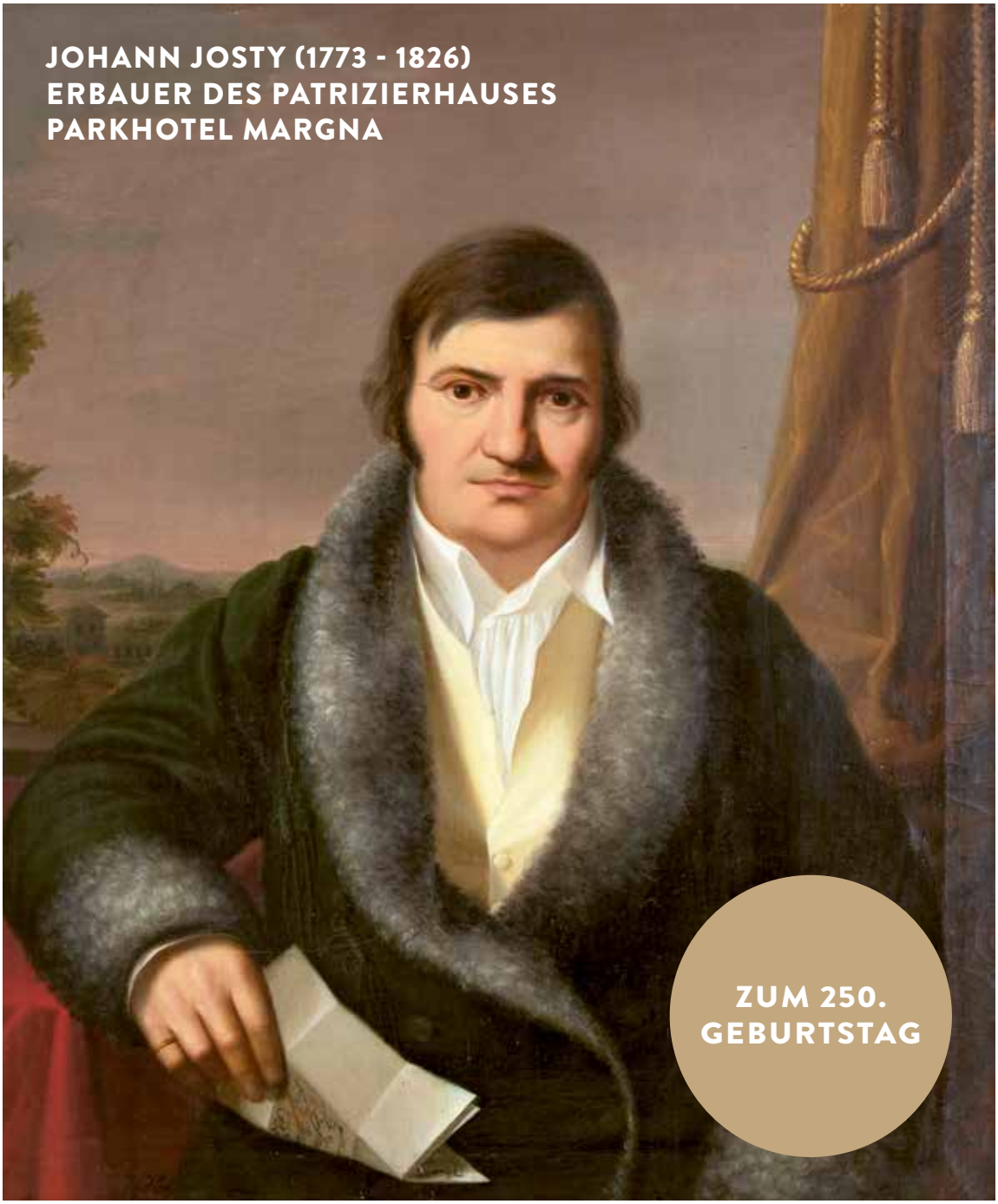
MARGNA

PARKHOTEL | SILS | ENGADIN

Zuckerbäcker – Magazin



INHALT

Johann Josty zu Ehren 3
Bündner Konditoreien in Europa 4
Kurzbiografie von Johann Josty 7
Das Café Josty im Laufe der Zeit 8
Der jüngere Bruder Daniel erzählt 11
English Summary 14
Auszüge aus dem Buch «Josty, eine Liebe zwischen Berlin und Sils» 18
Johann Josty und Napoleon 22
Silser Reisebericht von Karl Kasthofer 24
Vom Patrizierhaus zum Parkhotel 28
Das Hotel Margna ums Jahr 1906 30
Johann Josty in der Margna-Butia, Quellen 31

Einige Beiträge in diesem Magazin zum 250. Geburtstag von Johann Josty sind gekürzte und redigierte Texte aus dem im Jahr 2022 erschienenen Margna-Buch. Weitere Quellenangaben auf Seite 31.

Das reich bebilderte Buch ist eine fast unerschöpfliche Quelle zu hauptsächlich diesen Themen: Um- und Neubauten, Prominente, Gastgebende, Mitarbeitende, Sils als Ruhe- und Kraftort, Kulinarik – und natürlich zur wunderbaren Landschaft rund um Sils. Es ist ein perfektes Geschenk für alle, die das Parkhotel Margna und das Oberengadin lieben.
Verkauf im Buchhandel und in der Margna-Butia.

Autor: Hans R. Amrein
Verlag: Weber Verlag AG, 3645 Thun | Gwatt
320 Seiten, 26 × 34 cm, gebunden, Hardcover
ISBN 978-3-03922-121-9, CHF 69.– | EUR 69.–
Mit 236 Abbildungen

Das Eigentümerpaar Isot und Christoph Sautter zusammen mit dem Direktionspaar Simona und Luzi Seiler

JOHANN JOSTY ZU EHREN

Am 28. April 2023 hat sich zum 250. Mal der Geburtstag von Johann Josty gejährt. Für uns ein schöner Grund, Ihnen ein Heft in die Hand zu legen, welches über Leben und Werk unseres Gründers erzählt. Der Ursprung des Hotels geht auf das Jahr 1817 zurück, als der Silser Johann Josty für seine Frau das Patrizierhaus baute, welches jetzt Herzstück des Parkhotels Margna ist.

Zuerst beleuchten wir die Auswanderergeschichte der Bündner Zuckerbäcker und nähern uns in kurzen Texten Johann Josty, der in Berlin lebte und mit seinen Konditoreien und Kaffeehäusern wohlhabend wurde.

Mit diesem Magazin ehren wir Johann Josty für den Bau des markanten Patrizierhauses. Und Ihnen wünschen wir viel Lesefreude und interessante Einblicke in die Geschichte des Parkhotels Margna.

Bis bald in Ihrem Zuhause im Engadin

Isot und Christoph Sautter
Eigentümer

Simona und Luzi Seiler
mit dem ganzen Margna-Team

BÜNDNER ZUCKERBÄCKER IN EUROPA

Die Zuckerbäcker aus Graubünden erlangten in ganz Europa einen hervorragenden Ruf. Ihre Kundschaft liebte den aromatischen Kaffee, feinste Schokolade, kunstvolles Konfekt, edlen Marzipan, meisterhafte Torten, königliche Baumkuchen, üppige Likörweine, erfrischende Limonaden und Fruchtsäfte, sommerliche Eisspezialitäten und andere Köstlichkeiten.

Ihr frühestes Auswanderungsziel war Venedig, wo sie sich mit Qualität und Geschäftssinn etablieren konnten. 1699 befanden sich 40 von 42 Konditoreien in Bündner Besitz, 1762 arbeiteten gegen tausend bündnerische Meister, Gesellen und Handelsleute in der Lagunenstadt. Aus politischen Gründen mussten sie 1766 die Republik Venedig verlassen und suchten sich von Spanien bis Russland neue Wirkungsstätten.

Die Bündner Zuckerbäcker eröffneten Konditoreien und Cafés an den besten Lagen. Ihr Erfolg beruhte auf harter Arbeit, Sparsamkeit, geschickten Investitionen, der Vernetzung mit Landsleuten und grosser Anpassungsfähigkeit an fremde Sitten und Gebräuche. Doch nicht alle schafften es, eine eigene Existenz aufzubauen und als erfolgreiche Männer nach Hause zurückzukehren, blieben arm und wurden in fremder Erde begraben.

Einem Gesuch von Bündnern, in den preussischen Ländern Handel und Gewerbe treiben zu können, wurde bereits 1743 entsprochen, so entstanden Konditoreien in Halle, Breslau, Potsdam, Berlin und vielen weiteren Städten. Johann Josty, dessen Leben und Wirken wir in diesem Heft näher anschauen, war zweifellos einer der bedeutendsten Bündner Zuckerbäcker- und Kaffeehaus-Unternehmer im Ausland. Doch in vielen Bündner Familien finden sich ebenfalls Zuckerbäcker in der Ahnentafel – einige Namen seien hier alphabetisch notiert: Campell, Courtin, Giovanoli, Kintschy, Klainguti, Lardi, Planta, Robby, Schucan, Stehely, Stoppany, Vicedomini und Zappa.

Belegschaft der Patisserie Heinz (Heinz & Tester) in Toulouse.

Pietro-Rodolfo Lardi, sein Sohn Rodolfo sowie zwei weitere Zuckerbäcker in Southampton.

Belegschaft von Klaingutis Fabrik für kandierte Früchte in Genua.

Glacéhersteller aus dem Café Suizo von Lardelli, Lardi und Co. in Cartagena (Spanien).

Aufnahmedaten und Fotografen dieser Bilder sind leider nicht bekannt.

REISEN UND ARBEITSBEDINGUNGEN

Die jungen Leute traten gewöhnlich sehr früh ihre Lehr- und Wanderjahre an, und es geschah nicht selten, dass sie die Schule verliessen und in die Fremde zogen, bevor sie das Schulabschlussalter erreicht hatten. Zu jener Zeit ohne Eisenbahnen und Dampfschiffe, wofür ohnehin die finanziellen Mittel gefehlt hätten, reiste man zu Fuss in die weite Welt hinaus.

Abgeschlossen wurden mehrjährige Lehrverträge (bis zu fünf Jahre). Einige Bündner Unternehmen luden in der Heimat jeweils Zuckerbäckeraspiranten zu einem «Eignungstest»-Essen ein. Diejenigen unter ihnen, die langsam assen und dabei viel redeten, kamen nicht in die engere Wahl. Man schloss daraus, dass sie langsam und wenig speditiv arbeiten würden.

Die Arbeitsbedingungen in den dunklen und feuchten Kellerbackstuben ohne Tageslicht und die tägliche Arbeitszeit von zwölf bis vierzehn Stunden setzten den jungen Auswanderern hart zu. Es ist demnach nicht erstaunlich, dass viele junge Leute dies nicht aushielten und früh starben.

Das einzige noch existierende Portrait von Johann Josty, um 1824, vermutlich von Ludwig Ferdinand Hesse (1795 - 1876).

Initialen über dem Haupteingang des Hotels

JOHANN JOSTY (1773 - 1826)

Johann Josty, geboren am 28. April 1773 in Sils im Engadin, stammte aus ärmlichen Verhältnissen. Sein Vater war ein kleiner Landwirt. Johann wanderte nach Magdeburg aus, wo er eine Konditorlehre machte. 1796 gründete er in Berlin mit anderen Engadiner Auswanderern die «Johann Josty & Co.», welche zahlreiche Cafés und Patisserien in verschiedenen deutschen Städten betrieb. Josty hatte Erfolg und wurde ein vermögender Mann.

Das Jahr 1816 ging als «Jahr ohne Sommer» in die Geschichte ein. Hauptursache war der Ausbruch des Indonesischen Vulkans Tambora von 1815. Weltweit folgten Missernten, Hungersnot und noch grössere Armut. Der seine Heimat liebende und vermögende Josty liess im «Hungerjahr» 1817 für seine Frau das Margna-Patrizierhaus erbauen und verhalf damit den Einheimischen zu Arbeit und Einkommen. Dieses einzigartige Gebäude ist der Ursprung des heutigen Parkhotels Margna. Über dem Haupteingang zum Hotel erinnern die Initialen J. J. an den Erbauer des Hauses und ehemaligen Zuckerbäcker. Johann Josty, Bürger von Davos und reformiert, starb am 5. September 1826 in Sils.

DAS CAFÉ JOSTY IM LAUFE DER ZEIT

Das Café Josty in Berlin bestand ab 1812, zuerst an der Stechbahn (am ehemaligen Berliner Stadtschloss), ab 1864 an der Schlossfreiheit und schliesslich ab 1880 am Potsdamer Platz. Im Café Josty verkehrten Künstler wie Heinrich Heine, Joseph von Eichendorff und die Gebrüder Grimm, im Kaiserreich auch Theodor Fontane und Adolph Menzel. Um 1900 verkaufte die Familie Josty das Café an die Witwe des Gründers des Café Bauer. Das Josty wurde daraufhin modernisiert, behielt aber seinen Namen. In den 1920er- und 1930er-Jahren firmierte das Unternehmen unter «J. Josty & Co. GmbH, Café und Konditorei».

Eine weitere Filiale bestand in der Kaiserallee 201 (seit 1950: Bundesallee) in Berlin-Wilmersdorf. Einer der bekanntesten Romane aus der Zeit der Weimarer Republik, das Kinderbuch «Emil und die Detektive» von Erich Kästner, spielt in einer wichtigen Szene in dieser Filiale des Café Josty. Kästner verfasste das Buch im Jahr 1929 auch dort, wohnte er zu dieser Zeit doch nur wenige Meter entfernt in der Prager Strasse 17.

Café und Konditorei Josty am Potsdamer Platz in Berlin, nach 1880

JOSTYS LESEKONDITOREI

Johann Jostys Berliner Café wurde von einem Publikum aus der oberen Beamtenwelt, von Offizieren, Künstlern und Literaten stark frequentiert. Heine, Eichendorff, die Gebrüder Grimm zählten zu den Gästen. Damalige Berliner Zeitungen wurden immer wieder zensiert und verboten, darum legte Josty ausländische Journale ins Café – ein Novum in Berlin und von der Obrigkeit mit grossem Misstrauen beobachtet.

Die Josty-Hauptfiliale befand sich im Haus Bellevuestrasse 21/22 und ermöglichte – vom Café und vom Vorgarten aus – einen direkten Blick über den verkehrsreichen Potsdamer Platz und in die Leipziger Strasse. Auch im 20. Jahrhundert wurde das Café Josty zu einem wichtigen Treffpunkt für Künstler, besonders des Expressionismus und der Neuen Sachlichkeit. Das Gebäude mit dem Café Josty ist auf zahlreichen Ansichtskarten vom Potsdamer Platz zu sehen und wurde im Zweiten Weltkrieg zerstört.

Das neue Café Josty entstand 2001 im Sony Center, etwa 200 Meter vom früheren Standort der Hauptfiliale entfernt. Dabei wurde der historische Frühstückssaal des Grand Hotels Esplanade am leicht veränderten Ort wiederaufgebaut. Heute ist es ein Restaurant und hat ausser dem Namen mit seinem Vorgänger nichts gemein. Hier verkehren hauptsächlich Touristen und während der Berlinale auch Schauspieler.

„Wanderer, steh'! Hier geht's zu Josty ein, dem Konditor! Nur wenn da du geschmaust, sage, du warst in Berlin."

Unbestätigte Anschrift an Jostys Konditorei

Postkarte ums Jahr 1880

KONDITOREIEN IM ALTEN BERLIN

«Dort trank der gutsituierte solide Mann nachmittags seinen Kaffee: dorthin allein konnte er seine Frau führen, wenn er ihr in einem öffentlichen Lokal eine Erfrischung anbieten wollte, denn die Sitte untersagte den Damen mit unerbittlicher Strenge innerhalb der Stadtmauern den Besuch jedes Lokals, innerhalb dessen Bier oder Wein geschenkt wurde. Erst vor den Toren in einem Gartenlokal wurde eine Ausnahme zugelassen.»

Aus einem Berliner Erinnerungsbuch

DER JÜNGERE BRUDER DANIEL ERZÄHLT

Im Jahr 1838 erschien bei E. S. Mittler & Sohn in Berlin ein Buch mit dem Titel: «Bière de mon Tonneau» (Bier von meinem Fass) von Daniel Josty. Daniel ist der jüngere Bruder von Johann Josty – und aus dem oben genannten Buch erfahren wir in einem autobiografischen Abschnitt:

«Ich wurde in der Schweiz, im Kanton Graubünden, im Engadin, in Bever, im Jahre 1777 geboren. Und ich wurde auf den Namen Daniel getauft, als Kind wenig vermögender Eltern. Mein Vater war Zuckerbäcker in Italien und hiess Michel Josty. Sein Vater hiess Jean, von Beruf Küfer. Meine Mutter, mit Namen Barbla, war die Tochter eines Mastrel, anders ausgedrückt, eines Bürgermeisters der Gemeinde Salg (=Segl/Sils), ebenfalls im Engadin, und hiess Jean Daniel Castelmaur.

Wie gesagt, war mein Vater Zuckerbäcker (Patissier) in Triest und war daher gezwungen, auch dort zu wohnen, während meine Mutter bei ihrem Vater im Engadin blieb. Ein Jahr nach meiner Geburt (1778) wollte mein Vater seine Frau immer bei sich haben und holte sie zu sich. Mich überliess er der Obhut einer Tante. Bereits 1781 kam meine Mutter zurück, da mein Vater (unfähig, seinem Geschäft vorzustehen) alles verlor, was er vor seiner Heirat erworben hatte. Meine Mutter hatte noch zwei weitere Kinder aufzuziehen. Praktisch mittellos, wäre sie ihren Eltern zur Last gefallen, hätte sie nicht mit den bescheidenen Erträgen einer kleinen Wirtschaft (Auberge), welche sie führte, den Lebensunterhalt bestreiten können.

Mein älterer Bruder hiess Jean (Johann), er war nur vier Jahre älter als ich. Mein jüngerer Bruder hiess Michel und war zwei Jahre jünger als ich. Dieser, blind geboren, bildete eine doppelte Last und Sorge für meine Mutter.»

Anmerkung: Bei der oben genannten Wirtschaft handelt es sich ohne Zweifel um die ehemalige Pensiun Chastè. Begreiflich, dass es Jean oder Johann Josty schon in jungen Jahren in die Fremde zog. Ob von der Mutter zu Bekannten geschickt oder wirklich als junger Hirte ausgerissen, bleibe dahingestellt. Unbestritten ist sein Erfolg in Berlin, wo er bereits im Jahre 1796, also 23-jährig, ein eigenes Geschäft gegründet und zum Erfolg gebracht hatte – das Café Josty. Der Bruder Daniel hatte inzwischen in Frankreich seinen Weg gemacht und neben dem Beruf des Zuckerbäckers den des Bierbrauers erlernt. Auch er war in kurzer Zeit Besitzer dreier Cafés und zweier Brauereien. Im Jahre 1819 jedoch zieht auch er nach Berlin. Er schreibt dazu: «1819 habe ich mich entschlossen, dem stetigen Drängen meines älteren Bruders nachzugeben, der in Berlin als Confiseur etabliert war, und ich gründete zusammen mit meinem Bruder hier eine Brauerei.»

Nur wenige Schritte vom Parkhotel Margna in Richtung Kirche San Lurench liegt die in der Erzählung von Daniel Josty, im Buch von Isabel Azoulay und im Reisebericht von Karl Kasthofer erwähnte Wirtschaft (Auberge). Die 1571 erbaute **Pensiun Chastè** wurde seinerzeit von Barbara Josty (geb. Castelmur), der Mutter von Johann, Daniel und Michel, geführt. Foto um 1908:

Fotograf: Gustav Sommer, Kulturarchiv Oberengadin, Samedan.

Die Geschäfte müssen sehr gut gelaufen sein, denn auch Daniel und seine Familie verblieben fortan in Berlin. Johann Josty liess, wie es in einer Chronik heisst, im denkwürdigen Hungerjahr 1817 das Haus von prächtigem Aussehen, mit stolzer Auffahrtsrampe und hohen Räumen, in Sils Baselgia erstellen. Bereits im Jahre 1826 starb er in seinem geliebten Sils. Sein Grab ist heute noch auf dem Friedhof in Sils Baselgia zu sehen. Dass er ein gutherziger Mensch gewesen sein muss, beweist der Eintrag in einer alten Silser Chronik. Der Chronist, der alle Todesfälle getreulich aufzeichnete, schrieb hinter Jean Jostys Namen «Bap dels Povers» (Vater der Armen).

DANIEL JOSTY (1777 - 1845)

Daniel Josty absolvierte eine Brauerlehre in Niort (Poitou-Charentes). Er kam um 1819 nach Berlin, gründete dort eine Brauerei und führte das Lagerbier und verschiedene Spezialitätenbiere ein. Die Jostys waren kreativ: Daniel und Johann liessen das von ihnen erfundene Getränk «Kreazom-Chocolade» (eine Kraftsuppe mit Fleischextrakt, Kakao und Zucker) 1831 patentieren. Daniel war auch am Unternehmen Johann Josty & Co. beteiligt. 1835 veröffentlichte er das dreisprachige Werk «Bière de mon tonneau» in Deutsch, Französisch und Rätoromanisch. 1829 erbaute Daniel Josty in Madulain seinen Alterssitz (heute Palazzo Josty).

SUMMARY ENGLISH

IN HONOUR OF JOHANN JOSTY

28 April 2023 was the 250th anniversary of the birth of Johann Josty. The origins of the hotel date back to 1817, when Sils native Johann Josty built the patrician house that is now the heart of the Parkhotel Margna for his wife.

GRAUBÜNDEN CONFECTIONERS IN EUROPE

The Graubünden confectioners gained an excellent reputation throughout Europe. Their first destination was the Republic of Venice, which they had to leave for political reasons in 1766. After this they sought pastures new, from Spain to Russia.

JOHANN JOSTY (1773 – 1826)

Johann Josty, born on 28 April 1773 in Sils in the Engadine, came from a poor background. Johann emigrated to Magdeburg, where he served an apprenticeship as a confectioner. In 1796, together with other emigrants from the Engadine, he founded the Johann Josty & Co. in Berlin, which operated numerous cafés and patisseries in various German cities. Josty was successful and became a wealthy man.

The year 1816 went down in history as the "year without a summer", mainly caused by the eruption of the Indonesian volcano Tambora in 1815. This resulted in crop failures, famine and even greater poverty across the globe. Josty, who loved his homeland and was wealthy, had the Margna patrician house built for his wife in the "year of hunger" of 1817, helping the locals to work and earn money. The name of the builder of the house is marked with the initials J. J. above the entrance.

FROM PATRICIAN HOUSE TO PARKHOTEL MARGNA

Johann Josty's family residence underwent several major expansions on its way to becoming the current Parkhotel Margna; the most important were made in 1905/06 and 1913/14 by the renowned architect Nicolaus Hartmann Jr. In 1817 what is now the Stüva restaurant was Josty's living room, and nowadays the Josty room, with its many historical details, is popular among guests.

Around 1870 **Johannes Badrutt** (founder of the Kulm Hotel in St. Moritz) bought the house from Josty's heirs. From 1871 to 1901 it was run as Pension Entrelac, and later as the Hôtel de la Grande Vue. In 1901 the Hotel Margna, managed by **Peter Anton Badrutt**, made its first appearance. In the war year 1917, the entire facility was transferred to the possession of the Schweizerische Volksbank as a public limited company.

In 1960 the hotel was bought by **Dorly and Sepp Müssgens**, who ran it for over forty years. At the end of 2003 the Margna was bought by **Isot and Christoph Sautter**, who had it managed by **Regula and Andreas Ludwig** until 2017. 2015/16 saw a revamp and the Romantik Hotel Margna became the Parkhotel Margna. It has been run by hoteliers **Simona and Luzi Seiler** since 2017. From 2017 to the end of 2021, an extensive renovation and conversion programme was carried out, all with respect for the history of the house and with a focus on sustainability.

Jostys Wohnhaus mit separatem Stall (ganz links), um 1900

JOSTY, EINE LIEBE ZWISCHEN BERLIN UND SILS MARIA

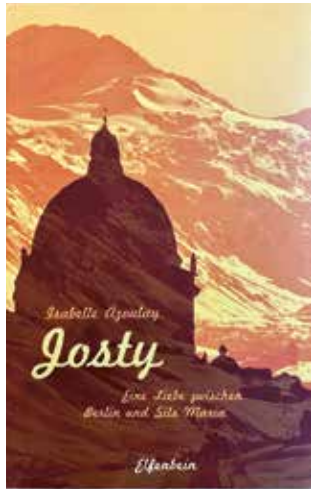
Die Soziologin und Autorin Isabelle Azoulay aus Berlin beschäftigte sich mit der Lebensgeschichte des Zuckerbäckers und publizierte 2009 ein Buch über Johann Josty mit dem Titel «Josty, eine Liebe zwischen Berlin und Sils Maria». Die folgenden Texte sind Auszüge aus dem Buch:

Berlin, Anfang des 19. Jahrhunderts: Johann hat es durch «Fleiss und Thätigkeit» zu einem wohlhabenden Patissier gebracht: Kunden aus «Hof, Kunst und Geist» lieben seine süssen Kunstwerke. Das Leben in der höheren Gesellschaft ist für ihn nur ein Spiel mit Umgangsformen – um preussische Konventionen schert er sich nicht. In Lina findet Johann eine perfekte Verbündete: Sie ist eine unabhängige Frau und ihrer Zeit weit voraus. Und da Lina Jüdin ist und nicht konvertieren will, leben beide in wilder Ehe glücklich zusammen. Doch Johann wird immer mehr von Schuldgefühlen geplagt: Als zwölfjähriger Junge ist er – ohne sich zu verabschieden – aus der Armut und Enge seines Elternhauses im Engadin geflüchtet.

* * *

Morgen früh will Johann diese Reise antreten. Er ist durch seine Geschäfte viel unterwegs, aber jetzt kommt es ihm so vor, als stünde seine erste grosse Reise an. Eine Reise, die ihm ein Rückweg ist. Vor fünfundzwanzig Jahren war er hierhergekommen. Zu Fuss – mit einer kurzen Ausnahme: In Landeck hatte er einer Postkutsche aus dem Graben geholfen und durfte dafür bis nach Marienbad mitfahren. 1785. Frei, hungrig, neugierig, schwerelos. Seit langem ruhte der Wunsch in ihm, Sils, den Ort der Kindheit, wiederzusehen. Das ist ihm eine Gewissheit geworden.

* * *



Erhältlich in der Margna-Butia. Siehe auch Buchempfehlungen auf Seite 31.

Der Engadiner Meister der Patisseriekunst und Wasserbrenner Fanconi, in Magdeburg niedergelassen, hatte ihn in die Lehre genommen. Johann wunderte sich: Die eigenen Leute waren überall. Er verlor keine Zeit, fing sofort an, und hatte dabei schlicht vergessen, dass auch sein Vater Zuckerbäcker gewesen war, in Triest. Nach kurzer Zeit wunderte er sich noch mehr: Bündner Konditoren waren überall. Noch in der Lehre schwebte ihm vor, diese Tatsache zu nutzen, Netze zu knüpfen. Johann machte einen guten Eindruck, man konnte auf ihn setzen, er wirkte zuverlässig. Als einer der wenigen begann er seine Lehre schuldenfrei. Viele hatten sich den geplanten Weg zum Meister finanzieren lassen und mussten ihre Reise mit dem mageren Lehrgeldlohn jahrelang abarbeiten.

* * *

Dem Konditorhandwerk muss etwas Generöses innewohnen, der Zuckerbäcker, der an Zutaten geizt, ist verloren. Wie teuer die Zutaten auch sind, zimperlich darf er nicht sein. Der Verstand muss den Sinnen Vorrang einräumen, das führt zum Genuss, verlangt eine sensible Ader beim Goutieren und kann zur Verschwendung verführen. Johann wusste das früh, es reizte ihn. Er beobachtete Gesellen, die heimlich nachts in den Arznei-, Koch- und Bäckerbüchern des Meisters nach Rezepten gierten und in Bange abschrieben. Frankreich war für die Branche die Hochburg der Zunft – und der Verschwendung.

* * *

Lina die Schöne, Lina die Warme, Lina die Gescheite, Johanns Lina, die Mutter der kleinen dunkellockigen Carolina wird in Berlin bleiben, ihn nicht nach Sils begleiten. Seit Carolinas Geburt ist sie die Frau an seiner Seite. Dass sie nicht verheiratet sind, beschert ihnen schon einen schiefen Blick. Ihn lässt es gleichgültig, sie spielt die Unbekümmerte.

* * *

Als er am 1. Mai 1796 seine eigene Konditorei eröffnete, war er gerade mal dreiundzwanzig Jahre alt. Stechbahn 1, beste Adresse. Die geputzte Menge stolzierte auf und ab und schaute neugierig auf seine Auslagen. Die Gebäude der Stechbahn waren im französischen Stil als erste dreistöckige Kauf- und Wohnhäuser Berlins einheitlich erbaut. Im Erdgeschoss offene Bogenlauben mit Kaufläden, vor der Tür hatten fünfzehn Mietskutschen ihren Standplatz – eine Idee des Königs, zur Bequemlichkeit des Publikums. Und nun zog Johann mit seiner süssen Zauberkunst ein. Pasteten, Schokolade und Marzipan waren seine Spezialität …

* * *

Strasse An der Stechbahn (Bezeichnung für einen Turnier-Reitplatz) beim Stadtschloss in Berlin Mitte, um 1830. Gestochen von G.A. Müller nach einer Zeichnung von Johann Heinrich Hintze (1800 - 1862).

JOSTYS ERSTE KONDITOREI

Die offene Bogenlaube ist 200 Fuss lang; man findet unter derselben die Buchhandlung des Herrn Mittler und die Musikalienhandlung des Herrn Lischke. Die feine Welt wählt unter den Putz-, Mode-, Kunst- und Industrie-Waaren des Herrn Quittel, – der Gastronom schlürft mit grossem Wohlbehagen die Original-Chocolade in dem weitbekannten Etablissement der Herren Josty & Comp. – Der Geschäftsmann sucht die Wechselladen der Herren Jacquier & Securius auf, – die Hoffnung führt Hunderte in Herrn Matzdorff's vielbenutztes Lotterie Comptoir, – der Militair findet die Gegenstände seiner Bekleidung in dem Waarenlager des Herrn Bock, […]

Samuel Heinrich Spiker (1786 - 1858), Berliner Journalist, Reiseschriftsteller und Bibliothekar.

Lina nahm in Berlin ihren ersten Lohn, ihr erstes Lehrgeld, und ging in die Konditorei an der Stechbahn. Der Zufall wollte es, dass Josty selbst im Laden stand, sie kaufte bei ihm zwei Pasteten, für die Tante und sich. Johann sprach sie direkt an, sie genoss die charmanten Worte, stellte sich schliesslich fast förmlich vor: «Caroline Isemer», um bald hinzuzufügen: «Man nennt mich Lina.» Johann staunte über den stolzen Auftritt. Ihre Art verführte ihn. Die hübsche Putzmacherin ging ihm nicht mehr aus dem Kopf. Der dunkle verschmitzte Blick der wortgewandten Frau nahm ihn gefangen. Schnell hat er sich in die junge Frau verliebt. Die Lebendigkeit ihres Ausdrucks, die Eigensinnigkeit ihrer Schönheit, der spirituelle Elan und das schelmische Lächeln. Sie war keine Frau, die den Blick senkt, wenn man sie anschaut. Frisch, geradeaus und witzig, wenn auch nie so frech wie die derben Berliner Mädchen, vor denen sich mehr als ein gestandener Mann insgeheim fürchtete. Johann erlag ihr. Dass sie ihren ersten Lohn für ein Stückchen seiner Patisserien hergab, mochte er kaum glauben. «Jeder Mensch hat seinen besonderen Vogel», erwiderte Lina.

* * *

Johann Jostys Rückkehr bewegt das ganze Dorf. Der zwanzigjährige Sohn eines Cousins, Göri, fragt ihn, ob er in Berlin eine Beschäftigung für ihn finden kann. Johann verspricht Arbeit. Johanns Mutter Barbla begegnet man inzwischen wie einer Grande Dame, man bringt ihr den Stuhl, kommt ihr entgegen, nimmt ihr Lasten ab. Von weiter entfernt liegenden Höfen machen sich Leute auf den Weg zur Auberge Chastè, nach wie vor die einzige Gastwirtschaft in Sils. Wunderbare Abende. Johann wird sentimental. Er ist angekommen. Es wird getratscht und gelästert, und hinter seinem Rücken befinden die Silser, Johann habe ein Problem. Ohne ihn zu fragen und ohne, dass er es bemerkt, suchen sie eine Frau für ihn. Frauen wie Männer zerren ihre Töchter in die Chastè, Feste werden improvisiert. Johann ahnt nicht, dass man ihn verheiraten möchte. Die Frauen würden ihn am liebsten mit einem Lasso einfangen. Den Goldesel festbinden …

* * *

Irgendwann enthüllt Josty sein Geheimnis, seine Liebe zu Lina. «Nächsten Sommer werde ich sie nach Sils bringen! Ich will ihr hier ein grosses Haus bauen. Es soll ein ganz besonderes Haus werden.» Johann hat ein Bild vor Augen, erträumt ein Haus, und zum ersten Mal hat er die Idee, dieses Haus für Lina in Sils zu bauen, ein grosses Patrizierhaus. «Von weitem wird man es sehen können …»

JOHANN JOSTY UND NAPOLEON

Die Autorin Isabelle Azoulay beschreibt in ihrer Erzählung, wie der Erbauer unseres Patrizierhauses, Johann Josty, Napoleon traf.

Gegen Mittag des 27. Oktobers 1806 sollten sie eintreffen, wie die Kunde ging, die wild-gewordenen Soldaten Napoleons. […] Gegen fünfzehn Uhr ritt Napoleon ein. Er ritt allein mitten im Defilee und trug die grüne Uniform der Gardejäger, dazu seinen eckigen Hut. […]

Der königlichen Familie und den wichtigsten Ministern war die Flucht nach Königsberg gelungen. Der Kaiser sah die Menschenmenge, die sich unter den Linden zu beiden Seiten drängte. Er fühlte sich wie Cäsar. […] Aus Angst vor Plünderungen und Beschlagnahmungen durch hungrige Franzosen hatten alle Läden geschlossen – nur Josty nicht. Was war in ihn gefahren? In grauer Jacke und weisser Schürze stand er vor seinem Geschäft und wartete auf den Kaiser. […]

Johann stand da, unbewaffnet, immerhin hatte er Herzklopfen. Einen Stuhl und einen Tisch hatte er herausgestellt, darauf einen Korb voller Champagnerflaschen, ein Tablett mit feinsten Patisserien. Als die Horde Soldaten in seine Richtung drängte, schrie Johann: «Arrière, vous bêtes! Seht ihr denn nicht unseren Grossen Kaiser, der auf sein Essen wartet? Es lebe Napoléon!» Die Soldaten wichen zurück und machten ihrem Heerführer Platz, doch dieser wagte nicht, die Konditorei zu betreten. Als Napoléon Johann in Zuckerbäckermontur sah, erkundigte er sich bei seinen Offizieren, was passiert sei. Man wolle ihm eine Erfrischung und Köstlichkeiten anbieten. Da lachte er: «Monsieur, goutez vous même.» Johann lachte. L'Empereur befürchtete, die süssen Stückchen seien vergiftet. Johann setzte sich und ass in aller Ruhe, entkorkte eine Champagnerflasche, füllte das Glas, stand wieder auf und rief mit lauter Stimme: «Eviva Grand Napoléon!». Dieser war von seinem Pferd abgestiegen, kam näher und nahm sich eine Pastete, schaute Johann in die Augen, ass, kaute langsam. Napoléon, der einiges gewöhnt war, entging keineswegs, wie köstlich die Pasteten waren. […]

Triumphaler Einzug von Napoleon und seiner französischen Truppen beim Brandenburger Tor in Berlin, 27. Oktober 1806.
Copyright: bpk / adoc-photos

« Arrière, vous bêtes! Seht ihr denn nicht unseren Grossen Kaiser, der auf sein Essen wartet? Es lebe Napoléon!»

SILSER REISEBERICHT VON KARL KASTHOFER

Der seit 1806 als Oberförster des Berner Oberlandes wirkende Karl Kasthofer (1777-1853) gilt als Pionier der alpinen Forstwirtschaft. In seinen Werken äusserte er sich zu Klima, Geologie und Kultur der Alpen und verlangte erstmals den Schutz der alpinen Vegetation vor den Eingriffen des Menschen. Im Buch «Bemerkungen auf einer Alpen-Reise», das 1825 in Bern erschien, schrieb er den folgenden, pointierten Text:

«Die schönen Häuser des Dorfes Sils stehen auf öden Wiesengründen, deren blasse Färbung auf das Dasein von Moorgründen, und wohl auch auf nachlässigen Betrieb der Landwirtschaft deutet. Ein sehr grosses, aber ohne Geschmack neu erbautes Wohnhaus, das den Erbauer 100 000 Gulden gekostet haben soll, glänzt in weiter Ferne durch das Tal, den Reichtum des Besitzers verkündigend. Man hatte uns versichert, dass das Gebäude 30 bewohnbare Zimmer enthalte und dass die Stallungen für die Kühe mit geschliffenen Marmorplatten ausgelegt seien. Wir fanden Haus und Stallungen verschlossen, und ringsherum Todesstille; kein Baum war da gepflanzt, die Wiese, auf der das Gebäude steht, höchst vernachlässigt, und Sumpfgewächse beinahe bis an die Türschwellen verbreitet.

Wir wandten uns befremdet von dem leblosen Steinhaufen weg und nach dem nahen Wirtshause (der Pension Chastè), wo wir den Besitzer dieses unbewohnten Prachtgebäudes fanden, der hier, ohne Gattin und Kinder, im Anschauen seines grossen, vollbrachten Werkes, nicht ohne Freude, scheint es, wenn auch mitunter ein langweiliges Leben lebte.

Da der gute Herr alle bewohnbaren Zimmer des kleinen Wirtshauses in Beschlag genommen hatte, mussten wir, trotz des anhaltenden Regens und der vorgerückten Jahreszeit uns entschliessen, über den Malojapass weiterzureisen, um Casaccia zu erreichen. Auf dem Wege dahin hatten wir Gelegenheit, von einem Landmann aus dem Oberengadin, der uns begleitete, einige Lebenszüge von dem Erbauer der grossen Pyramide in Sils zu vernehmen, die wir gerne niederschrieben, da sie auf das Sittengemälde und die Industrie des Engadins ein helleres Licht verbreitet.

Das Patrizierhaus mit Stall um 1890 (ganz links)

Herr Josty hütete in seiner Jugend die Ziegen eines strengen und harten Mannes auf den Gemeindeweiden von Sils. Eines Tages, da eine Ziege seiner Herde sich unfolgsam zeigt, wirft er einen Stein nach dem Tier, der ihm ein Bein zerschlägt. Aus Angst vor dem harten Meister läuft der Ziegenhirt davon. Er schlägt sich nach Deutschland durch, wo ein Engadiner Zuckerbäcker und Wasserbrenner ihn aufnimmt. Der Lehrmeister bringt dem braven Jungen das Zuckerbäcker-Gewerbe bei. Der junge Mann trennt sich später von seinem Lehrer, um auf eigene Rechnung das erlernte Gewerbe zu betreiben. Er vervollkommnet sich besonders in der Kunst, Schokolade herzustellen. Sein Glücksstern führt der beliebten Fürstin ein Pröbchen seines Fabrikates zu, das von ihr hoch gelobet wird. Der Hof hat immer den Geschmack des Fürsten, und besonders der schönen Fürstinnen, die Hauptstadt den Geschmack des Hofes, und die Provinzstädte finden gut, was die Hauptstadt rühmt – und so wird der arme Ziegenhirt bald als Schokoladenmacher der Fürstin ein reicher, angesehener Mann.

Josty verlässt jeden Sommer Gattin, Kinder und Gewerbe, um in der geliebten Heimat, im hohen Sils, am Ufer des schönen Silser Sees, am Fusse der Gletscher, im Schatten der Arven und Lärchen sich mit den Freunden seiner Jugend sorglos zu erfreuen. Wir selbst haben den guten Mann in Celerina und Samedan getroffen, wo er, der eine Million Taler besitzen soll, in einem schlechten, unbedeckten Karren, auf einem quer im Wagen befestigten Strohsack sitzend, fuhr – und überall einen Trunk anbietend, Frohsinn scherzend verbreitete. Nie, ohne mit Wehmut, gedenken wir dieses Mannes, der in jeder Lust der Sinne schwelgenden Stadt, so treu an der wilden Heimat, an den Gefährten seiner armen Jugend, an den Sitten seines Tales hängte.»

Das Hotel Margna und Sils-Baselgia
um 1920

VOM PATRIZIERHAUS ZUM PARKHOTEL MARGNA

Johann Jostys 1817 gebauter Familiensitz erlebte auf dem Weg zum heutigen Parkhotel Margna mehrere grosse Erweiterungen; die wichtigsten erfolgten 1905/06 und 1913/14 durch den renommierten Architekten Nicolaus Hartmann jun. Das heutige Restaurant Stüva 1817 war Jostys Wohnstube, darüber liegt das bei vielen Gästen beliebte Josty-Zimmer mit vielen historischen Details.

Ende der 60er-Jahre des 19. Jahrhunderts kaufte **Johannes Badrutt** (Gründer des Kulm-Hotels in St. Moritz) das Haus von den Erben Jostys als Wohnhaus für seine gross gewordene Familie. Zwischen 1871 und 1901 wurde das heutige Parkhotel Margna als Pension Entrelac und später als Hotel de la Grande Vue geführt. Im Jahr 1901 erscheint das zum damaligen Zeitpunkt von **Peter Anton Badrutt** geleitete Hotel erstmals unter dem Namen Hotel Margna. Er schrieb damals in einem Brief an einen Gast aus Budapest: «Habe dieses Jahr mein Haus eröffnet. Es ist ein kleines Hotel mit etwa 20 Betten. Das Hotel ist ganz modern eingerichtet, zum Beispiel gibt es elektrisches Licht und in den Abtritten das neue englische System. Ich könnte Ihnen noch ein Zimmer nach Süden für Fr. 12.50 pro Tag für eine Person, das heisst Zimmer und drei Mahlzeiten ohne Wein offerieren ...».

1905/06 wurde das Herrenhaus (Haupthaus) aufgestockt und der Stall umgebaut. Eine zweite Erweiterungsphase folgte 1913/14, als rechtwinklig zum Hotel ein weiterer Zimmerflügel angebaut wurde. Zu Beginn des Krieges gelang es Peter Anton Badrutt, das Hotel einigermassen durch die schwere Zeit zu führen. Im Sommer 1917 musste er Hotel, Häuser und Land liquidieren. Das gesamte Hotel Margna ging als Aktiengesellschaft in den Besitz der Schweizerischen Volksbank über.

In den Sommermonaten 1933 und 1934 leitete **Anton Badrutt**, ein Enkel von Johannes Badrutt, als Direktor das Hotel Margna. In den folgenden Jahren war er Mitglied des Verwaltungsrates der Margna AG. 1960 wurde das Hotel von **Dorly und Sepp Müssgens** gekauft, die es über 40 Jahre lang selber geführt und geprägt haben. Am 1. November 2003 wurde das Hotel Margna von **Isot und Christoph Sautter** gekauft, die das Hotel Margna in gleicher Tradition weiterführen liessen. Bis 2017 leiteten **Regula und Andreas Ludwig** das Viersterne-Superior-Haus.

Im Jahr 2015/16 wurde ein Rebranding gemacht, und aus dem Romantik Hotel Margna wurde das Parkhotel Margna. Seit 2017 wird dieses von den beiden Hoteliers **Simona und Luzi Seiler** geführt. In mehreren Abschnitten wurde von 2017 bis Ende 2021 ein umfangreiches Sanierungs- und Umbauprogramm vollzogen: immer mit Respekt vor der Geschichte des Hauses und mit dem Fokus auf Zukunftsfähigkeit.

CHRONOLOGIE

1817	Johann Josty erbaut sein Wohnhaus mit separatem Stall
1860	Kauf durch Johannes Badrutt, Nutzung als Wohnhaus
1871	Von der Familie Badrutt kurze Zeit als Pension geführt
1905/06	**1. Erweiterungsphase** mit Aufstockung des Herrenhauses und Umbau des Stalles für den Hotelbetrieb
1913/14	**2. Erweiterungsphase** mit Zimmerflügel im rechten Winkel
1917	Das gesamte Hotel geht an die Schweizerische Volksbank
1933/34	Anton Badrutt leitet als Direktor das Hotel Margna
1960	Kauf des Hotels durch die Familie Müssgens
1964/65	Beherbergung der ersten Wintergäste
1984	**3. Erweiterungsphase** mit Bau Wellness und Chesa Sarita (1991)
2003	Kauf des Hotels durch Isot und Christoph Sautter
2019	**4. Erweiterungsphase** (Beginn) mit Gesamterneuerung
2023	Johann Jostys 250. Geburtstag wird gefeiert; weitere Erneuerungen

DAS MARGNA UM 1906

Die Fotografen dieser Bilder sind leider nicht bekannt.

IHR KRAFTORT IM ENGADIN · PARKHOTEL MARGNA SILS

Er versprach, für seine Frau ein Haus zu bauen «wie es keines in räthischen Landen gäbe – und er hielt Wort.»

Aus den Aufzeichnungen von Daniel Josty (1834 – 1891),
Enkel von Johann Josty.

JOHANN JOSTY IN DER MARGNA-BUTIA

In der Margna-Butia bieten wir Ihnen anregende Bücher zu Josty und seiner Zeit an: Die Erzählung **Josty, eine Liebe zwischen Berlin und Sils Maria** von Isabelle Azoulay sowie die Geschichte **Loin de Sils Maria** (nur auf Französisch erhältlich) von Michèle Kahn. Dazu passend ist die Familiensaga **Das grüne Seidentuch** von Marcella Maier, welche weitere berührende Einblicke ins frühere Bergeller und Engadiner Leben gibt.

QUELLEN

Azoulay, Isabelle: Josty, eine Liebe zwischen Berlin und Sils Maria. Elfenbein Verlag, Berlin, 2009.
Historisches Lexikon der Schweiz: Dolf Kaiser, Artikel zu Daniel Josty, Version vom 4.2.2008.
Jameson, Egon: Berlin – so wie es war. Droste Verlag GmbH, Düsseldorf, 1969
Johann-Jacobs-Museum: Bündner Zuckerbäcker und Cafetiers in Europa. Die süsse Verheissung. Aus www.gourmetworld.ch, 6/09.
Josty, Daniel: Bière de mon Tonneau, E. S. Mittler & Sohn, Berlin 1835
Kasthofer, Karl: Bemerkungen auf einer Alpen-Reise über den Brünig, Bragel, Kirenzenberg, und über die Flüela, den Maloya und Splügen. Bern 1825.
Kaiser, Dolf: Bündner Konditoreien in Deutschland. Bündner Jahrbuch: Zeitschrift für Kunst, Kultur und Geschichte Graubündens, Band 12/1970. E-periodica.ch, ETH-Bibliothek Zürich.
Kaiser, Dolf: Fast ein Volk von Zuckerbäckern? Bündner Konditoren, Cafetiers und Hoteliers in europäischen Landen bis zum Ersten Weltkrieg. Ein wirtschaftsgeschichtlicher Beitrag, Stand 02.06.2009.
Kleinhempel, Friedrich: Süsses Leben des Aufruhrs verdächtigt. Publikationsort nicht bekannt, 6.11.2006.
Kulturarchiv Oberengadin: Nachlass Dolf Kaiser, 05/2023.
Müssgens, Sepp und Dorly: Die Geschichte des Hotel Margna, Auflage 2001
Spiker, Samuel Heinrich: Berlin und seine Umgebung im 19. Jahrhundert, 1833.
Wikipedia: Das Café Josty in Berlin (Geschichte), abgerufen 2022/23. An der Stechbahn, abgerufen 05/2023.

Konzept und Text/Textauswahl/Quellenrecherchen: Peter Rüegger, Heim Hotelmarketing, Luzern
Aktuelle Fotos: Marcus Gyger, Luzi Seiler
Gedruckt im Juni 2023 bei Gammeter Media, St. Moritz

PARKHOTEL MARGNA
Via da Baselgia 27 | CH-7515 Sils-Baselgia
Telefon +41 81 838 47 47
www.margna.ch | info@margna.ch
Heim Hotelmarketing Luzern
www.heim-hotelmarketing.ch