



# Origen holt die Zuckerbäckerei zurück nach Graubünden

In der 150-jährigen Villa Carisch in Riom zaubert diesen Sommer ein Pâtissier süsse Köstlichkeiten. Er bringt damit ein Handwerk zurück, das die Bündner Auswanderer einst in der Fremde erschaffen hatten.

von Ruth Spitzenfeil

**K**östlich schmeckt sie, die «Torta Blu» von Roberto Piscioneri, die luftige Füllung parfümiert mit Coingetränk, im blauen Biskuitteig ein Hauch von Anis. Sie könnte zum Markenzeichen des neuen «Grand Cafés» werden, welches das Kulturfestival Origen in der Villa Carisch in Riom eröffnet hat. Erworben hatte man das stattliche Anwesen schon 2011. Doch erst jetzt zum 150. Geburtstag der Villa ist man so weit, dass nach sanfter Renovation das weltstädtische Flair des Hauses wieder erlebbar wird.

Die Villa Carisch gilt als einer der Bündner Zuckerbäcker-Paläste, auch wenn streng genommen sein Erbauer Lurintg Carisch gar kein Konditor war, sondern sein beträchtliches Vermögen in Paris mit Lebensmittelhandel und Immobilien machte. Erst sein Sohn Auguste besass später das berühmte «Laperouse» in Paris, ein nobles Restaurant und Vergnügungsort, in dem die Süßigkeiten wohl nur Nebensache waren.

Aber die Familie Carisch steht beispielhaft für die Geschichte der Auswanderer aus Graubünden, die im Grunde Wirtschaftsflüchtlinge waren. Erst im Ausland konnten sie ihre Talente entfalten und ihren Unternehmergeist entwickeln. Nicht wenige haben dann ihren Reichtum und die verfeinerte Lebensart wieder der alten Heimat zugute kommen lassen.

Die Leckereien, für welche die Bündner in ganz Europa so berühmt wurden, waren aber keine Exportartikel. Sie wurden erst in der Fremde

von ihnen erfunden, so etwa auch die Nusstorte. In den kargen Bergtälern hatte es dafür gar nicht die Zutaten, geschweige denn konnte man sich solch üppiges und anderes exaltes Naschwerk überhaupt leisten. So kam auch keiner der Zuckerbäcker zurück, um hier ein Café oder eine Bäckerei zu eröffnen. Das passierte erst viel später im Zuge des entstehenden Tourismus.

Origens Intendant Giovanni Netzer dreht die Auswanderungsgeschichte

«Ich liebe dieses Café. Hier kann ich meine Erfahrungen aus ganz Europa einbringen.»

**Roberto Piscioneri**

Pâtissier

jetzt quasi um. Er engagierte mit Piscioneri einen aus dem Piemont stammenden Pâtissier, welcher sein Handwerk in vielen jener Städte gelernt hat, wo es die Bündner einst entwickelt hatten. «Ich liebe dieses Café. Ich kann hier meine Erfahrungen aus ganz Europa einbringen», sagt der Italiener, der seine Leidenschaft für Süßes über das Glace-Handwerk entdeckt hat. Zusammen mit Beatrice Fuhrer, welche die Origen-Gastronomie leitet, ist man noch am Experimentieren, womit man die Gäste in Riom am Besten verwöhnen kann. Alles, was es zur Degustation letzten Sonntag gab, schmeckte jedenfalls herrlich.

**«Grand Café» in der Villa Carisch in Riom. Bis 20. August jeweils täglich ausser Montag von 10 bis 18 Uhr**

**geöffnet; bei Origen-Aufführungen jeweils bis 23 Uhr.**



Migrant in Sachen  
Süßes: Roberto  
Pisoineri erfindet  
die Backwaren  
der Bündner  
Auswanderer neu.

Bild Ruth Spitzenfeil