

Neue Führungen im Bergell

Im August vergangenen Jahres wurde die Regionalmarke «Marca Bregaglia» gegründet, die aus zwei Linien besteht: «Bregaglia 360» kennzeichnet die Erzeugnisse, die auf dem Gebiet der Gemeinde Bregaglia hergestellt werden und mindestens zu 90 Prozent aus Bergeller Rohstoffen bestehen. «Bregaglia» kennzeichnet Erzeugnisse «made in Bregaglia», bei denen nicht alle erforderlichen Rohstoffe im Tal verfügbar sind, wie zum Beispiel Zucker für Süswaren und Konfitüren oder Baumwolle für Textilien. Neu bietet Bregaglia Engadin Turismo in Zusammenarbeit mit den Partnern diesen Sommer alle zwei Wochen eine Führung für Gäste und Einheimische an. Irma Camenisch nimmt bei der Führung alle Interessierten in die Produktionsstätten und Läden von Partnern der Marca Bregaglia mit. Die erste öffentliche Führung findet diesen Mittwoch, 28. Juni, statt. Um eine Anmeldung für die kostenpflichtige Führung jeweils bis am Vortag um 12 Uhr direkt bei Bregaglia Engadin Turismo, info@bregaglia.ch oder 081 822 15 55, wird gebeten. (red)

Förderung der Region Plessur

Im Rahmen der neuen Regionalpolitik (NRP) fördern der Bund und die Kantone gemeinsam die regionalwirtschaftliche Entwicklung. Wie das Regionalmanagement Plessur dieser Tage mitteilt, wurde nun eine neue regionale Standortentwicklungsstrategie erarbeitet. Im Mai wurde die Strategie finalisiert und von der verantwortlichen Präsidentenkonferenz verabschiedet. Inhaltlich geht es in der Strategie darum, die wirtschaftliche Entwicklung und die Auswirkungen von globalen Trends auf die Region zu analysieren, wie der Mitteilung weiter zu entnehmen ist. Die Grundlage der wirtschaftlichen Ausrichtung der Region Plessur bilden sechs strategische Themenbereiche: Tourismus, Gesundheitswesen, Technologie- und Hochschulstandort, Gewerbe und Handel, urbanes Graubünden sowie digitale Transformation. Die durch die Präsidentenkonferenz genehmigten Projekte sollen die Zusammengehörigkeit und wirtschaftliche Perspektive der Region nachhaltig stärken, wie das Regionalmanagement Plessur in der Mitteilung weiter schreibt. (red)

INSERAT

Mit'm Kämfäger hesch z'Glück im Hus!

**KAMINFÄGER
HÖRLER
PIGNIA** spazzachamin.com

Kontakt:
michael.hoerler@spazzachamin.com
Mobile +41 79 354 96 62
Tel. +41 81 661 18 39

WERD AU DU
GLÜCKSBINGER

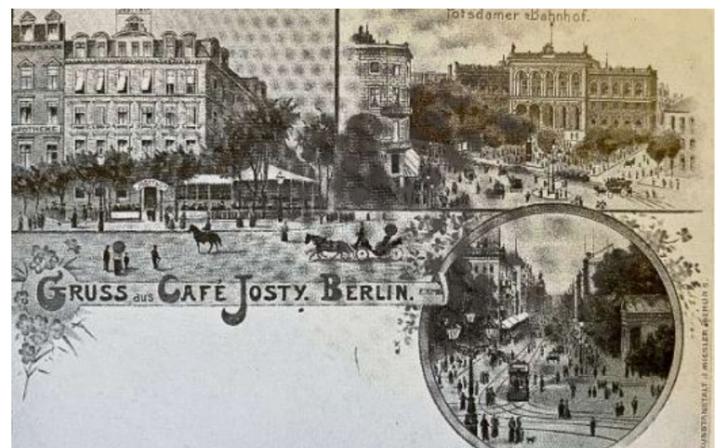
Mach a Lehr als
Kämfäger/-in!
Bewirb di jetzt!



SCAN ME



Präsenter Gründer: Das Eigentümerpaar des «Parkhotels Margna» in Sils, Isot und Christoph Sautter, halten die Erinnerung an Gründer Johann Josty wach – in den Räumlichkeiten und mit Jubiläumsveranstaltungen.



Pressebilder (oben, unten links), Dolf Kaiser «Fast ein Volk von Zuckerbäckern»

Vom Ziegenhirten zum kosmopoliten Zuckerbäcker

Johann Josty (1773 – 1826) war einer der bedeutendsten Bündner Zuckerbäcker- und Kaffeehausunternehmer im Ausland. Sein 250. Geburtstag wird diesen Sommer in Sils gefeiert.

von **Fadrina Hofmann**

Vor dem königlichen Schloss, «an der Stechbahn Nr. 1», befand sich ab 1812 die «Jostysche Konditorei» in Berlin. Der Schriftsteller Heinrich Heine schrieb 1822 in seinen «Briefen aus Berlin»: «Hier wohnt Josty! – Ihr Götter des Olymps – wie würde ich euch euer Ambrosia verleiden, wenn ich die Süßigkeiten beschreibe, die dort aufgeschichtet stehen.» Er war nicht der einzige Künstler, der seine Zeit im Kaffeehaus des Bündner Zuckerbäckers Johann Josty verbrachte, ebenso Joseph von Eichendorff und die Brüder Grimm, im Kaiserreich auch Theodor Fontane und Adolph Menzel waren Kunden in der «Jostyschen Konditorei». Manch eine kreative Eingebung dürfte zwischen Baisers und feinsten Schokolade entstanden sein. Jostys Berliner Café wurde aber auch von einem Publikum aus der oberen Beamtenwelt, von Offizieren und Künstlern stark frequentiert.

Der Armenvater

Doch wer war dieser umtriebige, erfolgsverwöhnte Mann? Johann Josty wurde am 28. April 1773 in Sils im Engadin geboren. Er stammte aus ärmlichen Verhältnissen. Der Legende nach hütete er als Jüngling sogar Ziegen. «Sein Vater war ein kleiner Landwirt», heisst es im «Zuckerbäcker-Magazin» des «Parkhotels Margna» in

Sils. Josty wanderte nach Magdeburg aus, wo er eine Konditorlehre machte. Schon 1796, also nur 23-jährig, gründete er in Berlin mit anderen Engadiner Auswanderern die Firma Johann Josty & Co. Diese betrieb zahlreiche Cafés und Pâtisseries in verschiedenen deutschen Städten, zum Beispiel in Leipzig, Frankfurt a. d. Oder und Hamburg. Josty wurde ein vermögenter Mann.

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. Im Hungerjahr 1917 liess Josty für seine Frau in Sils das Margna-Patrizierhaus erbauen. Damit verhalf er den Einheimischen zu Arbeit und Einkommen. In seiner Heimat galt er fortan als grossherziger «Armenvater». Die Familienresidenz der Jostys ist der Ursprung des heutigen «Parkhotels Margna». Über dem Haupteingang zum Hotel erinnern die

Manch eine kreative Eingebung dürfte zwischen Baisers und feinsten Schokolade entstanden sein.

Initialen J. J. an den Erbauer des Hauses und ehemaligen Zuckerbäcker. Josty starb am 5. September 1826 in Sils.

Schönste Konditorei der Welt

Bis 1864 blieb das «Café Josty» an der gleichen Adresse, dann erstellte die Firma in der Schloßfreiheit neue Lokalitäten. Gemäss Dolf Kaiser, Autor des Buchs «Fast ein Volk von Zuckerbäckern», waren diese so fein eingerichtet, dass das Konditoreigeschäft «als schönstes Berlins oder sogar als schönstes der ganzen Welt gelten konnte». 1880 siedelte das Geschäft an den Potsdamer Platz über. Das Gebäude mit dem «Café Josty» ist auf zahlreichen Ansichtskarten vom Potsdamer Platz zu sehen. Im Zweiten Weltkrieg wurde es zerstört. Seit 2001 gibt es allerdings wieder ein «Café Josty», und zwar 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», heisst es in der Festschrift. Heute ist es ein Restaurant, in dem hauptsächlich Touristen und während der Berlinale auch Schauspielerinnen und Schauspieler verkehren. Mit dem ursprünglichen «Café Josty» hat das Lokal nichts mehr gemein.

Viel Wissenswertes zum Jubiläum

Anders sieht es im «Parkhotel Margna» aus. In der «Stüva» aus Arvenholz – der ehemaligen Wohnstube aus dem

Jahr 1817 – werden regionale Spezialitäten angeboten. Und das «Josty-Zimmer» – einst das eheliche Schlafgemach – ist heute eine Junior-Suite. «Wir verdanken dem Erbauer dieses Haus und deswegen nehmen wir das Jubiläum 250 Jahre zum Anlass, Johann Josty zu gedenken», erklärt Direktorin Simona Seiler. Verschiedene öffentliche Jubiläumsanlässe sind für die Sommersaison im «Parkhotel Margna» geplant.

Den Auftakt macht eine Lesung mit dem Titel «Vom Ziegenhirten zum «Bap dals povers» am kommenden Freitag ab 18 Uhr mit dem Direktionspaar Simona und Luzi Seiler und dem Kulturwissenschaftler Chasper Pult. Am 21. Juli gibt der Kenner der bündnerischen Auswanderungsgeschichte Peter Michael-Cafilisch einen Überblick über die Bündner Auswanderung mit besonderem Fokus auf die Zuckerbäcker aus dem Engadin. Im August gibt es ein Gespräch über das «Parkhaus Margna» und seinen Platz in der Silser und Oberengadiner «Hotellandschaft». Im September erzählt der Silser Reto Zuan über die Verbindung der Familie Josty zu seiner eigenen Familie, und im Oktober geht es um das berühmte Heimweh der Engadiner, die «Inceschentüna». Eine besondere Hommage an den berühmten Zuckerbäcker haben die Gastgeber mit dem «Josty-Stein» geschaffen – eine Schokolade mit den Initialen JJ in der Form des Erinnerungssteins über dem Hoteleingang.