



Pfirsichsteine

Churer Pfirsichsteine, Bündner Pfirsichsteine



Das Wichtigste in Kürze

Der Pfirsichstein ist ein marzipanähnliches Konfekt in Form eines Pfirsichsteins. Es besteht aus feiner, leicht bitterer und nicht zu süsser Mandelmasse. Als Erfinder des Originals gilt der Churer Konditormeister Otto Hürsch-Müller.

Sie sind klein, orange-rosa und sehen genauso aus wie «echte» Pfirsichsteine, nach denen sie benannt sie. Im Gegensatz zu ihrem «Vorbild» sind sie jedoch angenehm weich und zergehen auf der Zunge. Und: Sie schmecken nicht nach Pfirsich, sondern nach Mandeln.

Als Erfinder der leicht bitteren Edelmarzipan-Spezialität gilt Otto Hürsch-Müller; 1887 soll er sie in seiner Konditorei an der Reichsgasse 57, dem Geburtshaus der Malerin Angelika Kauffmann, erstmals hergestellt haben. Die Frage allerdings, warum gerade in Chur ein Marzipankonfekt und erst noch in Form eines Pfirsichsteins zu einer lokalen Spezialität wurde, ist bis heute ungeklärt. Schliesslich sind weder Mandeln noch Pfirsiche typische Kulturpflanzen dieser Region.

Sicher ist aber, dass der Bündner Pfirsichstein schon in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts zu einer mittelbündnerischen Spezialität geworden war.

Heute sind die Pfirsichsteine Teil des kulinarischen Erbes der Schweiz und vor allem eine Spezialität der Stadt Chur; man erhält sie in der Kantonshauptstadt in verschiedenen Konditoreien. Das Originalrezept ist seit 2006 im Besitz des Churer Zuckerbäckers Arthur Bühler, der in der Zuckerbäckerei am Obertor jährlich mehr als eine Tonne Pfirsichsteine produziert. Aber auch in Arosa werden die Pfirsichsteine hergestellt; alle Varianten sind ein beliebtes Souvenir und Geschenk aus Graubünden.

Die Geschichte der Pfirsichsteine

Es soll der Churer Konditormeister Otto Hürsch gewesen sein, der mündlichen Überlieferungen zufolge im Jahre 1887 die Spezialität in der Form eines Pfirsichsteines erfunden hatte – scheinbar hatte er eine besondere Vorliebe für die süßen Früchte. Eine Passage in Eugen A. Meiers Buch «Das süsse Basel» lässt allerdings Zweifel an dieser Entstehungsgeschichte aufkommen. Dort ist nämlich eine wesentlich frühere Quelle zum Pfirsichstein zitiert: «Das Hochzeitsessen, das 1771 (einem) jungen Ehepaar (...) aufgetragen wurde, unterstreicht die Reichhaltigkeit der Dessertplatten, die nun angehäuft waren mit (...) Küchlein, Toutelettein, Pfersigstein von Mandeln (!), Mandelcränzlein, (...)» Wie ähnlich jene «Pfersigstein von Mandeln» der Churer Marzipanspezialität tatsächlich waren, lässt sich jedoch nicht mehr herausfinden.

Ganz sicher ist, dass die ersten schriftlichen Belege, die die Pfirsichsteine in Chur verorten, aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts stammen. Hürschs ältester Sohn Otto Hürsch-Naef (geb. 1888) übernahm 1922 die Konditorei seines Vaters; 1931 hinterlegte er beim Eidgenössischen Amt für geistiges Eigentum eine Namen- wie auch eine Bildmarke für «Bündner Pfirsichsteine». Im Jahr 1946 liess eine weitere Churer Konditorei die Marzipanspezialität registrieren, diesmal unter der Bezeichnung «Churer Pfirsichsteine». Im elften Band des 1952 erschienenen Idiotikons findet sich unter der dem Begriff «Pfirsichstein» folgender Hinweis: «(in einem Modell) nach Art des Pfirsichkernens geformter Marzipan», das in Chur verortet wird.

Pfirsichsteine



Wie früher: Jeder Pfirsichstein wird sorgfältig von Hand geformt.

Die Churer Pfirsichsteine sind heute in ganz Mittelbünden eine beliebte Spezialität. Feriengäste, die die Pfirsichsteine während ihres Aufenthalts entdecken, nehmen diese gerne als gut halt- und transportierbares Mitbringsel und Andenken

mit. Am besten schmecken sie als kleine Leckerei nach dem Essen, die zusammen mit Kaffee oder einem kleinen klaren Digestif den «Magen schliessen».

Kulinarische Schätze

Das Erbe der Zuckerbäcker

Das Know-how und die Freude mit Marzipan zu «experimentieren» sind sehr wahrscheinlich Erbschaften der weltberühmten Zuckerbäckergilde Graubündens. Bis weit ins 19. Jahrhundert reichten die Lebensgrundlagen nicht aus, um die einheimische Bevölkerung zu ernähren. Während sich die Jungen aus der Sursevla und aus Mittelbünden oft als Soldaten verdingten, wanderten viele Menschen aus den Talschaften des heutigen Kantons Graubünden – besonders aus den Gebieten des Engadins, des Puschlavs, des Bergells, des Münstertales, aber auch aus der Talschaft Davos und aus dem Prättigau – aus. Im 17. und 18. Jahrhundert reisten die meisten in die Stadt und Republik Venedig, der europäischen

Heimatstadt des aus dem Orient stammenden Marzipans. Die Zuckerbäcker aus Graubünden galten über lange Zeit in ganz Europa als herausragende Vertreter ihrer Zunft. Endes des 18. Jahrhunderts wurden in Venedig 38 von 42 Konfiserien von Bündnern betrieben. Aus politischen Gründen mussten diese die Republik aber 1766 verlassen. Bei ihrer Rückkehr brachten die Auswanderer oft ein beachtliches Vermögen in die Heimat mit. Und natürlich eine Vielzahl an neuen Zutaten, Rezepten und Spezialitäten. So wanderte das Marzipan mit den Bündnern wohl von Venedig aus in Richtung Norden.

Kann man echte Pfirsichsteine essen?

Prinzipiell sind Pfirsichsteine giftig und vom Verzehr wird abgeraten. Im Tessin hat man die Kerne früher allerdings gegessen, wie aus dem Buch «Ticino a tavola: ricettario della tradizione alimentare» von Maryton Guidicelli und Luigi Bosia zu erfahren ist. Das Rezept «Croccante di pesche» besteht aus gebranntem Zucker und Pfirsichkernen. Diese wurden geröstet oder an der Luft getrocknet, um den giftigen Blausäuregehalt zu neutralisieren. Scheinbar war diese Spezialität, vom dem die Marzipan-Pfirsichsteine

ebenfalls beeinflusst sein könnten, früher auch über das Tessin hinaus bekannt. Albert Spycher erwähnt in seinem 1991 erschienenen Buch «Leckerli aus Basel – Ein oberrheinisches Lebkuchenbuch», dass dem Basler Bischof eine «Schattel mit confect» mit «verzuckerten Pfirsichsteinen» überreicht wurde. Heutzutage sollte man aber lieber auf die Exemplare aus Marzipan zurückgreifen, damit ist man auf der sicheren Seite. Pfirsichsteingranulat findet aber auch im Garten Verwendung, als Alternative zu Mulch.

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte sowie Quellen besuchen Sie graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.