

Kulinarisches in Sedrun

Das riecht gut!

Unterhalb des Bahnhofs Sedrun liegt die Bäckerei Schmid und das dazugehörige Café Dulezi, in dem man sich gerne zu einem gemütlichen Kaffee trifft. 1965 wurde diese Bäckerei von Marcel Schmid gegründet. Das Haus, das an der Stelle des heutigen Cafés stand, liess Herr Schmid abreißen und stattdessen eine Bäckerei bauen. Damals waren ein Bäcker und ein Verkäufer angestellt. Heute beschäftigt die Bäckerei samt Café 20 Mitarbeiter. Herr Schmid hatte auch eine zweite Filiale, doch da diese 40 km entfernt lag und es teuer war die Produkte dort hin zu liefern, wurde sie vor etwa zwei Jahren geschlossen. Abgesehen von den üblichen Produkten einer Bäckerei werden bei den Schmidts noch etliche Konfitüren, Schmidella (Brotaufstrich), verschiedene Teesorten, Eiscreme und eine eigene Kaffeesorte hergestellt. Die beliebtesten Produkte sind das Birnenbrot, die typische Bündner Nusstorte und das Tavetschbrot mit Nüssen und Weinbeeren, für das sie eine Goldmedaille an der „Swiss Bakery Trophy“ (Qualitätswettbewerb) in Bulle 2008 erhielten. Für ihre schoko Schmidella und ihre Heidelbeerkonfitüre bekamen sie ebenfalls eine Goldmedaille. Das Schmidella wird auch mit Haselnussgeschmack hergestellt. Als wir vor dem riesigen Verkaufsregal standen, hätten wir am liebsten alles probiert und das ganze Regal leergekauft. Es war sehr interessant, die Bäckerei zu besichtigen und den Bäckern beim Backen zuzusehen. Es gibt viele verschiedene Abteilungen, wie zum Beispiel die für das Brot oder die für die Eiscreme. Von den 1500 Einwohnern Sedruns könnte die Bäckerei wohl nicht über die Runden kommen, da es in Sedrun noch eine weitere Bäckerei und auch eine Coopfiliale gibt. Glücklicherweise kommen viele Touristen in das Dörfchen. Wir denken allerdings, dass die Coop und auch die andere Bäckerei Sedruns keine grosse Konkurrenz sind, denn wenn wir in diesem Dörfchen leben würden, würden wir ohne Zweifel in dieser Bäckerei unser Brot kaufen. Was uns sehr begeistert hat, waren die Brote, die es nur an speziellen Wochentagen gibt, wie zum Beispiel am Montag das Fussballbrot.



Herr Marcel Schmid mit seinen Nusstorten



Verkaufsregal mit Schmidella und Konfitüren

Welch schöner Anblick!

Nach einem freundlichen Empfang durften wir den Schlachthof der Metzgerei Curschellas besichtigen. Die Metzgerei wurde 1925 von Herrn Curschellas gegründet und ist heute in der vierten Generation mit dem Juniorchef Thomas Curschellas, unserem Interviewpartner. Die Metzgerei wurde in den letzten Jahren ausgebaut und wird demnächst renoviert. In der Metzgerei sind vier Festangestellte und zwei bis drei Auszubildende tätig. Die Spezialitäten reichen von Bündnerfleisch, Mostbröckli und Speck bis zu den typischen Würsten, wie zum Beispiel Salsiz. Um den besonders würzigen Geschmack zu erreichen, werden diese Spezialitäten luftgetrocknet. Zu Beginn des Herbstes fängt die Jagdzeit an, in welcher Hirsche und Gämsen aus der Region geschossen werden. Zusätzlich wird Lamm, Rind, Kuh und Pferd geschlachtet. Tiere, wie zum Beispiel Schweine, stammen nicht aus dem Bündnerland. Die Metzgerei verarbeitet jedoch nur Fleisch aus der Schweiz. Der Betrieb erhielt schon einige Auszeichnungen. Wie bei der Bäckerei Schmid, spielen Touristen eine grosse Rolle, wenn es um das Finanzielle geht. Die Coop ist für die Metzgerei der grösste Konkurrent.

Zum Schluss probierten wir eine Trockenwurst mit Greenberries und frisch geschnittene Bündnerfleischscheiben, die uns sehr geschmeckt haben. Sie eignen sich besonders gut als Mitbringsel!



Trockenwurst mit Greenberries und Bündnerfleisch



Thomas Curschellas mit einem Stück Rohspeck