

# Das «offene Haus» ist jetzt für alle offen

Das Churer Antistitium ist neu für die Allgemeinheit zugänglich. Von der Wichtigkeit des Baus zeugt eine neue Publikation.

Olivier Berger

Wo einst vielleicht sogar Martin Luther, sicher aber Conrad Gessner und Albert Schweitzer zu Besuch weilten, kann neu auch die Bevölkerung ein- und ausgehen: zum Beispiel auf zwei monatlichen, öffentlichen Führungen, die Chur Tourismus ab Mai durch das Antistitium direkt neben der Martinskirche anbietet. Dass das Angebot auf Anklang stossen dürfte, zeigte die offizielle Neueröffnung vom Donnerstagabend. Mit «40 bis 50 Personen» habe er gerechnet, sagte Curdin Mark, Präsident der Reformierten Kirche Chur. Gekommen seien aber 75 Menschen.

Gefeiert wurde nicht nur die aufwendige Renovation des Antistitiums, welche das Churer Architekturbüro Marcel Liesch im Auftrag der Reformierten Kirche und äusserst sorgsam ausgeführt hatte, sondern auch eine neu erschienene Publikation über den Bau und seine Geschichte. «500 Jahre Antistitium» lautet der Obertitel; das sei «selbstbewusst», sagte Florian Hitz, Präsident der Historischen Gesellschaft Graubünden, an der Vernissage mit einem Augenzwinkern. Immerhin, so Hitz, lasse der Titel offen, um welches Antistitium es sich handle, «natürlich um das wichtigste, das Churer Antistitium».

## Kultur, Kunst, Geschichte

Was die Leserschaft auf den gut 100 Seiten des im einheimischen Tardis-Verlag erschienenen Werks erwartet, verrät denn auch eher der Untertitel: «Ein Beitrag zur Churer Bau- und Kirchengeschichte». Tatsächlich wurde an dem Buch interdisziplinär gearbeitet, wie Publikationsleiter und Mitautor Jan-Andrea Bernhard am Donnerstag erklärte. Die Beiträge beleuchten das Antistitium aus verschiedenen wissenschaftlichen Werten: kultur-, bau- und natürlich kirchengeschichtlich. Bei der



Gelungenes Werk: Jan-Andrea Bernhard (links), Yolanda Sereina Alther und Marc Antoni Nay präsentieren die Publikation zum Antistitium in der berühmten Hasenstube. Bild: Livia Mauerhofer

Erforschung der Geschichte des Hauses habe man sowohl «kommunales Gärtchendenken» als auch «fromme Nabelschau» über Bord werfen müssen, so Bernhard.

Das Buch enthält tatsächlich weder Gärtchendenken noch Nabelschau, sondern arbeitet auf wissenschaftliche, aber allgemein verständliche Art die bewegte Geschichte des Antistitium auf. Dass dieses, wie der Titel suggeriert, 500 Jahre alt sein soll, ist allerdings falsch – zumindest in baugeschichtlicher Hinsicht. Die ältesten

Bauteile seien mittelalterlich, sagte Mitautorin Yolanda Sereina Alther, Bauforscherin beim Archäologischen Dienst Graubünden. Tatsächlich habe es sich ursprünglich um ein Doppelwohnhaus mit zwei Obergeschossen gehandelt, dessen Eingang sich zudem – anders als heute – nicht zur Martinskirche hin befunden habe. Die heutige Kirchgasse nämlich sei damals noch ein Friedhof gewesen. Beim grossen Stadtbrand im Jahr 1464 seien die übrigen Bauten der Häuserzeile – und die benachbarte Kirche – stark in Mitleiden-

schaft gezogen oder sogar zerstört worden. Das spätere Antistitium dagegen sei wenige Jahre später vom Abt des Klosters Disentis zur Gänze aufgekauft und in der Folge ausgebaut worden. Im Erdgeschoss hätten sich zu diesem Zeitpunkt ein Ladengeschäft und Lagerräume befunden, so Alther.

## Der Antistes und die Hasen

Auch wenn das Gebäude deutlich älter ist: Zum Antistitium wurde es tatsächlich erst vor rund 500 Jahren. Die Reformation liess die Funktion des Antistes

«Es handelt sich natürlich um das wichtigste, das Churer Antistitium.»

Florian Hitz  
Präsident Historische Gesellschaft

tes – ursprünglich aus der Antike stammend – wieder aufleben. Ein Antistes sei, so Bernhard, grundsätzlich der Vorsteher einer kultischen Gemeinde. Dass die neue Publikation just zum aktuellen Zeitpunkt erscheint, ist denn auch kein Zufall: Sie wurde im Hinblick auf das laufende Jubiläumsprogramm zu 500 Jahren Reformation in Chur unter dem Titel «Comander 2023» (Ausgabe vom 25. März) realisiert.

Die Reformatoren hätten ein Antistitium – wiewohl formal eigentlich «nur» das Pfarrhaus des städtischen Hauptpfarrers – immer auch als offenes Haus verstanden, sagte Mitautor Bernhard. In diesem «offenen Haus» kann die Öffentlichkeit künftig auch die vom Kunst- und Kulturhistoriker Marc Antoni Nay im Buch detailliert beschriebenen Kunstschatze bestaunen. Auf besonderes Interesse stossen wird dabei wohl vor allem die sogenannte Hasenstube mit ihren im Grisaille-Stil ausgeführten Wandmalereien, die wohl aus der Zeit zwischen der Mitte des 16. und dem Anfang des 17. Jahrhunderts stammen dürften.

# Streusalz überschreitet Mindesthaltbarkeitsdatum

Wegen des schneearmen Winters kam das Streusalz nicht zum Einsatz. Das hat drastische Folgen. Das Tiefbauamt nimmt sich der Sache an.

Romina Kranz

Schneelandschaften, dicke Winterjacken und Streusalz auf den Strassen – dafür ist der Bündner Winter eigentlich bekannt. Doch dieses Jahr liess der Schnee auf sich warten und bis zu 300 000 Tonnen Streusalz stehen nun allein in Graubünden kurz vor dem Ablauf ihrer Mindesthaltbarkeit. Das Tiefbauamt Graubünden (TBA) bestätigte auf Anfrage entsprechende Informationen, welche der Redaktion vorliegen. «Da wir die Jahre zuvor immer den Salzbestand aufbrauchen konnten, standen wir noch nie vor solch einem Problem», sagte der Sprecher des TBA.

## Unterstützende Regionen

Im Vordergrund stehe eine umweltfreundliche sowie kostenschonende Lösung für die Entsorgung beziehungsweise die Verarbeitung der rund 300 000 Tonnen Streusalz. Doch die Umsetzung der endgültigen Lösung könne das TBA erst dann in Angriff nehmen, wenn ein Kompromiss für die zwischenzeitliche Lagerung gefunden sei. In den Rheinsalinen (Waadt) können 152 000 Tonnen und in Bex (Waadt) 11 000 Tonnen von dem ver-

derblichen Streusalz vorübergehend gelagert werden. Dennoch seien die Salzwerke nicht glücklich mit dieser Lösung, denn die Gefahr sei dort zu hoch, dass sich die verderblichen Partikel auf

das andere Salz übergehen könnten. Die jeweiligen Kantone der Schweiz könnten nur einen Bruchteil davon bei der Lagerung stemmen, heisst es im Infoblatt der Eawag Aquatic Research

aus Dübendorf (Zürich) zum Thema Strassensalz. Somit müsse sich nun das Tiefbauamt Graubünden um die Lagerung, Entsorgung und Weiterverarbeitung von 300 000 Tonnen Streusalz kümmern, und das unter Zeitdruck, denn die Mindesthaltbarkeit des Streusalzes läuft bereits Ende Mai ab. Danach müsse das Salz unter strengen Bedingungen als Sondermüll entsorgt werden, was nicht nur eine Sünde gegenüber der Umwelt darstelle, sondern auch einen immensen Kostenfaktor mit sich bringe, so das TBA. Für die Zwischenlagerung stellen nun Regionen wie die Lenzerheide und Davos ihre Lagerflächen zur Verfügung, denn sie konnten über den Winter einen Grossteil ihres Streusalzes aufbrauchen.

## Eine kreative Lösung ist gefordert

Aussergewöhnliche Probleme erfordern aussergewöhnliche Massnahmen. Wie werden nun die rund 300 000 Tonnen Streusalz nach der Zwischenlagerung entsorgt, beziehungsweise verarbeitet? «Wir waren bemüht, eine Lösung zu finden, die dem Allgemeinwohl dient», schreibt das TBA. Deshalb habe sich das Amt entschlossen, eine Kooperation für eine «Limited Edition» mit

Herstellern von Bündnerfleisch einzugehen. Das Streusalz solle nun zum Pökeln des Fleisches verwendet werden. «So können mit den rund 300 000 Tonnen Salz knapp 3 Milliarden Kilogramm Bündnerfleisch gepökelt werden», heisst es in der Antwort des TBA. «Original luftdicht verpackt und an einem dunklen Ort aufbewahrt, hält sich unser Trockenfleisch mindestens ein bis zwei Jahre», heisst es auf der Internetseite des Trockenfleischherstellers Alphart. Im gefrorenen Zustand solle es sogar bis zu fünf Jahren haltbar sein. Geschmacklich solle sich das mit Streusalz gepökelte Bündnerfleisch soweit unterscheiden, dass es etwas salziger und herzhafter sei als das herkömmliche Bündnerfleisch. Bei dieser Aussage sind sich die beteiligten Hersteller des Bündnerfleisches einig. Die TBA-Pressabteilung hat zu diesem Verfahren eine klare Meinung und schreibt: «Diese Lösung ist nicht nur umweltfreundlich und kostenschonend, sondern auch lecker!»

Die Zeitung verlost die ersten fünf Kilo mit Streusalz gepökeltes Bündnerfleisch aus allen Einsendungen mit Adresse auf [online@suedostschweiz.ch](mailto:online@suedostschweiz.ch). Die Verlosung endet am Sonntag, 2. April, um 12 Uhr.



Teueres Problem: Tonnen von fast verdorbenem Streusalz lagert das Salzsilos des Bundesamts beim Autobahnanschluss Chur Süd. Bild: Olivia Aebli-Item