

Engadiner Post

POSTA LADINA

Ämtliches Publikationsorgan der Region Maloja und der Gemeinden Sils, Silvaplana, St. Moritz, Celerina, Pontresina, Samedan, Bever, La Punt Chamuesch, Madulain, Zuoz, S-chanf, Zernez und Scuol. Informationsmedium der Regionen Bergell, Oberengadin, Engiadina Bassa, Samnaun und Val Müstair.

Der Nussknacker

In diesem Jahr wollte Nadja mit dem Geschenkekauf warten bis zum 24. Dezember. Ich hatte nichts dagegen, denn im Dezember gleicht unsere Firma einem Tollhaus. Statt Abendverkauf gibt es Überstunden. Ingeheim hoffte ich, dass Nadja wie üblich alles erledigen würde, doch ich hatte mich getäuscht.

So bin ich an diesem 24. Dezember schon beim Frühstück nervös, verschütte Kaffee, rege mich über die Kinder auf und fluche im Morgenverkehr. Nach drei Stunden Einkaufen setzen wir uns ins Restaurant. Neben den Tellern liegen Wunschlisten und Prospekte. Bisher haben wir viel zu wenig geschafft.

«Wo gibt es den Robot Man sonst noch?» fragt Roman.

«Wünsch dir etwas anderes, ein Buch zum Beispiel», murmele ich.

«Er will aber diesen Robot Man», sagt Nadja scharf und schickt die Kinder zum Kaffeeholen.

«Man hätte früher einkaufen sollen.»

«Man? Weihnachten ist nicht nur mein Job. Warum soll ich immer alles organisieren? Wo warst du in den letzten Wochen?»

Im November habe ich mit Squash begonnen und war oft am Samstag weg. «Du weisst, ich habe immer ...»

«Gar nichts weiss ich.» Sie putzt sich die Nase und gräbt dann in ihrer Tasche.

Eva und Roman bringen den Kaffee. Nadja legt einen Briefumschlag auf den Tisch. «Deine Eltern haben statt Geschenken Geld geschickt. Wir sollen etwas Sinnvolles besorgen.»

Die Kinder beginnen zu rechnen. Roman möchte das Power-Game für den PC und Eva erzählt vom süssen Top, das sie eben gesehen hat.

«Macht, was ihr wollt», sagt Nadja. Sie will sich etwas zum Anziehen besorgen. Ich soll unterdessen das Geld meiner Eltern ausgeben. Also hole ich das Spiel für Roman, das Top für Eva, finde sogar den Robot Man und habe noch etwas Geld übrig. Die Taschen bringe ich zum Auto, gehe dann über den Münsterplatz und biege in die Herrengasse ein.

Es beginnt zu schneien. In einem Schaufenster sehe ich einen Nussknacker in Husarenstiefeln. Der wäre etwas für uns. Eine Glocke ertönt, als ich die Werkstatt betrete. Es riecht nach Holz und Farbe.

«Ich habe Sie erwartet!» Ein alter Mann tritt aus dem Schatten und mustert mich. Dann holt er den Nussknacker aus dem Schaufenster. «Der ist für Sie. Macht 15,35.»

15,35? Genau so viel habe ich noch übrig. «Ein schöner Zufall, dass ich ihn gesehen habe.»

«Es gibt keine Zufälle.» Kichernd holt er eine Nuss aus seiner Hosentasche. «Knacken Sie!»

Langsam ziehe ich den Hebel des Nussknackers nach oben. Er öffnet den

Mund mit den spitzen Zähnen. Ein Zettel fällt heraus. «Knacke die allerhärteste Nuss, und du wirst dich in den verwandeln, der du bist», steht da. Merkwürdig.

Der alte Mann ist verschwunden. Eine Geschichte meiner Grossmutter kommt mir in den Sinn. Da musste der Nussknacker die Nuss «Krakutuk» finden und sie knacken, um sich zu verwandeln. Ich schaue den kleinen Kerl an. «Wir werden die härteste Nuss finden, die es gibt.» Eine hell erleuchtete Tür im hinteren Teil des Ladens zieht mich an.

«Willkommen im Büroland!» Ein kleines Kerlchen schiebt mir einen Bürostuhl unter den Hintern und stösst den Nussknacker und mich vorwärts. Tippende Männer sitzen an papierüberhäuften Schreibtischen. Ihre grauen Gesichter sind ernst. Ein Mädchen kommt vorbei und wirft Akten zwischen die Pulte, wie Geier stürzen sich die Büromenschen darauf. In einer Ecke zerren zwei Männer an der gleichen Aktenmappe herum. Nun läutet eine Glocke. «Sitzung!», schreit jemand. Schnell werden Papiere zusammengerafft. Und dann sind alle weg.

Am Boden entdecke ich eine Nuss. Ich hebe sie hoch und schiebe sie dem Nussknacker in den Mund. Dann drücke ich den Hebel nach unten. «Na, war die hart?»

Er spuckt die Schale aus. «Hart, aber nicht zu hart!»

Das Kerlchen gibt dem Chefessel einen Stoss. Wir rasen durch eine Tür in die nächste Halle.

«Hobbyland. Aussteigen!» Der Bürostuhl kippt, und wir landen in einer gewaltigen Modelleisenbahnanlage.

«Passen Sie auf, wo Sie die Füsse hinstellen!» «Achtung, die Brücke neben Ihnen!» «Ein Mann tut so etwas doch nicht!» Auf Zehenspitzen bewegen wir uns vorwärts und halten an, als ein Güterzug vorbeibraust. Dabei frage ich mich, was ein Mann tun sollte und was nicht.

«Was haben Sie nur angerichtet!» Ein Mann im Overall zeigt auf einen eingestürzten Tunnel. «Den müssen wir reparieren.» Voller Eifer machen sich die Eisenbahnfreunde an die Arbeit und diskutieren, wie die Anlage verbessert werden könnte. Uns haben sie vergessen.

Nebenan sitzen an kleinen Tischen Markensammler, Internetsurfer und

Zündholzbastler, ganz in ihre Tätigkeiten vertieft. Drüben beim Sport wird geschwitzt. Dort kann man auch Squash spielen. Der Nussknacker schnappt sich einen Schläger und knallt den Ball gegen die Wand. Ich laufe nach links, nach rechts, die Bälle werden zu Nüssen und zerbrechen. Nur eine bleibt ganz. Die härteste Nuss?

Schnell öffne ich den Mund des Nussknackers und betätige den Hebel. Die Nuss bleibt ganz, erst beim zweiten Mal zermalmt er sie. «Na, war die hart?»

Der Nussknacker schaut grimmig: «Hart, aber nicht zu hart!»

Unter uns öffnet sich der Boden, wir stürzen, wirbeln durch ein enges Rohr in die Tiefe und landen auf einem riesengrossen Bett in einem noch grösseren Schlafzimmer. Niemand ruft den Namen dieses Landes, doch ich weiss, wo ich bin. Dies ist unsere Wohnung, nur bin ich viel kleiner als sonst. Es ist eine fremde, gefährliche Welt. Im Kinderzimmer erschrecken uns die Spielzeugtiere und eine zerknitterte Zeitung im Flur wird fast zu einem unüberwindlichen Hindernis.

«Wir müssen die Nuss suchen.» Mein Begleiter führt mich in die Küche. «Pfeil!»

«Ich kann nicht.»
«Was bist du für ein Mann?» Der Nussknacker knallt die Hacken zusammen. «Pfeil!»

Schnell spitze ich die Lippen. Ein schriller Pfiff zerschneidet die Stille. Von oben ist ein Rollen und Rumpeln zu hören.

«Achtung!» Wir bringen uns unter einem Schemel in Sicherheit und warten, bis es wieder still ist. Der ganze Boden ist mit Nüssen bedeckt, die fast so gross sind, wie wir.

«Suche die härteste Nuss!», befiehlt der Nussknacker.

Bald schon sehe ich sie. Sie ist etwas grösser als andere und schimmert golden. «Ich habe sie gefunden, komm her, Nussknacker.»

Willig lässt er sich den Mund öffnen, allerdings passt nur ein kleiner Teil der Nuss hinein.

Entschlossen betätige ich den Hebel. Einmal, zweimal, immer wieder. «Aufhören!»

«War die hart?»

Der Nussknacker schaut grimmig. «Viel zu hart für mich. Du musst sie knacken!»

«Soll ich wirklich?»

Ich öffne meinen Mund, bis die Nuss hineinpasst, werde zu einem riesigen Nussknacker und beisse zu. Mit lautem Krachen bricht die Schale auf. Aus der geöffneten Nuss steigen Nadja, Eva und Roman.

«Gut gemacht», schnarrt der Nussknacker.

Verwirrt reibe ich mir die Augen. Meine Familie ist verschwunden. Es schneit immer noch. Mit dem roten Nussknacker unter dem Arm stehe ich in der Herrengasse. War ich nicht eben noch im Büro- und Hobbyland, in der riesigen Wohnung? Ich gehe zur Werkstatt des alten Mannes, doch die Tür ist geschlossen. Wie lange war ich weg? Eine Stunde? Einen Tag?

Die Turmuhr läutet. Nadja und die Kinder warten sicher schon. Ich überquere den Münsterplatz und bin auch schon beim Warenhaus. Eva und Roman werfen mit Schneebällen.

Da kommt auch Nadja um die Ecke. «Fahren wir nach Hause. Ich habe alles!»

Ich nehme ihr die Taschen ab, berühre kurz ihren Arm, um sie zu spüren.

Im Wagen lege ich Nadja den Nussknacker auf den Schooss und fahre los. Es wird langsam dunkel und wir gleiten unter Lichterketten hindurch zur Stadt hinaus. Immer wieder schaut mich meine Frau an, ein Lächeln umspielt ihre Mundwinkel. «Du bist irgendwie anders.»

«Ich habe eine Nuss geknackt, zusammen mit dem da!»

Nadja betrachtet den Nussknacker eingehend. «Und jetzt bist du zurück?»

«Jetzt bin ich zurück!» Ich nicke und lächle zufrieden. «Weihnachten kann kommen.»

Daniel Badraun

Daniel Badraun wurde 1960 in Samedan geboren. Der Reisefan ist seit 1989 Kleinklassenlehrer in Diessenhofen. Er ist verheiratet, Vater von vier erwachsenen Kindern und lebt mit seiner Frau in Schlattigen im Kanton Thurgau. Hier ermittelt auch der Silber Dorfpolizist Gaudenz Huber im kürzlich erschienenen neuen Roman von Daniel Badraun, «Schwarzmost».



Weihnachtszeit als Zeit der Besinnung und der Gaumenfreuden. In der diesjährigen Weihnachtsgeschichte geht es darum, die ganz harte Nuss zu knacken, und die hat für einmal wenig mit Kulinarik zu tun.

Illustration: Rina Jost



60051

9 771661 010004

Amtliche Anzeigen

Gemeinde St. Moritz

Feststellung Zustande-

kommen des fakultati-

ven Referendums

betreffend

Nachtragskredit über

CHF 310000.00 für Anpassungen

des Verwaltungs-Gebäudes von

St. Moritz Energie über Gesamt-

kosten von CHF 7000000.–

Anlässlich der Sitzung vom 3. Novem-
ber 2016 hat der Gemeinderat einem
Nachtragskredit über CHF 310000.–
für Anpassungen des Verwaltungs-
gebäudes von St.Moritz Energie über
Gesamtkosten von CHF 7000000.– zu-
gestimmt. Dieser Nachtragskredit un-
tersteht gemäss Art. 36 Ziffer 5 der Ge-
meindeverfassung dem fakultativen
Referendum und wurde demzufolge
am 8. November 2016 mit Ablauf einer
Referendumsfrist von 30 Tagen (bis
8. Dezember 2016) im amtlichen Pub-
likationsorgan der Gemeinde St.Mo-
ritz publiziert.

Fristgerecht sowie in Form und Inhalt
korrekt wurde der Gemeindekanzlei
am 7. Dezember 2016 ein Referendum
mit 238 Unterschriften eingereicht.
Davon sind nach erfolgter Prüfung
durch die Einwohnerdienste 225 ei-
genhändige Unterschriften stimmbe-
rechtigter St.Moritzerinnen und
St.Moritzer gültig. Gestützt auf Art.
29a) Ziffer 5 soll die Urnenabstim-
mung in der Regel innert drei Mona-
ten, nachdem der Gemeindevorstand
das Zustandekommen des Refe-
rendums festgestellt hat, durchgeführt
werden.

Der Gemeindevorstand hat anlässlich
seiner Sitzung vom 19. Dezember 2016
das Zustandekommen des Refe-
rendums definitiv festgestellt und die
formellen Tätigkeiten zur Vorbereitung
und Durchführung der Urnenabstim-
mung definiert und terminlich fixiert.
Der Gemeinderat wird das Geschäft
am 23. Februar 2017 noch einmal be-
handeln und der Stimmbevölkerung
unterbreiten. Über den Nachtragskre-
dit wird demzufolge an einer ausser-
ordentlichen Urnenabstimmung am
26. März 2017 abgestimmt.

St. Moritz, 21. Dezember 2016

Gemeindevorstand St. Moritz

176808936

Engadiner Post

POSTA LADINA

Generalanzeiger für das Engadin
Redaktion St. Moritz:
Tel. 081 837 90 81, redaktion@engadinerpost.ch
Redaktion Scuol:
Tel. 081 861 01 31, postaladina@engadinerpost.ch
Inserate:
Publicitas AG St. Moritz, Tel. 058 680 91 50
stmoritz@publicitas.ch
Verlag:
Gammeter Druck und Verlag AG
Tel. 081 837 91 20, verlag@engadinerpost.ch

Erscheint:
Dienstag, Donnerstag und Samstag
Auflage: 7838 Ex., Grossauflage 17 465 Ex. (WEMF 2016)
Im Internet: www.engadinerpost.ch
Herausgeberin: Gammeter Druck und Verlag AG
Via Surpunt 54, 7500 St. Moritz
Telefon 081 837 90 90, Fax 081 837 90 91
info@gammeterdruck.ch, www.gammeterdruck.ch
Postcheck-Konto 70-667-2
Verlegerin: Martina Flurina Gammeter

Verlagsleitung: Myrta Fasser

Redaktion St. Moritz: Via Surpunt 54, 7500 St. Moritz
Telefon 081 837 90 81, Fax 081 837 90 82
E-Mail: redaktion@engadinerpost.ch
Redaktion Scuol: @-Center, Stradun 404, 7550 Scuol
Telefon 081 861 01 31, Fax 081 861 01 32
E-Mail: postaladina@engadinerpost.ch

Reto Stifel, Chefredaktor (rs)
Engadiner Post: Jon Duschletta (jd), abw.; Marie-Claire Jur
(mcj); Liwia Weible (lw); Alexandra Wohlgensinger (aw)
Praktikant: Fabrizio Forcella (faf)
Produzentin: Alexandra Wohlgensinger (aw)
Technische Redaktion: Liwia Weible (lw)
Posta Ladina: Nicolo Bass, Chefredaktor-Stellvertreter
(nba), abw., Selina Bisaz (sbi)

Freie Mitarbeiter:
Ursa Rauschenbach-Dallmaier (urd), Stephan Kiener (skr),
Erna Romeril (ero), Katharina von Salis (kvs)

Korrespondenten:
Susanne Bonaca (bon), Eduard Hauser (eh),
Giancarlo Cattaneo (gcc), Claudio Chiogna (cch),
Gerhard Franz (gf), Marina Fuchs (muf), Othmar Lässer (ol)
Ismael Geissberger (ig), Heini Hofmann (hh), Benedict
Stecher (bcs), Martina Tuena-Leuthardt (mtl)

Agenturen:
Schweizerische Depeschengatur (sda)
Sportinformation (si)
Agentura da Noviteds rumauntscha (ANR)

Bumann tritt zurück aus Spitzengastronomie

Gourmet Spitzenkoch Daniel Bumann,
der seit 1995 mit seiner Frau Ingrid das
«Bumanns Chesa Pirani» führt, kehrt per
1. April der Spitzengastronomie den Rü-
cken und schliesst zum Ende der Winter-
saison sein Lokal in La Punt definitiv.
«Die wirtschaftlichen Rahmenbeding-
ungen haben für uns nicht mehr ge-
stimmt», begründet Bumann den Ent-
scheid. Er will sich zukünftig auf seine
Fernsehprojekte auf dem Privat-TV-
Sender 3+ konzentrieren, heisst es in ei-

Fondue-Gondel für Touristiker

Bergbahnen Vergangenen Dienstag-
abend erfreuten sich Hoteliers, Skischu-
len, PostAuto, Bogn Engiadina, Center
da Sandà, Turissem Scuol und weitere
touristische Anbieter an einer «Fondue-
Gondel». Zuerst erhielten in der Berg-
station alle einen Apéro und detaillierte
Informationen. Das Thema «Beschnei-
ung» wurde sehr ausführlich erklärt. Da
viel Wasser für die Präparierung der Piste
Pruì verbraucht wurde, konnte die
Talabfahrt nicht beschneit werden. Das
Möglichste wurde beschneit, nun wird
noch die Schlittelbahn von Prui nach
Ftan für Weihnachten geöffnet. Je vier
Personen konnten in eine Gondel ein-

ner Mitteilung. Seit 2009 verhilft der
Spitzenkoch des 18 GaultMillau-Lokales
kränkelnden Betrieben zu einem Neu-
start. Für 2017 sollen zwei weitere Staf-
feln folgen, zudem denke er und seine
Frau über weitere TV-Formate nach: «An
Ideen mangelt es nicht.»

Der Walliser Sternekoch verabschiedet
sich diesen Winter mit einer Retrospekti-
ve der beliebtesten Gerichte der ver-
gangenen 22 Jahre kulinarisch von sei-
nen Gästen in der Chesa Pirani. (pd)

steigen, in der Tee, Weisswein, ja sogar
Kirsch und natürlich das Fondue bereit-
standen. So konnte man die Abend-
stimmung aus der Gondel in netter Ge-
sellschaft geniessen. Wieder in der
Bergstation angekommen, wurde noch
ein feiner Digestif offeriert: Ein wahr-
lich einzigartiges Erlebnis. Über Weih-
nachten/Neujahr laufen die Gondeln
im Skigebiet Motta Naluns vom 25. De-
zember bis und mit 1. Januar bereits ab
8.00 Uhr. Weiter findet am Samstag, 31.
Dezember im Bergrestaurant «La Mot-
ta» ein Silvesteranlass mit einem feinen
Fondue Chinoise à discrétion statt.
(Einges.)

Ein eisiges Dinner zum Abheben

Gourmet Zu den Festtagen über-
raschen die Organisatoren des St.Mo-
ritz Gourmet Festivals mit der Bekannt-
gabe eines aussergewöhnlichen Special
Events: Erstmals in der Festival-
geschichte geht es am Dienstag, 31. Ja-
nuar für rund 20 Gourmet-Fans mit ei-
ner PC-6-Maschine vom zugefrorenen
St.Moritzersee innert zwölf Minuten
auf den Persgletscher. Auf 3000 m ü. M.
kredenzte Daniel Humm den Gästen ku-

linarische Köstlichkeiten aus seinem
Drei-Sterne-Restaurant Eleven Madison
Park in New York. Zudem wird der ge-
bürtige Schweizer Weltstarkoch im
Rahmen eines öffentlichen Charity-
Events am Donnerstag, 2. Februar, sei-
ne berühmten «Humm Dogs» auf dem
St.Moritzer Hausberg Corviglia anbie-
ten. (pd)

Infos unter 081 836 82 04 oder
events@kulm.com

Dienstjubiläen bei der Pomatti AG

Gratulation Anlässlich der Weihnachts-
feier der Pomatti AG wurden ver-
schiedene Mitarbeiter für ihre langjäh-
rige Treue und ihren grossen Einsatz
geehrt. Marcel Sutter, Telematik-Servic-
monteur und «Timekeeping-Man» im
Cresta Run während der Wintersaison,
feiert sein 25-Jahre Jubiläum. Für 50 Jahre
treue Mitarbeit ist Francesco Rampa, Pro-

jektleiter Elektro, geehrt worden. Trotz
bereits erreichtem Pensionsalter ist er im-
mer noch in der Firma aktiv. Über 30 Jah-
re bei der Pomatti AG tätig sind Arno Gio-
vanoli, Danilo Orsini, Eugenio Nana,
und Andrea Tramèr. Die Geschäfts-
leitung dankt allen ihren langjährigen
Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für
ihren grossen Einsatz und Treue. (Einges.)

Das Lyceum feiert seine Jubilare

Gratulation An der Weihnachtsfeier
ehrte das Lyceum Alpinum Zuoz seine
langjährigen Mitarbeitenden und dankte
ihnen für ihren Einsatz und ihre Treue.
Bereits fünf Jahre an der Schule sind Lidia
Maria Albuquerque Pascoal Pereira, Pa-
tricia Bolinger, Massimo Cavalli, Jessica
Lindsay, Patricia Martinho Pereira Teixei-
ra, Tihomir Pantic, Antoinette Russi Brun-
jes, Heather Thompson-Cavalli, Susanne
Tognina, Andreas Vasarik und Vanessa Pa-
tricia Vitorino E Sousa. Seit zehn Jahren
mit dabei sind Lin Bolliger-Ding, Mafalda

Maria De Almeida Seromenho, Lydia Lu-
zi-Wälchi, Maria Fernanda Pinto Ribeiro
Dos Santos, Andrea Suzana Stamm, Ladi-
na Stecher, Heidi Thöny-Schorta und Ti-
ziana Tuena. Tiziana Beti, Donald Camp-
bell, Cornelia Koch und Bruno Mauron
sind seit 15 Jahren am Lyceum Alpinum
tätig und Domenico Paoliello und Alfred
Sigg seit 20 Jahren. Ganze drei Jahrzehnte
sind Giachem Marugg sowie Mario Feuer-
stein Teil der Schule und Gisa Mascia gar
seit 35 Jahren. Vielen herzlichen Dank für
euren Einsatz! (Einges.)

37 Jahre Mitarbeit in der Academia

Gratulation Mit 25 Jahren sorgte Vla-
dimiro Frollano das erste Mal für das
leibliche Wohl der Schülerinnen,
Schüler und Mitarbeitenden der Aca-
demia Engiadina, dazumal bekannt
unter dem Namen Evangelische Mit-
telschule Samedan. In all diesen Jahren
kam ein jeder, der sich in der öffent-
lichen Mensa verpflegte, in den Ge-

nuss zahlreicher Vladimiro -Spezialitä-
ten, die von seinen italienischen
Wurzeln geprägt waren. Jetzt, nach 37
Jahren als engagierter, stets hilfs-
bereiter Koch verabschiedet sich Vladi-
miro in den wohlverdienten Ruhe-
stand und freut sich auf die
gemeinsame geplante Reisezeit mit sei-
ner Frau. (Einges.)

Traditionelles Kastanienschlagen

Bergell In der EP-Ausgabe vom 20. De-
zember ist unter dem Titel «Ein stach-
liges Becherspiel» ein Artikel zum Kas-
tanienschlagen im Bergell erschienen.
Leider enthielt der von der Redaktion
verfasste Artikel einige Fehler. Dafür
möchten wir uns entschuldigen. Nach-
folgend der Text zu diesem Handwerk
im wahrsten Sinne des Wortes, wie er
richtig ist.

Jeweils im November durchzieht ein
leichter Rauch das untere Bergell, die
Sotto Porta. Ein untrügliches Zeichen
der Kastanienerte. Die Bergeller Kasta-
nien durchlaufen nach der Ernte, oft
verbunden mit dem Aufbrechen der
vom Baum gefallenen Ricci (Igel) mit-
tels eines Holzrechens und dem Auf-
lesen der Früchte, einen Verarbeitungs-
prozess, der zumeist nach alter Sitte
geschieht. Nachdem die Früchte wäh-
rend mehreren Wochen auf einem Rost
über einer permanenten Glut in den
Dörrhäuschen (Cascinas) oder sonst

wie getrocknet werden, erfolgt das tra-
ditionelle «Kastanienschlagen». Eine
Arbeit, die zumeist in der Ge-
meinschaft der Familie und unter frei-
em Himmel erfolgt. Kürzlich fand in
Soglio wieder ein solches «Kastanien-
schlagen» statt. Dabei werden die ge-
trockneten Kastanien traditionsgemäss
in lange Leinensäcke gefüllt und wie-
derholt kräftig auf einen Holzbock ge-
schlagen, bis die braunen Schalen bre-
chen. Kastanien und Schalen schüttelt
man anschliessend in einem flachen
Korb (Vann genannt), um sie von-
einander zu trennen: Eine recht staubi-
ge Angelegenheit. Zum Schluss werden
die Kastanien auf einem Sieb gerüttelt,
nach Grösse getrennt bzw. auch das
noch verbliebene braune Häutchen
möglichst abgeschält. In Heimarbeit
müssen Reste der braunen Häutchen
mit dem Messer entfernt und kranke
oder zu kleine Kastanien aussortiert
werden. (ep)



Kastanien und Schalen werden in einem flachen Korb (Vann) geschüttelt, um sie voneinander zu trennen.
Foto: Urs Schildknecht

Leserforum

Olympia Kandidatur, ja oder nein?

Diese Frage kann nicht mit einem
Links-Rechts-Schema beantwortet
werden. Legen wir die Pro und Kontra
auf die Waagschale, so kann der Bür-
ger kaum mit ehrlich gutem Gewissen
für Olympia einstehen. Ist nicht
schon der Eintritt mit 25 Millionen
für die Kandidatur fraglich? Es würde

ein grosser finanzieller Verlust und
schmerzhafter Wertverlust an der Na-
tur entstehen. Setzen wir auf qualita-
tiven, naturnahen Tourismus und ver-
zichten wir auch Massenveran-
staltungen mit grossen nachteiligen
Folgen.

Kurt Schneider, Ennetbaden / Zuoz

Vielen Dank!

Wir finden das vielfältige Angebot im
Oberengadin trotz des weitgehend feh-
lendes Schnees im Oberengadin toll. Die
Pisten wie auch die Loipen sind fantas-
tisch. Auch finden wir die Schlaufen fürs
Schlittschuhlaufen auf dem St.Moritzer
und Champfèrer See wunderbar.

Wir möchten uns bei allen Beteiligten,
seien es die Verantwortlichen, die Loi-
penfahrer, die Bergbahnangestellten
und die Gemeindearbeiter, herzlichst
bedanken.

Familie Peter Baumann-Blumenthal,
Champfèr

Die «Task Force Spöl» wird im Januar erneut aktiv

Nach dem Schlammaustrag 2013 geht es jetzt um eine Chemikalienverunreinigung im oberen Spölbach

Der im oberen Spöl bei Zernez nachgewiesene Bauschadstoff der Gruppe Polychlorierte Biphenyle (PCB) stammt aus den Sanierungsarbeiten am Grundablass der Stauanlage Punt dal Gall. PCB gefährden die Natur nachhaltig, sie muss deshalb von ihnen befreit werden. Nur wie?

JON DUSCHLETTA

Mit dieser Frage wird sich voraussichtlich im Januar die «Task Force Spöl» befassen. Unter der Federführung des Amts für Natur und Umwelt (ANU) wird das Expertengremium mit Vertretern des Schweizerischen Nationalparks (SNP) und der Engadiner Kraftwerke AG (EKW) nach Lösungen suchen müssen, wie der Bauschadstoff PCB aus dem oberen Spölbach beseitigt werden kann. Zusätzlich kompliziert wird die Sache, weil der betroffene, rund sechs Kilometer lange Abschnitt des Spölbachs zwischen der Stauanlage Punt dal Gall und dem Ausgleichsbecken Ova Spin im geschützten Gebiet des Nationalparks liegt. Der SNP-Kommunikationsbeauftragte Hans Lozza sagte auf Anfrage: «Es besteht tatsächlich ein grosser Konflikt, wir können das Bad nicht mit dem Kind ausschütten.» Von einer eigentlichen Güterabwägung spricht auch Michael Roth, der EKW-Direktor. Weder Roth noch Lozza wollten aber in der Folge mit weiteren Spekulationen über das «wie» und «wann» die Arbeit des Expertengremiums beeinflussen.

Reaktivierte, chemische Altlasten

Rückblende: Am 1. November wurde durch die EKW eine Schadstoffbelastung im Spölbach festgestellt, worauf die EKW bei der Kantonspolizei eine Anzeige gegen Unbekannt wegen Zuwiderhandelns gegen das Umwelt- und Gewässerschutzgesetz einreichte.

Vorgängig wurden im Zusammenhang mit der Sanierung der Stauanlage Punt dal Gall (die EP/PL hat verschiedentlich darüber berichtet) Sandstrahlarbeiten am Grundablass und an anderen Bauteilen durchgeführt. Laut Michael Roth war bekannt, dass der dabei abgestrahlte alte Korrosionsschutz den gefährlichen Bauschadstoff Polychlorierte Biphenyle (PCB) enthält (siehe Textbox). «Die Arbeiten erfolgten deshalb innerhalb einer mit

Schleusen und Unterdruck abgeschotteten sogenannten PCB-Baustelle.» Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen musste später festgestellt werden, dass PCB-haltiges Material durch ein Leck in der Einhausung und via Grundablass nach aussen gespült worden war.

Wie das Amt für Natur und Umwelt am Donnerstag meldete, wurden im Gewässerabschnitt zwischen der Stauanlage Punt dal Gall und der Einmündung des Fuornbachs erhöhte PCB-Werte gemessen. In Sedimenten wurden – bei einer Grundbelastung von rund 0,02 mg/kg PCB – bis 0,4 mg PCB pro Kilogramm Sediment nachgewiesen. Weder im Sediment noch im Wasser selbst aber gelten Grenzwerte. Wohl aber für Fische. Dort beträgt dieser 6,5 Pikogramm (pg) pro Gramm Fischmasse. Die Fische im oberen Spölbach weisen bis zu dreifach erhöhte PCB-Werte auf. Weil der rund sechs Kilometer lange obere Spölbach zwischen den beiden Stauseen gefangen ist und das Fischen im Nationalpark per se verboten ist, kann die Gefahr vorhanden eingegrenzt werden. Für den stellvertretenden Leiter des ANU, Daniel Güttinger, ist aber klar, dass sich das eingesetzte Expertengremium so schnell wie möglich auf geeignete und vertretbare Massnahmen zur Sanierung der betroffenen Gewässerstrecke einigen muss: «Bis zum Einsetzen der Schneeschmelze Ende Mai oder Anfang Juni müssen wir mit den Arbeiten durch sein.» Das Ziel in Bezug auf die Schadstoffbelastung des Bachsediments muss der Richtwert, heisst, die PCB-Grundbelastung von 0,02 mg/kg sein. «Da müssen wir wieder hinkommen», fordert Güttinger.

Seen und Inn sind nicht belastet

Aufgrund der im oberen Spölbach gemessenen Werte besteht gemäss ANU mittel- und langfristig gesehen eine Gefährdung für Flora und Fauna. Dies weil sich PCB biologisch kaum abbaut, sich aber in der Nahrungskette anreichert. Das ANU bestätigt in seiner Mitteilung weiter, dass weder in den beiden Stauseen noch weiter unten im Inn erhöhte Schadstoffkonzentrationen gemessen wurden. Die Sanierung des oberen Spölbachs soll laut Güttinger auf der strengen Wegleitung des Amts für Abfall, Wasser, Energie und Luft der kantonalzürcher Baudirektion basieren. Derweil ermittelt die Kantonspolizei Graubünden die Sachlage auf rechtlicher Basis. Nicht zuletzt zur Klärung der Haftungsfrage.



**Die gemessene Belastung des Bauschadstoffs PCB beschränkt sich auf den oberen Spölbach zwischen der Stau-
mauer Punt dal Gall und der Einmündung in das Ausgleichsbecken Ova Spin.** Foto: Marie-Clair

Foto: Marie-Claire Jur

Altlast: Polychlorierte Biphenyle (PCB)

Die Bezeichnung Polychlorierte Biphenyle (PCB) umfasst 209 verschiedene, in direktem Zusammenhang stehende chemische Verbindungen. PCB steht für persistente und chronisch giftige organische Chlorverbindungen. PCB reichert sich durch Bioakkumulation in Organismen an. Im hier interessierenden oberen Spölbach in Fischen, Algen, Moos oder im Sediment. Generell können PCB durch ihre Fettlöslichkeit schon mittels Hautkontakt vom Körper aufgenommen werden. PCB gehören in der Auflistung der Innen-

raum-Luftschadstoffe zu den mittel- und schwerflüchtigen organischen Verbindungen (SVOC) und führen regelmässig zu erhöhten Innenraumbelastungen in Gebäuden. PCB-Werte können im menschlichen Blut, im Fettgewebe oder in der Muttermilch nachgewiesen werden. PCB können Chlorkne, Haarausfall oder Leberschäden auslösen und auch das Immunsystem angreifen. PCB stehen zudem im Verdacht, krebserregend zu sein und körperliche, geistige und hormonelle Erkrankungen zu fördern. Mit PCB

belastete Fische wurden mittlerweile bis in die Antarktis nachgewiesen.

PCB fanden bis in die späten 1980er-Jahre in Brand- und Korrosionsschutzanstrichen, in Transformatoren, Weichmachern oder Fugendichtungsmassen Verwendung. Nach einer Massenvergiftung durch PCB-belastete Lebensmittel 1968 in Japan sind PCB seit Ende der Übergangsfrist 1999 verboten. Seither müssen PCB-Altlasten gemeldet und als Sondermüll entsorgt werden. PCB befindet sich noch heute weltweit in vielen Bauteilen. (jd)

HIF kann 10. Schuljahr anbieten

Bildung Die Regierung erklärt sich bereit zu einer beitragsrechtlichen Anerkennung des Brückenangebots 10. Schuljahr «Chance Plus» am Hochalpinen Institut Ftan (HIF) für eine Versuchsphase von drei Jahren. Das Angebot soll 15- bis 19-jährigen Jugendlichen am Ende ihrer obligatorischen Schulzeit als Einstieg in die

Berufswelt dienen und ihre Integration in die Gesellschaft unterstützen. Zielgruppe sind Jugendliche, welche noch berufliche Orientierung benötigen oder individuelle Bildungsdefizite aufheben wollen. Das Angebot umfasst 40 Schulwochen mit 40 bis 45 betreuten Lernstunden. Es besteht aus einem viertägigen allgemein-

bildenden Grundangebot. Ferner ist ein externer Praxistag in einem Betrieb vorgesehen, um einen Bezug zur Arbeitswelt herzustellen. Dazu sollen drei Schnupperlehren durchgeführt werden.

Die Genehmigung erfolgt vorbehaltlich des erforderlichen Nachtragskredits durch den Grossen Rat. (pd)

RTR sammelt für «2 x Weihnachten»

Soziales Für die Aktion «2 x Weihnachten» sammelt auch Radiotelevisiun Svizra Rumantscha (RTR) Geschenke für Bedürftige. Mathias Kundert reist mit der Moderatorin Annina Campell nach Zuoz und sammelt Geschenke vor Ort. Am Mittwoch, dem 28. Dezember in der Pastozia Furnaria Klarer in Zuoz, von 9.00 bis 12.00 Uhr können Publikum und Bevöl-

kerung Geschenke vorbeibringen und verpacken. RTR offeriert jedem, der ein Paket bringt, einen Kaffee als Dank. Die Hälfte der Spenden kommt Bedürftigen in der Schweiz zugute, die andere Hälfte verteilt das SRK in Osteuropa. Erwünscht sind unverderbliche Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs, aber auch Papeterieartikel und neue Kinderschuhe. (pd)

Fröhliche Weihnachten. Paschaivlas Festas da Nadel.

Engadiner Post
POSTA LADINA



publicitas 

Foto: Fotolia.de

Gute und schlechte Nachrichten für SSZ-Aktionäre

Das Skigebiet eröffnet programmgemäss, hat aber finanzielle Sorgen

Der hohe Abschreibungsbedarf bereitet der Sessel- und Skilifte Zuoz AG Sorgen. Sanierungs-massnahmen dürften notwendig werden. Immerhin sind seit gestern die Lifte in Betrieb.

RETO STIFEL

Zwei weisse Bänder in den braunen Hängen. So präsentiert sich zurzeit das Bild oberhalb von Zuoz. So wie letztes Jahr schon. Und vorletztes. Einen entscheidenden Unterschied aber gibt es: Auch wenn wie in den beiden Vorjahren bis Weihnachten kein natürlicher Schnee gefallen ist, konnte die Sessel- und Skilifte Zuoz AG (SSZ AG) gestern Freitag ihren Betrieb mit allen Anlagen aufnehmen. Vor einem Jahr noch stand der Sessellift Pizzet bis 31. Dezember still – und das in den ertragreichsten Tagen des Jahres. «Wir sind sehr froh, dass wir die Saison eröffnen können», sagte der Verwaltungsratspräsident der SSZ AG, Luis A. Wieser am Donnerstag vor den Aktionären. Die In-



Auch in diesem Jahr fehlt im Zuozer Skigebiet der natürlich gefallene Schnee. Trotzdem sind die Anlagen seit gestern Freitag in Betrieb.

Foto: Reto Stifel

334 726

*So viele Ersteintritte verzeichnete das Skigebiet Zuoz im Geschäftsjahr 2015/16. Das sind rund fünf Prozent weniger als im Vorjahr und fast ein Viertel weniger als in der Saison 2013/14.

vestitionen in den Ausbau der Schneeanlagen seien wichtig und richtig gewesen, ohne diese würden die Lifte heute stillstehen. Und noch einen Punkt erwähnte Wieser: Alle Pistenmaschinen des Unternehmens sind jetzt mit der neuen Vermessungstechnik ausgerüstet, die es erlaubt, die Pisten mit deutlich we-

niger Schnee zu präparieren als bisher. Bereits in der letzten Saison konnte dadurch rund ein Drittel der benötigten Schneemenge eingespart werden.

Hoher Abschreibungsbedarf

Der Ausbau der Schneeanlagen und der Ersatz des Albanas-Skiliftes durch einen Sessellift schlagen sich auch in der Jahresrechnung nieder. Knapp 890 000 Franken betrug der Abschreibungsbedarf in der Jahresrechnung 2015/2016. Und gemäss Wieser wird sich dieser in den kommenden Jahren auf rund 850 000 Franken pro Jahr belaufen. Bei einem erwarteten EBITDA (betrieb-

liches Ergebnis vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen) von 300 000 bis 450 000 Franken sind hohe Verluste vorprogrammiert. «Das Eigenkapital schmilzt wie der Schnee in der Sonne», sagte Wieser zu den Aktionären. Sobald das Fremdkapital nicht mehr zur Hälfte durch das Eigenkapital gedeckt ist, ist der Verwaltungsrat verpflichtet, Sanierungsmassnahmen einzuleiten. Gemäss Wieser dürfte das ohne grundlegende Änderung der Situation in rund zwei Jahren der Fall sein.

Im Geschäftsjahr 2015/16, welches an der Aktionärsversammlung zur Diskussion stand, resultierte ein Rückgang

des Verkehrsertrages um 1,9 Prozent. Vor allem dank des sehr guten Monats März konnte ein stärkerer Einbruch verhindert werden. Zudem ist es gelungen, auf der Aufwandseite Einsparungen zu erzielen, sodass der EBITDA im Vergleich zum Vorjahr um 33 000 Franken auf gut 300 000 Franken angestiegen ist. Das Jahresergebnis weist einen Verlust von 690 000 Franken aus. Im Vorjahr resultierte ein Gewinn von 1,2 Mio. Franken. Allerdings konnte damals eine Parzelle bei der Talstation des ehemaligen Skiliftes Albanas verkauft werden. Die Aktionäre entschieden ohne Diskussionen und Gegenstimmen den Ver-

lust auf die neue Rechnung vorzutragen.

WM-Quali-Rennen in Zuoz

Anlässlich der Versammlung wurden die Aktionäre darüber informiert, dass Zuoz ein wichtiger Partner der Ski-WM 2017 ist. Auf der schwarzen Piste des Pizzet-Liftes werden am 13. sowie vom 16. bis 18. Februar die Qualifikationsrennen im Slalom und Riesenslalom ausgetragen. Wer sich dort qualifiziert, kann mit den bereits gesetzten Fahrern an den Hauptrennen in St. Moritz teilnehmen. Erwartet werden rund 180 bis 200 Athleten aus 75 Nationen.

Veranstaltungen

Festtagskonzert «Rudè da chant Engiadina»

Silvaplana Am Mittwoch, 28. Dezember findet um 20.00 Uhr in der evangelischen Kirche Silvaplana das bereits traditionelle Festtagskonzert mit dem gemischten Chor «Rudè da chant Engiadina», begleitet von Jörg Perron an der Orgel, statt.

Der Rudè da chant Engiadina, auf Deutsch: Singkreis Engadin, wurde im Jahr 1978 von Gianna Vital Janett und Jachen Janett gegründet. Nachdem der Chor sich in seinen ersten Jahr hauptsächlich dem A-capella-

Singen von Werken aller Art widmete, tritt er heute, unter der alleinigen Leitung von Gianna Vital-Janett und zunehmend häufiger in Begleitung von einzelnen Instrumenten, Orchestern oder solistischen Sängerinnen und Sängern auf.

Für den Auftritt in Silvaplana stehen sakrale und weltliche Musikstücke von Claudio Monteverdi (1567–1643) auf dem Konzertprogramm des Rudè da chant Engiadina. (Einges.)

Konzerte zum Jahresende

Sinfonieorchester 1985 wurde mit den Konzerten zum Jahresende der Grundstein für die über dreissigjährige Erfolgsgeschichte der Sinfonia gelegt. Das Sinfonieorchester Engadin steht seit 1989 unter der Leitung des Dirigenten Marc Andreae. Viele der Orchestermusiker besetzen führende Positionen in bedeutenden europäischen Orchestern.

Die Sinfonia bietet zum Jahresende vier Konzerte im Oberengadin an. Am Mittwoch, 28. Dezember, finden gleich zwei Konzerte statt. Das erste im Kongresszentrum in Pontresina um 10.30 Uhr und das zweite in der Aula des Lyceums Alpinum um 20.30 Uhr. Am darauffolgenden Tag spielt

die Sinfonia in der Aula des Schulhauses Sils um 20.45 Uhr, und ein letztes Mal in der Mehrzweckhalle in Celerina um 20.30 Uhr.

Die Ouvertüre zur Oper Semiramide ist als virtuoses Einleitungsstück im Konzertsaal sehr beliebt; sie bildet den Auftakt zu den Konzerten von Sinfonia 2016. Im Mittelpunkt des Konzertprogramms steht das beliebte Konzert für Violoncello und Orchester von Camille Saint-Saëns, ein Paradestück jedes Cellisten, welches der Schweizer Christian Poltéra interpretieren wird. Den furiosen Konzertschluss bildet die 5. Sinfonie von Antonín Dvořák. (pd)

Vorverkauf: www.sinfonia-engiadina.ch

Vernissage mit Wildtier-Fotograf Claudio Gotsch

La Punt Am Mittwoch, 28. Dezember, wird in der Wald-Galerie oberhalb des Dorfplatzes von Chamuesch eine neue Winterausstellung eröffnet. Der einheimische Jäger und Fotograf Claudio Gotsch aus La Punt Chamuesch präsentiert auf dem Rundgang durch den winterlichen Wald zehn Wildtier-Fotografien seiner Schwarz-Weiss-Serie «Black Edition».

Der lichte Arven-Lärchen-Wald «God Fainchs» an der Nordflanke des Munt Müsella lädt zu Entdeckungspaziergängen ein. Zu frühen Morgenstunden laufen auch schon mal ein oder zwei Rehe über den Weg. Was liegt also näher, als den heimischen Wildtieren eine Foto-Ausstellung unter freiem Himmel zu widmen. Gotsch streift seit Jahren nicht

nur zur Jagd, sondern auch mit seiner Kamera durch die Engadiner Wälder und fängt mit viel Geduld und Tarnungsgeschick Bilder von Wildtieren ein. Eine Selektion der Bilder hat Gotsch in einer Schwarz-Weiss-Ausgabe aufbereitet, der sogenannten «Black Edition». Darunter sind spezielle Steinbock-Fotos, ein röhrender Hirsch und küssende Rehe zu sehen. Die Wildtierfotografien können nun gesammelt im Wald bewundert werden.

Die Vernissage zur Winterausstellung «Black Edition» findet am kommenden Mittwoch, 28. Dezember um 11.00 Uhr bei «Plaun Fainchs» auf dem Rundgang der Wald-Galerie statt. Der Zugang ist vom Dorfplatz Chamuesch aus signalisiert. Interessierte Besucher wer-

den von Fotograf Claudio Gotsch selbst durch die Galerie geführt. Der Rundgang ist bei Schnee nur mit einer Spur gestampft. Gutes Schuhwerk ist erforderlich.

Die Ausstellung ist anschliessend bis Mitte April 2017 täglich 24 Stunden zugänglich und wird wieder von einem Wettbewerb begleitet, bei dem man eine Wildtierfotografie des Künstlers gewinnen kann. Wettbewerbsformulare können an der Station Nr. 1 in der Wald-Galerie bezogen werden. (Einges.)

Seit einigen Jahren produziert Gotsch zusammen mit dem Tourismusverein La Punt Ferien einen Wildtierkalender. Der Kalender 2017 kann aktuell auf der La Punt Tourist Information bezogen werden. Rückfragen: La Punt Ferien, Tel. 081 854 24 77, lapunt@estm.ch.

Weihnachtskonzert mit Familie Saitkoulov Oppert

St. Moritz Es ist schon fast Tradition, dass Familie Saitkoulov Oppert zum Weihnachtskonzert ins Hotel Laudinella lädt. So werden Roustem, Claire und Tochter Clara Saitkoulov am Montag, 26. Dezember um 20.30 Uhr Werke von Brahms und Bach im Konzertsaal zum Besten geben.

Roustem Saitkoulov erhielt den zweiten Preis beim Concours Géza Anda, und das Zürcher Konzert-

publikum verlieh ihm für seine Interpretation von Sergei Rachmaninows Klavierkonzert Nr. 2 den Géza Anda-Publikumspreis.

Der Pianist gewann unter anderem den ersten Preis eines Klavierwettbewerbs in Rom, und 2003 verlieh ihm Prinz Rainier III von Monaco den Preis der Monte-Carlo-Piano-Meister. Er tritt weltweit auf vielen Festivals und mit bedeutenden Orchestern auf.

Auch seine Frau Claire Oppert ist Preisträgerin von verschiedenen internationalen Musikwettbewerben, und als Solistin tritt sie mit vielen namhaften Orchestern auf. Mit Roustem Saitkoulov spielte sie als Duo auf Tourneen in Europa, China, Südafrika und Australien. Dabei begeistern die Beiden das Publikum mit ihren interessanten musikalischen Dialogen. (Einges.)

Che vain cuschinà per la tschaina da Nadal?

La tscherna tanter mangiar da luxus o üsità es vasta

Nina Padrun, Lavin La duonna da paura e mamma da duos uffants amo pitschens es avant pac temp dvantada cuntschainta grazcha a seis menüs engiadinais preschantats illa seria da cuschinar da la Televisiun Svizra «SRF bi de Lüt - Landfrauenküche». In quell’occasiun ha ella pudü tour incunter la medaglia dad argient.

«Quai ch’eu fetsch il plü gugent es simplamaing cuschinar e da far tuortas da motiv», disch Padrun. Cha perquai as detta ella eir gronda fadia da cuschinar alch special per la saira da Nadal. «Eu stun uras in cuschina per preschantar a mia famiglia ed a meis giasts a la saira da bös-chin alch special», decler’la. Cha quist on saja quai ün büfè chi as preschainta cun da tuottas sorts buntats. «Meis büfè da Nadal as preschainta cun divers trats dad aperitiv, diversas salatas, sosas, divers trats da charn e natüralmaing cun differents desserts», tradisch’la.

Per la tschaina da Nadal es la maisa da Nina Padrun da Lavin occupada da pü da desch personas. Fingia quist fat nu lascha tenor ella gnanca pro da servir quella saira ün «Fondue Bourguignonne». «Eu nu n’ha padellas avuonda per far quai», declera ella riond.

Cun preschantar ün büfè, ingio cha minchün chatta dal sgüra alch da mangiar chi til plascha bainischem, as possa giodair la saira da cumpagnia sainza

gnir in stress e stuvair far prescha cun mangiar. «In quist möd pudaina mangiar, far posa per scumpartir regalins e davo cuntinuar a mangiar e giodair», declera ella ün ulteriur avantag dal büfè da Nadal. Cha’ls uffants hajan lura temp da giodair lur regals e cha’ls creschüts hajan temp per giodair la saira.

«Sco cha cugnuosch a meis figlin, mangiarà el impustüt dal pan impli», disch Nina Padrun. Cha quel pan saja vairaingaing previs sco aperitiv, «ma schi dà da quel pan esa per meis figl ün di da festa», intun’la.

Ils creschüts invezza varan impustüt plaschair da la charn da vdè our da l’aigna stalla, taglià in flettas stiglias e servi

cun l’üsitada sosa cul nom «tonnato». Pro Nina Padrun daja però daplüssas sosas co be quella da pesch da tun e perquai nun es il «vitello» be «tonnato», dimpersè ün «vitello cun plüssas variaziuns».

Eir ün hit sün maisa es pro ella il dschambun in pasta da pizza. «Il dschambun vain cundi cun üna marinada speciala e davo cot aint illa pasta da pizza», decler’la.

Ils receipts per quistas buntats dà ella gugent cuntschaint: «Quists trats as po nempe servir eir dürant tuot l’on e na be per la festa da Nadal», constata Nina Padrun. Intant s’allegra ella sün Nadal.

Martina Fontana

Recept dschambun in pasta da pizza

Dschambun da la nusch (Nusseschinkli) in Pasta da pizza per quatter personas:

Masdar 500 gr farina alba, ün sdun e mez sal, ün mez dat alvamaing, 3,5 dl aua e 2 sduns da schoppa öli d’oliva ad üna pasta. (Schoglier l’alvamaing cun l’aua e l’öli). Laschar posar la pasta per circa duos uras fin cha la pasta ha la dombra grondezza.

Masdar 2 sduns da painch alguà, 1,5 sduns da schoppa meil, 1,5 sduns da schoppa mutarda, ün mez sdunin cha-

nella, ün mez sdunin puolvra da Kardamon, ün quart sdun puolvra da neglas ed uondscher aint ün dschambun da la nusch (Nusseschinkli) da circa ün kil culla marinada.

Paquettar il dschambun da la nusch illa pasta rasada oura e couscher tuot circa ün’ura sülla prüma rilla dal fuornin chi ha üna temperatura da 180 grads.

Servir pro al dschambun differentas sosas da dip. (mfo)



Nina Padrun da Lavin serva quist Nadal a sia famiglia ün büfè cun diversas buntats. fotografia: mad



Cilgia Nogler da Bever cuschina quist an il menu da Nadal fingia ün di aunz festa per avoir avuonda temp per tuot sieus giasts. fotografia: mad

Cilgia Nogler da Bever Cilgia Nogler da Bever es cuntschainta scu autura da «La Padella», ün cudesch da cuschiner da tipics trats engiadinais. Eir ella cuschina fich gugent e per la saira da Nadal ün trat genuin tipic ch’ella ho impris a cuschiner da sia mamma. «Per la saira da festa fetsch eau quist an Splajadinas (Fleischvögel) scu trat principel», decler’la. Cha quist trat nu saja propi üngün trat tradiziunel da Nadal, agiundsch’la, «ma a mia famiglia gusta quist trat e perque al cuschin eau per quella saira speciela», argumentesch’la. Da pü bod as cuschinaiva tradiziunelmaing ün’ocha per la tschaina da Nadal ed eir ella hegia fingia cuschino quel trat. Ma inua as dess ir hozindi per üna bun’ocha? E chi la mangia? Las famiglias nu sun pü uschè grandas cu üna vouta! Cha famiglias pü povras mangiaivan ün bun rost da festa, spiegh’la ün’ulteriura tradiziun.

La maisa da tschaina da Nadal da Cilgia Nogler s’implischa quist an in etappas, perche cha tuot ils invidos nu paun

as raduner al glistess mumaint. Perque ho la cuschinunza da servir ün plat ch’ella po preparar il di aunz. Cha quel gusta eir a quellas personas chi rivan da gnir pür l’ultim mumaint a maisa, managia Cilgia Nogler. Las Splajadinas ch’ella cuschina vegnan accompagnedas d’üna buoglia d’ardöffels e da

trais sorts verdüra. Ouravaunt il plat principel serv’la paunins pitschens da salm (Lachs). Scu «punct sül i» da la saira da Nadel serva Cilgia Nogler ün plat glatsch fat sves, cun ampas, ch’ella ho clet fingia d’utuon in Val Bever. Cilgia Nogler s’allegra sün Nadal.

Martina Fontana

Recept «Splajadinas»

12 flettas charn da bouv tagliedas fich fin vegnan marinadas cun sel, paiver, ün pò paprica ed 1 fin 2 sduns cognac. Cun üna tschiguolla granda, zappeda fin, ün mazzin peterschiglia, 2 rischmelnas tagliedas in strivlas na memma lungias per ch’ellas hegian bain piazza sainza pizzer surour la charn, 24 strivlas lard e duos flettas paun alv as fo il tamperi.

Sün mincha fletta da charn vegnan luvedas duos strivlas da lard, risch-

melnas e paun, ün bun sdunin tschiguolla e peterschiglia. La fletta da charn vain rudleda aint sten e franchida cun duos fichadaints. Ils «utschels» vegnan spulvros cun ün pò farina e brassos in grass chod. In üna sosa bain lieda as couscha il trat sün pitschen fö per ün’ura e mez. Tiers as metta üna tschiguolla cun üna föglia d’urbeja e quatter groffels.

Ün pò cognac e gramma mettan al trat il punct sül i. (mfo)

Corina Bott-Falett, Valchava La saira da Nadal es dvantada per la famiglia da Corina Bott-Falett da Valchava, la quala es cuntschainta sco üna da las pauras chi cultiva ün üert exemplaric in Grischun, üna festa tuot speciala.

La famiglia celebrescha la saira da festa nempe aint il god. «Meis hom ed ün da meis uffants van ouravant a la festa a preparar ün lö adattà aint il god per celebrar noss’üanza», declera Corina Bott-Falett. Lur Nadal as cumpuona nempe dad ün fö per brassar liongias (schi nun es privel d’incendi), tè e punsch e vaiderins cun chandailas pendüts v d’ün bös-chin immez il god.

Co cha Corina Bott-Falett declera, serva eir ella dürant il temp da Nadal qualche menü da festa a sia famiglia e que pel solit ün fondü da charn. La saira da Nadal es per sia famiglia però reservada al star da cumpagnia, giodair la natüra e la quietezza.

«Da chaminar tras il god, minchant eir cun glüna plaina, uschigliö cun linternas, es simplamaing fich special e

bel e bod na da descriver», manaj’la. «In magölns da jogurt da vaider mettaina chandailas e tils pendain lura vi da la romma dad ün bös-chin aint il god», declera ella ün bel detagl da lur üanza.

Schi’d es blera naiv vain spalada oura üna piazza per cha la famiglia possa là far ün fö e brassar liongias. «Schi’d es privel d’incendi mangiaina buns panins e festagian nossa festa sainza fö» agiundsch’la. Avant co ir vers chasa chantan els amo la chanzun «O bainvgnü Nadal».

Cumanzà l’üanza dad ir i’l god a festagiari Nadal ha la famiglia Bott-Falett avant circa desch ons. «Ils uffants d’eiran là amo pitschens e vaivan ultra dal plaschair da pudair brassar liongias e decorar ün bös-chin i’l god eir grond plaschair da pudair far regals a las bes-chas chi vivan là», s’algord’la. Uschè gnivan scumpartidas carottas, fain ed otras buntats per las leivrinassas, chavriöls ed otras bes-chas.

«Amo hoz vöglian ils uffants ir i’l god a celebrar Nadal e perquai faina quai

amo adüna fich gugent», disch Corina Bott-Falett.

Davo cha lur Nadal i’l god es finì van els a chasa, invüdan amo üna vouta las quatter chandailas dal cranzin d’Advent, mangian ün dessertin, chantan chanzuns, musiceschan e scumpartan alura lur regals. Uschè gioda Corina Bott-Fallett il Nadal da quist on.

Martina Fontana

Recept «Nadal i’l god»

Pel recept special illa natüra da la «saira da Nadal i’l god» nun han ils interessats dabsögn bler. Vaiderins cun chandailinas, filfier per tils pichar vi d’ün bös-chin, laina per far fö, liongias da brassar e bler plaschair e cuntantezza pisseran, masdats bain e cultivats cun chüra, per algordanzas inschmanchablas. Uschè as poja giodair Nadal in cumpagnia ed in natüra. (mfo)



La famiglia Bott-Fallett da Valchava festagescha la saira da Nadal aint il god cun brassar liongias. fotografia: archiv PL

Masüras per la sgürezza stradala sül Fuorn

Situaziuns privlusas pro’ls parkegis lung il Pass dal Fuorn

Il Parc Naziunal Svizzer e’l cumün da Zernez introduian a partir dals prüms da gün da prossem on plüssas masüras da sgürezza stradalas. Duos dals nouv parkegis lung la via dal Pass dal Fuorn vegnan abolits.

La situaziun da la sgürezza da trafic pro differents parkegis dal Parc Naziunal Svizzer (PNS) lung la via dal Pass dal Fuorn es tenor expertisas per part insuf-ficiainta. La Pulizia chantunala ha fat masüraziuns da sveltezza i’ls lös pertocs

e constatà cha la sveltezza admissa vain surpassada regularmaing. Insembel cul cumün da Zernez han decis ils respun-sabels dal PNS d’introdüer a partir dals prüms gün da prossem on las masüras bsögnaivlas per amegldrar la sgürezza dal trafic e dals peduns pro’ls differents parkegis.

Amegldrar la sgürezza per tuots
Al cumanzamaint dal mais lügl d’eiran gnüdas introdüttas masüras per la sgü-rezza stradala pro’ls parkegis P7, P8 e P9 lung il Pass dal Fuorn ed i’l territori dal Parc Naziunal Svizzer. Insembel culla Pulizia Chantunala, cun l’Uffizi chan-tunal da construcziun bassa ed il cu-

mün da Zernez as vaiva decis da limitar in quists lös la sveltezza a 60 kilometers l’ura e da scumandar il tschüffer oura. «Cun quistas masüras vaina pudü amegldar la sgürezza dals peduns e quietar la situaziun dal trafic motori-sà», ha dit Hans Lozza, il portavusch dal PNS. Avant l’introducziun da las masü-ras provisoricas per la sgürezza dal trafic gniva adüna darcheu a situaziuns criti-cas cun peduns chi vulaivan traversar la via.

O lura daiva eir quels mumaints priv-lus cur cha’ls automobilists faivan ma-növers süls singuls parkegis. Plünavant ha’l manzunà chi haja eir fingià dat ac-cidaints pro quists parkegis. «Per furtü-na adüna be cun ferits.» Ils parkegis lung la via chantunala sun gnüts instal-lats avant decennis e da quel temp nu regnaiva amo tant trafic motorisà lung quista stricha. «La sveltezza dal trafic motorisà d’eira da quel temp eir bler plü bass», ha’l declerà.

«Masüras vegnan resguardadas»
La prüma priorità da quistas masüras es da pisserar per la sgürezza dals giasts dal Parc Naziunal Svizzer sco eir dals parte-cipants dal trafic. Tenor Hans Lozza tra-versan dütant ün on fin 160000 veiculs motorisats il Pass dal Fuorn. «Dütant la stagiun ota daja eir dis chi s’ha dombrà fin a 3300 veiculs motorisats», ha’l dit. Cullas observaziuns fattas dütant ils ul-tims mais han ils respunsabels pudü ob-servar co cha’l cumportimaint dals par-tecipants dal trafic d’eiran pro’ls parke-gis P7, P8 e P9. «I s’ha constatà cha la li-mita da la sveltezza vain per gronda part resguardada», disch Lozza.

Quist fat han confermà eir las con-trollas da radar cha la Pulizia chantuna-la ha fat dütant differents dis ed eivnas da la stagiun passada.

Duos parkegis damain
«Avant as masüraiva sveltezzas da fin 200 kilometers l’ura pro singuls töffists. 80 pertschient da quists partecipants dal trafic nu’s tгнаivan a seis temp vi da



Culuonnas da töffists lung il Pass dal Fuorn pon eir esser ün privel. Dütant la stagiun ota daja dis cun fin a 3300 veiculs motorisats.

las prescripziuns da sveltezza», ha de-clerà il portavusch dal PNS.

Üna consequenza da tuot las experti-sas fattas da differentas instituziuns sco tanter oter eir la Scoula politecnica fe-derala da Turich e da tuot las controllas es cha’ls duos parkegis P7 e P9 vegnan abolits. «Il parkegi numer set as rechat-ta güsta davo üna storta ed il numer nouv davo ün muot. Qua manca la sur-vista e nus nu pudain garantir la sgürez-za dals peduns.» Sco cumpensaziun vain ingrondi il parkegi P8. Plünavant

vain introdüt ün scumond da tschüffer oura e la limita da sveltezza eir pro’ls parkegis numer trais, quatter e ses. Ils respunsabels speran da pudair terminar las lavuors da fabrica pro l’ingrondi-maint dal P8 fin a la fin dal mais mai da prossem on. Ils cuosts per quist adatta-maint vegnan surtuts dal PNS e dal cu-mün da Zernez. «Las masüras per la sgü-rezza stradala vaglian a partir da pros-sem on adüna dütant il temp dals prüms gün fin la fin dal mais october», conclüda Hans Lozza. (anr/afi)

«Üna buna influenza per corp ed orma»

«Savun Engiadina» cun ingredienzas indigenas

Savuns da «Savun Engiadina» vegnan fats a man e cun prodots natürels chi derivan da l’Engiadina. Causa ün problem da la pel d’ün dals producents es nada l’idea per la producziun da quists savuns.

La producziun da savuns cun oduors da dschember, rosmarin, lavendel o da meil d’aviöls es üna da las paschiuns da Jean Pierrick Bergamin e da Roman Meier. Cumanzà han els cun leger il prüm cudeschs davart la metoda da prodüer svesa savuns e cun experim-entar cun differentas ingredienzas. Ils «Savuns Engiadina» vegnan fats a man e schanieschan tras quai la natüra e grazcha als prodots natürels eir la pel. Las ingredienzas derivan per gronda part da l’Engiadina e da seis contuorns.

Desister da chemicalias
«Nus vain absolt insembel il stüdi d’economia e Roman vaiva fingià adü-na problems culla pel dals mans», s’al-gorda Jean Pierrick Bergamin, chi abita hoz in Engiadin’Ota. Quist fat ha in-spirà ad els duos da prodüer svesa sav-uns cun ingredienzas natüralas. «Nos intent d’eira da desister scha pussibel da tuot quellas chemicalias cha blera gliedud nu cumporta», declerà’l. Uschè vegnan prodüts lur savuns sainza sili-con e paraben. Plünavant laschan els

davent las ingredienzas sinteticas e’ls mezs da conservar. «Our da persvasiun dovrain nus per la producziun da noss savuns be ölis e grass chi derivan da cul-tivaziuns biologicas e scha pussibel da la regiun.» Per l’odur particulara pisse-ran öls eterics. «Quels han güsta eir üna buna influenza pel bainesser da la pel e da l’orma.» Ils duos producents da savun s’han laschats inspirar da la cun-trada da l’Engiadina. «Il clima in quista regiun es particular e l’ajer nu pudess esser plü net. Quists fats provain nus d’integrar e da dar quai inavant cun noss savuns natürels», disch Bergamin.

Producziun manuala dals savuns
Tant Jean Pierrick Bergamin sco eir Ro-man Meier nun han mai gnü da chefar culla producziun da prodots cosmetics. «Nus vain let cudeschs, documainta e vain retscherchà i’l internet co chi’s po far savuns. Cun experimentar e provar oura vaina ramassà nossas prümas ex-perienzas», manzuna Jean Pierrick Ber-gamin. La gronda part da la lavur per lur savuns vain fatta a man. «Far savuns nun es uschè greiv. Importaint esa da masdar lönych avuonda tuot la massa», declerà’l. Per mantgnair las valuors da las ingredienzas nu vain la materia s-chodada sün daplü co 45 grads cel-sius. In ün ulteriur pass vain culada la massa in fuormas. Qua restan ils savuns dütant 24 uras e pon cun quai gnir dürs. «Davo laschain nus süar noss pro-dots dütant ün mais avant co cha quels vegnan preparats per vender», disch



Il «Savun Engiadina» vain fat cun prodots natürels chi derivan per la gronda part da l’Engiadina.

fotografia: mad

Bergamin. Grazcha a quista metoda schanianta tils esa pussibel da man-tgnair i’ls savuns il glycerin natüral chi fa bain a la pel.

Materia natürala per culur
Prümavaira passada han els cumanzà culla producziun e la vendita dals «Savuns Engiadina». Plünavant man-zuna Bergamin cha grazcha a las mate-

rias natüralas survegnan ils savuns lur culur particulara. «Nus desistin eir da dovrar öli da palmas o d’argan», declerà Bergamin. Pels duos producents dal «Savun Engiadina» esa important da resguardar l’ambiant. «Quai cumainza üna vouta fingià pro l’elavuraziun, pro’l paketar ils savuns e vain resguardada eir pro la vendita e la spediziun. Nus pro-vain da chattar per noss prodots adüna

soluziuns perdüraivlas», disch el. Per-quai retiran els tuot las ingredienzas bsögnaivlas scha pussibel illa regiun, quai eir per evitar lungs viadis da trans-port. «Noss savuns as poja retrar pel mumaint be cun visitar nossa pagina d’internet www.savun-engiadina.ch. Nos böt es d’ingrondir successivamaing nossa producziun e nossa gestiun da savuns», conclüda Bergamin. (anr/afi)

Imbellir il temp d’Advent e Nadal

Il Dun da Nadal es cumparü

Ils uffants ladins pon s’allegrar dal Dun da Nadal d’ingon. Quel dess imbellir il temp d’Advent e Nadal cun istorgias, ingiavineras e da tuottas sorts cussagls e recettas.

Fingia per la seguonda vouta han cum-pilà las scholaras e’ls scholars da Valsot ün cudaschet per imbellir il temp d’Advent e da Nadal. Els han scrit istorgias cuor-tas ed han disegnà svesta propostas per zambriar stailas o pops da naivs. Grond e pitschen po passantar il temp da Na-dal cun provar oura las recettas per ün smoothie o far ils exercizis per man-

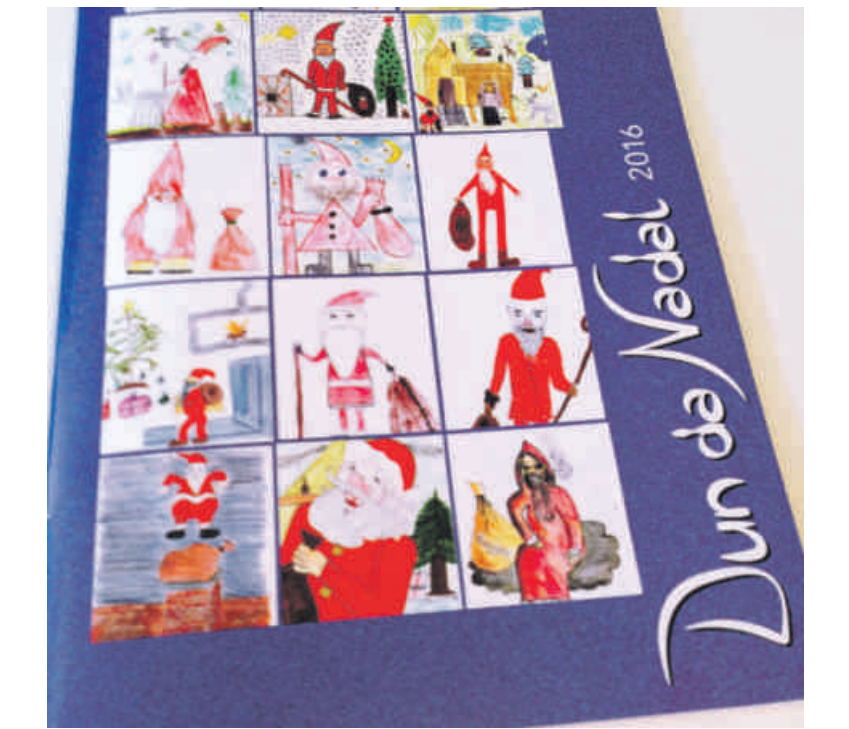
tnair l’aigna fitness dūrant il temp da Festas. La gronda part da las contribu-ziuns sun scrittas in vallader e be singu-las in puter. «Nus sperain cha quist fat animescha ad ün o l’oter magister da l’Engiadin’Ota da contribuir istorgias pel prossem Dun da Nadal», declera An-nalea Stuppan, üna da las redacturas dal Dun da Nadal d’ingon.

La sfida dal tema Nadal
Il frontispizi es quist on gnü ornà culs purtrets dals victuors da la concorrenza da disegn da l’on passà. «Id ha dat passa 150 inoltraziuns e nus vain divis ils victuors illas categorias prüma, seguon-da, terza classa e lura üna per las classas quatter fin ses ed üna pel s-chalin ot», manzuna Stuppan. Ella es stutta cun

che motivaziun cha las scholaras e sco-lars s’han miss a la lavur pel Dun da Na-dal da quist on. «La sfida es da pisserar cha’ls uffants nu gnian stufts dal tema da Nadal. La lavur per quista gazettina cumainza fingià dūrant il mais d’avuost e düra pel solit fin pro las vacanzas d’utuon.» Ed il temp avant Nadal vain dedichà, tenor ella, als preparativs pel Nadal da scoula. Las istorgias i’l Dun da Nadal sun per gronda part cumponi-maints dals uffants. «Las ideas per las istorgias han gnü las scholaras e’ls scholars svesta. Qua o là faja lura amo dabsögn da l’agüd da nus magisters» disch la magistra da Valsot. Per finir haja lura gnü nom da tscherner da las bleras istorgias quellas pel Dun da Nadal. Cun far tuot la lavur per la gazettina da Na-dal han ils uffants pudü imprendir eir co scriver lur istorgias cul computer e chi dà ün dret dals purtrets e chi’s douv-ra il permiss per tradüer texts da linguas estras. «Da prüma davent d’eira eir cler, cha nus nu pudain publicchar tuot las istorgias ed ideas. Adonta da quai d’ei-ran tuots fich motivats», disch Stup-pan.

Cussagls pel passatemp
Illa prüma part dal Dun da Nadal d’in-gon as chatta propostas per crear seis agen contuorn da Nadal cun zambriar la chasina dal Niculaus, cun rennas, vuolps, pops da naiv e stailas. Plüna-vant as poja as trategner cun tscherchar differenzas tanter duos purtrets, cun colliar ils nomers e cun pitturar ün ni-culaus tenor ils nomers.

Interessant e per provar oura sun ils cussagls d’ün pitschen «work-out» per tgnair il pais dūrant il temp d’Advent. Las scholaras e’ls scholars da Valsot han preparà eir ün pèr recettas per cuschi-nar da cumpagnia: Üna vouta as chatta üna ricetta per ün smoothie cun man-gos ed orandschas o üna proposta per far maila implida. La prüma part va a fin cun ün’ingiavinerà da tscherchar ils



Ils disegns dals victuors da la concorrenza da disegnar da l’on passà orneschan il frontispizi dal Dun da Nadal. fotografia: Annatina Filli

pled e cun ün labirint ingio chi’d es da chattar la dretta via. La seguonda part es dedichada als divers raquints da Na-dal. Uschè vain quintada la legenda dals pasters, l’istorgia da Luana chi pati-scha da cancar o quella da l’asenin dal

Niculaus. Plünavant vegnan ils lectuors dal Dun da Nadal actual eir a savair co ch’üna famiglia richa festagescha la prüma vouta Nadal o co cha la tradi-ziun da Nadal vain festagiada in Finlan-da. (anr/afi)

Edi da l’Uniun dals Grischs

Il Dun da Nadal es sper il Chalender La-din ün dals duos periodics cha l’Uniun dals Grischs (UdG) edischa adüna per la fin da l’on. Tuot las scoulas da l’Engiadi-na e da la Val Müstair tiran il Dun da Nadal per til regalar a mincha uffant chi frequainta la scoula populara. «Per far l’edizium da prossem on s’han an-nunzchadas sper mia persuna amo

duos magistras. Flot füssa schi füss amo ün magister o üna magistra da l’in-tschesch puter», disch Annalea Stuppan. Il Dun da Nadal es gnü fat ils ultims duos ons da las scholaras e’ls scholars da Valsot e: «Quist es statta üna soluziun intermediara. Tradiziun es cha nossa gazettina da Nadal vain fatta da magi-stras e magisters», conclüd’la. (anr/afi)

Arrandschamaint

Festa d’avertüra MountainHub

Scuol In gövgia, ils 29 december, a las 15.00 ha lö la festa d’avertüra dal MountainHub al Stradun a Scuol. Al fö avert infuormeschan ils responsabels sur dals progress dal proget. Pro üna

liongia da Hatecke ed ün vin chod quintan ils affarists da mia Engiadina dals visitaduors d’infin uossa e co cha’l Hub vain utilisà. Plünavant vain in-fuormà dal prim contrat stipulà cul

Club da Hockey Engiadina e cur cha la vendita dals abunamaints «Fibre to the home» per l’on 2017 cumainza. (protr.)

Daplü infuormaziuns: www.miaEngiadina.ch

**CUMÜN DA SCUOL**

L'uffizi da fabrica/uffizi tecnic tschercha

ad üna collavuratura/ad ün collavuratur

Ella/El

- es responsabel per las gruppas da mantegnimaint
- es responsabel tanter oter pella rumida da naiv, las vias cumünalas e vias champestras, las piazzas da giovar e da sport
- fa la coordinaziun cul uffizi forestal
- accumpogna progets da construcziun bassa/ota

Nus spettain
üna scolaziun da manadra/manader da fabrica o üna scolaziun equivalenta, plüs ons experienza sül chomp da fabrica, impustüt sül sector da construcziun bassa.

Nus pretendain ch’El/Ella sapcha ütilisar l’EED, manar glieud, as far valair, trattar sco eir discuorrer e scriver rumantsch.

Nus spettain plünavant ch’El/Ella haja iniziativa ed ün möd da lavurar cons-cienzius, bunas manieras, l’abilità da lavurar in üna squadra e plaschair vi dal contact cun abitants e persunal.

Cugnuschtschas da GIS sun d’avantag.

Nus spordschain
üna lavur variada cun responsabilità in üna squadra flexibla chi funcziuna bain, ün salari correspondent e bunas prestaziuns socialas.

Entrada in piazza
1. mai 2017 o tenor convegna

Infuormaziuns
per quista piazza dà Arno Kirchen, manader da l'uffizi tecnic (081 861 27 22).

L’annunzcha culla solita documainta es d’inoltrar fin il plü tard als 13 schner 2017. Adressa: Administraziun cumünala, per mans da la direcziun, Andri Florineth, Bagnera 170, 7550 Scuol

176.808.924

Imprender meglder rumantsch	
Engadiner Küche	la cuschina engiadinaisa
Brotauflauf	Tartana
Bütschellas (süsses Hefegebäck)	Bütschellas
Butterfladen	Fuatscha grassa
Engadiner Käsesuppe	Schoppa sütta, plèr
Engadiner Nusstorte	Tuorta da nusch engiadinaisa
Engadiner Pfannkuchen	Vasclas da put
Engadiner Sockoladentorte	Tuorta da tschiculatta engiadinaisa
Engadiner Wurst frisch	Liangia engiadinaisa fras-cha/Liongia engiadinaisa frais-cha
Engadiner Wurst geräuchert	Liangia engiadinaisa fümanteda/Liongia engiadinaisa fümantada
Fleischtorte	Tuorta da charn
Gämspfeffer	Paiver da chamuotsch
Gefüllte Eier nach Art der Silvaplaner	Övs implieus al möd dals Battafös
Geriebene Spätzli	Bazocals struschats
Gerstensuppe	Schoppa da giuotta
Grassins (Guetsli)	Grassins
Grüne Spätzli	Pizochels verds
Hexenpolenta	Pulenta da la stria



Gospel: The Kuziem Singers
Lündeschdi, 26 December 2016

Ils Kuziem Singers sun la 3. e 4. generaziun d’üna famiglia africauna chi mantegnan la tradiziun da chanter. Cun trais ghittarras ed üna conga trategnan els al public cun gospels inglais, frances ed africauns ed egnas cumposiziuns.

Temp/Lö: 20.30, Baselgia reformeda

Bigliet: CHF 25.00. Libra tscherna da la Piazza.

Prevendita: Samedan Tourist Information
T 081 851 00 60





Vschinauncha Zuoz

La scoula primara da Zuoz/Madulain, mneda in lingua rumantscha, tschercha per l’an scolastic 2017/2018

üna magistra/ün magister da primara
(pensum da 50%)
ed
üna magistra/ün magister da primara
(pensum da 100%)

Annunzcha:
D’inoltrer cun tuot la documainta üsiteda per e-mail a la mneda da la scoula suot v.roost@zuoz.ch fin als 14 schner 2017 u per posta a:
Scoula primara Zuoz/Madulain
Duonna Vanessa Roost
Chesa da scoula
7524 Zuoz
chi sto eir a disposiziun in cas da dumandas suot il nr. da tel. 076 345 66 21.

Caminadas kulinarisches «Nest»

Bündner Starkoch bringt Foodsharing nach St. Moritz

Diese Woche eröffnete Andreas Caminada ein Winter-Restaurant unter dem Namen «Igniv» im Badrutt's Palace Hotel. Mit einem ausgefallenen Konzept.

LIWIA WEIBLE

Es ist modern geworden, zu teilen: Autos, Musik, Wohnungen, Sofas und vieles mehr, ja, sogar Mitarbeiter können geteilt werden. Einer, der sich allenfalls von dieser «Shared Economy» hat inspirieren lassen, ist Andreas Caminada, seines Zeichens mehrfach ausgezeichnete Bündner Spitzengastronom. Caminada hat mit dem Markennamen «Igniv» ein Konzept entwickelt, das bis dahin in der Schweiz neuartig war und bewusst im Kontrast zu seinem ersten, vielgepriesenen Gourmet-Menü-Restaurant «Schloss Schauenstein» steht.

Unter dem Namen «Igniv – die romanische Übersetzung für «Nest» – bietet der Starkoch Haute-Cuisine zum miteinander Teilen an – in Form von Sharing-Menüs. Sein nunmehr zweites Lokal unter der Marke «Igniv» eröffnete Caminada am vergangenen Mittwoch im St.Moritzer Badrutt's Palace Hotel. Das erste «Gourmetnest» entstand bereits Ende 2015 in Bad Ragaz.

Aktiver Austausch am Tisch

Das Nest steht symbolisch für Geborgenheit und Wohlbefinden, aber auch eben fürs Teilen. Folglich liegt der Fokus des Konzeptes neben dem gastronomischen Aspekt auf dem Beisammensein in ungezwungener Atmosphäre. Das Ganze funktioniert denkbar einfach: Während eines Sharing-Dreigangmenüs – auf Wunsch mit Surprise-Zwischengängen – erhält jeweils ein Tisch pro Gang zahlreiche appetitliche Kreationen gleichzeitig serviert und teilt sich die Speisen untereinander. Ein Konzept, das förmlich zu einem intensiven Austausch innerhalb der Gruppe am Tisch zwingt, denn es gilt, sich permanent abzustimmen, wer noch etwas wovon es



Action in der Showküche des neuen Restaurants «Igniv» im Badrutt's Palace Hotel. Andreas Caminada hat die Situation im Griff. Foto: Liwia Weible

sen möchte und das entsprechende Schälchen zum «Sharing-Partner» hinüberzureichen. Von der Diskussion über die hochwertig zubereiteten und originell servierten Kleinigkeiten einmal ganz abgesehen. Aus naheliegenden Gründen nicht mehr ganz so sozial interaktiv verhält sich dieses «Casual Fine Dinner» – wie es von Caminada ebenfalls bezeichnet wird –, wenn allein oder zu zweit genossen, doch funktioniert dies ebenfalls durchaus. Sogar Sharing-à-la-Carte statt Menü ist möglich.

Interieur gehört zum Konzept

Zum «Igniv»-Konzept gehören zudem Ausstattung und Innendesign. Wie bereits in Bad Ragaz, hat die bekannte spanische Innendesignerin und Architektin Patricia Urquiola im Badrutt's Palace Hotel gewirkt und ein heimeliges «Igniv» für Caminada und seine

Sharing-Gäste geschaffen. Ein gekonnter Material-, Farb- und Stilmix, gespickt mit Elementen wie kleinen Zweigen oder Federn lässt die Räumlichkeiten modern sowie dennoch einladend und warm wirken.

40 Gäste haben hier Platz, und diese werden von 18 Mitarbeitern, darunter Chefkoch Marcel Skibba und Restaurantleiterin Sylvie Kämpf, bewirtet.

Öffnungszeiten: Nur im Winter – Mo. bis So., jeweils ab 18.30 Uhr

Zur Person Andreas Caminada

Seit 2003 ist Caminada Gastgeber im Schauenstein Schloss Restaurant Hotel in Fürstenu (Schweiz), wo er zurzeit 40 Mitarbeiter beschäftigt. Das Schauenstein Schloss Restaurant Hotel ist mit 3 Michelin-Sternen und 19 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Caminadas Restaurant ist seit 2011 auf «The World's 50 Best Restaurants»-Liste. 2012 gründete Caminada auch ein Catering-Unternehmen. Im Dezember

2015 lancierte der Bündner sein zweites Restaurant-Brand IGNIV (www.igniv.com) in Bad Ragaz, unter dem er jetzt seinen zweiten Standort in St.Moritz eröffnete. Im Jahr 2015 gründete er ausserdem eine eigene Stiftung «Fundazione Uccelin» (www.uccelin.com), die junge, talentierte Köche und Servicefachkräfte fördert. Zudem erscheint halbjährlich sein Bookazine «Caminada Documenta». (pd/lw)

Nachgefragt

«Sharing hätte man von mir nicht erwartet»

LIWIA WEIBLE

EP/PL: Andreas Caminada, Sie haben eines Ihrer «Igniv»-Restaurants in St. Moritz eröffnet. Warum heisst das Lokal «Nest»? Andreas Caminada: Ein Nest ist etwas, das gemeinsam von mehreren Vögeln geteilt wird. Der grosse Wurm wird untereinander geteilt. So ist es auch bei uns im «Igniv». Man muss dazu miteinander reden, statt beispielsweise die ganze Zeit am Handy zu spielen. Es ist ausserdem nicht nur ein Food-Konzept, sondern ein Restaurant, bei dem es um Styling geht. Es soll auch wirklich die sprichwörtliche Nestwärme haben.

Wie sind Sie auf Foodsharing gekommen?

Ich habe das Schloss Schauenstein seit 13 Jahren, daher wollte ich unbedingt ein Konzept kreieren, das komplett anders ist, als das im Schloss. Sharing ist etwas, das man von mir nicht erwartet hätte. Es passt in die Zeit. Wie kann man etwas kreieren, was es noch nicht gibt? Das ist immer die Frage, die ich und mein Team uns stellen und der Anspruch, den wir an uns selbst haben.

Haute Cuisine bleibt es aber dennoch?

Wir kommen vom Schloss Schauenstein, es wird also mit sehr viel Aufwand und Qualität gekocht. Das Sharing ist im asiatischen Raum schon bekannt, und wir haben versucht, es ins Fine Dining zu übertragen. Die Atmosphäre, das Interior Design, das ist alles top, aber es wirkt trotzdem entspannt.

Bekommt auch jeder genug ab?

Jeder Gang im Menü besteht schon aus vier, fünf Komponenten, und es können Surprise-Gänge dazugewählt werden, von denen niemand weiss, zu welchem Zeitpunkt im Menü sie kommen oder was sie enthalten.

Ein weiterer Vorteil ist, dass es oft jemanden dabei hat, der viel oder sehr wenig isst. Beide fühlen sich unwohl, wenn sie dabei beobachtet werden. Das eine wie das andere fällt beim Sharing nicht so sehr auf, und jeder ist relaxt und nimmt nur von dem, was er mag.

Der Eisweg Madulain ist wieder offen

Mit Schnee, Wasser, Maschinen und Manpower zum Schlittschuhvergnügen

Letzten Winter feierte der Madulainer Eisweg Premiere und konnte einen grossen Erfolg verbuchen. Diese Woche leisteten Eismeister Bruno Asam und sein Sohn und Assistent Sven Asam kraftraubende Tages- und Nachteinsätze, um das im Oberengadin bisher einzigartige Sport- und Freizeitangebot wieder bereitzustellen. Sie konnten da-

bei von den bereits gemachten Erfahrungen profitieren, und Dritte halfen ihnen, den vor Ort hergestellten maschinellen Schnee an die Strecke zu transportieren und dann mit einem Pistenbully platt zu walzen. Die Schneebasis wurde danach jeweils nach Sonnenuntergang mittels zweier mobiler Wasserspeier kontinuierlich vereist:

Zum einen mit einem Güllewagen, der aus seinem 5000-Liter-Tank Wasser auf den Weg Inns sprudeln liess. Die Feinarbeit der Vereisung wurde mit dem «Homemade Zamboni» vorgenommen, der Wasser aus einem 1000-Liter-Kubus über eine Vielzahl feiner Düsen auf die Wegfläche sprühte und über eine nachgezogene Gummi-

matte gleichmässig über die Oberfläche verteilte. Den Rest besorgte die Natur. Die tiefen Nachttemperaturen halfen mit, dass Familien mit kleinen Kindern ab heute wieder mit Schlittschuhen längs des Inns lustwandeln können. Die nur sehr leicht abfallende Strecke von rund einem Kilometer wurde etwas verlängert und schliesst nahe der Ge-

meindegrenze zu Zuoz mit einer Zusatzschlaufe um ein kleines Auengebiet ab. Ausserdem haben die Eismeister kleine Wegvarianten (um Bäume und Sträucher) in die Strecke eingebaut. Herstellung und Unterhalt des Eisweges werden vollumfänglich von der Gemeinde Madulain finanziert. Das Angebot ist für alle Nutzer kostenlos. (mcj)



Der Fussweg längs des Inns in Madulain wird ab Samstag wieder zur Schlittschuhstrecke (links). Sven Asam setzt am Abend die Wasserdüsen am Homemade-Zamboni in Gang (Bild Mitte), Vater Bruno Asam hat am Nachmittag mitgeholfen, den Schnee auf der Strecke zu verteilen. Fotos: Marie-Claire Jur

Info-Seite Engadiner Post

Notfalldienste

Ärzte-Wochenendeinsatzdienst

Falls der Haus- oder nächste Ortsarzt nicht erreichbar ist, stehen im Notfall folgende Ärzte zur Verfügung:

Samstag bis Montag, 24 bis 26. Dezember
Region St. Moritz/Silvaplana/Sils
Samstag, 24. Dezember
Dr. med. Compagnoni Tel. 081 838 60 60
Sonntag, 25. Dezember
Dr. med. Rouhi Tel. 081 837 30 30
Montag, 26. Dezember
Dr. med. Hasler Tel. 081 833 83 83

Region Celerina/Samedan/Pontresina/Zuoz/Cinuos-chel
Samstag bis Montag, 24. bis 26. Dezember
Dr. med. Kriemler Tel. 081 851 14 14

Region Zernez, Scuol und Umgebung
Samstag/Sonntag, 24./25. Dezember
Dr. med. Casanova Tel. 081 864 12 12
Montag, 26. Dezember
Dr. med. Weiss Tel. 081 864 12 12

Der Wochenenddienst für die Regionen St. Moritz/Silvaplana/Sils und Celerina/Samedan/Pontresina/Zuoz dauert von Samstag, 8.00 bis Montag, 8.00 Uhr.

Wochenenddienst der Zahnärzte

Telefon 144

Notfalldienst Apotheken Oberengadin

Telefon 144

Rettungs- und Notfalldienste

Sanitätsnotruf Telefon 144

Hausärztlicher Bereitschaftsdienst

St. Moritz, 24 h Tel. 081 833 14 14

Hausärztlicher Bereitschaftsdienst Scuol und Umgebung, 24 h Tel. 081 864 12 12

Schweizerische Rettungsflugwacht
Rega, Alarmzentrale Zürich Telefon 1414

Spitäler

Klinik Gut, St. Moritz	Tel. 081 836 34 34
Samedan Spital OE	Tel. 081 851 81 11
Scuol	Tel. 081 861 10 00
Sta. Maria, Val Müstair	Tel. 081 851 61 00

Dialyse-Zentrum Oberengadin

Samedan	Tel. 081 852 15 16
---------	--------------------

Opferhilfe

Notfall-Nr.	Tel. 081 257 31 50
-------------	--------------------

Tierärzte

Dr. med. vet. A.S. Milicevic, Sils Tel. 081 826 55 60

Dr. med. vet. F. Zala-Tannò und Dr. med. vet. M. Vattolo, Samedan Tel. 081 852 44 77

Clinica Alpina, Tiermedizinisches Zentrum 7550 Scuol Tel. 081 861 00 88

Dres. med. vet. Wüger Charlotte und Caviezel-Ring Marianne, Scuol Tel. 081 861 01 61

Pratcha Veterinaria Jaura, Müstair Tel. 081 858 55 40

Auto-Pannenhilfe und Unfalldienst Engadin und Südtäler

Castasegna-Sils	Tel. 081 830 05 91
Julier-Silvapl.-Champfèr	Tel. 081 830 05 92
Champfèr-St. Moritz	Tel. 081 830 05 93
Celerina-Zuoz, inkl. Albula und Bernina bis Hospiz	Tel. 081 830 05 94
S-chanf-Giarsun inkl. Flüela- und Ofenpass bis Il Fuorn	Tel. 081 830 05 96
Guarda-Vinadi	Tel. 081 830 05 97
Samnaun	Tel. 081 830 05 99
Val Müstair bis Il Fuorn	Tel. 081 830 05 98
Puschlav-Bernina Hospiz	Tel. 081 830 05 95

Selbsthilfegruppen

Al-Anon-Gruppe Engadin
(Angehörige von Alkoholikern) Tel. 0848 848 843

Anonyme-Alkoholiker-Gruppe OE
Auskunft Tel. 0848 848 885

Lupus Erythematodes Vereinigung
Schweizerische Lupus Erythematodes Vereinigung
Selbsthilfegruppe Region Graubünden
Auskunft: Barbara Guidon Tel. 081 353 49 86
Internet: www.slev.ch

Parkinson
Infos: Daniel Hofstetter, Pontresina
E-Mail: hofidek@bluewin.ch Tel. 081 834 52 18

VASK-Gruppe Graubünden
Vereinigung Angehöriger von Schizophrenie-/Psychisch-Kranken, Auskunft: Tel. 081 353 71 01

Veranstaltungshinweise

www.engadin.stmoritz.ch/news_events

www.scuol.ch/Veranstaltungen

oder im «Silser Wochenprogramm», «St. Moritz Aktuell», «St. Moritz Cultur» und «Allegra»

Anzeige

Pontresina
piz bernina  engadin

PONTRESINA WOCHENTIPP



Sinfonia Engiadina in Pontresina
Am Mittwoch, 28. Dezember 2016, um 10.30 Uhr findet das traditionelle Morgenkonzert der Sinfonia Engiadina im Kongress- und Kulturzentrum Pontresina statt. Auch dieses Jahr findet neben drei Abendkonzerten in Zuoz, Sils-Maria und Celerina ein kommentiertes Konzert in Pontresina statt. Sowohl die weniger geübten, wie auch die erfahrenen Konzertbesucher erhalten Einblick in die Hintergründe der gespielten Werke. Weitere Informationen und Tickets erhalten Sie unter www.sinfonia-engiadina.ch oder bei der Pontresina Tourist Information unter T +41 81 838 83 00.

Fabian Unteregger im Kongresszentrum Pontresina
Fabian Unteregger ist zurück. Nicht nur als Arzt, sondern mit einer rasanten Comedy-show. Lassen Sie sich am Donnerstag, 29. Dezember 2016, um 20.30 Uhr von seinem Programm «Doktorspiele» im Kongress- und Kulturzentrum Pontresina begeistern. In seinem zweiten Bühnenprogramm verarbeitet der Comedian Themen rund um den Menschen, die Gesundheit und den Schweizer Alltag. Weitere Informationen sowie Tickets erhalten Sie unter www.pontresina.ch oder bei der Pontresina Tourist Information unter T +41 81 838 83 00.

Pippi feiert Geburtstag in Pontresina
Am Freitag, 30. Dezember 2016, um 17.00 Uhr feiert das wohl bekannteste Mädchen mit den roten Zöpfen Geburtstag im Kongress- und Kulturzentrum Pontresina. Zum Geburtstag hat Pippi ihre Freunde Tommy und Annika eingeladen. Zusammen erleben sie viele Abenteuer: Sie bringen die Villa Kunterbunt auf akrobatische Weise auf Vordermann, erleben beim Fischen ihres Festschmauses beinahe Schiffbruch und spielen zusammen «Gespensterlis». Ein buntes, spannendes Bühnenspektakel mit toller Musik und fabelhaften Darstellern. Ein Riesenspass für Gross und Klein, wunderbar inszeniert von Brigitt Maag. Weitere Informationen und Tickets erhalten Sie unter www.pontresina.ch oder bei der Pontresina Tourist Information unter T +41 81 838 83 00.

Kontakt
Pontresina Tourist Information
Kongress- und Kulturzentrum T +41 81 838 83 00 pontresina@estm.ch
Via Maistra 133, Pontresina F +41 81 838 83 10 www.pontresina.ch



Beratungsstellen

Beratungsstelle Alter und Pflege OE
Karin Vitalini, Mo-Do, 14-17 Uhr Tel. 081 850 10 50
www.alterundpflege.ch, info@alterundpflege.ch

Beratungsstelle für Lebens- und Partnerschaftsfragen
Markus Schärer, Peidra viva, Straglia da Sar Josef 3, Celerina Tel. 081 833 31 60

Beratungsstelle Schuldenfragen
Steinbockstrasse 2, Chur Tel. 081 258 45 80

BIZ/Berufs- und Laufbahnberatung für Jugendliche und Erwachsene
Sekretariat: Plazzet 16, Samedan Tel. 081 257 49 40
– *Oberengadin/Poschiavo/Bergell*:
Francesco Vassella Tel. 081 257 49 44/081 844 14 44
– *Ober-/Unterengadin/Samnaun/Val Müstair*:
Jacqueline Beriger-Zbinden Tel. 081 257 49 41/081 257 64 31

Chüra d'uffants Engiadina Bassa
Canorta Villa Milla, Chasa Central, Bagnera 171, 7550 Scuol Tel. 081 862 24 04
canorta.villamilla@gmail.com

CSEB Beratungsstelle Chüra
Pflege und Betreuung, Sandra Niklaus, Via dals Bogns 323, Scuol, beratungsstelle@cseb.ch Tel. 081 864 00 00

Ergotherapie
Rotes Kreuz Graubünden, Samedan Tel. 081 852 46 76

Heilpädagogischer Dienst Graubünden
Heilpädagogische Früherziehung
– Engadin, Val Müstair: Silvana Dermont und Lukas Riedo
– Puschlav, Bergell: Manuela Moretti-Costa
Schul- und Erziehungsberatungen
– *St. Moritz und Oberengadin*:
francoise.monigatti@avs.gr.ch Tel. 081 833 77 32
– *Unterengadin und Val Müstair*:
antonio.preziuso@avs.gr.ch Tel. 081 856 10 19

Psychomotorik-Therapie
– *Oberengadin, Bergell, Puschlav*: Claudia Nold
– *Unterengadin, Val Müstair, Plaiv*: Anny Unternährer
Samedan, Surtuor 2 Tel. 081 833 08 85
Scuol, Chasa du Parc Tel. 081 860 32 00
Prada, Li Curt Tel. 081 844 19 37

Mediation
Professionelle Vermittlung und Unterstützung in privaten oder öffentlichen Konflikten: Lic. iur. Charlotte Schucan, Zuoz
schucan@vital-schucan.ch Tel. 081 850 17 70

Kinder- und Jugendpsychiatrie Graubünden
Kinder- und Jugendpsychiatrie, Engadin und Südtäler, Cho d'Punt 11, Samedan
W. Egeler, F. Pasini, M. Semadeni Tel. 081 850 03 71

Krebs- und Langzeitkranke
Verein Avegnir:
Beratung für Kranke und Angehörige Tel. 081 834 20 10
Beraterinnen: Karin Barta und Franca Nugnes-Dietrich

Krebsliga Graubünden: Beratung, Begleitung und finanzielle Unterstützung für krebserkrankte Menschen.
Persönliche Beratung nach telefonischer Vereinbarung.
info@krebsslga-gr.ch Tel. 081 252 50 90

Mütter-/Väterberatung
Bergell bis Samnaun
Angelina Grazia/Judith Sem Tel. 075 419 74 36/-45
Val Müstair, Silvia Pinggera Tel. 075 419 74 40

Opferhilfe, Notfall-Nummer Tel. 081 257 31 50

Palliativnetz Oberengadin
info@palliativnetz-oberengadin.ch
Koordinationsstelle Spitex OE Tel. 081 851 17 00

Prevento, Pflege, Begleitung, Betreuung
Engadin, engadin@prevento.ch Tel. 081 864 91 85
Chur, engadin@prevento.ch Tel. 081 284 22 22

Private Spitex
Hausbetreuungsdienst für Stadt und Land.
Betreuung, Haushalt und Pflege zu Hause Tel. 081 850 05 76

Procap Grischun Bündner Behinderten-Verband
Beratungsstelle Engadin/Südbünden Tel. 081 253 07 88
Quadratscha 1, Samedan, Di/Do 9–11.30, 13.30–16.30 Uhr

Pro Infirmis
Beratungsstelle für Menschen mit Behinderung und deren Angehörige; Ralf Pohlschmidt Tel. 081 257 12 59
Altes Spital, Samedan Fax 081 850 08 02
Bauberatung: roman.brazerol@bauberatungsstelle.ch

Pro Juventute
Oberengadin Tel. 081 834 53 01
Engiadina Bassa Tel. 081 250 73 93

Pro Senectute
Oberengadin: Via Retica 26, 7503 Samedan 081 852 34 62
Engiadina Bassa: Suot Plaz, 7542 Susch 081 864 03 02

RAV, Regionales Arbeitsvermittlungszentrum
A l'En 4, Samedan Tel. 081 257 49 20
Rechtsauskunft Region Oberengadin
Am 1. Samstag im Monat, von 10.00 bis 11.00 Uhr, in St. Moritz (Altes Schulhaus, Piazza da Scoula)

Regionale Sozialdienste
Oberengadin/Bergell: Sozial- und Suchtberatung
Franco Albertini, Andreas Vogel, Claudia Vondrasek,
Giulia Dietrich, Carlotta Ermacora Tel. 081 257 49 10
A l'En 2, Samedan Fax 081 257 49 13

Bernina: Sozial- und Suchtberatung
Franco Albertini, Carlotta Ermacora Tel. 081 844 02 14
Via dal Poz 87, Poschiavo Fax 081 844 21 78

Unterengadin/Val Müstair: Sozial- und Suchtberatung
C. Staffellbach, Giulia Dietrich, S. Caviezel Tel. 081 257 64 32
Stradun 403 A, Scuol Fax 081 257 64 37

Rotkreuz-Fahrdienst Oberengadin
Montag bis Freitag, 08.30–11.30 Tel. 079 408 97 04

Schweizerische Alzheimervereinigung
Beratungsstelle Oberengadin, Spital Oberengadin, 3. Stock, Büro 362, Samedan Tel. 081 850 10 50
Beratungsstelle Unterengadin, Via dals Bogn 323, Scuol Tel. 081 864 00 00

Spitex
– *Oberengadin*:
Via Nouva 3, Samedan Tel. 081 851 17 00
– *CSEB Spitex*:
Bagnera 71, Scuol, spitex@cseb.ch Tel. 081 861 26 26

Stiftung KIBE Kinderbetreuung Oberengadin
Geschäftsstelle Tel. 081 850 07 60
Kinderkrippe Chüralla, Samedan Tel. 081 852 11 85
Kinderkrippe Libella, Samedan Tel. 081 850 03 82
Kinderkrippe Muntanella, St. Moritz Tel. 081 832 28 43
Kinderkrippe Randulina, Zuoz Tel. 081 850 13 42
www.kibe.org, E-Mail: info@kibe.org

Systemische Beratung/Therapie für Paare, Familien und Einzelne DGSF/systemis.ch
Rita Jenny, Sotvi, 7550 Scuol Tel. 081 860 03 30

TECUM
Begleitung Schwerkranker und Sterbender
www.tecum-graubuenden.ch
Koordinationsstelle Oberengadin Tel. 081 850 10 50
info@alterundpflege.ch

Weitere Adressen und Infos: www.engadinlinks.ch/soziales

Kinotipp

Kino Scala St. Moritz, Tel. 081 842 88 42

Petterson & Findus 2: Das schönste Weihnachten überhaupt

Kinder- & Familienfilm von Ali Samadi Ahadi mit Stefan Kurt, Marianne Sägebrecht, Max Herbrechter und weiteren

Kino Scala St. Moritz Samstag, 24. Dezember, 17.00 Uhr

SING

Mit diesem tierisch turbulenten Gesangswettbewerb nehmen sich die Macher der Minions die wunderbare Welt der Castingshows vor. Vorhang auf für «Sing».

Kino Scala St. Moritz Montag/Mittwoch/Donnerstag, 26./28./29. Dezember, 17.00 Uhr

Fantastic beasts and where to find them

Spinoff von «Harry Potter», mit dem die Autorin der Buchvorlagen ihr Debüt als Drehbuchautorin gibt.

Kino Scala St. Moritz Montag, 26. Dezember, 20.30 Uhr

Sully

Packendes Drama um den sogenannten Helden von Hudson, dem Piloten, der Hunderte Passagiere mit einer Notlandung im Hudson rettete.

Kino Scala St. Moritz Mittwoch und Donnerstag, 28. und 29. Dezember, 20.30



Cinema Rex Pontresina, Tel. 081 842 88 42

Vaiana

Nach dem eiskalten Sensationserfolg von DIE EISKÖNIGIN – VÖLLIG UNVERFROREN heisst es nun «Ab in den Süden!». Inspiriert von der Geschichte, Kultur und Musik der Völker Ozeaniens, taucht Disney mit VAIANA – DAS PARADIES HAT EINEN HAKEN ein in eine faszinierende Insel- und Unterwasserwelt und bringt uns mit dem Halbgott Maui und

der mutigen Vaiana ein Filmspektakel der besonderen Art – emotional, zum Krähen komisch, mächtig spannend und vor allem ganz schön paradiesisch!

Cinema Rex Pontresina Samstag, 24. Dezember, 14.00 Uhr, Sonntag, 25. Dezember, 16.00 Uhr, Donnerstag, 29. Dezember, 14.30 Uhr, Freitag, 30. Dezember, 14.45 Uhr (3D)



Vier gegen die Bank

Boxer Chris (Til Schweiger), der abgehalfterte Schauspieler Peter (Jan Josef Liefers) und der exzentrische Werbespezialist Max (Matthias Schweighöfer) haben lange gespart – für ihren Lebenstraum, für die Zukunft! Zu dumm, dass Bankdirektor Schu-

macher ausgerechnet ihre drei Investmentkonten böswillig in den Totalverlust rasseln lässt, um so den neurotischen Anlageberater Tobias (Michael Bully Herbig) loszuwerden.

Cinema Rex Pontresina Montag, 26. Dezember, 20.30 Uhr und Donnerstag, 29. Dezember, 16.30 Uhr

Ballerina

Félicie, das Waisenmädchen, hat eine grosse Leidenschaft: das Tanzen. Mit ihrem besten Freund Viktor, der eines Tages ein grosser Erfinder werden will, schmiedet sie einen abenteuerlichen Plan für die Flucht aus dem tristen Waisenhaus. Ziel ist Paris, Stadt der Lichter und Heimat des sich im

Bau befindlichen Eiffelturms. Dort angekommen muss sich Félicie behaupten wie nie zuvor, sich durchsetzen und lernen, dass Talent alleine nicht immer genügt.

Cinema Rex Pontresina Montag, 26. Dezember, 16.30 Uhr, Dienstag, 27. Dezember, 15.15 Uhr (3D), Freitag, 30. Dezember, 13.00 Uhr (2D), Vorpremiere

La La Land

Im Fokus der Handlung stehen zwei hoffnungslose Träumer: Mia (Emma Stone) und Sebastian (Ryan Gosling). Mia versucht sich als Schauspielerin in Los Angeles einen Namen zu machen, leidet aber stark unter ihrer grossen Einsamkeit. Der charismatische Jazz-Pianist Sebastian arbeitet ebenfalls an seiner Karriere. Sie verlieben sich schnell ineinander. Probleme ergeben sich, als der

Erfolg sowohl von Mia als auch von Sebastian ein Level erreicht, bei dem ihre Liebesaffäre immer mehr in Mitleidenschaft gezogen wird. Bereits jetzt schon mehrfach ausgezeichnet (Publikumspreise an Festivals) und auch Favorit für die Oscar-Verleihung 2017.

Cinema Rex Pontresina Mittwoch, 28. Dezember, 18.00 Uhr, Freitag, 30. Dezember, 20.45 Uhr, Grosse Schweizer Premiere

Berchtoldstag-Veranstaltung

Montag, 2. Januar 2017, 10.30 Uhr
Stadthalle Chur, Weststrasse 5, 7000 Chur

Christoph Blocher

Würdigung grosser
Bündner Persönlichkeiten



Jörg Jenatsch
(1596 – 1639)
«Von der Bibel zum Schwert»



Selina Chönz
(1910 – 2000)
«Erzählerin des Schellen-Ursli»



Giovanni Segantini
(1858 – 1899)
«Erneuerer der Alpenmalerei»

und ihre Bedeutung
für die heutige Schweiz

Türöffnung: 09.30 Uhr – Beginn: 10.30 Uhr. Eintritt frei.
Grussbotschaft durch **Urs Marti**, Stadtpräsident Chur. Im Anschluss an die Veranstaltung wird ein kleiner Imbiss offeriert. **Anfahrt:** ÖV ab Bahnhof Chur, Stadtbuss, Linie 1, Richtung Felsberg / Domat-Ems / Rhäzüns bis Haltestelle «Brambrüeschbahn/Stadthalle». **Parkplätze:** Auf dem Areal der Kaserne Chur – folgen Sie der Beschilderung «Veranstaltung» – oder in den Parkhäusern «Lindenquai» und «Arcas» – je 7 Gehminuten.
Auto-Navigation: 7000 Chur, Weststrasse 5

Weitere Informationen: SVP Chur – www.svp-chur.ch



Haben Sie Ihre Heizung im Griff?



Lassen Sie es nicht soweit kommen...



iten energy saving gmbh | Cho d'Punt 10 | CH-7503 Samedan (GR)
T +41 (0)81 828 82 00 | M +41 (0)79 311 33 88 | info@itenenergy.ch | www.itenenergy.ch

Ein Grossteil der Heizungs- und Lüftungsanlagen erfüllen ihren Zweck. Doch zeigt die Erfahrung, dass diese meistens nicht optimal eingestellt sind.

Lassen Sie diese noch vor dem grossen Wintereinbruch überprüfen und sparen dabei Energie und teure Heizkostenabrechnungen!

Einfach ein Mail schicken an „info@itenenergy.ch“ oder gleich anrufen unter +41 (0)79 311 33 88 und Sie erhalten umgehend ein massgeschneidertes Angebot und einen Vorschlag zur Umsetzung. (Auch über die Festtage)

Jeden
Dienstag,
Donnerstag
und Samstag
im Briefkasten
oder auf
Ihrem iPad
oder PC/Mac

Engadiner Post
POSTA LADINA



Arbeiten Sie dort, wo andere Ferien machen und bereichern Sie uns durch Ihre motivierte Mitarbeit. Zur Ergänzung unseres Teams in **Silvaplana/St. Moritz** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Bauingenieur/in

(80-100%, Projekt- und Bauleiter, Stv. Bereichsleiter Tiefbau)

Sie bearbeiten mit unserem fachlichen Rückhalt selbstständig interessante Projekte in allen Sparten des Tiefbaus: Strassen- und Bahnbau, Wasserversorgungen, Beschneigungen, Kläranlagen/Kanalisationen sowie Altlastensanierungen.

Es erwarten Sie ein freundlicher, mit modernsten Arbeitsmitteln eingerichteter Arbeitsplatz und fortschrittliche Arbeitsbedingungen in einem motivierten und dynamischen Team. Die Sprachkenntnisse Deutsch und Italienisch werden für die Anstellung vorausgesetzt. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per E-Mail. Vollste Diskretion wird zugesichert.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne auch telefonisch zur Verfügung.
Marco Tschenett 081 838 77 04 m.tschenett@caprez-ing.ch
www.caprez-ing.ch

ERSTE HILFE BEI SCHULDEN

Kostenlose Beratungs-Hotline der Caritas

• Seriös • Anonym • Kostenlos

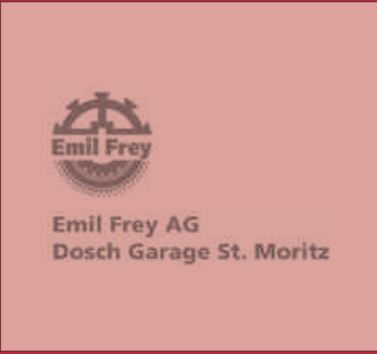
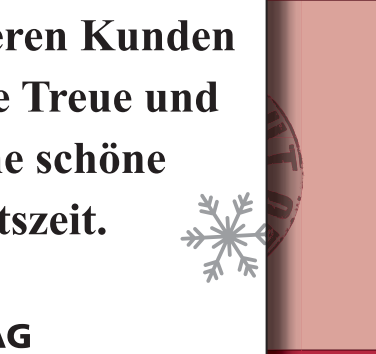
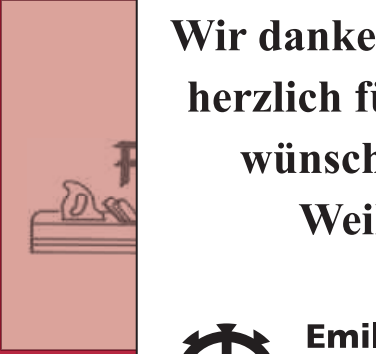
CARITAS
Das Richtige tun

Direkter Draht zum Probeabonnement:

081 837 90 80
Engadiner Post/Posta Ladina

«Engadiner Post | Posta Ladina»

Adventskalender



24

Wir danken unseren Kunden
herzlich für Ihre Treue und
wünschen eine schöne
Weihnachtszeit.

Emil Frey AG
Dosch Garage St. Moritz
Via Maistra 46, Tel. 081 833 33 33
www.doschgaragen.ch



Machbarkeitsstudie zur Attraktivitätssteigerung des Bellavita



Pontresina Weiteres Vorgehen Breitbandversorgung in Pontresina: Projektleiter Martin Merz orientiert den Gemeindevorstand über das aufgeschaltete und sendebereite Public-WLAN (PWLAN) entlang der Via Maistra zwischen Rondo und Post. Dort, wo bereits Glasfaseranschlüsse bestehen, soll das PWLAN laufend ausgebaut werden, in den übrigen Gebieten im Gleichschritt mit dem Ausbau der Glasfasererschliessung, Dieses soll mit UPC als Partner vorangetrieben werden. Pontresina verfügt in seinem Infrastrukturnetzwerk über zahlreiche Leerrohre, die für den Glasfasereinzug verfügbar gemacht werden sollen. Dazu sind Konzept- und Preisverhandlungen nötig, die noch im ersten Quartal 2017 geführt werden sollen. Ziel ist die Breitbandversorgung möglichst grosser Teile des Gemeindegebiets, u. a. im Hinblick auf die weitere Steigerung der Standortqualität für Firmen und Private. Über den Zugang zum PWLAN soll ein Infoflyer orientieren, der in Kürze bereit ist. Präsentation überarbeitete Machbarkeitsstudie Hallenbad Bellavita: Das als Parkplatz genutzte Dach des Pontresiner Hallenbades Bellavita ist sanierungsbedürftig. Die Lärmemissionen des Aussenbereichs überschreiten bei einer Nachbarparzelle die Grenzwerte. Die Anlage soll durch eine Aufwertung des bestehenden Bistros und den Einbau einer kleinen Fitnessanlage attraktiver gemacht werden. Ob und wie alle drei Aspekte vereinbar sind, untersucht eine Machbarkeitsstudie der Planer Fanzun. Nach einer ersten Auslegung im Mai 2016 wurde nun aus zwei Vorschlägen eine Synthese er-

arbeitet. Der Gemeindevorstand beschloss das weitere Vorgehen: Zunächst soll mit den Betroffenen die Lärmschutzfrage geklärt werden, dann soll die künftige Nutzung des Hallenbaddaches diskutiert werden und schliesslich sind die Entscheidungsgrundlagen zu erarbeiten, welche der Gemeindeversammlung vorzulegen sein werden. Beteiligung Defizitgarantie/Mehrkosten Öffentlicher Verkehr Ski-WM 2017 St.Moritz: Mit Verwunderung nimmt der Gemeindevorstand Kenntnis vom Antrag des Ski-WM-OKs an den Kreis Oberengadin um einen Zusatzkredit von 250000 Franken. Auf Pontresina würde gemäss Kreisverteiler ein Anteil von rund 28000 Franken entfallen. Zwar kann der Gemeindevorstand nachvollziehen, dass sich die Rahmenbedingungen für die Finanzierung eines Anlasses dieser Dimension verschlechtert haben. Die jetzt auftauchende Finanzierungslücke beim öffentlichen Verkehr scheint ihm nun aber nicht plausibel – hier sind die Rahmenbedingungen die gleichen wie bei der anfänglichen Kostenberechnung. Er spricht sich gegen die von der Kommission Öffentlicher Verkehr (KÖV) des Kreises vorgeschlagene Defizitgarantie aus. Eine allenfalls ungenügende Budgetierung soll nicht bereits im Vorherein von den Gemeinden abgesichert werden. Gegebenenfalls sei nach der WM über die Verteilung eines allfälligen Aufwandüberschusses zu entscheiden. Wobei darauf hinzuweisen sei, dass die Ski-WM 2003 mit einem Gewinn abgeschlossen hatte. Der Gemeindevertreter im Kreisrat wurde für die Kreisratssitzung vom 15. Dezember mit einer Ablehnung der Vorlage mandatiert. Anschaffung von vier neuen Schneerzeugern: Der Maschinenpark der Gemeinde umfasst acht Schneekanonen.

Davon sollen vier ersetzt werden durch modernere Geräte, die weniger Strom und Wasser verbrauchen, leiser sind und auch bei nicht optimalen Voraussetzungen mehr bzw. besseren Schnee erzeugen. Der Gemeindevorstand gab den budgetierten Kredit von 236000 Franken zur Anschaffung von vier Schneerzeugern des Typs DemacLenko Titan Silent AMK frei. Eingeschlossen ist die Implementierung einer Fernsteuersoftware für die ganze Beschneigung. Pontresina beschneit die Skiwiese Alp Languard, die Loipen zwischen Langlaufzentrum und Brücke Muragls sowie den Eisplatz Roseg maschinell. Ergänzung Beleuchtung Sela Arabella im Rondo: Das Pontresiner Kongress- und Kulturzentrum wird im kommenden Jahr 20-jährig. Nun drängt sich der Ersatz des Lichtmischpultes auf. Zudem soll die Bühnenbeleuchtung um zwei bewegliche LED-Scheinwerfer und der Saal um Ambienteleuchten ergänzt werden. Der Gemeindevorstand gab den budgetierten Anschaffungskredit von rund 30000 Franken frei. Die Installation wird vom Team der Rondo-Technik ausgeführt. Gesuch um ausserterminliche Auflösung eines Mietverhältnisses: In der veränderten familiären Situation der Mieterschaft einer Gemeindeförderung erkannte der Gemeindevorstand einen Härtefall und hiess eine Lösung gut, welche der Mieterschaft den sofortigen Auszug erlaubt und die eine allfällige Restmiete zurückerstattet. Ordentlicher Termin wäre der 30. März. Die Wohnung soll teilsaniert und dann wieder zur Vermietung ausgeschrieben werden. Evaluation Neubau Abwasserleitung in Godin: Gegenwärtig pumpt ein Pumpwerk im Gebiet Godin die Pontre-

siner Abwässer in die ARA Staz nach Celerina. Im Hinblick auf den Bau der regionalen ARA S-chanf müsste das Pumpwerk erneuert werden. Erste Abklärungen haben nun gezeigt, dass möglicherweise mit einer geeigneten Leitungsführung das Pumpwerk überflüssig zu machen wäre, womit einerseits die Erneuerungs- und andererseits die jährlichen Betriebs- und Unterhaltskosten wegfallen würden. Der Gemeindevorstand bewilligte zur genaueren Abklärung einen Kredit von 46000 Franken für u. a. Kernbohrungen, geologische Untersuchungen und Vermessungen. Erste Arbeiten haben bereits begonnen. Ersatz Brücke Islas dadains la Resgia («Seiler-Brücke»): Die in die Jahre gekommene «Seiler-Brücke» über die Ova da Bernina in Islas dadains la Resgia muss ersetzt werden. Im Jahre 2013 wurde bei allen Brücken auf dem Gemeindegebiet Inspektionen gemacht. Die Analyse für die «Seiler-Brücke» weist zum Teil angefaulte Stellen nach. Bereits vor einigen Jahren wurde für das Befahren der Brücke eine Gewichtsreduktion eingeführt. Der Brückenersatz ist im Budget 2017 vorgesehen. Als Erstes vergab der Gemeindevorstand den Planungsauftrag für 59805.55 Franken an das Ingenieurbüro Edy Toscano AG Pontresina. Der Holzschlag soll nach Möglichkeit durch die Forstgruppe der Gemeinde vorgenommen werden. Der Brückeneinbau ist für den Herbst 2017 vorgesehen. Absicht zur Einleitung eines Quartierplanverfahrens im Gebiet Carlihof: Auf Antrag dreier privater Grundeigentümer soll im Gebiet Carlihof ein Quartierplanverfahren eingeleitet werden. Mit der nötigen Rechtsberatung wird Dr. Otmar Bänziger, Chur, betraut, mit der technischen Ausführung Or-

lando Menghini, Chur, und mit dem Gestaltungskonzept Renato Maurizio, Maloja. Die Eigentümer der im Quartierplan liegenden Parzellen wurden vorab informiert. Die formelle Bekanntgabe der Einleitungsabsicht und die Eröffnung der möglichen Rechtsmittel erfolgt nach den Fest- und Feiertagen. Kategorien-Einteilungen für die Erhebung der Wirtschaftsförderungsabgabe 2016: Auf Antrag der zuständigen Sachbearbeiterin in der Finanzabteilung teilt der Gemeindevorstand sechs Firmen in die entsprechenden Kategorien ein für die Erhebung der Wirtschaftsförderungsabgabe für das Jahr 2016. Bei einer Firma sieht er mangels Geschäftstätigkeit von einer Einteilung ab. Bei einer Firma akzeptiert er für vorerst eine Bemessungsperiode die geltend gemachte Non-Profit-Orientierung und befreit sie von der Abgabe 2016. Für 2017 soll die Frage neu beurteilt werden «Gö da Puntraschna» für Gäste und Einheimische: Mit Freude nimmt der Gemeindevorstand Kenntnis von der Auslieferung des «Gö da Puntraschna». Das Spiel war in ein- einhalb Jahren von der Kommission Zweisprachigkeit (Claudia Trepp, Janine Stupan, Menpitschen Gaudenz, Stefano Della Briotta, VFV Theo Cavegn; Projektmitwirkung: Annamari Agrippi) entwickelt worden mit dem Ziel, die Pontresiner Zweisprachigkeit noch mehr in den Alltag zu bringen. In der Art der bekannten «Leiterispiele» führt das «Gö da Puntraschna» in Romanisch, Deutsch, Italienisch und Englisch zu verschiedenen Attraktionen in und um Pontresina. Das Spiel ist für 24,90 Franken bei der Tourist Information Pontresina erhältlich und im Web-Shop von Pontresina Tourismus. (ud)

Gemeinsame Leitung für Spital und zwei Pflegeheime



Region Maloja Die Präsidentenkonferenz und die Kommission Spital und Alters- und Pflegeheim unterstützen das von einem Koordinationsausschuss vorgeschlagene Vorgehen zur Sicherstellung einer bedarfsorientierten und effizienten Ge-

sundheitsversorgung im Oberengadin. Übereinstimmend mit der vom Kanton empfohlenen Strategie werden die Gemeinden die ihnen obliegenden Aufgaben im Gesundheitswesen weiterhin gemeinsam organisieren. Sie möchten diese im Rahmen eines künftigen Gesundheitszentrums zusammen wahrnehmen. Die beiden nun geplanten Pflegeheime in Samedan und St.Moritz sollen von den jeweiligen

Partnergemeinden zwar in eigener Verantwortung erstellt beziehungsweise erneuert werden und in ihrem Eigentum stehen. Der Betrieb der beiden Pflegeheime soll indessen gemeinsam geführt und mit einem Leistungsauftrag dem Spital Oberengadin übertragen werden. Damit lässt sich zum einen ein reibungsloser Übergang gewährleisten, zum anderen hat sich diese Organisationsweise für das Alters- und Pflegeheim Pro-

mulins in den letzten Jahren gut bewährt. Synergien im Bereich der strategischen und operativen Betriebsführung, des Personal- und Rechnungswesens, der Logistik und Informatik sowie der Qualitätssicherung können so weiterhin genutzt werden. Wichtig scheint indessen, dass eine klar definierte Ansprechperson für Bewohner, Angehörige und Personal als «gute Seele» des Hauses vor Ort tätig ist. Die für die weitere Planung

grundlegenden Raumprogramme der beiden Pflegeheime werden in den nächsten Wochen zusammen mit dem Spital Oberengadin als künftigen Betreiber und allenfalls weiteren spezialisierten Fachpersonen abschliessend definiert und aufeinander abgestimmt. Ziel ist es, die für die Investitionsbeiträge des Kantons nötigen Unterlagen der Gesuchsphase I im ersten Quartal 2017 beim Kanton einzureichen. (Einges.)

Bewahren Sie diese Zeitung sorgfältig auf.

Sie ist die einzige Schlafunterlage für Sie und Ihre kleine Schwester.

Traurige Realität für Millionen Opfer von Kinderhandel und Ausbeutung.

Jetzt per SMS helfen und Fr. 20.– spenden: tdh 20 an 488.

Terre des hommes

Kinderhilfe weltweit. [tdh.ch](#)

Über St. Moritz an die WM nach Tarvisio

90 Athleten aus 22 Nationen hatten vier Tage beste Wettkampfbedingungen auf St. Moritzer WM-Piste

Die Bündnerin Bigna Schmidt fährt beim IPC-Weltcup in St. Moritz aufs Riesenslalom-Weltcup-Podest und dürfte somit für ihre erste WM-Teilnahme Ende Januar 2017 selektioniert werden.

Sie reisst die Arme in die Höhe, umarmt Freunde und strahlt über das ganze Gesicht: So feiert Bigna Schmidt, die 19-jährige Davoserin ihren dritten Platz beim IPC-Weltcup im Riesenslalom in St.Moritz in dieser Woche. «Es war die Bestätigung für meine intensive Arbeit. Gerade in den vergangenen Monaten habe ich den Fokus vermehrt auf das Skifahren gelegt. Ich habe viel und gut trainiert, an Muskelmasse zugenommen und konnte nun die Leistung auf den Punkt abrufen», so Schmidt, die mit dem TAR-Syndrom (Thrombocytopenia-Absent Radius Syndrome) zur Welt gekommen ist. An beiden Unterarmen fehlen ihr die Speiche, zudem auch einige Handwurzelknochen.

Via WM zu den Paralympics?
Für die Bündnerin lief es allerdings nicht an allen vier Tagen im Oberengadin rund. Gerade am ersten Tag im Slalom fädelte sie schon im ersten Durchgang ein. «Ich hatte schon müde Beine. Seit über zwei Wochen sind wir täglich auf den Skiern, dazu die Reisen, das kostet schon Substanz», sagt Bigna Schmidt. Dass sich die Davoserin aber auf den Ski-Weltcup und das Sportgymnasium in Davos konzentrieren kann, verdankt sie neben



Die Davoserin Bigna Schmidt sollte durch ihren dritten Rang in St. Moritz für die WM im italienischen Tarvisio selektioniert werden. Foto: Marcus Hartmann/Plusport

den Eltern und Sponsoren auch Plusport, dem Dachverband des Schweizerischen Behindertensports. Dank dieser Unterstützung kann sie zum Beispiel auch ihre nächsten Prüfungen in Italienisch und Wirtschaft über die Festtage nachholen. «Das Schulzeugnis kommt dann eben etwas später nach, denn ich möchte weiterhin erfolgreich fahren. Die WM Ende Januar in Tarvisio soll mein Etappenziel auf dem Weg an die Pa-

ralympics 2018 sein», sagt Schmidt mit leuchtenden Augen.

90 Athleten schwärmen von St. Moritz
Nicht nur für Bigna Schmidt ist St. Moritz eine Traumdestination im Weltcup, sondern auch für die knapp 90 Athleten aus 22 Ländern. Die Sportler sind begeistert, ob der Infrastruktur, der guten Betreuung, dem Essen, der Unterkunft und der freiwilligen Helfer – ein gutes Zeugnis nicht nur für den

Organisator Plusport, sondern auch für St. Moritz und das Team von Martin Berthod. Rund 140 Freiwillige sind insgesamt im Einsatz und bereiten sich so auf die alpine Ski-WM im kommenden Februar vor. Von diesem grossen Engagement profitieren Bigna Schmidt und ihre Konkurrentinnen, die weltbesten Behindertenskiportler der Welt.

Resultate: www.paralympic.org/

Bob-WM 2017 geht an Königssee

St. Moritz Der internationale Bob- und Skeletonverband (IBSF) hat den neuen Austragungsort der Bob-WM 2017 gefunden. Wegen des mutmasslichen russischen Staatsdopings wurde die WM in Sotschi gestrichen. Die beiden möglichen starken Kandidaten, die den Bob-Event «erben» konnten, waren St.Moritz und das bayerische Königssee. Gegen den Olympia Bob Run sprach jedoch ein Terminproblem. Die Bob-WM wird zum gleichen Zeitpunkt wie die Ski-WM stattfinden. Der IBSF lehnte den Vorschlag von St. Moritz, die Bob-WM vorzuverlegen, ab und vergab sie an Königssee. Nach Winterberg 2015 findet die WM erneut in Deutschland statt. Da aller guten Dinge drei sind, wird sie 2019 im deutschen Altenberg ausgetragen. (faf)

Die Bahn für Eishockey-Fans

ÖV Während der gesamten Eishockey-Saison bietet die Rhätische Bahn den Hockey-Fans spezielle Fahrkonditionen an. Während des Spengler-Cups (26. bis 31. Dezember) profitieren die Matchbesucher von einem Spezialangebot für die Reise nach Davos und zurück. Im offiziellen Stadionticket sind die Gratis-Hin- und -Rückfahrt mit der Rhätischen Bahn nach Davos am Spieltag oder am Folgetag ab Davos jeweils in der 2. Klasse inbegriffen. Motorisierten Hockey-Fans aus dem Engadin steht am Autoverlad Vereina die letzte Spätverbindung zur Verfügung, welche den Verladebahnhof Selfranga um 23.50 Uhr verlässt. (pd)



Eröffnung Saison 2017 am Olympia Bob Run

Die Bauarbeiten an der «grössten Eisskulptur der Welt» konnten vom Team um Alfred Nischler aus dem italienischen Vinschgau nach rund einem Monat fast planmässig beendet werden. Auch dieses Jahr musste der Run komplett aus Kunstschnee gebaut werden. Die aktive «Bob-Familie» traf sich am Donnerstagmorgen beim Bob-Start zur offiziellen Eröffnung der Wintersaison 2016/2017. Das Team um den neuen Bob-Run-Manager Damian Gianola hatte für diesen Anlass eine kleine Feier organisiert. Mitglieder der Betriebskommission, Angestellte, Voluntari und zahlreiche aktive Bobfahrer und Zuschauer waren mit dabei, als das obligate «rote Band» von Manager Gianola und Christian Meili (Präsident Betriebskommission) pünktlich um 10.00 Uhr durchgeschnitten wurde, um dann den ers-

ten Bob einen «Feierabend-Bobsleigh-Oldie» mit Christian Meili als Piloten die Bahn hinunterfahren zu lassen. Auch «St. Moritz Bobsleigh Club»-Präsident Rolf Sachs steuerte seinen «Dracula Club Bob» nach Celerina sicher hinunter, derweil der bekannte TV-Moderator und Komiker Claudio Zuccolini «mit geschlossenen Augen, um das Gefühl zu steigern ...» in der Mitte des Dreier-Bobs mitfuhr. Aus den Lautsprechern ertönte eine bekannte Stimme: Guido Ratti, zurück nach einer saisonalen Pause, konnte die Anwesenden mit seinen Kommentaren zu den Fahrten und Fahrern wieder erfreuen. Gleich nach der Eröffnung gab es beim reichhaltigen Apéro auf der sonnigen Terrasse des Clubhauses eine gute Gelegenheit zum Anstossen und Netzwerken. (gcc) Foto: fotoswiss.com/cattaneo

Nachts droht auf Skipisten Lebensgefahr

Schneesport Immer mehr Skitourengeher sind ebenfalls auf den Pisten unterwegs, sowohl tagsüber als auch nachts. Nach Betriebsschluss der Bahnen sind die Schneesportabfahrten gesperrt, damit die Pisten präpariert werden können. Die Pistenfahrzeuge bewegen sich oft an Stahlseilen, die mehrere hundert Meter übers Gelände gespannt sind. Diese Seile sind kaum sichtbar und können zur tödlichen Falle werden für nächtliche Pistenbenutzerinnen und -benutzer. Zudem lösen Fachleute auch nachts gezielt Lawinen zum Schutz der Skigebiete aus. Ausserhalb der Bahnbetriebszeiten herrscht somit auf Pisten Lebensgefahr. Pistenfahrzeugführer berichten zunehmend von gefährlichen Begegnungen mit nächtlichen Gästen. Während es in anderen Alpenländern bereits zu Unfällen mit schweren Verletzungen gekommen ist, hatten wir in der Schweiz bislang Glück, wie Seilbahnen Schweiz in einer Mitteilung schreibt.

Seilbahnen Schweiz, der Schweizer Alpen-Club SAC und die bfu – Beratungsstelle für Unfallverhütung haben deshalb Tipps und Verhaltensregeln erarbeitet. Mit dem Ziel, dass alle Schneesportbegeisterten ihr Hobby unfallfrei geniessen können:

- Ausserhalb der Betriebszeiten der Transportanlagen sind die Abfahrten geschlossen und damit gesperrt. Auch Skitourengeherinnen und Skitourengeher haben die Betriebszeiten zu beachten. Nur explizit geöffnete Abfahrten dürfen ausserhalb der Betriebszeiten zum Skitourengehen benutzt werden.
- Während der Betriebszeiten der Transportanlagen gelten für alle Benutzer/-innen von Schneesportabfahrten die FIS-Regeln. Von Ski-

tourengeher auf Pisten sind insbesondere folgende Regeln zu beachten:

- Aufstieg nur am Pistenrand.
- Aufstieg nur hintereinander, nicht nebeneinander.
- Keine Querungen an unübersichtlichen Stellen.
- Besondere Vorsicht bei Kuppen, in Engpässen, Steilhängen und bei Vereisung.
- Den Skibetrieb respektieren; dieser hat Vorrang.
- Den Anweisungen des Pisten- und Rettungsdienstes ist zwingend Folge zu leisten. Verlangen die Seilbahnunternehmen für die Benutzung der Schneesportabfahrten Beiträge, so sind diese entsprechend zu begleichen.

- Erfordern es besondere Umstände, so hat die betroffene Seilbahnunternehmung die Möglichkeit, das Skitourengehen auf ihren Schneesportabfahrten auch während der Betriebszeiten zu untersagen.
- Wildruhezonen und Schutzgebiete sind immer zu beachten. Bei Dämmerung und Dunkelheit sind Waldbereiche (v.a. beim Tragen von Stirnlampen) zu meiden.

Für alle Pistenbenutzer, also auch für Skitourengeher, gilt: Aufstiege und Abfahrten erfolgen auf eigenes Risiko und eigene Verantwortung. Wer Pisten ausserhalb der Betriebszeiten benutzen möchte, muss sich vorgängig über die Möglichkeiten informieren. Der SAC bietet auf seiner Website (www.saccas.ch/skitouren gehenaufpisten) eine Übersicht über spezielle Pistentrainingsangebote für Skitourengeher; dies im Sinne einer Orientierungshilfe ohne Gewähr auf Vollständigkeit.

Es gelten in jedem Fall die jeweils aktuellen Benutzungsbedingungen der Skigebietsbetreiber vor Ort. (pd)



Die Webfactory der Engadiner.



Wir bieten
Lösungen fürs
mobile Internet

Responsive-Design
aus dem Baukasten.



www.gammeterweb.ch

Mit gammeter.web und Typo3 verwalten Sie Ihre Website selbstständig und erhalten volle Flexibilität zu fairen Preisen. Die Website ist modular aufgebaut und Erweiterungen können jederzeit flexibel integriert werden. Wir unterstützen Sie auch nach der Umsetzung Ihres Webprojekts, Beratung und Schulung inbegriffen.

Neue Website ab
1800 CHF

Für Drucksachen
081 837 90 90

Ski-WM 2017 Special

Vom 6. bis 19 Februar finden in St.Moritz die AUDI FIS SKI- Weltmeisterschaften der Damen und Herren statt. Zu diesem Anlass erscheinen in der Engadiner Post/ Posta Ladina in allen neuen Ausgaben während der **Weltmeisterschaft** eine **Ski-WM-Zeitung** mit Resultaten, Hintergrundinformationen und Vorschauen auf sämtliche Wettbewerbe.

Alle Ausgaben werden in sämtlichen Haushalten Südbündens und an alle Abonnenten der Engadiner Post verteilt, damit erreichen Sie mit Ihrer Werbung **100% Abdeckung der Haushalte und ca. 36 000 Leser pro Ausgabe.**



Erscheinungsdaten Ski-WM-Spezial

07. Februar 2017
09. Februar 2017
11. Februar 2017
14. Februar 2017
16. Februar 2017
18. Februar 2017
21. Februar 2017

Inseratenschluss:
3 Tage vor Erscheinung

Für Fragen zur Disposition und Preis Ihrer Anzeige erreichen Sie uns unter Telefon 058 680 91 50 oder per Mail an stmoritz@publicitas.ch



FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



**Das heutige Rezept:
Sauerbraten mit Wirz**

Zutaten für 6–8 Personen

1,5 kg Rindsbraten, beim Metzger vorbestellen	2 Salz,	2 Pfeffer aus der Mühle	2 EL Bratbutter	2 EL Mehl	1 TL Zucker	10 Dörrpflaumen entsteint	2 Beize: 6 Wacholder-beeren	½ TL Pfefferkörner	2 Zwiebeln	2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken	2 Rüebli	1 Sellerie	1 Lauch	7 dl Rotwein	2 dl Rotweinessig	½ Zimtstange	Wirz: 80 g Speckwürfeli	1 TL Bratbutter	1 Zwiebel gehackt	1 kg Wirz
							fein geschnitten	1 TL Kümmel	2 dl Gemüsebouillon	
								½ dl Rahm		

Zubereitung

Für die Beize Wacholder und Pfeffer mit Messer zerquetschen. Zwiebeln mit Lorbeerblättern und Nelken bestecken. Gemüse in Stücke schneiden. Vorbereitete Zutaten mit den restlichen aufkochen. Auskühlen lassen. Fleisch in Porzellangefäss mit Beize übergiessen. Es muss vollständig bedeckt sein, evtl. mit Teller beschweren. Zugedeckt 5 Tage kühl stellen, Fleisch täglich wenden. Fleisch und Gemüse herausnehmen, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Beize aufkochen, sieben. Fleisch in heisser Bratbutter rundum anbraten, Gemüse dazugeben, kurz mitbraten. Alles herausnehmen. Mehl und Zucker schokoladebraun rösten, mit Beize ablöschen. Aufkochen. Fleisch und Gemüse wieder dazu geben, ca. 2½ Std. schmoren. Inzwischen für den Wirz Speckwürfeli in heisser Bratbutter glasig braten. Zwiebel, Wirz und Kümmel begeben, dünsten. Mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt ca. 60 Min. garen. Rahm vor dem Servieren begeben. Fleisch herausnehmen, in Alufolie verpackt 5 Min. ruhen lassen. Sauce absieben, Dörrpflaumen klein schneiden, in Sauce aufkochen. Fleisch tranchieren, mit Sauce servieren. Dazu passen Kartoffeln oder Knöpfli.

Zubereitung: 3½ Std. + 5 Tage einlegen

*frisch und
fründlich* **Volg**

www.volg.ch

EISWEG



**Samstag, 24. Dezember 2016
ab 11.00 Uhr
Saisonstart Eisweg Madulain**

Der Eisweg Madulain führt Sie durch eine herrliche Auenlandschaft entlang des linken Innufers. Die Spielereien des gefrorenen Flusses, die Ansicht des historischen Dorfkernes und die Ruhe in der Talfläche begleiten Sie auf einer Länge von 1000 m. Der Spass beginnt beim Werkhof, wo auch genügend Parkplätze vorhanden sind. Schnappt Euch Schlittschuhe und kommt vorbei.



Schulstress?

**Pro Juventute Beratung + Hilfe 147
ist immer für dich da!**

**Kleines oder
grosses Problem?**

Telefon Nr. 147

**SMS an 147
www.147.ch**



Spendenkonto 80-3100-6
projuventute.ch





Engadiner Post
POSTA LADINA

Ming
Ming Bus AG
7514 Sils-Maria

**Tour de Ski
Val Müstair**



graubünden

Kommen Sie mit uns an die Tour de Ski 2017

Nutzen Sie das Angebot der «Engadiner Post/Posta Ladina» und der Ming Bus AG und fahren Sie mit uns am 1. Januar 2017 nach Tschiers an die «Tour de Ski 2017». Geniessen Sie vor Ort, individuell und ohne festes Programm, die spannenden Wettkämpfe und die Rennatmosphäre.

Abfahrtsorte

Silvaplana Post	ab 10.25 Uhr	Zuoz, Bahnhof	ab 11.00 Uhr
St. Moritz-Bad Post	ab 10.35 Uhr	Zernez, Bahnhof	ab 11.15 Uhr
Punt Muragl, Do it	ab 10.45Uhr	Tschiers	an 12.00 Uhr

Tour de Ski-Programm

13.00 Uhr: 10 km Massenstart Männer (klassische Technik)
16:00 Uhr: 5 km Massenstart Frauen (klassische Technik)

Nach dem Rennen folgt die Rückreise ins Engadin, die genaue Abreisezeit wird vom Chauffeur bekannt gegeben.

Preise für Abonnenten

Ab Silvaplana, St.Moritz Punt Muragl: **Fr. 10.–**
Ab Zuoz: **Fr. 7.50**
Ab Zernez: **Fr. 5.–**

Preise für Nicht-Abonnenten

Fr. 20.–
Fr. 15.–
Fr. 10.–

Bitte geben Sie als Abonnent bei der Bezahlung Ihre Abo-Nr. an (oben links aufs Ihrer EP/PL). Danke.

Anmeldung

Reservieren Sie sich Ihren Sitzplatz direkt bei Ming Bus AG: Tel. 081 826 58 34, info@mingbus.ch. Die Bezahlung erfolgt am Reisetag direkt beim Chauffeur.



WWW.SPITEX-OBERENGADIN.CH

Spitex Oberengadin/Engiadin'Ota



Gottesdienste

Evangelische Kirche

Samstag, 24. Dezember, Heiligabend
Sils-Fex 18.00, d/r, Pfr. Urs. Zangger
Sils-Baselgia 23.30, d/r, Pfr. Urs. Zangger
Silvaplane 22.00, d/r, Pfr. Urs. Zangger
St. Moritz, Bad 17.00, d, Pfr. Jürgen Will, Familiengottesdienst Vorabendfeier, 22.00 Dorfkirche, Christnachtfeier, d, Pfr. Jürgen Will, 23.30 Dorfkirche, anglikanischer Gottesdienst
Celerina, San Gian 21.00, 22.30, d, Pfr. Markus Schärer, mit Walter Weber und Hans-jörg Schaltenbrand vom Walter Weber Jazz-Ensemble
Pontresina, San Niculo 18.00, d, Pfrn. Maria Schneebei, Familienvesper, 22.00, Pfrn. Maria Schneebei, d, Christnachtfeier, Musik: Zofia Szczepkowska (Violine), Philipp Stoffel (Oboe)
Samedan, Dorfkirche 16.30, r/d, Bös-chin, Sozialdiakon Hanspeter Kühni, Weitergabe des Friedenslichts, 22.00, d, Pfr. Michael Landwehr, musikalische Christnachtfeier
Bever, San Giachem 17.00, d, Pfrn. Andrea Witzsch
La Punt 22.00, d, Pfrn. Andrea Witzsch, Christnachtfeier
Zuoz 17.00, d/r, Pfrn. Corinne Dittes, Gottesdienst im Rahmen der Aktion Adventsfenster und Weiterreichen des Friedenslichtes
Madulain 22.30, d/r, Pfrn. Corinne Dittes, Gottesdienst in der Christnacht
Ardez 22.00, d, Pfrn. Marianne Strub und Pfr. Krzysztof Malinowski, ökumenischer Gottesdienst in der katholischen Kirche Ardez
Ftan 20.30, d, Pfrn. Marianne Strub
Scuol 20.00, d, Pfr. Jon Janett, mit ad hoc Chor
Sent, San Lurench 17.00, d, Pfr. Rolf Nünlist, 20.00, r, Pfr. Rolf Nünlist, Bös-chin
Ramosch, Sonch Flurin 19.00, d/r, Pfr. Christoph Reutlinger
Tschlin, San Plasch 21.00, d/r, Pfr. Christoph Reutlinger, Mitwirkung des gemischten Chors Tschlin
Strada 17.00, d/r, Pfr. Christoph Reutlinger
Tschierv 16.00, Bös-chin da famiglia
Valchava 17.30, Bös-chin da famiglia



Ospidal Sielva 16.30, r/d, ökumenischer Abendmahls-gottesdienst

The Church of England in St. Moritz

Church services in English
All services during the winter season 2016/2017 will be held in the Dorfkirche (opposite the Hotel Monopol)

Christmas Eve, 24.12., Holy Communion with Carols 23.30
Christmas Day, 25.12., Traditional Carol service 18.30

Katholische Kirche

Samstag, 24. Dezember, Heiligabend
Maloja 21.30, italienisch
Sils 22.00
Silvaplane 16.45, Familiengottesdienst
St. Moritz, Bad 17.00, Kinder-Wortgottesdienst, 22.00, 23.30, italienisch
Pontresina 17.00 mit Musik, 23.00 Mitternachtsmessfeier mit Musik
Celerina 20.00 italienisch, 23.00
Samedan 21.00
Zuoz 17.00
Zernez 22.00 Christmette
Ardez 22.30, ökumenisch
Scuol 16.00 Weihnachtsandacht für Kinder, 22.00 Christmette
Tarasp 17.00
Samnaun Compatsch 15.30 Kinderchristmette mit Krippenspiel, Compatsch 21.00
Samnaun 22.30 Christmette
Valchava 17.00
Müstair 07.30, 22.30



Sonntag, 25. Dezember, Weihnachten
Sils, Hauskapelle Waldhaus 18.00
Silvaplane 11.00 italienisch
St. Moritz 10.00 St. Mauritius, Dorf; 11.30 St. Moritz – Suvretta, 16.00 St. Karl, Bad, italienisch, 18.30 St. Karl, Bad, portugiesisch
Pontresina 10.00, mit Musik, 17.00, mit Musik, 19.00 italienisch
Celerina 09.00, italienisch, 11.00 Familiengottesdienst, anschliessend Apéro,17.00 ita-lienisch
Samedan 10.30
Zuoz 09.00
Zernez 18.00
Ardez 09.00
Scuol 09.30
Sent 19.00
Martina 17.30
Tarasp 11.00
Samnaun Compatsch 09.00
Samnaun 10.30
Valchava 11.00
Müstair 09.30

Montag, 26. Dezember, Stephanstag
St. Moritz 10.00 St. Mauritius, Dorf 16.00 St. Karl, Bad, italienisch
Pontresina 17.30
Celerina 10.00 italienisch, 17.00 italienisch
Samedan 10.30, 18.30 italienisch
Zuoz 09.00
Scuol 09.30
Tarasp 11.00
Samnaun Compatsch 09.00
Samnaun 10.30
Müstair 09.00
Ospidal Sielva 16.30,d/ r, ökumenischer Abendmahls-gottesdienst

Evang. Freikirche FMG in Celerina und Scuol

Sonntag, 25. Dezember – Weihnacht
Celerina 10.00 Weihnachtsgottesdienst
Scuol (Galleria Milo) 09.45 Gottesdienst



Sonntagsgedanken

Rückblick auf einen Aufbruch

Es war an Weihnachten 2016. Auch im Nachhinein kann niemand sagen, was damals genau passiert ist. Eine spezielle Konstellation der Sterne? Der Impuls eines Neuanfangs? Irgendein Virus? Vermutet wird, dass das Epizentrum im Oberengadin lag, irgendwann in der Heiligen Nacht geschah es.
Zuerst bemerkte niemand etwas Spezielles. Die Leute feierten wie immer und gingen nach den Weihnachts-gottesdiensten nach Hause wie immer. Aber es musste etwas passiert sein. Eine Welle der Achtsamkeit und der Anteil-nahme begann sich auszubreiten, un-aufhaltsam. In den Tagen danach fan-den plötzlich Begegnungen statt, die vorher undenkbar waren, in Familien, aber auch weit darüber hinaus. Bei ei-nem Spaziergang um den See bei St. Moritz fiel auf, dass nicht mehr Pelz-mäntel und teurer Schmuck dominier-ten, sondern empathische Herzlichkeit in den Gesichtern der Menschen. Hie und da sah man gar das erleichterte Ge-sicht eines Flüchtlings, ja ganzer Fami-lien. Auf ganz neue Art wurde eigene und fremde Verletzlichkeit wahrge-nommen und veränderte das Verhalten der Menschen, auch ihren Umgang mit eigenen und fremden Ängsten. Bei der bald darauf stattfindenden Ski-WM wurde eifrig gesucht, wie der neue Geist auch den Sport revolutionieren könnte und selbst die olympische Idee wurde ganz anders als bisher wahrgenommen. «Teilnehmen ist wichtiger als Siegen» dominierte plötzlich tatsächlich den Sport und Leistungen wurden auf echte Art und Weise als Ergebnis gemein-samer Anstrengung gefeiert, gewürdigt und honoriert.

Ja, und wir alle wissen heute, dass da-mals der Grundstein gelegt wurde, dass die Achse der damals regierenden Ma-chos (IS, Putin, Erdogan, Trump und hassstreuende Populisten) zu bröckeln begann und immer weniger Menschen auf deren verletzende, zerstörerische und egomanische Demagogie herein-fielen. Der Schaden des Todeskampfes des damals gültigen gesellschaftlichen Systems, des Patriarchats, konnte ein-gedämmt werden. Die Idee gewaltfreier Konfliktlösung ersetzte das Bild des mit Gewalt und Waffen seine Angehörigen beschützenden Mannes. Endlich beka-men Menschenrechte und Institu-tionen wie die UNO und internationale Mediations- und Gerichtshöfe Boden unter die Füße und verwurzelten sich in Konfliktbewältigungen weltweit. Im-mer mehr Manager verzichteten plötz-lich von sich aus auf ihre horrenden Honorare, zugunsten der übrigen An-gestellten, und Freiwilligenarbeit wur-de gesellschaftlich immer höher bewer-tet und revolutionierte den Arbeits-markt. Wahrhaft partnerschaftlicher Umgang zwischen den Geschlechtern und mit der Natur veränderte Gesell-schaft, Wirtschaft und Kirchen bis zu den Wurzeln.

Wo stünden wir wohl heute, wenn damals, 2016, nicht endlich dieser echt weihnachtliche Aufbruch stattgefunden hätte? Dank sei Weihnachten!
Markus Schärer, Pfarrer in Celerina und Berater in der Beratungsstelle «Paarlando»



Foto: Liwia Weible

WIR SUCHEN

Lej da STAZ

HOTEL RESTAURANT
INTO HEART

365
TAGE
OFFEN

MÄRLI
ERZÄHLER/INNEN

FÜR UNSERE NEUE MÄRLIBÜHNE
JEWEILS SONNTAGS UM 15 UHR

BITTE MELDEN SIE SICH BEI PASCAL FISCHER

Hotel Restaurant Lej da Staz

+41 81 833 60 50 · www.aqt3.ch

Engadiner Post

POSTA LADINA



Uns gibt es auch so.
Folgen Sie uns!

Engadiner Post
POSTA LADINA



Maria, Josef und Jesus in jedem Dorf

Weihnachtszeit bedeutet Weihnachtsmänner, Guetzi und Geschenke verteilen. Und eine religiöse weihnachtliche Tradition, die die Geburt Christi verbildlicht, geht auf Franz von Assisi zurück, hielt in christlichen Häusern im 18. Jahrhundert Einzug und ist bis heute nicht erloschen. Die Rede ist von den Weihnachtskrippen. Der Brauch des Aufstellens von Krippen, welche zumeist die Geburt Christi nach dem Lukas-Evangelium darstellen, ist also wesentlich älter als die um einiges beliebteren Weihnachtsbäume. Selten werden in Krippen auch andere Szenen aus dem Leben von Jesus Christus dargestellt. Auch im Oberengadin werden

Weihnachtskrippen gebaut. Meistens stösst man in Kirchen auf sie, wie zum Beispiel in der St. Karlskirche in St. Moritz (unten links) oder in der San Spiertkirche in Pontresina (oben rechts). Ausser Maria, Josef und ab Heiligabend dann das Christkind werden auch Hirten in der Landschaft Bethlehems gezeigt. Puppen stellen die Figuren dar. Bei den Krippen in Dörfern wie Celerina (oben rechts) und Silvaplana (unten links) sind die Figuren menschengross und aus Holz geschnitzt. Diese konzentrieren sich auf den Stall mit der heiligen Familie und je nachdem auf Ochse und Esel oder die Heiligen Drei Könige. (faf) Fotos: Fabrizio Forcella

P.S.

Bellas Festas da Nadal

NICOLO BASS

Vairamaing nu's stessa blastemar in gazetta, impustüt na ill'ediziu da Nadal. Güst quella stess esser plü pensi-va e paschaivla. Però i nu'm lascha pos, quista sgnocca stögli quintar: Ultimamaing n'haja tscherchè per cas ün oter pled per pluffer. E chi vess cret: in rumantsch daja 29 differents pleds per «Dummkopf». Quels sun per part uschè bellins, ch'eu tils stögl preschantar: chanaster, cuc, cucurè, tottel, zoh, asen, mül, bizoccal, giaraist, implaster, macarun, mamaluc, martuffel, gnoc, minchun, püf, pöst cun quatter fouras, schumar, tamberl, tamberlan, tabalori, tamazi, tulibas-ch, tamistuffel, tüvè, tschigrun, schiloner, calöri. Quai es bain captivant. Be pacas expressiuns sun propcha dūras e spermalantas, las bleras sun plüost amūsantas ed umoristicas. Dafatta per «dumme Gans» daja set traducziuns: schiloner, frangipana, tamberletta, cucurella, per manzunar be ün pèr. Per «gefüllte Gans» nu n'haja chattà ingüna traducziun. Almain n'haja però chattà la storta per tuornar süll'ediziu da Nadal! Forsa ha quista mancanza da chefar cul fat, cha ochas implidas nu sun propcha il trat da Nadal tradiziunal dals Engiadinais. Quels aman raclet e fondü e fors quist on ils trats da nossas chasarinas sün pagina 6. In mincha cas giavüschain nus a tuots bellas Festas da Nadal!

nicolo.bass@engadinerpost.ch

Frohe Weihnachten!

Die Redaktion und der Verlag der «Engadiner Post/Posta Ladina» wünschen allen Leserinnen und Lesern ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest. Aufgrund der diesjährigen Festtage-Konstellation erscheint die nächste gedruckte Ausgabe der EP/PL wie gewohnt am kommenden Dienstag, 27. Dezember mit vielen spannenden Themen. Unter anderem gibt es ein Interview mit dem scheidenden Unterengadiner Tourismusdirektor Urs Wohler zu lesen. Online sind Sie auf www.engadinerpost.ch laufend darüber informiert, was im Tal über die Festtage geschieht. (ep)

Online

Was gibt es auf engadinerpost.ch?



Video Die Società da musica Ramosch und die Musica giuvenila Valsot haben zum Weihnachts-Konzert geladen. Ein Video des beliebten Songs «Halleluja» gibt es online.



Aktuell Die Gourmet-restaurants «La Marmite» und «Bumanns Chesa Pirani» schliessen auf Ende Wintersaison ihre Türen für immer. Diese Themen und ebenfalls jenes der Schneeproduktion hier im Engadin löst viele Diskussionen online aus. Diskutieren Sie mit!



Blog Vorsätze haben am Neujahrstag Hochkonjunktur, doch nach den ersten Monaten ist alles wieder vergessen. Unsere Bloggerin Anne-Marie Flammersfeld hinterfragt in ihrem neusten Eintrag diese Tradition.

WETTERLAGE

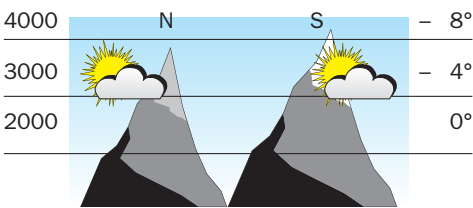
Das wetterbestimmende Hoch über den Alpen gerät zu Weihnachten durch ein Tief über dem Nordatlantik in Bedrängnis.

PROGNOSE ENGADIN UND SÜDTÄLER FÜR HEUTE SAMSTAG

Wechselhaft und zunehmend windig! Von der Früh weg ziehen Wolkenfelder über Südbünden und gewähren der Sonne deutlich weniger Platz als noch zuletzt. Am Vormittag werden sich aber noch sonnige Momente einstellen, welche vor allem über den Südtälern auch etwas ausgedehnter ausfallen. Zum Nachmittag trübt es sich von Norden her weiter ein. Trotzdem geht der Tag in ganz Südbünden trocken zu Ende. Erst in der Weihnachtsnacht sind im Engadin und dabei insbesondere im Unterengadin vereinzelte, leichte Schauer nicht mehr auszuschliessen. Die Schneefallgrenze liegt um 1400 m.

BERGWETTER

Auf den Bergen lebt nun nachhaltig stärker werdender Nordwestwind auf, womit sich in den Südtälern nordföhnige Effekte einstellen. Die dabei herangeführten Wolkenfelder ziehen noch den Grossteil des Tages über die Gipfel hinweg. Trotzdem werden die Lichtverhältnisse mit der Zeit zunehmend diffuser.

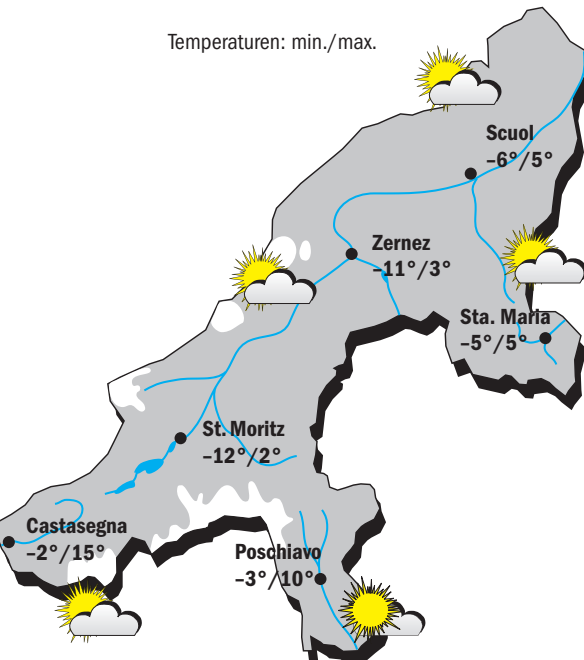


DIE TEMPERATUREN GESTERN UM 08.00 UHR

Sils-Maria (1803 m)	- 5°	Sta. Maria (1390 m)	4°
Corvatsch (3315 m)	- 6°	Buffalora (1970 m)	-11°
Samedan/Flugplatz (1705 m)	-11°	Vicosoprano (1067 m)	7°
Scuol (1286 m)	- 4°	Poschiavo/Robbia (1078 m)	-1°
Motta Naluns (2142 m)	- 2°		

AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (SCUOL)

Sonntag	Montag	Dienstag
°C - 2 5	°C - 2 8	°C - 4 - 2



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

Sonntag	Montag	Dienstag
°C - 5 6	°C - 5 7	°C - 5 - 3

Anzeige

GALERIE R. MIRER ZERNEZ
**PERMANENTE
RUDOLF MIRER
AUSSTELLUNG**

ÖFFNUNGSZEITEN:
MI. BIS SA. 15 - 18 UHR
PLAZ 118, 7530 ZERNEZ
TEL. 081 856 1595
WWW.ARTMIRER.COM

