

Es weht ein frischer Wind durch die Churer Gastroszene

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Die Churer Gastroszene wird aktuell kräftig durchgemischt. In mehreren Lokalen ist es in jüngster Zeit zu einem Pächterwechsel gekommen. Ob asiatisch, mediterran, bündnerisch, gutbürgerlich oder gehoben – für jeden Geschmack und Anspruch findet sich etwas.

Das chinesische Restaurant Han Kung, das Lim Ah Lai und seine Frau Lim Ah Heong seit fast 30 Jahren mit viel Leidenschaft führen, ist im April aus dem ehemaligen Hotel Duc de Rohan an den Kornplatz gezogen, in den Capellerhof. Die zentrale Lage in der Altstadt sei ideal, freut sich Lim Ah Lai. Das Ambiente ist gepflegt und – wie könnte es anders sein – fernöstlich angehaucht. Und das Essen? Der Schwerpunkt liegt auf der traditionellen kantonesischen Küche, die sich durch einen zarten und leicht süssen Geschmack auszeichnet. Kantonesische Ente zum Beispiel. Wer es lieber pikanter mag, wählt ein Gericht aus der Szechuan-Küche. Das Angebot, auch für Vegetarier, ist breit und abwechslungsreich. Auf Vorbestellung – da ihre Herstellung sehr aufwändig ist – gibt es die berühmte Pekingente. Im Han Kung kommen nicht nur Spezialitäten aus China auf den Teller, sondern auch aus Malaysia, der Heimat der beiden Gastgeber. Am Mittag kann der Gast zusätzlich zum À-la-Carte-Angebot aus drei Menüs (für 15.50, 18.50 und 22.50 Franken) auswählen. Die Küche ist von Dienstag bis Freitag von 11.45 bis 14 und 17.45 bis 22 Uhr, am Samstag und Sonntag von 17.45 bis 22 Uhr geöffnet.



Altbekannte und neue Gesichter in der Churer Gastroszene: Lim Ah Lai und Lim Ah Heong (Han Kung), Ciro und Anna Longobardi (Brauerei) (oben), Lars Volbrecht (Pure 1909), Irene Capaul Zahnd und Roland Dick (Zollhaus) (Mitte), Eliane Steingruber und Anny Wolf (Caféstübli), Frida Beccarelli (Hofkellerei) (unten).

Restaurant Brauerei

Auch die früheren Pächter des Capellerhofs, Ciro und Anna Longobardi, haben ein neues Kapitel aufgeschlagen und das Restaurant Brauerei an der Kasernenstrasse übernommen. Die aus Neapel stammenden Gastgeber

wirten bereits seit über 20 Jahren in Chur, von 1996 bis 2014 im Rheinfels und die letzten fünf Jahre im Capellerhof. Der lauschige Biergarten hat es den beiden besonders angetan: «Es gibt nichts Schöneres, als bei schönem Wetter unter den Kastanien-

bäumen zu sitzen, ein Glas Bier oder Wein zu trinken und eine Pizza zu essen.» Ein weiterer Vorteil: Für die Gäste stehen genügend Parkplätze zur Verfügung. Wer traditionelles italienisches Essen mag, kommt hier auf seine Kosten. Auf der Speise-

karte stehen Pizza und Pasta, italienische Fleisch- und Fischgerichte dazu Cordon Bleu in sechs Varianten und einige Bündner Spezialitäten. Am Mittag gibt es günstige Tagesmenüs. Und wie es sich für ein Restaurant mit dem Namen Brauerei gehört, ist

die Bierauswahl mit über einem Dutzend Sorten gross. Dazu gibt es ein «Bier der Woche». Geöffnet ist das Restaurant Brauerei am Montag von 8.30 bis 14 Uhr, von Dienstag bis Samstag von 8.30 bis 23.30 Uhr und am Sonntag ab 17 Uhr.

Pure 1901

Die Wiedereröffnung des Restaurants in der Mainstation 1901 vor wenigen Wochen stand unter keinem günstigen Stern. Lars Volbrecht, der neue Pächter, hatte im Vorfeld mit einer Verurteilung wegen Betrugs negative Schlagzeilen gemacht. Nun möchte der deutsche Koch sich wieder seiner grossen Leidenschaft, dem Kochen, widmen und zusammen mit seiner Frau Nadine und einer kleinen Crew mit Pure 1901 einen Neustart machen. Casual Fine Dining mit einem hohen Qualitätsanspruch in einzigartigem Ambiente und lockerer Atmosphäre – so beschreibt Volbrecht sein Konzept. Ein zwangloser Genuss, nicht abgehoben, aber kreativ und überraschend. Der Gast kann sein Menü aus je vier Vorspeisen, Zwischen- und Hauptgängen, drei Desserts und Käse selbst zusammenstellen. Das Besondere: Die Köche servieren das Essen selbst, am «Chef's Table» kümmert sich der Chef persönlich um das Wohl seiner Gäste, inklusive Weinservice. Am Mittag gibt es zwei Menüs für 19 und 23 Franken. In der Lounge, am Kamin, oder draussen auf der Terrasse kann man sich zu einem Glas Wein treffen. Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 11.30 bis 14 und 18 bis 22 Uhr, am Samstag 18 bis 22 Uhr.

Zollhaus

Auch am Obertor weht ein frischer Wind: Heinz und Iris Frutiger haben das Zollhaus mit den Restaurants Bündnerstube, Mandarin und Pizzeria Verdi am 1. Februar, nach 22 Jahren, an Roland Dick und Irene Capaul Zahnd verpachtet – er steht in der Küche, sie ist Gastgeberin an vorderster Front. Am Charakter der Gaststätten werde nichts ge-

ändert, so die neuen Wirtsleute, die beide in Chur aufgewachsen sind. Dick, der das Kochhandwerk im früheren Restaurant Stadthof gelernt hat, legt grossen Wert auf lokale, saisonale Zutaten. «Und es wird alles frisch zubereitet», betont er. In der Bündnerstube kommen die Gäste auf ihre Kosten, die gutbürgerliches Essen in rustikalem Ambiente schätzen, zum Beispiel Fläscher Rieslingsuppe, Rindshaxe Ochsenplatz oder Kalbsgeschnetzeltes Obertor. Auf der Mittagskarte stehen vier Menüs (auch für Vegetarier) für 19 Franken und ein Businesslunch für 29,50 Franken. Im Mandarin gibt es neu ein Mittagsbuffet mit chinesischen und thailändischen Gerichten, in der Pizzeria Verdi Pizzas und Pasta. Bei schönem Wetter ist die Terrasse am Nachmittag geöffnet. Dort kann man ein Glas Ferrari Spumante und kleine Häppchen oder auch Costini vom Grill geniessen.

Junge Köpfe im Kornplatz

Neun Jahre haben Thomas und Romana Portmann ihre Gäste im Basilic mit viel Charme verwöhnt. Nun steht das Lokal über den Dächern von Chur leer. Der 41-jährige Portmann, mit 14 Punkten im «Gault Millau» be-

wertet, ist im Juni auf den Rossboden gewechselt, in das Mitarbeiterrestaurant des neu gebauten Technologiezentrums Ob-lamatik. Ein Nachfolger ist laut Eigentümerin Sila Zinsli noch nicht in Sicht. Es hat sich ebenfalls herumgesprochen, dass Klaus Blümel die Wirtschaft zum Kornplatz am 30. September verlässt. Zwölf Jahre schwingt er dort den Kochlöffel. Der Vorarlberger ist mit stolzen 15 Punkten gelistet – und damit die Nummer 1 in Chur. Wer nimmt seinen Platz am Herd ein? Gastronomiebetreiber Simon Schwegler möchte die Katze noch nicht ganz aus dem Sack lassen. Nur so viel: In den Startlöchern stehe «ein junges, eingespieltes Küchenteam mit viel Talent». Im Oktober, mit monatelanger Verzögerung, eröffnet die Davoser Kaffeehauskette Kaffee Klatsch im alten Postgebäude neben der Stadtbibliothek eine Filiale mit rund 100 Plätzen. Derzeit laufen noch Umbauarbeiten. Das Konzept verspricht viel Hausgemachtes, zum Frühstück und zum Lunch und natürlich zahlreiche Kaffeespezialitäten.

Abschied nach 53 Jahren

Das Caféstübli im Geburtshaus der Malerin Angelika Kauffmann

wird ab dem 1. Juli von Eliane Steingruber betrieben. Die 30-jährige Gastronomin folgt auf Anny Wolf, die sich nach sieben Jahren neu orientiert. Tagsüber ist es Café, nachmittags und abends gönnt man sich in der Bar ein Glas Wein, Schaumwein oder einen Cocktail. Der beliebte Flammkuchen bleibt im Angebot. Am Dienstag ist Ruhetag. Im thailändischen Restaurant Djaoprayah ist es ebenfalls zu einem Wechsel gekommen. Kloyjai Deutsch, eine gebürtige Thailänderin, hat das Lokal von Sigi und Kwan Hess übernommen. Die beiden haben sich Ende Juni nach elf Jahren von ihren Gästen verabschiedet. Die Wiedereröffnung ist für Mitte August geplant. In der Hofkellerei, bekannt für ihre gotische Trinkstube aus dem Jahr 1522, geht ebenfalls eine Ära zu Ende: Ende September verlässt Frida Beccarelli das Traditionslokal nach 53 (!) Jahren. Sie habe immer gerne für ihre Gäste gekocht, sagt sie. Legendär sind ihre Capuns und Bizockels, die sie nach einem Rezept ihrer Mutter zubereitet. Die Bündner Oberländerin, längst im Pensionsalter, wird ihren Lebensabend in Chur, in einer kleinen Wohnung in der Alterssiedlung Bodmer, verbringen. n



Noch wird umgebaut: Im Oktober soll das Kaffee Klatsch am Postplatz seine Türen öffnen.