

Das Restaurant Calanda, Chur:

Ein «Güggeli-Restaurant»,
das mit der Zeit geht und sich
dennoch treu bleibt!





Im Restaurant Calanda in Chur zieht sich das Guggeli quer durch die Speisekarte – und das seit über zwei Jahrzehnten. Doch der beliebte Treffpunkt am Churer Postplatz bietet weit mehr als das und steht Veränderungen offen gegenüber. So hat das Restaurant Calanda seit einiger Zeit einen veganen Burger in seinem kulinarischen Angebot, welcher seinem fleischigen Pendant geschmacklich in nichts nachsteht. Das Besondere: «The Green Mountain»-Burger wurde in Landquart, in unmittelbarer Nähe von Chur, «erfunden» und entwickelte sich im Restaurant Calanda – und auch anderswo in der Gastronomie – innert kürzester Zeit zu einem Lieblingsgericht.

Text: Irene Infanger | Fotos: Aniela Lea Schafroth und zVg.

In der pulsierenden Innenstadt Churs zwischen der traditionsreichen Altstadt und der modernen Einkaufsmeile ist es zu finden – das kleine, aber weitem bekannte Calanda-Gärtli. Gelegen zwischen Fussgängerzone und viel befahrener Grabenstrasse sorgt das Gärtli mit seinen fünf Platanen-Bäumen, Blumenarrangements und den mit zahlreichen Sonnenschirmen überdeckten Sitzgelegenheiten für eine kleine Oase im Zentrum der 38 000 Einwohner zählenden Hauptstadt des grössten schweizerischen Bergkantons. Das Restaurant Calanda mit seinem Calanda-Gärtli ist tatsächlich seit jeher DER Treffpunkt in Chur – seit 1997 hat es sich zudem als Speiselokalität etabliert und sich einen Namen als (wie die Bündner sagen) «Güggali-Restaurant» gemacht. Gastgeberin Sandra Brunner

zu GOURMET: «Das Poulet ist unser Markenzeichen. Wir sind unserem Konzept treu geblieben, auch wenn wir über die Jahre hinweg immer wieder Änderungen vorgenommen haben. Aber das Kernangebot ist geblieben. Und dafür sind wir bekannt.»

Das Restaurant Calanda ist ein richtiger Familienbetrieb: Die älteste Tochter Carmen entschied sich vor fünf Jahren, in den Betrieb einzusteigen und diesen gemeinsam mit ihrer Mutter in die Zukunft zu führen. «Sie hat von Beginn weg neue Ideen eingebracht und ihre eigene Handschrift hinterlassen. Das finde ich sehr wichtig», erklärt Gastro-Unternehmerin Sandra Brunner. Jungwirtin Carmen Cappellini ist gelernte Grafikerin, sammelte aber in ihrer Lehrzeit Erfahrungen im Gastgewerbe. So wirkte sie fünf Jahre im Zürcher «Kaufleuten»,



Das Calanda-Gärtli ist Teil des Restaurants Calanda mitten in der lebhaften Innenstadt Churs und wirkt wie eine kleine Oase.

GASTRONOMIE

Farbig, modern und gemütlich: Das Restaurant Calanda lädt zum Verweilen und Geniessen ein. Auffallend ist die hohe Decke mit den herabhängenden Lampen sowie das bunte Wandgemälde des Fribourger Künstlers Jean-Pierre Corpataux.



Frontbereich verantwortlich – mit Ausnahme während ihres Mutterschaftsurlaubs nach der Geburt von Tochter Timea.

Über Generationen hinweg ein beliebter Treffpunkt

Das Restaurant Calanda hat in der Vergangenheit immer wieder bauliche Veränderungen erfahren. Zuletzt 1997, als das Haus einer grosszügigen Sanierung unterzogen wurde. Unverändert blieb bis heute die hohe Decke mit den ebenso hohen Fenstern, die für einen lichtdurchfluteten Raum sorgen. Und während das Restaurant vor fünf Jahren einen neuen, modernen Anstrich erhielt, sorgen die tiefhängenden Lampen und die langen, farblich auf das Gesamttrot

(zuletzt als stv. Club-Chefin) und bildete stetig weiter. «Ich fühlte mich von Anfang an wohl im Calanda, spürte das Vertrauen meiner Mutter und fand so schnell meinen Platz», fasst Carmen Cappellini ihre ersten Erfahrungen zusammen. Während Mutter Sandra für das Administrative und Finanzielle verantwortlich ist, zeichnet Tochter Carmen für das Operative und den



Während die Mahlzeiten im Untergeschoss vom Küchenteam vorbereitet werden, erhalten sie in der Showküche im Restaurant den Feinschliff.



«Wir lassen uns gerne von Trends und neuen Ideen überraschen. Das Konzept von <The Green Mountain>-Burger überzeugte uns von Anfang an. Deshalb entschieden wir uns, den Burger sogleich als Wochenspezial auszuprobieren.»

Sandra Brunner, Gastgeberin im Restaurant Calanda

Offen für neue kulinarische Trends

Ein besonderes Augenmerk legt die Familie Brunner auch auf das kulinarische Angebot. Mit ihrem täglich wechselnden Tagesmenu und einem Wochenspezial heben die Churer Gastgeber nicht nur ihre Spezialitäten hervor, sondern bieten ihren Stammgästen immer wieder neue Kreationen an. Natürlich gibt es auch je eine auf den Sommer bzw. auf den Winter abgestimmte Speisekarte. Sandra Brunner: «Unsere Gäste schätzen die Abwechslung. Dem versuchen wir, stets Rechnung zu tragen.» Einzige Konstante: Die bewährten und beliebten Klassiker wie die Chickenwings und -nuggets sowie die halben und ganzen Poulets im Chörbli, wobei das Service-Personal dem Gast das Poulet – ausser während der Corona-Pandemie – nach Wunsch auch am Tisch tranchiert.

Beliebt sind auch die Prättigauer Kalbsleberli, die feinen, in einer Schüssel servierten bunten Salate, die Bündner Spezialität Maluns, das legendäre Clubsandwich, Fischknusperli, zubereitet aus feinstem Bündner Lachs, oder das hausgemachte Beef-Tartar. Daneben überzeugt das Calanda mit feinen Burger-Kreationen, allen voran mit dem hausgemachten Postplatz-Burger. Aber auch der Funky-Chicken-Burger, der Pulled-Pork-Burger oder der Wildschwein-Burger im Herbst stossen auf grosses Interesse. Und seit Oktober 2019 findet sich auf der Calanda-Karte eine besondere kulinarische Innovation: ein veganer Burger! «Die Nachfrage nach fleischlosen Gerichten ist in den letzten Jahren stetig gestiegen. Wir haben festgestellt, dass es immer mehr Fleischliebhaber gibt, die bewusst auf Fleisch verzichten und auf vegetarische Gerichte ausweichen», erklärt Sandra Brunner. Die Gastgeberinnen hatten deshalb sofort ein offenes Ohr für Werner Ott von der Hilcona Taste Factory in Landquart, als er ihnen den «The Green Mountain»-Burger präsentierte. «Wir lassen uns gerne von Trends und neuen Ideen überraschen. Das Konzept vom <The Green Mountain>-Burger überzeugte uns

abgestimmten Vorhänge für eine heimelige Atmosphäre. Die offene Küche lädt die Gäste ein, der Küchen-Brigade über die Schulter zu schauen, während man an der Bar einen Aperogenieusst. Zum Markenzeichen geworden ist auch das wild-bunte Hühnerreiben – ein Wandgemälde, kreierte vom Fribourger Künstler Jean-Pierre Corpataux.

Das modern eingerichtete Restaurant ist sieben Tage die Woche geöffnet und serviert ganztags warme Küche. Mittags ist vor allem ein schnelles und feines Essen gefragt. Schüler, Studenten, Geschäftsleute: Sie alle gehen im Calanda ein und aus. Nicht zu vergessen die Touristen aus dem In- und Ausland, die es gerne in die älteste Stadt der Schweiz lockt. Am Abend steht gemütliches Beisammensein im Vordergrund – bei einem feinen Nachtessen oder Apero mit Snacks und einer breiten Auswahl an Getränken. «Das Calanda ist über alle Generationen hinweg beliebt und seit jeher ein Treffpunkt in Chur», betont Gastwirtin Sandra Brunner. Im Calanda ist jeder willkommen und wird von den rund 40 Mitarbeitenden freundlich und zuvorkommend empfangen. «Darauf legen wir viel Wert und bilden unser Personal intensiv weiter. Unsere Mitarbeitenden sind von zentraler Bedeutung für den Erfolg unseres Restaurants», sagt Gastro-Unternehmerin Sandra Brunner zu GOURMET.



Kreationen aus der Küche: Im Restaurant Calanda finden sich neben Bündner Spezialitäten wie Maluns auch Besonderheiten wie Bündner Lachs im Teigmantel oder Prättigauer Kalbsleberli.



Sieht aus wie Fleisch, schmeckt wie Fleisch und isst sich wie Fleisch. Doch der «Green Mountain»-Burger ist ein rein pflanzlicher Burger, der einen hohen Protein- und Vitamin-B12-Anteil aufweist. Im Restaurant Calanda wird er mit Chimichurri, gerösteten Zwiebeln, viel Gemüse und an einer feinen Haussauce serviert.

«Der <Green Mountain>-Burger hat das gewisse Etwas und ist vielseitig kombinierbar. Ich könnte ihn mir genauso gut mit einer Barbecue-Sauce vorstellen als auch in Kombination mit einem süssen Chutney.»

Pejo Gudelj, Küchenchef im Restaurant Calanda

von Anfang an. Deshalb entschieden wir uns, den Burger sogleich als Wochenspezial aus-zuprobieren», erklärt Calanda-Chefin Sandra Brunner gegenüber GOURMET.

Das Besondere am rein pflanzlichen Burger: Er wurde – nur wenige Kilometer von Chur entfernt – in Landquart entwickelt und wird bis heute auch dort produziert. «The Green Mountain»-Burger besteht hauptsächlich aus Erbsen- und Weizenprotein. Er zeichnet sich durch eine optimale Nährwert-Bilanz sowie einen hohen Protein- und Ballaststoffgehalt aus, enthält keinen Zucker und wird – mit Ausnahme des Kokosfetts – ausschliesslich aus Zutaten aus Europa hergestellt. In Bezug auf Optik und Geschmack steht er seinem fleischhaltigen Pendant in nichts nach. So kann der «The Green Mountain»-Burger wie ein Beef-Burger in verschiedenen Garstufen zubereitet werden und bleibt dank des darin enthaltenen Randensafts stets saftig. Der Burger spricht insbesondere sogenannte

Flexitarien an, Personen, die Fleisch essen und mögen, aber bewusst immer mehr darauf verzichten. «Wir wollten mit dem <Green Mountain Burger» ein Produkt lancieren, das wie Fleisch aussieht und auch so schmeckt, aber rein pflanzlich ist. Der Konsument soll auf das Geschmackserlebnis hinsichtlich Konsistenz und Sensorik nicht verzichten müssen», begründet Werner Ott, Projektleiter von «The Green Mountain» des unternehmensinternen Start-ups der Hilcona Taste Factory, die Idee.

Verschiedene Variationen erstellt und ausprobiert

Küchenchef Pejo Gudelj kreierte daraufhin sechs verschiedene Burger-Varianten fürs Calanda. «<The Green Mountain>-Burger hat das gewisse Etwas und ist vielseitig kombinierbar. Ich könnte ihn mir genauso gut an einer Barbecue-Sauce vorstellen wie auch in Kombination mit einem süssen Chutney», erklärt der lang-



Kompetenzzentrum für fleischlose Produkte

Mit dem internen Start-up «The Green Mountain» baut die Hilcona Taste Factory die Entwicklung und Produktion von pflanzenbasierten Lebensmitteln aus und bündelt diese Kompetenz in der Manufaktur im bündnerischen Landquart. Dort entwickelt das Team neue Produkte, die unter dem Label «The Green Mountain» produziert werden. Die Manufaktur steht am Fusse des Vilan – der Berg war die Inspiration für den Namen: «Green steht für ursprünglich, gesund und nachhaltig – Mountain symbolisiert die Herkunft und regionale Produktion und ist ein Geschmacksversprechen», betont Werner Ott, Projektleiter von «The Green Mountain» in Landquart.

«Wir sind mit unserem Burger ganz bewusst zuerst in der Gastronomie vorstellig geworden, bei den Profis in der Küche. Dadurch erhalten wir die für uns wichtigen Rückmeldungen von der Front.»

Werner Ott, Projektleiter von «The Green Mountain»

jährige Calanda-Küchenchef gegenüber GOURMET. Serviert wird der Burger heute mit Chimichurri, knackigem Salat, Gemüsestreifen, Röstzwiebeln, Bergkäse, leicht pikanter Hausauce – und natürlich mit Pommes frites. Der erfahrene Küchenchef ist begeistert von der neusten Kreation aus Landquart. Tiefgefroren geliefert (via Transgourmet), lässt sich der rein pflanzliche Burger sowohl aufgetaut als auch tiefgefroren weiterverarbeiten – und dies in Rekordzeit, wie Küchenchef Pejo Gudelj betont. «Der Burger ist einfach und schnell zuzubereiten. Man kann eigentlich nichts falsch machen. Immer sehr saftig und fein im Genuss, ist er obendrein schön und appetitlich in der Farbe anzusehen», fasst der Küchenchef die Vorzüge des «The Green Mountain»-Burger zusammen. Ein Blick in die Statistik zeigt, dass der Burger bei den Calanda-Gästen sehr gut ankommt. So ist die Nachfrage nach dem Burger seit Oktober 2019 um 25 Prozent gestiegen. «Dies zeugt klar von einem wachsenden Interesse, und

selbstverständlich unterstreicht es die Qualität des Burgers», sagt Gastgeberin Carmen Cappellini und ergänzt: «Seit der Lancierung im Oktober 2019 gehört (The Green Mountain)-Burger fast jeden Monat in die Top 5 der meist verkauften Hauptgerichte – neben Klassikern wie dem Clubsandwich und Cordon bleu.» Für Werner Ott, Projektleiter von «The Green Mountain»-Burger, ein erfreuliches Feedback. «Ich wusste immer: Wenn der (The Green Mountain)-Burger in ein Churer Betrieb passt, dann ins Calanda. Im Calanda weiss man, wie man Gerichte inszeniert.»

Enge Zusammenarbeit mit den Profis in der Gastronomie

Der «The Green Mountain»-Burger ist mittlerweile in 130 Gastro-Betrieben in der Schweiz zu finden. «Wir sind mit unserem Burger ganz bewusst zuerst in der Gastronomie vorstellig geworden, bei den Profis in der Küche. Dadurch erhalten wir die für uns wichtigen Rückmeldungen



Es verbindet sie eine noch junge, aber enge und erfolgreiche Zusammenarbeit: Werner Ott, Projektleiter von «The Green Mountain» zusammen mit Sandra Brunner, Gastgeberin im Restaurant Calanda in Chur.

von der Front. Erst seit diesem Frühjahr findet sich der Burger auch im Einzelhandel», erklärt Werner Ott und ergänzt: «Ich bin sehr dankbar, dürfen wir unseren Burger im Calanda präsentieren. Die Gastgeberinnen zeichnen sich durch Neugierde, tolle Inszenierung der Gerichte und deren hohe Qualität aus. Ihre offene und kommunikative Art ist für die Weiterentwicklung des Burgers und der weiteren fleischlosen Produkte von grosser Bedeutung. Denn der «The Green Mountain»-Burger ist erst der Anfang des noch jungen Start-ups (The Green Mountain). So wird in Kürze ein weiteres Produkt auf den Schweizer Markt kommen, das einer Weltneuheit gleichkommt» betont Werner Ott gegenüber GOURMET. Und das dereinst vielleicht auch im Restaurant Calanda in Chur zu haben sein wird.



Drei Generationen – ein Familienbetrieb: Mutter Sandra Brunner (Mitte) führt gemeinsam mit Tochter Carmen Cappellini (mit Töchterchen Timea im Arm) das Restaurant Calanda. Auch die jüngste Tochter Ursina Brunner wirkt im Calanda – zumindest während des sechsmonatigen Mutterschaftsurlaubs ihrer Schwester.



Mehr zum Thema

Restaurant Calanda
Grabenstrasse 19
7000 Chur
Tel. 081 253 08 80
info@calanda-chur.ch
www.calanda-chur.ch

Hilcona Taste Factory
Riedlöserstrasse 7
7302 Landquart
Tel. 058 895 95 95
burger@thegreenmountain.ch
www.thegreenmountain.ch