

Engadiner Post

POSTA LADINA

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

Scuol Das-cha in avegnir ün'unica persuna pretender il scrutin in radunanza cumünala? Il capo cumünal da Scuol ha surgnü üna protesta cunter sia cuntraproposta. **Pagina 7**

Interbancario Der pensionierte Bankangestellte Angelo Morandi nimmt seit 1996 mit viel Freude an jedem «Interbancario Europeo» teil. **Seite 17**

blog.engadin.online
«Und wie geht's deinen Knie so?»

NEUER
BLOG!



Bei der Kitchen Party im Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz gilt das Sprichwort «Dem Koch über die Schulter geschaut» buchstäblich.

Foto: Jon Duschletta

Endlich auf der Originalstrecke

Die Ausgangslage für die fünfte «La Diagonela» am kommenden Samstag ist sehr gut. Es liegt genügend Schnee. Und 800 Teilnehmer sind bereits angemeldet.

MIRJAM BRUDER

Die Austragung der «La Diagonela» war für das Organisationskomitee in den letzten Jahren immer wieder eine Herausforderung.

Im Jahr 2014 übernahm das Engadin das klassische Langlaufrennen kurzfristig vom tschechischen Austragungsort Jizerská Padesatka, wo zu jener Zeit der Schnee fehlte. Alle Hebel wurden in Bewegung gesetzt, um innerhalb von weniger als einer Woche alle Vorkehrungen zu treffen und das Langlaufrennen mit Start und Ziel in Zuoz durchzuführen. Ein Jahr darauf führte der Wintereinbruch in der Nacht vor dem Rennen dazu, dass die Originalstrecke nicht gelaufen werden konnte – auch während dem Wettkampf fiel immer wieder Schnee. Ganz im Gegensatz zum vergangenen Jahr, als zu wenig Schnee lag – auch damals musste die Originalstrecke wieder leicht angepasst werden.

Bei der «La Diagonela» am kommenden Samstag soll es nun endlich soweit sein. Die Athleten der klassischen Technik laufen die 65 Kilometer auf der Originalstrecke von Zuoz über den Stazersee nach St. Moritz und Pontresina zurück in den historischen Dorfkern von Zuoz. Präsident Ramun Ratti freut sich sehr: «Die Schneesituation hat es erlaubt, dass wir die Originalstrecke bereits präparieren und kommunizieren sowie die Voluntari entsprechend einteilen konnten – das ist grossartig.»

Seite 13

Halbzeit am Gourmet Festival St. Moritz

Die Jubiläumsausgabe zum 25. Festival ist erfolgreich unterwegs und endet am Samstag

Mit einem Gipfeltreffen der geladenen Spitzenköche vollzog das Gourmet-Festival am Dienstag den «Schichtwechsel» der beiden Elite-Kochbrigaden.

JON DUSCHLETTA

Einmal mehr folgten zahlreiche Spitzenköchinnen und Spitzenköche dem Ruf des Gourmet Festivals St. Moritz und reisten mit ihren Kochutensilien ins Oberengadin. Darunter namhafte

Küchenchefs wie der junge Syrcio Bakker aus den Niederlanden, die 2016 zur «World's Best Female Chef» gekürte Zwei-Sterne-Köchin Dominique Crenn aus San Francisco oder ihre Nachfolgerin «World's Best Female Chef 2017», Tanja Grandits.

Während des Gourmet-Festivals zelebrieren die einzelnen Köche ihre Kochkünste in den Partnerhotels. Am Dienstag aber belagerten sie die Grossküche des Badrutt's Palace Hotels und liessen die Gäste – immerhin 250 an der Zahl – in ihre Wirkungsstätte strömen. Dort servierten sie mannigfaltige Köstlichkeiten

aller Geschmacksrichtungen. Mit dabei an der sogenannten Kitchen Party war auch der Food-Blogger David Schnapp. Für ihn sind die unzähligen, die Koch- und Esskultur zelebrierenden Kochsendungen und Kochbücher Ausdruck einer visualisierten und digitalisierten Welt, in welcher Kochen und Essen einen Gegenpol setzen. «Nichts verbindet uns so direkt mit der Natur wie das Essen», so Schnapp.

Eine wahrliche Tellerwäscherkarriere hat der 33-jährige niederländische Spitzenkoch Syrcio Bakker hinter sich. Im Interview mit der «Engadiner Post/Posta

Ladina» sagt er: «Für mich ist das Kochen eine Leidenschaft, und ich versuche, das Essen zu einer aufregenden Sache zu machen.» Heisst, der Gast soll vom ersten bis zum letzten Bissen immer wieder Neues entdecken. Saucen beispielsweise. Die sind für Bakker die Visitenkarte eines Kochs schlechthin, aber auch Herz und Seele eines Gerichts. Spitzenköche wie er sind von Neugier und Leidenschaft angetrieben und beschäftigen sich intensiv mit der Herkunft der Nahrungsmittel, deren Produktion und auch der Nachhaltigkeit ihres eigenen Tuns.

Seiten 3 und 5

Von der Kunst der Kaffeezubereitung

Zuoz Wer liebt ihn schwarz und pur, wer hell und süss, wer als Macchiato, wer als Cappuccino? Trotz unterschiedlicher Kaffeegenuss-Gewohnheiten haben sich die beiden EP/PL-Redaktoren Reto Stifel und Jon Duschletta kürzlich bei Café Badilatti zum Home-Barista-Kurs angemeldet – und diesen, notabene, an einem Dienstagvormittag auch absolviert. Dabei haben sie viel über Kaffee gelernt, vom Anbau über die Ernte und den Transport bis hin zur gelungenen Zubereitung. Entstanden ist ein Selbsterfahrungsbericht. (jd) **Seite 11**

Anzeige

Infotag Tourismus in Samedan am, **Samstag, 20.01.2018**
Samstag, 24.02.2018
von 11.00 bis ca. 16.00 Uhr
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

HÖHERE FACHSCHULE FÜR TOURISMUS GRAUBÜNDEN

Atmosfera innatschanta

Forum economic Dürant ils dis dal Forum economic mundial WEF a Tavo sun ils hotels e las abitaziuns da vacanzas da tuot la regiun occupats plainamaing. Quai influenzescha be parzialmaing il turissem da la destinaziun Engiadina Scuol Samignun Val Müstair. Sco chi disch Niculin Meyer, il pledader da pressa da quista destinaziun cumünai, gnaran eir ingon propcha be singuls partecipants dal WEF a pernottar in Engiadina Bassa e, causa il plü lung viadi, amo damain in Samignun ed in Val Müstair. Listess ha il WEF üna tschert'influenza sülla lavur dals turistikers: «Per evitar cha noss giasts rivan our i'l Partens in cu-luonna ed hajan da spettar, cusgliain nus e noss partenaris, ils hoteliers e proprietaris d'abitaziuns da vacanzas, als giasts da gnir cul tren avant o pür cur cha'l WEF es a fin.» (anr/fa) **Pagina 6**

Attrar eir la generaziun giuvna

Valsot Dürant l'on 2018 investischa il cumün da Valsot impustüt in sia infrastruttura cumünala. Ils responsabels speran eir da pudair s-chaffir a Tschlin bainbod üna zona da fabrica.

Il cumün da Valsot chi ha fusiunà da l'on 2013 ha üna zona da fabrica blier massa gronda. Üna part da quella vain impitschnida e transmüdada in zona verda. Illa fracziun da Tschlin as preschainta la situaziun otramaing: Qua nun exista actualmaing ingüna zona da fabrica. Il cumün ha perquai revais sia planisaziun cumünala ed inoltrà d'incuort als uffizis responsabels a Cuaira la consultaziun preliminar. Ün dals böts es da s-chaffir a Tschlin üna zona, ingio cha famiglias giuvnas pudessan fabricar. Quista zona a Tschlin dess avair piazza per ses fin set chasas cun prümas abitaziuns. (anr/fa) **Pagina 7**

Anzeige

13. OUT OF THE BLUE'S
SAMEDAN
FESTIVAL
International Blues - Live on stage
19.-21. JAN. 2018
WWW.SAMEDANBLUES.CH

40003
9 771661 010004

Amtliche Anzeigen
Gemeinde Silvaplana

Bauausschreibung

Gesuchsteller/in: ATR Treuhand AG, Cho d'Punt 47, 7503 Samedan

Grundeigentümer/in: ATR Treuhand AG, Cho d'Punt 47, 7503 Samedan Parz. 22 StWEG Chesa Sclarida, Via dal Chanel 3, 7513 Silvaplana

Planung: FH Architektur, Via Charels Suot 16, 7502 Bever

Projekt: Überdachung und Verglasung Terrasse West, Dachgeschoss, Wohnung 13 Chesa Sclarida, Via dal Chanel 3, 7513 Silvaplana Parz. Nr. 22

Zone: Dorfkerzone Silvaplana und Champfêr (DK)

Auflage/Einsprachefrist: 18. Januar 2018 bis 6. Februar 2018

Die Profile sind gestellt.

Die Baugesuchsunterlagen liegen während der Einsprachefrist beim Gemeindebauamt zur öffentlichen Einsichtnahme auf.

Öffentlich-rechtliche Einsprachen gegen das Bauvorhaben können während der Auflagefrist beim Gemeindevorstand Silvaplana eingereicht werden.

Silvaplana, 18. Januar 2018
Im Auftrag der Baubehörde Bauamt Silvaplana

Amtliche Anzeigen
Gemeinde Pontresina

Baugesuch

Hiermit wird das vorliegende Baugesuch öffentlich bekannt gegeben:

Baugesuch Nr.: 2018-0001

Parz. Nr.: diverse

Zone: LWZ / ÜG

Objekt: Abwasserleitung Godin-Punt Muragl, 7504 Pontresina

Bauvorhaben: Ersatz Abwasserpumpwerk Godin und Erstellung Freispiegelkanal

Bauherr: Politische Gemeinde Pontresina, Chesa Cumünela, Via da Mulin 7, 7504 Pontresina

Grund-eigentümer: Diverse

Projekt-verfasser: Caprez Ingenieure AG, Via vers Mulins 19, 7513 Silvaplana

Auflage: 18. Januar 2018 bis 7. Februar 2018

Die Baugesuchsunterlagen liegen während der Einsprachefrist zur Einsichtnahme auf der Gemeindeganzlei auf. Einsprachen gegen das Bauvorhaben können während der Auflagefrist beim Gemeindevorstand Pontresina eingereicht werden.

Pontresina, 18. Januar 2018
Gemeinde Pontresina

Wie läuft den Engadiner Teams in der Eishockey-Meisterschaft? Hier stehts.

Für Abonnemente:
Tel. 081 837 90 80 oder
Tel. 081 861 60 60,
www.engadinerpost.ch

Engadiner Post
POSTA LADINA

Amtliche Anzeigen
Gemeinde Zuoz

Bekanntgabe
Genehmigungsbeschluss
Teilrevision Ortsplanung

Teilrevision der Ortsplanung «Pro Sur»

Die Regierung des Kantons Graubünden hat am 6. Juni 2017 (Protokoll Nr. 505) die von der Gemeindeversammlung am 16. Januar 2013 beschlossene Teilrevision der Ortsplanung gestützt auf Art. 49 KRG genehmigt. Die sechs Planungsbeschwerden werden in separaten Regierungsbeschlüssen behandelt.

Genehmigte Planungsmittel:

- Zonenplan 1:1000 Pro Sur
- Genereller Erschliessungsplan Verkehr 1:1000 Pro Sur

Der Regierungsbeschluss vom 6. Juni 2017 (Protokoll Nr. 505) und die genehmigten Planungsmittel können auf der Gemeindeverwaltung, während den ordentlichen Öffnungszeiten, eingesehen werden.

Zuoz, 18. Januar 2018
Der Gemeinderat von Zuoz

Publicaziun ufficiale
Vschinauncha da S-chanf

Publicaziun da fabrica

Cotres vain publisheda la dumanda da fabrica preschainta:

Patrun/a da fabrica: Vschinauncha politica da S-chanf Chauntaluf 51, 7525 S-chanf

Proget da fabrica: Nouva halla deposit per laina

Nr. da proget: 18 - 01

Parcela nr./lö: 753 / Bos-chetta Plauna, S-chanf

Termin d'exposiziun: 18 schner 2018 fin 7 favrer 2018

Ils plans sun exposts düraunt il termin d'exposiziun ad invista illa chanzlia cumünela.

Recuors sun d'inoltrre düraunt il termin d'exposiziun a maun da la supprastanza cumünela da S-chanf.

7525 S-chanf, ils 18 schner 2018
Cumischium da fabrica S-chanf

Amtliche Anzeigen
Gemeinde Scuol

Ortsplanung Öffentliche Mitwirkungsaufgabe

gemäss Art. 13 der Raumplanungsverordnung für den Kanton Graubünden (KRVO)

Hotelzonen

Auflageakten:

- Baugesetz vormalige Gemeinde Scuol, Art. 55 und 57
- Baugesetz vormalige Gemeinde Tarasp, Art. 24

- Zonenplan, Genereller Gestaltungsplan, Genereller Erschliessungsplan Schweizerhof (Tarasp) 1:1000

- Zonenplan Villa Engiadina (Tarasp) 1:1000

Grundlagen: Planungs- und Mitwirkungsbericht

Auflagefrist: 30 Tage, vom 18. Januar bis 17. Februar 2018

Auflageort und -zeit: Bauamt in der Chasa Central, Scuol, Montag bis Freitag 10.00 - 12.00 Uhr oder nach Vereinbarung (Telefon 081 861 27 20)

Vorschläge und Einwendungen: Während der Auflagefrist kann jedermann beim Gemeindevorstand schriftlich und begründet Vorschläge und Einwendungen einreichen.

Scuol, 18. Januar 2018
Der Gemeindevorstand

Publicaziun ufficiale
Cumün da Scuol

Planisaziun locala
Exposiziun publica
da cooperaziun

Tenor l'ordinaziun davart la planisaziun dal territori pel chantun Grischun (OPTGR), art. 13

Zonas d'hotels

Actas d'exposiziun

- Ledscha da fabrica da l'anteriuur cumün da Scuol, art. 55 e 57

- Ledscha da fabrica da l'anteriuur cumün da Tarasp, art. 24

- Plan da zonas, plan general da fuormaziun, plan general d'avertüra Schweizerhof (Tarasp) 1:1000

- Plan da zonas Villa Engiadina (Tarasp) 1:1000Scuol,

Basa
Rapport da planisaziun e da cooperaziun

Temp d'exposiziun
30 dis, dals 18 schner fin als 17 favrer 2018

Lö/urari da l'exposiziun
Uffizi da fabrica in chasa Central, Scuol, lündeschdi fin venderdi 10:00 fin 12:00 o tenor cunvegna (telefon 081 861 27 20)

Propostas ed objecziuns
Dürant il temp d'exposiziun po inoltrare minchün propostas ed objecziuns pro la supprastanza cumünala, in scrit e cun motivaziun.

Scuol, 18 schner 2018
La supprastanza cumünala

Amtliche Anzeigen
Gemeinde Scuol

Ortsplanung Öffentliche Mitwirkungsaufgabe

gemäss Art. 13 der Raumplanungsverordnung für den Kanton Graubünden (KRVO)

Gesetz über Zweitwohnungen / geschützte und ortsbildprägende Bauten

Auflageakten:

- Gesetz über Zweitwohnungen (kommunales Zweitwohnungsgesetz)
- Genereller Gestaltungsplan «ortsbildprägende Bauten» Ardez, Ftan, Guarda, Scuol, Sent, Tarasp 1:1000

Grundlagen:

- Bestandaufnahme ortsbildprägender Bauten
- Planungs- und Mitwirkungsbericht

Auflagefrist: 30 Tage, vom 18. Januar bis 17. Februar 2018

Auflageort und -zeit: Bauamt in der Chasa Central, Scuol, Montag bis Freitag 10.00 - 12.00 Uhr oder nach Vereinbarung (Telefon 081 861 27 20)

Vorschläge und Einwendungen: Während der Auflagefrist kann jedermann beim Gemeindevorstand schriftlich und begründet Vorschläge und Einwendungen einreichen.

Scuol, 18. Januar 2018
Der Gemeindevorstand

Publicaziun ufficiale
Cumün da Scuol

Planisaziun locala
Exposiziun publica
da cooperaziun

Tenor l'ordinaziun davart la planisaziun dal territori pel chantun Grischun (OPTGR), art. 13

Ledscha davart las abitaziuns secundaras / Stabilimaints protets e stabilimaints caracteristics pel purtret dal lö

Actas d'exposiziun

- Ledscha cumünala davart las abitaziuns secundaras

- Plan general da fuormaziun «stabilimaints caracteristics pel purtret dal lö» Ardez, Ftan, Guarda, Scuol, Sent, Tarasp 1:1000

Basa
- Inventarisaziun dals stabilimaints caracteristics pel purtret dal lö

- Rapport da planisaziun e da cooperaziun

Temp d'exposiziun
30 dis, dals 18 schner fin als 17 favrer 2018

Lö/urari da l'exposiziun
Uffizi da fabrica in chasa Central, Scuol, lündeschdi fin venderdi 10:00 fin 12:00 o tenor cunvegna (telefon 081 861 27 20)

Propostas ed objecziuns
Dürant il temp d'exposiziun po inoltrare minchün propostas ed objecziuns pro la supprastanza cumünala, in scrit e cun motivaziun.

Scuol, 18 schner 2018
La supprastanza cumünala

Abschussziel erreicht

Graubünden Mit der Sonderjagd 2017 konnten die Abschusspläne beim Hirsch in allen und beim Reh in den meisten Regionen erfüllt werden. Am 16. Dezember konnte die Sonderjagd auch in den letzten beiden Regionen abgeschlossen werden. 1919 Jägerinnen und Jäger waren seit dem 11. November an den Sonderjagden beteiligt. Dabei konnten rund 1340 Hirsche, 340 Rehe und vier Wildschweine erlegt werden. Insgesamt wurden bis Ende Jahr zusammen mit der Hochjagd und den Abschüssen der Wildhuth 6507 Hirsche, 4194 Rehe und 30 Wildschweine erlegt. Dazu haben neben hohen Wildbeständen insbesondere die guten Jagdbedingungen während der Hochjagd und der Sonderjagd beigetragen.

Was die Zahl der erlegten Hirsche angeht, ist dies die höchste jemals erzielte, mit den erlegten Rehen wurde die zweithöchste Abschusszahl erreicht. Damit wurden die Abschusspläne weitgehend erfüllt und die angestrebte Reduktion der Hirschpopulation eingeleitet. Mit dem schneereichen Winteranfang begann für das Wild eine harte Zeit. Ohne die mit der Hoch- und Sonderjagd vorgenommenen Eingriffe müsste sich deutlich zu viel Wild die knappen Nahrungsressourcen teilen. Jagdlich gut regulierte Bestände erhöhen die Chance für jedes Einzeltier, auch einen harten Winter zu überleben und reduzieren die Fallwildzahlen auch auf Strasse und Schiene. (staka)

Christian Rathgeb auf Spitaltour

Gesundheitswesen Der Bündner Regierungsrat Christian Rathgeb besucht zwischen Januar und August zum dritten Mal alle zehn Regionalspitäler sowie die Klinik Gut in St. Moritz. Wie bereits vor zwei und vier Jahren, sollen aktuelle Fragen und Themen vor Ort mit den Verantwortlichen der Spitäler besprochen werden. Das schreibt die Stabskanzlei in einer Mitteilung. Die Besuche des Regierungsrats dienen dazu, die Herausforderungen des jeweiligen Spitals und mögliche Lösungsansätze zu diskutieren. Unter anderem stehen Themen wie die finanzielle und personelle Situation des Spi-

tals auf dem Programm. Die Gespräche werden sich auch rund um die Thematik der Gesundheitsversorgungsregionen drehen. Insbesondere die Aufrechterhaltung der dezentralen Gesundheitsversorgung des Kantons bedingt eine verstärkte Kooperation zwischen den institutionellen Leistungserbringern. Ein weiterer Punkt auf der Agenda ist den Auswirkungen der vom Bund beabsichtigten Einführung von Mindestfallzahlen auf die Regionalspitäler im Kanton vorbehalten. Bereits am 31. Januar werden als Erstes die Treffen mit dem Spital Unterengadin in Scuol sowie mit der Klinik Gut in St. Moritz stattfinden. (staka)



SAC-Touren

Piz Lunghin 2780 m
Samstag, 20.01.2018

Skitour ab Maloja Post. ZS-/980 Hm / ca. 3.5 Std. Anmeldung nur telefonisch jeweils morgens bis 19. Januar an TL Baer D. / 076 540 11 12

Skitourenweekend
Safiental

Mit TL Glisenti M. Tour ist ausgebucht.

Skitour ab Zuoz (mit Hilfe Pizzet-Lift)
Sonntag, 21.01.2018

Treffpunkt bei der Talstation um 09.35 Uhr. L/ca.700 Hm. Anmeldung nur telefonisch bis Freitag um 20.00 Uhr an TL Rainer E. / 079 344 54 18

www.sac-bernina.ch

www.stilealpino.ch



Your Mountain and Lifestyle Shop in Samedan



Die Druckerei der Engadiner
info@gammeterdruck.ch

Engadiner Post
POSTA LADINA

Generalanzeiger für das Engadin
Erscheint: Dienstag, Donnerstag und Samstag
Auflage: 7736 Ex. Grossauflage 17323 Ex. (WEMF 2017)
Im Internet: www.engadinerpost.ch

Redaktion St. Moritz:
Tel. 081 837 90 81, redaktion@engadinerpost.ch
Via Surpunt 54, 7500 St. Moritz

Redaktion Scuol:
Tel. 081 861 60 60, postaladina@engadinerpost.ch
@Center, Stradun 404, 7550 Scuol

Inserate:
Tel. 081 837 90 00, werbemarkt@gammetermedia.ch

Abo-Service:
Tel. 081 837 90 80, abo@engadinerpost.ch

Verlag:
Gammeter Druck und Verlag AG
Tel. 081 837 91 20, verlag@engadinerpost.ch
Postkonto: 70-667-2

Verlegerin: Martina Flurina Gammeter
Chefredaktor: Reto Stifel
Verlagsleiterin: Myrta Fasser

Engadiner Post: Miriam Bruder (mb); Jon Duschetla (jd); Marie-Claire Jur (mcj); Alexandra Wohljensinger (aw); Muriel Wolfsberger (mw), Praktikantin
Posta Ladina: Nicolo Bass (nba), Stv. Chefredaktor
Technische Redaktion: Bea Müller (bm)
Freie Mitarbeiter:
Ursa Rauschenbach-Dallmaier (urd), Stephan Kiener (skr), Erna Romerli (ero), Katharina von Salis (kvs)
Korrespondenten:
Susanne Bonaca (bon), Eduard Hauser (eh), Giancarlo Cattaneo (gcc), Claudio Chiogna (cch), Gerhard Franz (gf), Othmar Lässer (ol), Heini Hofmann (hh), Benedict Stecher (bcs), Gian Marco Cramer, Annina Notz, Jaqueline Bommer, Ruth Pola, Eugenio Mutschler, Romedi Arquin, Sabrina von Elten

Agenturen:
Schweizerische Depeschagentur (sda)
Agentura da Noviteds rumauntscha (ANR)

Inserate:
Gammeter Media Weremarkt, Via Surpunt 54, 7500 St. Moritz
Telefon 081 837 90 00,
E-Mail: werbemarkt@gammetermedia.ch
Verantwortlich: Andrea Matossi

Abo-Service:
Meinrad Schlumpf, Telefon 081 837 90 80
abo@engadinerpost.ch

Abonnementspreise Print:
Inland: 3 Mte. Fr. 116.- 6 Mte. Fr. 140.- 12 Mte. Fr. 197.-
Schnupperabo für 4 Wochen Fr. 20.-
Einzelverkaufspreis: Fr. 1.90

Abonnementspreise Ausland:
3 Mte. Fr. 145.- 6 Mte. Fr. 211.- 12 Mte. Fr. 334.-

Abonnementspreise EPdigital
Inland: 3 Mte. Fr. 116.- 6 Mte. Fr. 140.- 12 Mte. Fr. 197.-
Schnupperabo für 4 Wochen Fr. 20.-

Abonnementspreise Kombi (EPdigital und Print):
Inland: 3 Mte. Fr. 166.- 6 Mte. Fr. 202.- 12 Mte. Fr. 288.-
Schnupperabo für 4 Wochen Fr. 30.-

Abonnementspreise Ausland:
3 Mte. Fr. 195.- 6 Mte. Fr. 273.- 12 Mte. Fr. 425.-
alle Preise inkl. MwSt.

Ferienumleitungen innerhalb der Schweiz sind gratis, ins Ausland mit Portoverrechnung. Aboverlängerung ab einer Abwesenheit von einem Monat.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwendet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.

Gaumenschmaus im Gewühl der Grossküche

Das Gourmet Festival St. Moritz lud zur Kitchen Party ins Badrutt's Palace Hotel

Im Rahmen des 25. Gourmet-Festivals in St. Moritz stand am Dienstagabend die abendliche Kitchen Party an. Näher am Thema Kochen und Essen kann man nicht sein. Buchstäblich. Ausser man heisst David Schnapp, ist Food-Blogger und wechselt für einmal die Seiten.

JON DUSCHLETTA

Wasser tropft von der Decke, an der Seite strahlen zwei mächtige Gusseisenplatten eine unglaubliche Hitze ab, und laute Rockmusik beschallt den Raum. Es blubbert und zischt allenthalben, riecht nach Blutwurst und Schokolade und der Platz ist eng in den langen, aber eh schon schmalen Durchgängen der Grossküche im Badrutt's Palace. Es ist kurz nach zehn, und eben hat die Kitchen Party mit 250 Gästen begonnen.

Eine Stunde zuvor sitzt der St. Moritzer Spitzenkoch Reto Mathis einsam in der Hotel-Lounge. Er bereitet sich auf die Pressekonferenz zur Festival-Halbzeit und seine Ansprache vor. «Es ist verrückt», sinniert er beim Aufstehen, «hätte mir 1994 jemand gesagt, dass es dereinst ein 25. Gourmet Festival geben wird, ich hätte ihn ausgelacht». Stattdessen hat Mathis zusammen mit dem Team des Vereins St. Moritz Gourmet Festival in den letzten 24 Jahren rund 80000 Gourmet-Liebhaber ins Oberengadin gelockt und auch über 200 internationale Spitzengastköche aus 30 verschiedenen Nationen. Und die Geschichte geht weiter.

Rückbesinnung aufs Lokale

Nah und unmittelbar, so funktioniert die Kitchen Party. Die geladenen Spit-

zenköchinnen und Spitzenköche bereiten jeweils eine individuelle Spezialität zu, richten diese mit ihrem Team an den ihnen zugewiesenen Plätzen in der Grossküche an und servieren diese als Häppchen den Gästen. Diese, ausgestattet mit einer weissen Küchenschürze, bewegen sich frei in der Küche, drängen sich zwischen Herdplatten, Koch- und Servierpersonal, Fotografen und Filmteams hindurch und lassen es sich gutgehen.

David Schnapp ist Autor des Gourmetblogs «Das Filet» und freier Journa-

list für Titel wie die Weltwoche, Sonntagszeitung, Schweizer Illustrierte oder den GaultMillau-Channel. Während des Gourmet-Festivals schreibt er nicht nur jeden Tag einen Blog, sondern recherchiert auch für einen Text über Frauen in Führungspositionen. Genauer gesagt beobachtet er vor Ort Tanja Grandits, die mit zwei Michelin-Sternen und 18 GaultMillau-Punkten höchstdotierte Spitzenköchin der Schweiz. Er beobachtet sie nicht nur, er ist vorübergehend gar Teil ihres Kochteams. Und so kommt es, dass Schnapp an diesem Abend, in schwarzer Kochjacke, eine in Gelbtönen gehaltene, wunderbar vielfältig mündende Kombination aus Zander Ceviche, Gelbwur, Zitrone und Fenchel serviert.

Rückbesinnung aufs Lokale

Der ausgewiesene Gastro-Kenner David Schnapp sagt, das Gourmet Festival St. Moritz spiegelt auf engstem Raum wider, was global gesehen, aktuell kulinarisch abläuft: «Unterschiedlichste Stile und Ideen fliessen hier zusammen». Aber nicht nur das, auch der anhaltende Trend, hin zu regionalen, natürlichen Produkten wird zelebriert. «Der Gast will heute in einem Restaurant erkennen können, wo er sich befindet. Gerade weil heute weltweit alles jederzeit verfügbar ist, haben lokale Produkte eine neue Bedeutung gewonnen.» David Schnapp bezeichnet die Rückbesinnung aufs Lokale gar als Megatrend der letzten fünf bis zehn Jahre.

«Spannend ist, dass es ausgerechnet die Molekularküche war, die mit ihrer vom Produkt losgelösten, technischen,

ja schon fast metaphysischen Kochweise die grosse Gegenbewegung ausgelöst hat.» David Schnapp sieht den Trend zur Rückbesinnung auf eine lokale und naturverbundene Küche auf seinen regelmässigen Reisen um den Globus immer wieder bestätigt. «Die Skandinavier waren die Vorreiter, aber heute gilt das ganz selbstverständlich auch für Peru, Amerika oder natürlich auch für die Schweiz.»

Sogar die Salatwurzel wird Thema

Es ist kurz vor Mitternacht, der Andrang der Gäste in der Grossküche hat sich etwas gelegt, dafür wird's im angrenzenden Raum mit den Dessertkreationen eng und enger. Die Kochteams haben etwas Luft, ziehen nun selbst von einem «Stand» zum nächsten, degustieren die Köstlichkeiten der Kolleginnen und Kollegen oder bringen ihre Eigenkreationen gleich selbst dem Nachbarn.

David Schnapp stellt fest, dass heute Nachhaltigkeit oder Food Waste, die Verschwendung von Lebensmitteln, grosse Themen sind. «Vor allem und gerade in der Spitzengastronomie überlegt man sich sehr genau, wie man das ganze Tier verwerten kann oder was man auch aus einer Salatwurzel kreieren kann.» Ersteres zeigen der niederländische Küchenchef Eelke Plasmeijer und sein indonesischer Berufskollege Ray Adriansyah mit der Verwertung eines Spanferkels – vom Fleisch bis zur Wurst – auf eindrucksvolle Art und Weise.

David Schnapp hält indes nichts vom Begriff «Gourmet-Tempel», dieser

habe sich dem Lauf der Zeit angepasst. «Ich stelle stattdessen heute immer wieder fest, dass es in erster Linie ums Essen geht, und nicht darum, einen Status zu zelebrieren, um sich bei Tisch vom Durchschnittsmenschen abzuheben». Natürlich herrsche zwischen der Spitzengastronomie und dem einfachen Take-away-Stand am Strassenrand ein Unterschied, aber kein Widerspruch, so Schnapp. «Es braucht eben beides, die Grundversorgung – und mehr. Das Gourmet-Restaurant ist vergleichbar mit der Oper. Und der Burger vom Take-away ...» – er überlegt einen Augenblick – «vielleicht mit Radio Energy» – und lacht. «Wie man nicht jeden Tag in die Oper geht, geht man auch nicht jeden Tag ins Gourmet-Restaurant.»

Trotzdem, überkommt den Blogger und ambitionierten Hobbykoch an der Seite Grandits, von Michelin immerhin zur «Female Chef Award 2017» und von GaultMillau zum «Koch des Jahres 2014» gekürt, nicht manchmal die Lust, selbst professionell zu kochen? David Schnapper schaut kurz auf und sagt: «Dafür ist es zu spät, ich bleibe aber ein leidenschaftlicher Hobbykoch. Kochen ist so, als lerne man eine Sprache. Je früher man damit beginnt, desto leichter fällt es einem und desto tiefer dringt man in die Materie ein.»



Mehr Fotos von der Kitchen Party unter: www.engadinerpost.ch. Den täglichen Gourmet-Blog von David Schnapp gibt es auf seiner Homepage www.dasfilet.ch



Viel Betrieb herrschte am späten Dienstagabend in der Küche des Badrutt's Palace Hotels während der Kitchen Party des Gourmet-Festivals. Fotos: Jon Duschletta



Food-Blogger David Schnapp hat die Seiten gewechselt und im Team der Basler Starköchin Tanja Grandits mitgewirkt.



Kochen macht hungrig. Nach dem Gästeansturm bleibt Zeit für ein Häppchen.



Auch die Freunde kreativer Süssspeisen – im Bild das Logo des Gastgebers – kamen an der Kitchen Party auf ihre Kosten.

-25%

-.75
statt 1.-

Volg Choco Drink
2,5 dl

-60
statt -75

Cristallina Jogurt
div. Sorten, z.B. Erdbeer, 175 g

10.80
statt 13.50

Volg Chäserei-Fondue
600 g

Ab Mittwoch
FrISCHE-Aktionen

-38%

-.40
statt -.60

Kiwi
Italien, Stück

-37%

3.60
statt 5.80

Peperoni rot/gelb
Spanien, kg

-31%

1.65
statt 2.40

Agri Natura Rindshackfleisch
100 g

4.50
statt 5.65

Buitoni Pizza la Fina
div. Sorten, z.B. Prosciutto e Pesto, 350 g

Volg Aktion

Dienstag, 2.1. bis Samstag, 6.1.18

-42%

14.95
statt 26.-

Munz Schokolade
div. Sorten, z.B. weisse Praliné-Prügel, 33 x 23 g

2.35
statt 2.95

Volg Konfitüren
div. Sorten, z.B. Aprikosen, 450 g

-33%

7.70
statt 11.55

Hero Rösti
div. Sorten, z.B. Original, 3 x 500 g

1.95
statt 2.45

Knorr Quick Soup
div. Sorten, z.B. Flädli, 34 g

2.70
statt 3.40

Volg Himbeersirup
1 l

6.90
statt 9.-

Volg Ice Tea
Lemon oder Peach, 6 x 1,5 l

-25%

3.20
statt 4.30

Cabernet Sauvignon
Australien, 50 cl

4.40
statt 5.40

Volg Reinigungsmittel
div. Sorten, z.B. Handabwaschmittel Citron, 2 x 750 ml

-26%

12.50
statt 17.-

Volg Waschmittel
div. Sorten, z.B. Gel Color, 2 x 1,5 l

4.70
statt 5.90

Volg Toilettenpapier
4-lagig, 8 Rollen

Jetzt mit Volg-Treueaktion profitieren!

Tefal

1.75
statt 2.10

VOLG TRAUBENZUCKER
Himbeere, 200 g

4.95
statt 5.85

VOLG SCHOKOLADE
div. Sorten, z.B. Kochschokolade, 3 x 200 g

6.70
statt 7.90

VOLG KAFFEE
Bohnen oder gemahlen, 500 g

1.55
statt 1.85

VOLG GEMÜSEKONSERVEN
div. Sorten, z.B. Erbsen/Karotten fein, 260 g

7.95
statt 9.50

VOLG OLIVENÖL
extra vergine, 1 l

4.50
statt 5.40

VOLG MINERALWASSER
mit oder ohne Kohlensäure, 1,5 l

In kleineren Volg-Verkaufsstellen evtl. nicht erhältlich

Alle Ladenstandorte und Öffnungszeiten finden Sie unter www.volg.ch. Dort können Sie auch unseren wöchentlichen Aktions-Newsletter abonnieren. Versand jeden Sonntag per E-Mail. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

frisch und fründlich **Volg**

Zuoz
Ladenlokal mit Magazin zu verkaufen
079 610 52 11

St. Moritz
Zu vermieten per sofort oder nach Vereinbarung. Möblierte
1-Zimmer-Wohnung
an zentraler Lage.
Miete pro Monat Fr. 1050.-
Interessenten melden sich unter Tel. 079 628 34 40

CH-Familie sucht **Ferienwohnung (Kauf) in Sils, Silvaplana, Champfèr, Celerina oder Pontresina zu fairem Preis.**
Wir freuen uns sehr auf Ihr Angebot (bitte keine Makler)
Unter: 079 797 79 88

Heimwehgadiner suchen
5-köpfige CH-Familie sucht ein Haus, Wohnung oder Bauland bevorzugt in Bever oder Samedan.
Wir freuen uns auf Offerten.
michael@voss.ch oder 079 636 38 26

Medical Center Scuol sucht ab sofort eine
PHYSIOTHERAPEUTIN mit einem Pensum von 30% - 50%
Bitte melden Sie sich sobald als möglich beim
Medical Center Scuol
Stradun 403 A, 7550 Scuol
Tel. 081 864 08 08

3½-Zimmer Wohnung
(114 qm)
in Celerina zu vermieten ab 1. April 2018 Miete Fr. 2800.- p.M. inkl. Garage zzgl. NK
Tel. 079 669 46 31

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

GOURMET FESTIVAL EVENTS AT SUVRETTA HOUSE

vom 15. Januar bis 20. Januar 2018

Gastkoch Julien Royer
2-Michelin-Sterne
Restaurant Odette, Singapur

15.01.18 The Tasting
17.01.18 Gourmet Dinner
18.01.18 Gourmet Dinner
18.01.18 Fascination Champagne mit Laurent-Perrier
19.01.18 Gourmet Dinner
19.01.18 Wine & Dine mit dem Weinhaus Caratello
20.01.18 Great BMW Gourmet Finale

CH-7500 ST. MORITZ
TELEFON +41 (0)81 836 36 36
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH
WWW.SUVRETTAHOUSE.CH

WALDHAUS SILS
A family affair since 1908

A family affair since 1908 - das etwas andere Fünfsternhaus in einer der schönsten Regionen der Schweiz.

Ab 1. Juni 2018 oder nach Vereinbarung suchen wir für eine längerfristige Anstellung einen

Direktionsassistent (m/w) 100%

Ihr Hauptaufgaben

- Führen und organisieren des Direktionssekretariates und des Sekretariates der Stiftung «Kultur im Waldhaus»
- Koordination der Medienarbeit
- Handlung der Gästerückmeldungen
- Koordination des Qualitätsmanagement-Systems
- Debitorenverwaltung
- Verwaltung der Versicherungsdossiers, bearbeiten der Versicherungsfälle

Was wir erwarten

- Abgeschlossene KV-Ausbildung oder Abschluss einer Hotelfachschule
- Deutsche Muttersprache, gute Kenntnisse in Wort und Schrift in E/F (weitere Sprachen von Vorteil)
- Gute PC-Anwenderkenntnisse
- Erfahrung in derselben oder einer vergleichbaren Position von Vorteil

Was können Sie erwarten

- Eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit in einem sympathischen, familiären Umfeld
- Ein junges und motiviertes Team
- Attraktive Mitarbeiter Benefits
- Erweiterung des Aufgabenbereiches je nach Stärken und Interessen möglich

Dürfen wir Sie in unserem Team längerfristig willkommen heissen? Freude an der Arbeit wird bei uns grossgeschrieben - bei Ihnen auch?

Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto nehmen wir gerne unter folgender Adresse entgegen: Frau Tina Caviezel, Leiterin Human Resources, Hotel Waldhaus, Via da Fex 3, 7514 Sils-Maria oder staff@waldhaus-sils.ch

Claudio Dietrich und Patrick Dietrich | Hotel Waldhaus | CH-7514 Sils-Maria
T +41 81 838 51 00 | www.waldhaus-sils.ch



Einblick ins Festmenü (von links): Appetizer, Wolfsbarsch «boembœe bali», Wachtelsofflé mit Trüffel, Knochenmark und Algen, Mial Canette mit Sanddorn-Beere und Gemüse, Dessert. Fotos: Marie-Claire Jur

Reise ins Land der neuen Sinnesgenüsse

Ein Abend im Rahmen des 25. St. Moritzer Gourmet-Festivals

Ist Starkoch Syrco Bakker ein Verführer, ein Hexer, ein Künstler? Sicher ist, dass seine Gerichte überraschen und mit der Wahrnehmung spielen.

MARIE-CLAIRE JUR

Mit Hunger sollte man sich nicht an ein Festessen begeben, wie es derzeit Spitzenköche aus Europa und Übersee in den St. Moritzer Fünf-Sterne-Hotels zubereiten und servieren lassen. Ein solches Diner ist nicht in erster Linie für die Befriedigung elementarer Nahrungsauf-

nahme gedacht, und es wäre auch viel zu schade, es eines leeren Magens wegen in kürzester Zeit zu verschlingen. Wer denn zu einem Anlass des aktuellen St. Moritzer Gourmet-Festivals geht, sollte wohl etwas Appetit mitbringen, aber vor allem mit geschärften Sinnen und Genussfreude tafeln wollen. Ein Beispiel hierfür ist das mehrgängige Menü, das im Carlton Hotel der holländische Starkoch Syrco Bakker mit zwei seiner Assistenzköche sowie der Carlton-Brigade unter Küchenchef Gero Porstein komponiert. Komponieren ist das richtige Wort, denn was hier aufgetischt wird, ähnelt einer Symphonie, einem Gesamtkunstwerk mit unzähligen Fa-

cetten. Bakker kombiniert mediterrane Küche mit asiatischen und afrikanischen Einflüssen. Er arbeitet mit Kontrasten aller Art, lässt Heiss auf Kalt prallen, kombiniert Algen-Sösschen mit Knochenmark-Mousse, bereitet Ente mit einer Kruste vor, in der allerlei Nüsschen und zudem das nordafrikanische Gewürz Ras El Hanout mit dem Gaumen der Speisenden spielen. Ein roher, weicher Langustenschwanz teilt sich den Teller mit Ingwer, Dashi, Daikon und Shiso und im Dessert, das in Form von kleinen Macaron-behüteten Pilzen daher kommt, steckt neben Schokolade, Passionsfrucht und Chili auch noch eine Avocado Crème. Vom ersten bis zum

letzten Gang wartet Bakker mit Überraschungen auf. Schon die Präsentation der Speisen auf immer anderem Geschirr ist eine Augenweide. Die Nase und vor allem der Gaumen nehmen ein ungewohntes «Amalgam» von Düften und Geschmacksnuancen wahr. Da prallen unterschiedliche Texturen von Zutaten aufeinander oder vermengen sich subtil zu etwas ganz Neuem auf der Zunge. Hat man sich hier auf ein Spiel mit den Sinnen eingelassen? Möchte Syrco Bakker seine Gäste verführen oder sie an ihrer Wahrnehmung zweifeln lassen? Fakt ist, wer sich auf das sechsgängige Syrco-Bakker-Menü mit zwei Amuse-Bouches und weiteren un-

angekündigten, kleinen Überraschungen eingelassen hat, ist nicht mehr der gleiche Mensch, der er oder sie noch beim Champagner-Apéro vor dem Diner war. Bakker hat die Gabe, seine Gäste mit seiner Art zu kochen, in völlig neue Gefilde der olfaktorischen Wahrnehmung zu befördern. So gesehen ist er ein kulinarischer Verführer oder Sinneszauberer. Sehr gerne lässt man sich einen Abend lang auf seine Expedition ins weite Gastroland der Sinne ein, sehr gerne befasst man sich mit einer Kochkunst, bei welcher das Wort Kunst mehr angebracht ist, als bei vielem, was einem sonst unter dem Begriff «Art» feilgeboten wird.

«Die Neugier und die Leidenschaft sind meine Triebfedern»

Spitzenkoch Syrco Bakker im Gespräch mit der Engadiner Post

Mit nur 33 Jahren gehört Syrco Bakker bereits zum Olymp der Kochkunst. Der Holländer hat sich durch Fleiss, Wissbegierde und Leidenschaft hochgearbeitet.

MARIE-CLAIRE JUR

Engadiner Post: Syrco Bakker, das Menü, das Sie gegenwärtig im Hotel Carlton zubereiten, kam mir wie ein Gesamtkunstwerk vor. Können Sie nachvollziehen, wenn ich Sie eher als Künstler denn als Koch sehe?

Syrco Bakker *: Ich sehe mich nicht als Künstler, aber es gibt immer wieder Leute, die mich so sehen. Für mich ist das Kochen ganz einfach eine Leidenschaft, und ich versuche, das Essen zu einer aufregenden Sache zu machen.

Was genau meinen Sie damit?

Was wir tagtäglich essen, ist eher monoton, vom dritten Bissen an schmeckt ein Gericht bis zum Schluss gleich. Ich hingegen möchte, dass meine Gäste bis zum letzten Bissen eines Gerichts immer wieder etwas Neues entdecken, in Bezug auf den Geschmack oder auf die Textur der kombinierten Zutaten. Jeder Bissen soll neue Empfindungen hervorrufen.

Ihr Vater ist gebürtiger Holländer, mütterlicherseits haben Sie indonesische Wurzeln. Inwiefern wurde Ihr Geschmack empfinden und Ihre heutige Art zu kochen, von der indonesischen Küche beeinflusst?

Ziemlich stark. Wir haben zwar tagtäglich das gegessen, was eine Durchschnittsfamilie in Holland so isst, aber an Geburtstagen gab es die traditionelle Reistafel, ein indonesisches Festessen, für dessen Vorbereitung meine Mutter jeweils zwei Tage lang in der Küche stand. Ich schaute ihr oft dabei zu und half auch etwas mit. Vor allem aber habe ich diese Festessen als Glücksmomente in Erinnerung, man traf sich im erweiterten Familienkreis, nahm eine Vielzahl unterschiedlichster köstlicher Speisen zu sich und fühlte sich einfach gut.



Syrco Bakker (links) richtet mit seinem Assistenten seine Mial-Ente zur Präsentation an. Nachher wird sie in Einzelteile zerlegt. Foto: Marie-Claire Jur

Eine solche Reistafel oder ein Festmenü, wie Sie es dieser Tage in St. Moritz oder im Restaurant Cadzand in Holland zubereiten, ist nicht für den Alltag gedacht. Was kochen Sie denn für sich zuhause?

Ein einfaches Gericht, für dessen Zubereitung ich maximal 30 Minuten aufbringe, Huhn mit Gemüse und Kartoffeln im Ofen gebacken, beispielsweise.

Könnten Sie sich als Meister der feinen Küche vorstellen, mal Fast Food zuzubereiten, etwa einen Bakker-Burger zu kreieren?

Ich kann mir durchaus vorstellen, mal einen einfachen und schnellen Imbiss zuzubereiten, den man im Stehen oder Gehen isst. Allerdings würde das kein

Burger sein. Burger machen ja alle. Ich würde etwas Neues erfinden, das es in dieser Form noch nicht gibt.

Dieser Imbiss müsste allerdings in Ihre Philosophie von Essen und Kochen passen, vermute ich?

Auf alle Fälle. Ich arbeite, wenn immer möglich, mit frischen lokalen Produkten, die den Prinzipien der Nachhaltigkeit entsprechen. Bei der Verwendung von Fleisch achte ich darauf, nichts zu verschwenden, also alle Teile eines Tieres zu verarbeiten, wie das auch hierzulande frühere Generationen immer getan haben. Wenn eine Zutat von weiter her angeliefert werden muss, wähle ich immer den Lieferanten mit der kürzesten Anlieferungszeit. Bei Fisch beispielsweise. Getrocknete Ge-

würze, die gut verpackt sind und deshalb ihr Aroma bewahren, können auch von weiter herkommen.

Wo liegen für Sie die Grenzen im Umgang mit Lebensmitteln? Ich denke beispielsweise an die Verwendung von Termiten.

Bis jetzt habe ich noch keine Insekten zubereitet. Wenn ich dies tun sollte, müssten sie eine klare Funktion im Gericht haben.

Was meinen Sie damit?

Vor wenigen Jahren waren Ameisen, die man lebendig verzehrte, ein Riesenhype. Aber im Grunde wollten die Köche damit einfach die Leute etwas schockieren. Diese Einstellung teile ich nicht. Erstens würde ich prinzipiell keine lebenden Tiere einsetzen. Wenn aber Ameisen, wie ich gehört habe, eine gewisse Säure absondern und ein bisschen wie Zitronengras schmecken, könnte ich mir durchaus vorstellen, sie einzusetzen.

Jahrelang waren Saucen verschrien, auch wegen ihres Kalorienreichtums. Sie hatten auch in der gehobenen Küche keinen Platz mehr. Sie hingegen setzen Saucen vielfach ein. Weshalb?

Für mich hat ein Gericht ohne Sauce kein Herz, ist seelenlos. Eine Sauce ist zudem eine Visitenkarte, sie ist ein Zeichen dafür, wie gut der Küchenchef ist. Ich weise Saucen also eine zentrale Rolle zu und finde, dass sie zu den Dingen gehören, die ein angehender Koch als Erstes lernen muss. Eine gute Sauce steht auch für die Ehrlichkeit eines Kochs, sie ist ein Zeichen dafür, dass er nichts zu verbergen hat und sollte auch nur für sich alleine stehen können.

Von den Saucen zur Diätküche. Was halten Sie vom anhaltenden Light-Trend, so kalorienarm wie nur möglich zu essen?

Ich halte es hier wie sonst im Leben: alles mit Mass. Wenn ich weiss, dass abends ein mehrgängiges, üppiges Menü auf mich wartet, halte ich mich vorher mit der Nahrungsaufnahme zurück, trinke morgens nur einen Kaffee und esse zwischendurch ein paar Früchte. «Live and enjoy life» lautet hierzu meine Maxime. Viel wichtiger

als die Kalorienfrage scheint mir das Bewusstsein um die Herkunft der Nahrungsmittel zu sein, die wir zu uns nehmen. Es ist in meinen Augen gescheiter, zweimal statt fünfmal in der Woche Fleisch zu essen, dafür aber eine qualitativ bessere Fleisch zu wählen. Das gleiche gilt für Fisch; es gibt viele lokale Fischarten, die sehr gut munden, es müssen nicht die immergleichen grossen Fische sein, die bedroht sind oder in Kulturen heranwachsen.

Was ist in Ihrem Beruf am wichtigsten?

Ich lege Wert darauf, dass alle im Team konzentriert an der Arbeit sind und sich nicht ablenken lassen. Am Ende des Tages soll jeder Koch zufrieden sein mit dem, was er geschaffen hat.

Ist nicht auch Disziplin notwendig?

Ja natürlich. Disziplin und Professionalität sind Grundvoraussetzungen, aber noch wichtiger ist die Neugier. Diese ist die Basis fürs Lernen ganz generell!

War es die Neugier, welche Sie dazu befähigt hat, eine Traumkarriere hinzulegen?

Ja, die Neugier und die Leidenschaft sind meine Triebfedern für das, was ich mache oder machte. Als ich als Tellerwäscher anfang, wollte ich wissen, warum man dieses oder jenes macht und habe mir überlegt, was man anders und besser machen könnte. Die Neugier und Offenheit muss erhalten bleiben, man darf nie mit dem Lernen aufhören.

Sie sind mit 33 Jahren schon im Zenit der Gourmetküche angelangt. Was kann Sie noch locken, welche Ziele haben Sie sich gesetzt?

Mich kann noch sehr viel locken. Nächsten Sommer machen wir im «Pure C» eine Food Bar auf. Dort sollen zu Drinks kleine Snacks gereicht werden. Dann werden wir im Restaurant die Anzahl Sitzplätze verringern, dem Gast also mehr Komfort und noch besseren Service bieten.

* Syrco Bakker ist seit 2010 Küchenchef im Restaurant Pure C, das Kochikone Sergio Herman im niederländischen Strandhotel Cadzand-Bad eröffnete und mit einem Michelin-Stern und 17,5 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet ist.

Perseguitar il model da cooperaziun

Regiun La conferenza dals presidents da la Regiun Engiadina Bassa/Val Müstair ha decis illa sezzüda dals 11 schner da perseguitar pro la planisaziun e la realisaziun dal stüdi «Avegner s-chalin ot» il model da cooperaziun. La giunta dal proget ha formulà il plans d'incumbenzas chi vegnan elavuradas in duos gruppas da lavur: sün basa operativa, üna conferenza dals manaders da scoula e sün basa strategica, üna conferenza dals presidents cumünals e dals presidents dals cussagls da scoula.

Ils presidents cumünals han implü tut cogniziun dal rapport final dal proget «Organisaziun da tet sport». La con-

ferenza da presidents ha sancziunà la realisaziun d'ün post da coordinaziun cun ün pensum da desch pertschient per la fasa da test da duos ons cun ün tet da cuosts da 26000 francs. La finanziaziun vain fixada in trattativas culla Corporaziun Energia Engiadina.

In december 2016 vaiva la conferenza da presidents decis da far üna planisaziun da las finanzas regiunalas. Quist proget es uossa gnü suspais per ün on. Il capos cumünals d'Engiadina Bassa e Val Müstair han implü decis d'inchaminar la procedura da submissiun pel ramassamaint d'immundizchas per la perioda 2019 fin 2026. (nba)

Forum da votumaziun

Ün schlass NA a l'iniziativa «No Billag»

Principi marz vuschains davart ün'iniziativa chi fo finta d'abolir üna taxa ma chi desdrüja in realted nos sistem svizzer da medias publicas. La fatscha veritabla da quist'iniziativa as vezza i'l text ch'ella vuol stricher our da la Costituzione federela (art. 93 al. 2), nempe l'essenza e'l mandat dal service-public medial in Svizra: Ella vuol stricher l'oblig da radio e televisiun da contribuir al svilup culturale ed a la furmaziun libra dad opiniuns, da resguarder las particularitads da nos pajais (per exaimpel las minoritads) e da respunder la diversited da las opiniuns. Cu as po vulair stricher quistas garantias ed incumbenzas our da la Costituzione? Quists principis nu valessan dimena pel sistem da medias privatas tenor il model bainquaint in-

tschert dals iniziants! Il text da quist'iniziativa nun es nempe niauncha ün bun instrumaint per quels chi giavüschan üna transformaziun fundamentala da nos medias publicas. La formulaziun es telmaing poch precisa ed inadequata ch'ella nu spordscha ne prescripziuns ne soluziuns druvas e lascha aviertas memma bgeras dumandas. Na da penser finelmaing che cha l'acceptanza da quista iniziativa vess pel rumauntsch: Quaunt cha radio e televisiun rumauntscha haun contribuieu a l'adöver e svilup da nos lingua, a l'inclotta traunter ils idioms, a la documentaziun da nos cultura ed istorgia! Perque arcumand eau a tuottas ed a tuots ün schlass NA a l'iniziativa «No Billag». Rico Valär, Zuoz

Na a la «no-billag»

La tecnica moderna do la pussibilitad a minchün da's fer udir e vzair in tuot il muond. Que as pudess crajer cha la libertad da comunicaziun saja dimena dvantada illimitada – scha nu's viva güsta in üna dictatura inua cha la libertad da comunicaziun vain, ed es già adüna gnida controllada, scha na perfin impedida dal tuot.

Ma que as demuossa cha la cumanda sur da che chi vain comunico e che na as ficha aint a la mütta tres concerns – Disney u Google – u singulas personas cun granda pussaunza economica scu Rupert Murdoch u, pü pitschen ma eir fich pussaunt, Silvio Berlusconi. Els dian che chi vain comunico traunter ils umauns e che na. Perfin que chi vain fat illa politica vain suvenz manascho tres singuls chi dispuonan dals mezs bsögnos.

Que as pudess dir: Mo bain, scha ün cumanda uscheja, schi sieu concurrent po cumander güsta il cuntrari e l'equiliber da la comunicaziun libra es darcho restituida.

Ma güsta in ün pajais pitschen scu nos, cun sias quatter linguas, es la comunicaziun periclitada tres monopols da medias: Chenün dals raigs da comunicaziun ho vögla da chürer la comunicaziun traunter la Svizra tudascha, francesa, taliauna e rumauntscha? Ed a

chenün dad els cunvain que da metter ad ir comunicaziun aposta be pels Svizzers frances, scha que es bain bger pü simpel e lucrativ da trer insembel la comunicaziun per la Frauntscha e la Svizra francesa? La chosa analoga vela per l'Italia e perfin per la Svizra tudascha. Dal rumauntsch nu vains niauncha da discuorrer: quel crouda suot maisa da prüma davent.

Stut sun eau cha bgers, güsta da quels chi's vendan scu ils pü grands patriots svizzers, sun pronts, in quista dumanda essenziela, da surder ils frandaivels a nos pajais cunfinants.

Cun la societad SRG SSR vains üna varianta d'equiliber. Neir ella nu saro adüna perfetta, ma cun ella ho minchün la pussibilitad da l'influenzer, saja scu commember u saja cun inoltrer reclamaziuns. Nus in Svizra essans superbis e cuntaints da respunder las minuranzas. Tar nus as es fin hoz sto bun da tegner püt scha üna part da la Svizra u l'otra as vess vulieu distacher: Las minoritads savaivan e pudaivan as fider cha la magiurited cugnoscha ed arcugnoscha lur valur. Quelo nun es ün cas, güsta la Billag contribuescha bger a quista cultura da respet per las minoritads. Da bütter davent quella sainza üngüna recumpensa füs pcho.

Göri Klainguti, Samedan

Il viadi sur muntogna sarà massa lung

L'importanza dal WEF pel turissem in Engiadina Bassa

Dals 23 als 26 schner vain realisà a Tavo darcheu il WEF. Ils indigens e giasts in Engiadina Bassa e Val Müstair badan da quel inscunter internaziunal impustüt ch'i'd es daplü trafic sün via ed i'l ajer.

La prosm'eivna, da mardi ils 23 fin venderdi ils 26 schner, crescha la populaziun da Tavo darcheu per plüssas milli da persunas. Dürant il Forum economic mundial WEF sun ils hotels e las abitaziuns da vacanzas da Tavo e dals contuorns occupadas plainamaing. Fin a Chastè van ils partecipants dal WEF a tscherchar abitaziuns per tour a fit d'ürant quels dis. Causa la gronda retschera gnaran dumandats eir ingon darcheu per part predschs fich ots per quists dis dal forum a Tavo. Fin in Engiadina rivan be pac dals partecipants.

Affar üsità in Engiadina Bassa

Cha'ls dis da l'inscunter internaziunal a Tavo nu sajan pella destinaziun cumünai d'Engiadina Bassa e Val Müstair dis extraordinaris, disch Niculin Meyer, il pledader da la Turissem Engiadina Scuol Samignun Val Müstair SA (TESSVM). «I nu's bada ingün effet dal WEF sülla quantità da pernottaziuns.» Il motiv sarà, sco ch'el suppuona, «adonta dal Veraina», il lung viadi da Tavo fin in Engiadina Bassa, Samignun e Val Müstair. Che chi's bada però es, tenor el, cha'l viagiari dvainta d'ürant il forum ün pa plü difficil co uschigliö: Als giasts chi vegnan cun l'auto cussaglia la destinaziun da gnir scha pussibel fingià in venderdi o pür in dumengia. «La sonda as saja nempe chi'd es üna pruna trafic sün via e bleras controllas da la pulizia.» Perquai intimescha la destinaziun a lur partenaris, ils hoteliers e fittaders d'abitaziuns da vacanzas, dad infuormar ouravant a lur giasts e tils render attent als impedimaints probabels sülla via dal Partens. Els dessan cusgljar als giasts da gnir cul tren.

Reclamaziuns causa la canera i'l ajer

La gronda part dals giasts chi vegnan in Engiadina Bassa e Val Müstair a passantar lur vacanzas sun personas chi predschan la natüra intacta e la quietezza. «Dürant il WEF nun esa neir na pro nus uschè calm», constatescha Niculin Meyer, il pledader da pressa da la TESSVM. Per proteger ils partecipants

Fallimaint In marz da l'on passà es gnüda drivida la procedura da fallimaint da la Piz Tschütta SA a Vnà. Uossa scriva l'istorgia drammatica da quist proget ün nouv chapitel: il stabilimaint dal Piz Tschütta a Vnà vain nempe inchantà als 31 schner a Scuol. Inchantà vain il stabilimaint cun terrain intuorn chasa cun üna surfatscha da 288 m². La



Ils turistikers racumandan da viagiari d'ürant il WEF cul tren per evitar impedimaints sülla via dal Partens.

fotografia: Nicolo Bass

al forum svoulan adüna darcheu aviuns dal militar ed eir elicopters na be sur Tavo. «Sch'ün giast less far üna spassegiada illa natüra calma cuverna cun naiv ed ha tuotta pezza aviuns ed elicopters chi svoulan survia e fan canera schi til disturba quai natüralmaing», disch el. Chi possa dar perquai singulas reclamaziuns pervi da quista canera, «ma uschigliö han ils giasts, chi san da che chi's tratta inlotta per quists dis plü nervus e cun daplü canera co uschigliö.»

Gestiun normala pro la Retica

La Viafier retica (VR) ha l'incumbenza da trasportar la gliעד. «Schi'd es ün

arrandschamaint particular sco il forum a Tavo chi's spetta daplü passagers survgnina incumbenzas specialas», declera Yvonne Dünser, la pledadra da la Viafier retica ed agiundscha, «fin uossa, ün'eivna avant il WEF, nun es quai stat il cas.» Chi nu sajan neir planisadas ingünas acziuns extraordinaras, sco plü bod las controllas da la pulizia a Fideris. La VR es in contact permanent culla pulizia chantunala: «Schi'd es previs alch special vegnan ils responsabels ed ans dan las incumbenzas.» I'ls ultims ons esa stat fich quiet i'ls trens da la Viafier retica d'ürant il WEF. Pertocca da controllas füs be la lingia da viafier Landquart-Tavo. (anr/fa)

Eir ingon aviatica militara a Samedan

Sco chi disch Christian Gorfer chi'd es pledader da pressa da l'eroport Samedan nun ha la piazza aviatica blers movimaints pervi dal WEF: «Il motiv es chi's po atterrar qua per intant amo be cur chi s'ha la vista.» Perquai plachan ils partecipants dal WEF a Dübendorf, per part eir ad Altdorf, San Galla, e cuntinueschan lur viadi fin a Tavo cun elicopters. Qua es installà ün heliport aposta pel WEF. «Lura esa eir da dir ch' tscherts partecipants, per exaimpel ils Americans cun lur president, vegnan cun aviuns massa gronds per nosa plaz-

za.» D'ürant il WEF es però l'aviatica militara darcheu a Samedan. Cun quatter aviuns dal tip Pilatus PC 7 survaglia il militar svizzer chi gnia respettà il scumond da penetrar i'ls spazi d'ajer sur Tavo. Il scumond vala d'ürant tuot il WEF, dals 23 als 26 schner. «Quels chi vöglian atterrar d'ürant quists dis a Samedan ston s'annunzchar ouravant e far tuot tenor ün svol plü lung co üsità. Els survengan ün numer e l'aviatica militara sa lura precis cur chi rivan a Samedan.» Violaziuns dal spazi d'ajer scumandà daja tenor Gorfer be d'ürar. (anr/fa)

Il Piz Tschütta a Vnà vain inchantà

stima da l'Uffizi da fallimaint importa 1,2 milluns francs. L'inchant ha lö a las 14.00 illa chasa cumünala da Scuol. Il cumprader sto pajar 100000 francs directamaing pro l'inchant. Il stabilimaint po gnir visità in cunvegna cun l'Uffizi da fallimaint. Las cundiziuns d'inchant sun statta publicadas fin als 25 december.

Ils ultims mais avant il fallimaint es la Piz Tschütta SA restada sainza cussagl administrativ. Fingià in november 2015

vaiva il proget d'ün cumün sco hotel fat definitivamaing naufragi. Quella jada d'eira gnü transfuormà il Hotel Piz Tschütta in üna chasa da vacanzas.

Dal 2013 fin dal 2015 vaiva Urezza Famos, üna da las personas iniziandas dal proget d'ün hotel a Vnà, manà svessa la gestiun da l'hotel. Culla transfuormaziun da l'hotel in üna chasa da vacanzas vaivan il Chantun e la Societä svizra da credits per l'hotalleria desdit lur impraists. (nba)



Cumün da Valsot

Poz 86 • CH-7556 Ramosch

Tel. +41 (0)81 861 00 60 • Fax +41 (0)81 861 00 61 • info@valsot.ch • www.valsot.ch

I'l cumün da Valsot tschercha a partir da l'on da scoula 2018/2019:

ün magister / üna magistra da primara per 70 - 100 %

Per quista piazza tscherchaina üna persona da lingua rumantscha. Nus spordschain üna piazza da lavur attractiva a Valsot per la 5avla classa. **Detagls ed il fögl d'annunzcha obligatoric as chatta sülla pagina d'internet www.scolavalsot.ch. Temp d'annunzcha fin als 6 favrer 2018.**

La persona da contact per ulteriuras dumondas e per trametter las annunzchas es la mainascoula da Valsot Annalea Stuppan, chasa da scoula Ramosch, 7556 Ramosch, tel. 079 764 95 76, a.stuppan@valsot.ch.



La chasa Piz Tschütta a Vnà vain inchantada als 31 schner. fotografia: mad

Famiglias dessan pudair fabricar in tuot las fracziuns

Sfidas e progets dal cumün da Valsot d'ürant l'on 2018

Daspö ch'el exista ha il cumün da Valsot pajà inavò ün desch milliuns francs debits. Ingon cuntinuescha il cumün ad investir in sia infrastruttura. A Nadal gnarà drivida l'ustaria Chilly Hub.

Sco prüms cumüns da l'Engiadina Bassa han fusiunà al principi da l'on 2013 ils anteriurs cumüns da Ramosch e da Tschlin al cumün da Valsot. Il capo cumünal da Valsot, Victor Peer, chi presidescha eir la Regiun Engiadina Bassa/Val Müstair, manzuna la situaziun actuala dal cumün: «Impustüt in quai chi riguarda las finanzas cumünalas es quella situaziun buna. I'ls ultims ons vaina investi per bundant trais milliuns francs, tuot our d'aigna forza e sainza chapital ester», constatescha il capo cumünal, «daspö la fusiun vaina diminui noss debits per ün desch milliuns francs, e fin la fin da l'on 2019 esa pussibel da pajar giò tuot ils debits.» Il preventiv 2018 da Valsot prevezza ün guadogn dad 1,6 milliuns francs.

Investiziuns in differentas fracziuns
Ingon investischa il cumün tanter oter a Vnà illa sanaziun da la via cumünala Pedval-Bügl Grond. «I's tratta d'ün proget cha nus realisain in trais ons per cuosts totals dad 1,6 milliuns francs.» La via chi maina suot la baselgia da Vnà fin pro la chascharia e lura sün Plaz vain sanada cun tuot sia infrastruttura, aua, chanalizaziun e forza. L'ultim vain la via surtratta cun salaschada. Medemamaing sanada vain a Ramosch la via cumünala da la piazza culla baselgia fin sü Salina. «In quell'ocasiun fabricaina a Ramosch sün Plaz üna tualetta publica.» Da quella tualetta daraja eir illas otras fracziuns. A Tschlin vegnan ingon sanadas differentas vias da god ed investi 290'000 francs in repairs da lavina. Da Sur En, Chavradüra e Pramaran a dretta da l'En vain s-chaffi ün reservat chi ha il böt da proteger e promover impustüt l'urogal. «A Chavradüra finina ingon il plan d'areal e procurain per l'infrastruttura per cha no pos-



La fusiun da Ramosch e Tschlin al cumün da Valsot es entrada in vigur a Büman 2013.

fotografia: Nicolo Bass

san laschar surfabricar las parcelas cumünalas chi gnaran vendüdas», infuormescha Victor Peer e s'allegra, «nus vain eir fingià ün indigen chi less fabricar qua.»

Reveder la planisaziun cumünala
La sfida la plü gronda pel cumün da Valsot es ingon, sco cha'l capo disch, la revisiun da la planisaziun cumünala. Totalmaing ha il cumün üna zona da fabrica massa gronda, perquai sto quella gnir impuschida. I dà però differenzas tenor las fracziuns: Intant cha singulas han massa bier terrain da fabrica nun ha Tschlin ingüna zona da fabrica. «Siond chi nu guarda oura qua uschè bain culla generaziun giuvna

füssa sgüra d'avantag sch'eir Tschlin vess üna zona da fabrica, ingio cha famiglias giuvnas pudessan fabricar», accentuescha Victor Peer ed agiundescha cha per intant tillas resta be la pussibilità da tscherchar illa fracziun üna chasa vnala o per tour a fit. La zona da fabrica prevezess il cumün da Valsot da s-chaffir suot l'anteriura chasa da scoula da Tschlin oura vers ost. I dess qua üna piazza da parcar ed ün access per rivar da suotinsü illa sala polivalenta in chasa da scoula. «In quista maniera as pudessa render accessibla la sala eir per persunas handicapadas», declera il capo cumünal, «in quista zona previsa as pudessa fabricar var ses, set chasas cun prümas abitaziuns.

Uschea as pudessa sperar chi gnissan nanpro famiglias giuvnas cun uffants.»

«Process chi d'üran fich lösch»

La premissa per fixar quista zona da fabrica a Tschlin es però cha la revisiun da la planisaziun cumünala gnira conclusa ed acceptada a Cuaira. «Quai es ün process chi düra löschezas, uossa eschna i'l tschinchavel on cha nus eschan fusiunats», constata il capo, «d'incuort vaina tramiss als uffizis respunsabels a Cuaira la consultaziun preliminar, il prüm stuvaina spettar lur resposta. Lura stuvaina liquidar tuot quai ch'els dischan chi saja amo da far.» E cur cha la revisiun gnarà pu-

blichada, gnaran inoltrats, sco cha Victor Peer suppuona, eir amo recuors chi stuvaran gnir trattats. «Fin cha tuot es pront düraraja am var tschinch fin ses ons.» Fingià avant, nempe da l'on 2019, gnarà fabricà a Ramosch l'access a la zona da mansteranza Plan da Muglin. Ingon vain conclusa la progettaziun da quist access giò da la Storta da Fet. «A Nadal da quist on vain drivida dal sgür l'ustaria Chilly Hub chi'd es fingià ün pèr ons in fabrica», concluda il capo Victor Peer. «Quai ha impromiss l'investur Ronald Jacobs ed eu pens cha quai sarà eir il cas. I'ls ultims trais mais han seis lavuraints fabricà adüna inavant in quist stabel, ed uossa suna eir darcheu activs.» (anr/fa)

Vain la cuntraproposta suottamissa a la cumünanza d'urna?

La costituziun cumünala da Scuol prevezza ün termin da duos mais per propostas refüsadas in radunanza

In november ha deliberà la radunanza cumünala l'iniziativa per votumaziuns per scrutin (art. 34 al. 4 da la costituziun) a man da la votaziun a l'urna. L'iniziant fa uossa protesta cunter la cuntraproposta da la suprastanza cumünala.

NICOLÒ BASS

L'artichel 34 da la costituziun cumünala da Scuol prescriba cha las votaziuns in radunanza cumünala vegnan fattas avertamaing. Per vuschar per scrutin faja dabsögn dal consentimaint dad ün quart dals votants preschaints. Pro'l cumün da Scuol es entrada l'on passà ün'iniziativa per müdar quist artichel: in avegnir dess bastair scha ün votant preschaint pretendia il scrutin. In occasiun da la radunanza cumünala als 13 november ha il capo cumünal Christian Fanzun preschantà l'iniziativa ed üna cuntraproposta correspudenta. Tenor quella vuol la suprastanza cumünala eliminar ils dischavantages da la situaziun actua-

la cun ün quorum da 15 persunas. Las votantas ed ils votants preschaints in radunanza cumünala han deliberà quella jada l'iniziativa per mans da la votaziun a l'urna dals 4 marz. L'intenziun da la suprastanza cumünala d'eira da laschar decider il suveran tanter l'iniziativa e la cuntraproposta.

Infra duos mais a l'urna

Cun charta dals 15 schner ha inoltrà l'iniziant da l'iniziativa, Dumeng Bischoff da Scuol, üna protesta a la suprastanza cumünala da Scuol. El as referescha a l'artichel 33 alinea 2 da la costituziun cumünala e fa valair cha la cuntraproposta nu possa plü gnir suottamissa a la cumünanza d'urna. «Il termin da duos mais es nempe scadü», disch Dumeng Bischoff cun persvasiun.

L'artichel 33 da la costituziun disch nempe, cha la radunanza cumünala sto trattar e deliberar tuot las fatshendas materialas chi vegnan suottamissas a la cumünanza d'urna. La suprastanza cumünala po suottametter, tenor alinea 2, üna proposta sainza müdamaints infra duos mais a la cumünanza d'urna eir scha la radunanza cumünala tilla ha refüsada. «La cun-



Il capo cumünal da Scuol, Christian Fanzun, sto sclerir scha la cuntraproposta dascha gnir suottamissa a l'urna. fotografia: Nicolo Bass

traproposta nun es gnüda deliberada da la radunanza dals 13 november e cun quai vala l'artichel 33 alinea 2 da la costituziun cumünala», disch Du-

meng Bischoff. El pretendia perquai cha la suprastanza cumünala da Scuol retira la cuntraproposta chi prevezza ün quorum da 15 persunas.

Ils jurists ston sclerir la dumonda
Il capo cumünal da Scuol, Christian Fanzun, ha tut cogniziun da la protesta da Dumeng Bischoff. «Nus sclerin uossa cul jurist, scha la cuntraproposta suottasta effectivamaing a l'artichel 33 alinea 2 da la costituziun cumünala», infuormescha Christian Fanzun sün dumonda. Cha l'intenziun saja bain-schi statta da laschar decider eir a regard la cuntraproposta als 4 marz a l'urna. Cha uschè saja eir gnüda preparada la missiva a man da las votantas e dals votants da Scuol. Quels vessan gnü la pussibilità da decider a regard l'iniziativa, a regard la cuntraproposta, ed in cas cha tuotats duos dumondas füssan gnüdas acceptadas, la dumonda da tagl. «Subit cha'ls jurists han scleri ils detagls, pudaina infuormar co cha nus proseguin in chosa», disch il capo cumünal. Ch'üna varianta saja da laschar decider listess tant sur da l'iniziativa co eir sur da la cuntraproposta. Per Dumeng Bischoff sun ils prossemms pass evidaints: «Scha la suprastanza cumünala nu retira la cuntraproposta, schi stuvarà decider il güdisch administrativ sur dal cas.» El es pront da cumbatter inavant e farà in mincha cas ils pass toccants.



Mas-chalch

Fögl d'infuormaziun official dal cumün da Scuol

Biosfera UNESCO Engiadina Val Müstair



Retschercha

Principi favrer ha lö üna retschercha davart l'acceptanza, l'identificaziun e l'ingeschamaint a regard il reservat da biosfera UNESCO Engiadina Val Müstair. Plünavant vain dumandada l'opiniun da la populaziun davart las activitats fin uossa e las aspettativas futuras invers il reservat da biosfera UNESCO. Tuot las abi-

tantas maiorennas / tuot ils abitants maiorens dals cumüns da Val Müstair, Scuol, S-chanf e Zernez survegnan per posta ün questunari. No tillas/tils invidain cordialmaing da's partecipar a la retschercha. Ils resultats da quist stüdi sun importants pel svilup dal reservat da biosfera UNESCO Engiadina Val Müstair.

Biosfera UNESCO Engiadina Val Müstair

Uffizi da fabrica

Via Ftan – Ardez: serradas d'urant la primavaira/stà 2018

Serrada permanenta dals 19 marz fin als 11 mai 2018

D'urant ils duos ons passats vaina stuvü serrar la Via da Ftan tanter il spartavias Val Tasna e Saduas adüna darcheu – dal tuot o parzialmaing – pel trafic da transit causa lavurs da renovaziun e cumplettaziun. Quai impustüt pervi dals condots da provedimaint pellas OEE e las pendicularas chi sun da metter aint illa fundamainta da la via. Per l'ultim'etappa saraja inevitabel da serrar la via – dal tuot o parzialmaing –

eir d'urant l'on 2018. L'uffizi da construcziun bassa ha decis perquai da **serrar permanentamaing** la via da colliaziun Ardez – Ftan **tanter Pra da Punt (spartavias Val Tasna) e Saduas (PP Vias Largias) da lündeschdi als 19 marz fin venderdi als 11 mai 2018**, quai pella realisaziun dals ulteriurs condots da provedimaint.

Serrada dals 14 mai fin als 26 october 2018 (d'urant l'eivna)

Per finir las lavuors da quist'etappa e per l'ultim'etappa da fabrica es serrada la via be d'urant l'eivna. Las fins d'eivna e'ls dis da festa è'la averta pel trafic da

transit. L'access pella Val Tasna es garanti d'urant il temp da lavur sur Ardez. L'access davent da Ftan pella cultivaziun da la prada d'urant la stà es pussibla, la direcziun da fabrica locala fa la coordinaziun. Peduns e velocipedists pon passar adüna.

La via da colliaziun vain dimena **serrada** pel trafic da transit **tanter Pra da Punt (spartavias Val Tasna) e Saduas (PP Vias Largias) da lündeschdi als 14 mai 2018 fin venderdi als 26 october 2018 adüna da lündeschdi fin venderdi**.

No sperain ch'El/Ella haja inchetta per quistas masüras necessarias a favur da la regiun e da las pendicularas.

Uffizi da construcziun bassa dal Grischun, district 4

Lavinas giò dals tets

L'uffizi da fabrica renda attent: Ils tets da chasas situadas d'asper las vias publicas ston esser munits cun lattas da tet o oters indrizs chi tegnan inavo la naiv (tenor ledscha cumünala da pulizia, art. 28). Per lavinas giò dals tets sun respunsabels ils proprietaris dals stabiliments. Eventuals dons han els da surtour plainamaing.



Scuol Sot

Fotografia: Marianna Sempert



Lia Rumantscha

Sairadas tematicas

La Lia Rumantscha spordscha a partir da favrer 2018 sairadas tematicas. Quistas han lö i'l Cafè Cantieni a Scuol e pon gnir frequentadas da tuot las personas chi san rumantsch. L'intenziun es da leger, discuter e da tour suot ögl differents texts.

Prüma sairada

Mardi, als 13 favrer, da las 20.00 a las 21.30 vain trattà il tema da „la naiv“. I nu fa dabsögn d'annunzcha. La sairada vain manada dal promotur regiunal da la Lia Rumantscha, Mario Pult.

Concert

Sonda, als 10 favrer, a partir da las 20.00 sunan e chantan i'l Cafè Cantieni a Scuol ils duos chantauturs Roland Vögtli („Chadafö“) e Curdin Nicolay. Quist concert sta in connex cun l'iniziativa da „No-Billag“ e vain organisà da SSR-Avegner cun sustegn da la Lia Rumantscha.

Sur En/Sent: Simposi da sculptura

Art Engiadina tschercha darcheu artistas/artists

Eir quist on daja darcheu ün simposi internaziunal da sculptura a Sur En (Sent), quai fingià per la 24avla jada. Las artistas e'ls artists lavuran cun marmel o cun lain tenor il motto «Il gö da las culurs, fuormas e structurass».

Artistas ed artists interessats da tuot l'Europa han la pussibilità da s'annunzchar fin als 14 marz 2018. Ün comitè da seleziun tschercha lura a ca. 15 persunas chi pon tour part.

Il simposi ha lö dals 9 fin als 17 gün 2018. D'urant quists 7 dis po observar minchün las artistas e'ls artists pro la la-

vur e discuter cun ellas/els. Als 16 gün ha lö la vernissascha publica.

Ulteriuras infuormaziuns: 079 611 11 47 obain www.art-engiadina.com



Arrandschamaints

Ftan: teater in chasa da scoula

Venderdi ils 19 schner, 20:15
Sonda ils 20 schner, 20:15
Sonda ils 27 schner, 20:15
Dumengia ils 28 schner, 17:00

La Società da teater da Ftan giova il toc „Croc SA“, ün toc criminal in 5 acts arrandschà libramaing tenor motivs da Friedrich Glauser e Peter Lothar. Redschia: Mario Pult. Entrada: creschüts 15 francs, giuvenils 8 francs. Reservaziun: Lündeschdi fin sonda tanter las 18:00 e las 20:00, telefon 081 860 33 60.

Sent / Sur En: Saira da tarablas aint il palazi da glatsch

Dumengia ils 21 schner, 17:00 fin 19:00: Traideschin – la tarabla classica da l'Engiadina cun Annina Sedlacek. Entrada libra, collecta voluntaria.

Scuol: Hom Strom

Sonda, ils 3 favrer: 13:30 fin ca. 16:00 Far cuas in Plaz, caffè e tuorta; 18:15 L'Hom Strom vain manà vers Gurlaina; 19:45 Spectacul da fö cullas bombas.

L'Hom Strom vain ars a las 20:00, tuots chi chantan la chanzun da l'Hom Strom (text: www.scuol.net).

Ftan: Schüschaiver

Sonda ils 3 favrer: 13:15 sain grond; 13:30 Cortegi da la pèra da Ftan Pitschen fin pro la piazza da scoula, culla società da musica. Pled festiv da Reto Pedotti, suprastant cumünal. Produziuns dals uffants da scoula, dal cor masdà e da la società da musica Ftan. Ustaria da festa, musica e bal (davomezdi e saira).

Scuol: Bazar d'inviern

Gövgia ils 8 favrer, 14:00 fin 18:00, Bogn Engiadina: Bazar cun regals fats a man e prodots da la regiun. La Società da gimnastas Scuol pissera pella stüva da caffè.

Ftan: Marchà d'inviern

Dumengia ils 11 favrer, 11:00 fin 17:00, Plaz: Differents stands cun specialitats indigenas, robas pel minchadi, regals, vin chod.

Tarasp: Gös da plaschair

Venderdi ils 16 favrer, 13:30 fin 16:00, runal da Tarasp: Las squadras as masüran in differentas disciplinas divertentas tenor il motto «tour part es plü important co guadagnar». In collavuraziun culla scoula primara Tarasp. Taxa da partecipaziun: 10 francs. Per ulteriuras infuormaziuns: protarasp@gmail.com

Scuol: Discuors al chamain cun Claudia Knapp

Venderdi als 16 favrer, 17:00 fin 19:00, Hotel Belvédère: Il moderatur Andri Franziscus discuorra cun Claudia Knapp chi d'eira galerista, directura d'hotel, curatura d'art e schurnalista avant ch'ella ha cumanzà a cultivar olivas in Liguria.

Scuol / Nairs: Concert cun Bibi Vaplan

Venderdi ils 16 favrer, 20:00 fin 23:00, Center da cultura Nairs: Concert per preschantar il nouv disc cumpact «Cler cler». Entrada: 25 francs, cun reducziun 20 francs. Avant e davu il concert es averta la bar da Nairs.

Il Mas-chalch dal cumün da Scuol cumpara üna jada al mais. Ediziuns veglias as poja leger sülla pagina d'internet dal cumün www.scuol.net.

Prosma ediziun: **15 favrer 2018**

Organisatuors d'arrandschamaints pon inoltrar publicaziuns fin il plü tard **gövgia ils 8 favrer** pro lingua@scuol.net

Reglas

1. No publicchain be arrandschamaints chi'd aintran per e-mail.
2. L'arrandschamaint sto avoir üna tschercha importanza per la generalità.
3. La redacziun decida s'vess davart la publicaziun e's resalva eir il dret da scurznir ils texts inoltrats.

Ils cuosts da la publicaziun surpiglia il cumün da Scuol.

Helvetisch-romanische Kurzschlüsse

Heitere und erhellende Retrospektive auf die Babyboomer-Zeit

Flurin Caviezel hat am Freitagabend im Sunny Corner des Hotels Waldhaus in Sils mit seinem neuen Programm «Kurzschluss» elektrische und weitere Funken gezündet.

«Schön, dass Sie da sind und weitere, uns überall bis zum Überdross, von Konkukteurinnen über Verkaufspersonal und Politikerinnen in die Ohren säuselnde oder via Lautsprecher schallende Floskeln der Unverbindlichkeit», probierte Caviezel gleich live am Publikum aus. Er fängt es auf, denn man ist mit ihm völlig einverstanden, indem er fröhlich bis deprimiert-melancholisch singt: «Ich frööi mi, ich bi so glücklich, so überglücklich. Weiss nid warum. – Vil-

licht grad drum!» Dabei führt dieser Tausendsassa, knallroti Laggschue, rots Boschettli, rots Uhrearmbändli, und, ganz wichtig: sini wiissi Handorzele – vieles, was der Familie Schweizer eigentlich heilig ist und vermutlich auch bleibt, munter hinüber in die real existierende Gegenwart.

Er führt unsere Nationalheiligen vor: Komisch, alle kommen aus dem Bündnerland! Unser Heidi und der Geissenpeter, der Alpöhi und selbst Fräulein Rottenmeier, wie sie in unserer Gegenwart gut kommerzialisierbar sind und auch genau so ausgeschöpft werden. Und kommt er auf ein Öersli zu sprechen, dämmert es sofort allen, dass es sich da um keinen anderen als um den unerschrockenen Bündner Heldenbuben Ursli, den mit der allergrössten Schelle, handeln kann. Auch dass gewisse Bündner Steinböcke heutzutage

fliessend Düütsch reeden, ist mittlerweile sonnenklar.

Kurzschluss und kurz und Schluss

Die Begriffe werden elektrotechnisch korrekt seziert und menschlich humorvoll hinterfragt und ausgelotet. Und zwar so, dass man sich gerne von Caviezel vor sich selbst her treiben und verulken lässt. Man begegnet sich selbst im Spiegel und ist nicht böse, wenn man selbst und vieles um einen herum entzaubert wird.

Mit Leichtigkeit animierte Caviezel das Publikum zum Singen alter Ohrwürmer, was ihm abwechselnd – und wenn er es wollte – sogar mit auflockernder Gesangsgymnastik à la DJ Bobo spielend gelang, obwohl man dicht gedrängt sass! Vielleicht haben die Gastgeber deshalb und einer möglichen Brandgefahr darauf verzichtet,

Feuerzeuge zum Leuchten an angesagten Stellen auszuhändigen, was noch authentischer gewesen wäre. Überhaupt sagt er, er wäre sehr fürs Lieder aktualisieren. Unsere damaligen Lieder könne man heute doch einfach nicht mehr singen! Ein Beispiel: «S'Ramseiers wei go gra-a-a-se», wo a l l e im Saal unaufgefordert nostalgisch-selig mitsangen, nicht ohne dabei die Ohren zu spitzen, wollten sie gleichzeitig auch heraushören, wie Caviezel daraus virtuos einen Haschisch-Cannabis-Marihuana-Song bastelt und zum Besten gibt.

Fernsehen- und weitere Nostalgien

Jeweils am Sonntagnachmittag stapelten sich im Gang bei Frau Casutt in Chur Kinderschuhe: Die Kleinen durften bei der lieben Frau «Flipper, der Freund der Kinder» schauen, alle, alle kannten den klugen Delphin und tollten nachher, wieder mit den Schuhen an den Füßen, glücklich und ausgelassen, auf der Gasse herum. Retrospektive Seligkeit war auf sämtlichen Gesichtern des Publikums abzulesen, wenn Caviezel ans Quiz «Doppelt oder nüt», oder «Einer wird gewinnen» inklusive «Welches Schweinderl möchten's gern?» erinnerte, oder an gemeinsam en familie erlebte Fernsehskirenrennen- und krimis, die man nicht verpassen wollte. Er verglich es, und das Publikum wurde ganz wehmütig dabei, mit dem aktuellen «downloaden», wo man nicht mehr eine ganze Woche Vorfreude aushalten muss!

Vintage Retro-Romane

Selbstbewusst bezeichnete sich Caviezel als «Retro-Romanen». Er ist den Jungen gegenüber (wie sich selbst und den in die Jahre gekommenen Babyboomern) milde gestimmt, auch wenn die heute auf unseren ehemaligen Mode- und Möbel-Kitsch-Gerümpel, sagt dem jetzt «Vintage» und zahlt viel Geld dafür.

Wenn er fast zum Schluss via elektrischen Strom noch zu den Flüchtlingsströmen kommt, wird er feinsinnig-philosophisch und politisch aktuell. Er intonierte das altbekannte Liedlein «Klingelingeling, die Post ist da, klingelingeling aus Afrika», und singt als kleiner Öersli, aus voller Brust ganz stolz: «Klingelingeling . . . Mini Muetter isch us Kenia: Ich bi schön, me gseht mers aa!» Ursula Rauschenbach

Breznik erhält Bündner Literaturpreis

Kultur Der Bündner Literaturpreis 2018 geht an die Autorin und Ärztin Dr. Melitta Breznik aus Scuol und dem österreichischen Kapfenberg. Die Stiftung Bündner Literaturpreis, gegründet von der Churer Soroptimistin Milly Enderlin, verleiht jährlich die mit 10000 Franken dotierte Auszeichnung für besondere Verdienste an der Literatur Graubündens. Breznik erhält den Preis in Anerkennung ihrer literarischen Erzählungen und Romane, in denen sie ihre Leserinnen und Leser an den Verstrickungen einzelner Lebensgeschichten und den Folgen der Geschichte teilnehmen lässt. Dabei durchzieht die Welt der Psychiatrie diese Lebensgeschichten wie ein roter Faden. Dank ihrer feinfühligem und doch direkten und klaren Sprache erreicht die Autorin eine grosse Intensität in ihren Werken. (pd)



Dr. Melitta Breznik

Foto: z. VfG

Kultur soll gefördert werden

Graubünden Die Regierung beauftragt das Erziehungs-, Kultur- und Umweltschutzdepartement (EKUD) mit der Erarbeitung eines umfassenden Kulturförderungskonzepts. Die Ausarbeitung eines Konzepts zur Förderung der Kultur im Kanton Graubünden ist im Kulturförderungsgesetz vom 15. Februar 2017 vorgeschrieben und wird alle vier Jahre vom Grossen Rat beschlossen. Nach Ablauf der vier Jahre findet anschliessend eine Evaluation statt, deren Resultate wiederum in das neu zu erstellende Konzept für die nächste Vierjahresperiode einfließen.

Unter Berücksichtigung der bereits existierenden Bereiche der Kulturförderung soll das Kulturförderungskonzept auch bereits Vorhandenes darstellen. Das heisst, die aktuelle Ist-Situation der Kulturförderung im Kanton Graubünden und die Schwerpunkte für die Förderungspolitik zu definieren sowie Wege und Massnahmen zur Erreichung der anvisierten Ziele (Soll-Situation) aufzuzeigen. Dies bildet die Grundlage für kulturpolitische Entscheide des Kantons. (pd)



Flurin Caviezel hat mit seinem Programm «Kurzschluss» einige Funken gezündet.

Foto: Ursula Meissen

Veranstaltungen

Die Vermessung der Milchstrasse

Samedan Seit 2014 vermisst der Gaia-Satellit der ESA die Sterne der Milchstrasse genauer als je zuvor. Hauptziel der Mission: Positionen, Bewegungen und Entfernungen von mehr als einer Milliarde Sterne der Milchstrasse zu vermessen. Man erhofft sich davon ein besseres Verständnis der Struktur und Entwicklung unserer Heimatgalaxie. Bis jetzt sind ca. 200 wissenschaftliche Arbeiten auf Grundlage des ersten Gaia-Sternkatalogs erschienen.

Noch viel genauere Daten sind für April 2018 geplant. Von den Ergebnissen werden alle Arbeitsgebiete der

Astronomie profitieren. Der öffentliche Vortrag von Stefan Jordan von der Universität Heidelberg findet am Samstag, 20. Januar um 20.30 Uhr in der Sternwarte Academia Samedan statt.

Im Anschluss an das Referat gibt es gleichenorts eine astronomische Führung am grossen Teleskop der Sternwarte. Voraussetzung für die Beobachtung des Nachthimmels sind gutes Wetter und geringe Bewölkung. Warme Bekleidung und gutes Schuhwerk sind für die Führung im Freien unerlässlich. (Einges.)

www.engadiner-astrofreunde.ch

Infotage der HF für Tourismus

Bildung An den beiden Infotagen der Höheren Fachschule für Tourismus in Samedan am Samstag, 20. Januar und am Samstag, 24. Februar wird jeweils von 11.00 bis 16.00 Uhr allen Interessierten und ihren Begleitpersonen ein Einblick in den Studiengang zur/zum dipl. Tou-

rismusfachfrau/-mann HF gegeben. An diesen beiden Terminen erhalten die Besucher nebst den Studieninformationen einen Einblick in das Campusleben und lernen aktuell Studierende kennen. (pd)

Anmeldung und weitere Informationen unter www.hftgr.ch

Ländlerfründa im Samschtig-Jass

Fernsehen Der «Samschtig-Jass» ist zu Gast im wunderschönen Jugendstilhotel «Kurhaus Bergün».

Prominenter Jass-Gast ist Gian Carlo Simonelli von den «Engadiner Ländlerfründa». Die weit über das Bündnerland bekannte Formation wird das

«Samschtig-Jass»-Publikum mit ihrer bodenständigen und hochstehenden Volksmusik auch akustisch verwöhnen.

Ausgestrahlt wird die Sendung am kommenden Samstag um 18.40 Uhr auf SRF 1. (ep)

Das Engadin leben – mit Ivo Bärtsch

St. Moritz Am 22. Januar um 20.30 Uhr findet ein weiterer Abend der Gesprächsreihe «Das Engadin leben» mit Ivo Bärtsch im Hotel Laudinella statt.

Er ist seit 2014 als Head of Drama – Theaterleiter – am Lyceum Alpinum Zuoz und für die Produktionen der Shakespeare Company und der English Theatre Company, der Bespielung des Zuoz Globe sowie für das Unterrichtsfach Theater verantwortlich.

Während seiner Schulzeit in Chur begann Bärtsch eine Ausbildung zum klassischen Tänzer, studierte an der Ballettschule Hamburg, war als Solist

und später choreografischer Assistent und Probenleiter am Tanztheater Nürnberg tätig. Seit 2005 ist er freischaffender Choreograf, Regisseur, Darsteller und Workshop-Leiter in Deutschland, Frankreich, Japan und der Schweiz. Im Engadin war Bärtsch als Totenfürst im Musik- und Tanztheater «Der König im Schnee» von Origen zu sehen. Die Moderation übernimmt Marina U. Fuchs, Kulturvermittlerin. (Einges.)

Infos und Reservierung unter +41 81 836 06 02 oder kultur@laudinella.ch.

Neu können Sie die komplette EP/PL als digitale Ausgabe auf Ihrem iPad oder PC/Mac lesen. Unsere Printausgabe ist deswegen aber noch lange nicht aus der Mode! Mit unserem Kombi-Abo lesen Sie die EP/PL wie es Ihnen gerade passt!

Weitere Informationen und Kombi-Abopreise unter www.engadinerpost.ch/digital oder Telefon 081 837 90 80

Engadiner Post
POSTA LADINA

4. 3. 2018
NEIN NA NO
No-Billag

NEIN gegen den Angriff auf die Randregionen

**Wir sagen Nein zu Graubünden ohne Stimme!
Nus schain NA ad in Grischun senza vusch!
Diciamo No a un Canton Grigioni senza voce!**

www.nein-nobillag-gr.ch
www.na-nobillag-gr.ch
www.no-nobillag-gr.ch

Martin Schmid, Ständerat FDP
Stefan Engler, Ständerat CVP
Silva Semadeni, Nationalrätin SP
Duri Campell, Nationalrat BDP
Martin Candinas, Nationalrat CVP

Komitee «Nein No-Billag», Postfach 361, 7001 Chur

Pomatti
Mehr als Strom.

Per 1. März 2018 suchen wir für unser Verkaufsgeschäft in St. Moritz Dorf eine

Verkaufspersönlichkeit
50%, für die Elektro- und Multimediaabteilung sowie die Postagentur.

Sie bringen mit:

- Erfahrung im Verkauf
- von Vorteil Fachkenntnisse im Elektro- und Multimediabereich
- Verkaufsflair und gepflegtes Auftreten
- Deutsch, gute Italienisch- und Englischkenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- Ganzjahresstelle
- vielseitige Tätigkeit in erfolgreichem Betrieb
- angenehmes Arbeitsklima
- Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten

Möchten Sie eine neue Herausforderung annehmen, sind Sie teamorientiert und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Karin Metzger Biffi
Pomatti AG, Via Mezdi 2, 7500 St. Moritz
karin.metzger@pomatti.ch

Zur Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir ab Februar 2018 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

Front Office Manager (m/w)

Sie sind leidenschaftlicher Front Office Manager und übernehmen Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf an der Rezeption. Sie verfügen über eine fundierte Führungserfahrung in diesem Bereich. Das Rezeptionsteam führen Sie mit viel Engagement und unterstützen dieses aktiv an der Front mit. Nebst Deutsch sprechen Sie auch fließend Englisch, Italienisch und Französisch.

Sie suchen eine einmalige, langjährige und verantwortungsvolle Herausforderung in der Spitzenhotellerie und fühlen sich von dieser Aufgabe in der herrlichen Bergwelt des Engadins angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto an Herrn Michael Merker, HR Manager, Suvretta House, 7500 St. Moritz.

mmerker@suvretthouse.ch
Tel +41 (0)81 836 36 36

Detaillinformationen zur Stelle finden Sie auf unserer Homepage.

Absolute Diskretion wird Ihnen zugesichert.

SUVRETTA HOUSE

GEMEINDE SAMNAUN
7562 SAMNAUN-COMPATSCH

Per 1. März 2018 oder nach Vereinbarung wenn möglich bereits auf einen früheren Zeitpunkt suchen wir eine / einen:

Bademeisterin /Bademeister
für das Alpenquell Erlebnisbad in Samnaun

Ihre Aufgaben:

- Badeaufsicht, Kundenbedienung (Kasse) und Reinigungsarbeiten
- Bedienung der Badwassertechnik
- Mithilfe bei der Ausführung der Revisionen (Reinigung und Technik)

Anforderungsprofil:

- Gültige Ausweise IGBA Pro Pool (Rettungsschwimmen) oder SLRG Pro Pool oder die Bereitschaft, diese zu absolvieren
- Gute/-r Schwimmer/-in
- Flexibel und bereit, auch am Wochenende und an Feiertagen zu arbeiten
- Selbständiges Arbeiten
- Gute Umgangsformen und freundliches Auftreten

Unser Angebot
Wir bieten Ihnen eine selbständige, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in Jahresstelle. Sorgfältige Einarbeitung, leistungsgerechte Entlohnung und gute Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Interessiert? Dann richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse) bis **30. Januar 2018** an den Gemeindevorstand Samnaun, Herr Cla Davaz, Gemeindehaus, 7562 Samnaun-Compatsch (cla.davaz@gemeindesamnaun.ch, Tel. 081 861 83 00).

Gemeinde **ST MORITZ**

St. Moritz ist einer der bekanntesten Ferienorte der Welt. Sein Name ist als Qualitätsmarke geschützt und steht weltweit für Stil, Eleganz und Klasse. Er bietet Einheimischen und Gästen höchste Lebensqualität.

Für die Abteilung St. Moritz Tourismus der Gemeinde St. Moritz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Sie als

Mitarbeiter/in Sport & Events (100%)

Aufgaben

- Organisation und Koordination von Sport- und Kultur-Anlässen in St. Moritz
- Verantwortung für den wöchentlich erscheinenden Event-Guide «St. Moritz Aktuell / News»
- Redaktionelle Erfassung von Events für die Website «www.stmoritz.ch» und weitere Kommunikationsmittel
- Administrative Unterstützung des Kommunikationsverantwortlichen bei PR-Arbeiten rund um die Events

Wir erwarten

- Selbständige Projektbearbeitung
- Begeisterungsfähigkeit für Sport, Kultur und Events
- Gute Fremdsprachenkenntnisse in D und E (Italienisch- und Französischkenntnisse von Vorteil)
- Hohe Dienstleistungsbereitschaft und Flexibilität (Wochenendeinsätze)
- Routine im Umgang mit dem PC
- Schreibsicher in Deutsch, redaktionelles Know-how von Vorteil
- Gepflegtes, sicheres Auftreten und ausgesprochene Teamfähigkeit
- Kontaktfreudig und initiativ

Wir bieten

- Eine vielseitige und verantwortungsvolle Funktion in angenehmem Arbeitsklima
- Branchenübliche Anstellungsbedingungen und moderne Büros im Zentrum von St. Moritz
- Ein internationales Umfeld in einem dynamischen Tourismusbetrieb

Fachliche Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Martin Berthod, Direktor St. Moritz Tourismus, Tel. 081 837 33 88, martin.berthod@stmoritz.ch. Interessenten/Innen wenden sich bitte mit einer schriftlichen Bewerbung bis zum 31. Januar 2018 an: Gemeinde St. Moritz, Ulrich Rechsteiner, Gemeindegemeinschaft, Via Maistra 12, CH-7500 St. Moritz.

Zu vermieten in Zernez per 1. April 2018 grosse, helle

4 ½ Zimmerwohnung
135 m², sonnig, hohe Räume, Kachelofen, Hochparterre.
Miete 1350.- + NK 350.-
Bei Interesse Tel. 079 200 16 23, Kurt Lazzarini

Gesucht Allrounderin
Zur Unterstützung für 1-3 Tage in der Woche, ab sofort oder n.V., Stundenweise zur Kinderbetreuung und Mithilfe im Haushalt in Celerina.
Sprechen Sie Deutsch, können Sie gut mit Kindern umgehen und sind flexibel?
Dann melden Sie sich bitte telefonisch unter 079 343 65 43.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf Fam. Eyholzer

Samedan, Via Plazzet 14+16

1 bis 2 Zi-Wohnungen & Büroräumlichkeiten

- Im Dorfkern von Samedan
- Bahnhof in kurzer Gehdistanz
- Herrliches Alpenpanorama
- Grosszügige Grundrisse
- Teilweise möbliert
- Bodenbeläge Parkett/Teppich
- Büro 34 m²
- Interessante Mietzinse
- Verfügbar nach Vereinbarung

Überzeugen Sie sich selbst bei einer Besichtigung vor Ort!

Wincasa, Chur
081 254 27 27
chur@wincasa.ch
www.wincasa.ch

svit

wincasa

Gemeinde **ST MORITZ**

Für das Steueramt der Gemeinde St. Moritz suchen wir per 1. April 2018 oder nach Vereinbarung eine(n)

Verwaltungsangestellte(n) (30 bis 40 %)

Aufgaben
Nach der Einarbeitung umfassen Ihre Hauptaufgaben die Veranlagung der anfallenden Handänderungssteuerfälle, das Schätzungswesen, Mutationen sowie Schalter- und Telefondienst. Zusätzlich werden Sie unterstützend in der Veranlagung von unselbständig Erwerbenden und sekundärsteuerpflichtigen Personen eingesetzt.

Wir erwarten

- Eine kaufmännische Grundausbildung, idealerweise mit Kenntnissen im Steuerwesen
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Italienisch
- EDV-Erfahrung im Anwenderbereich
- Freundlicher Umgang am Schalter und Telefon

Wir bieten:

- Eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit im Steuerwesen
- Attraktive Anstellungsbedingungen und moderne Büros im Zentrum von St. Moritz
- Vertiefte Einarbeitung in die Steuerveranlagung mit zusätzlicher Weiterbildungsmöglichkeit (SSK I)

Fachliche Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Hannisepp Kalberer, Leiter Steueramt, Tel. 081 836 30 40, hs.kalberer@stmoritz.ch. Interessenten/Innen wenden sich bitte mit einer schriftlichen Bewerbung bis zum 8. Februar 2018 an: Gemeinde St. Moritz, Ulrich Rechsteiner, Gemeindegemeinschaft, Via Maistra 12, CH-7500 St. Moritz, u.rechsteiner@stmoritz.ch.

Ölbild von Edgar Vital
1923, 30 x 58 cm
meistbietend zu verkaufen
Tel. 081 284 13 02

SONNE
Silvapiana - St. Moritz

Attraktive Neubawohnungen

Hochwertige und grosszügige 1.5 – 6.5 Zimmer-Wohnungen mit Ausländerbewilligung an sonniger Lage im Herzen von Silvaplana ab CHF 1.2 Mio.

Sonne Silvaplana AG
Via Maistra 19 · 7513 Silvaplana
T 081 252 88 83
www.sonne-silvapiana.ch

www.engadinerpost.ch

Für regionale Sportberichte ist die Redaktion dankbar!
redaktion@engadinerpost.ch

Für Adressänderungen und Umleitungen:

Tel. 081 837 90 80 oder
Tel. 081 861 60 60,
abo@engadinerpost.ch

Engadiner Post
POSTA LADINA

Ein Kaffee ist ein Kaffee – oder doch nicht?

Im Home-Barista-Kurs Kaffee und Kaffeegenuss auf der Spur

Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Diese Erkenntnis kommt im Home-Barista-Kurs bei Café Badilatti in Zuoz schnell auf, setzt sich über Stunden im Gedächtnis fest und lässt die Kursteilnehmer danach nicht mehr los.

JON DUSCHLETTA

«Einen Cappuccino bitte!» Das ist, zugegebenerweise, ein bis anhin doch eher selten geäussertes Wunsch meinerseits. Seit letzter Woche ist das anders. Nicht, dass ich seither Cappuccino einem Espresso liscio vorziehen würde, wahrlich nicht. Seit ich aber kürzlich meinen ersten, von A bis Z selbst gemachten Cappuccino getrunken habe, betrachte ich die Welt des Kaffees mit anderen Augen. Diana Bassin, Professional Barista bei Badilatti Café in Zuoz, sei Dank.

Sich etwas einbilden wollen auf den Titel des Home-Baristen führt zu nichts. Nach der vierstündigen Einführung in die Welt des Kaffees ist man noch meilenweit entfernt von der perfekten Wahrnehmung feinsten Geschmacksnuancen verschiedener Kaffeesorten, den verschieden starken Röstungen oder dem Wissen, wie fein welche Kaffeesorte für welche Kaffeekreation gemahlen werden muss, welche Durchlaufzeit, welche Wassertemperatur und welcher Brühdruck zum finalen Kaffeegenuss führen. Und damit ist lediglich der Aspekt der Vor- und Zubereitung eines Kaffees umschrieben. Aber immerhin ist alles, was bisher mit Kaffee zu tun hatte, plötzlich anders. Und das betrifft auch den feincremigen Milchschaum auf dem Cappuccino.

Dem Kaffee die Krone aufgesetzt

«Ihr Cappuccino, bitteschön!» Argwöhnisch betrachte ich die Tasse und den mit dunklem Schokoladenpulver überzogenen, schneeweiss-löchrigen Milchschaum, der über den Tassenrand zu schwappen droht. Sofort hallen mir Diana Bassins Worte aus dem letzten Kurs-



Auf der Suche nach dem perfekten «Tigermuster» in der Espresso-Crema.



Fotos: Jon Duschletta

ne Gedanken schweifen ab, zurück an den Kursbeginn und den viertelstündigen Einführungsfilm.

Drei bis vier Jahre dauert es, bis ein Kaffeebaum erstmals reife Kaffeekirschen trägt. Dabei beträgt die minimale Nutzzeit der Rubiaceae-Pflanze gerade mal 20 Jahre. Höhenlage, Bodenbeschaffenheit und Klima beeinflussen Quantität und Qualität der Ernte. Und spätestens bei dieser trennt sich der Spreu vom Weizen. «Eine einzige faule Kaffeebohne in einem 60-Kilogramm-Sack zerstört dessen gesamten Inhalt», weiss Kursleiterin Bassin.

Eine sorgfältige Ernte – vorzugsweise die Handlese – und die anschließende, trockene oder nasse Aufbereitung der Kaffeebohnen sind weitere Qualitätsmerkmale, auf welche Geschäftsinhaber Daniel Badilatti grossen Wert legt. Regelmässig besucht er deshalb die meist kleinen, ökologisch anbauenden Genossenschaften am Äquator und engagiert sich vor Ort für umweltfreundliche Produktionsbedingungen, welche nicht zuletzt auch den Kaffeebauern und ihren Familien vor Ort zugute kommen.

Er schmeckt, wie er aussieht

«Dieser Satanstrank ist so köstlich, dass es eine Schande wäre, ihn den Ungläubigen zu überlassen», soll Papst Klemens VII seinerzeit über Kaffee gesagt haben. Heute geht die Gefahr weniger von Ungläubigen aus, als von einem globalisierten Markt und einem börsenkotierten Kaffeehandel. Da hält sich Daniel Badilatti bewusst und wo

immer möglich heraus. Als Inhaber einer kleinen, unabhängigen Rösterei kann er sich gelebte Nachhaltigkeit über die gesamte Produktionskette erlauben, vom Anbau über die Ernte und den Transport bis hin zum Röstprozess in Zuoz. Hier gönnt er dem Naturprodukt kleinere Röstchargen und tiefere Rösttemperaturen, dafür aber eine längere Röstzeit. «Die Industrie macht genau das Gegenteil», so Diana Bassin. Der Cappuccino schmeckt so, wie er aussieht. Schade! Wie haben wir uns im Kurs abgemüht, die Kaffeemühle auf

die jeweilige Bohnensorte und den Verwendungszweck – in diesem Fall Espresso – einzustellen. Wie viele Espresso sind ungetrunken aus der grossen Siebträgermaschine herausgeflossen, bis die Crema das perfekte Tigermuster zeigte und der «schwarze Teufel» den Geschmacksnerv traf.

An der Mühle den Malgrad einstellen, Kaffeebohnen mahlen, Kaffeepulver abmessen, in den Siebträger einfüllen, durch Tampen verdichten, in die Maschine einspannen und die Brühdauer notieren, ein spannendes

Geduldsspiel. Geduld, Feingefühl und koordinierte Abläufe sind schlussendlich auch gefragt, um aus kalter Milch warmen Milchschaum in der Konsistenz flüssigen Rahmes aufzuschäumen. Es klappt auf Anhieb – nun ja, weitgehend. Und wenn der erste eigene Cappuccino auch noch nicht aussieht wie ein Meisterwerk, einen besseren habe ich seither noch nicht getrunken, ganz ehrlich.

Weitere Informationen zum Thema Kaffee und zum Barista-Kursangebot unter: www.cafe-badilatti.ch

8,6 kg

*beträgt der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch von Herrn und Frau Schweizer. Das entspricht rund 1363 Tassen Kaffee.

teil, dem Milchschaumen, in den Ohren nach: «Ich erkenne schon am Geräusch des Milchschaumers, ob das etwas wird oder nicht.» Es wurde auch diesmal nichts.

Verrückt, dass eine dermassen simple Zutat wie Milchschaum dem Kulturgut Kaffee mitunter eine morsche Krone aufsetzen kann und wie ein letzter, liebloser und unbedachter Handgriff einen schier endlos langen, natürlichen Entstehungsprozess negativ beeinflussen kann. Und das bei einem jährlichen Pro-Kopf-Konsum von hierzulande rund 1363 Tassen (siehe Textbox). Mei-

Die Schweiz mischt im Kaffeegeschäft gross mit

Kaffee wird hauptsächlich im sogenannten Kaffeegürtel, der Region rund um den Äquator angebaut. Feuchtwarmes, mildes Klima sind die wesentlichen Wachstumsbedingungen der Kaffeepflanze Coffea aus der Familie der Rubiaceae, von welcher rund 80 Arten bekannt sind. 98 Prozent des Welt Handels machen aber alleine die beiden Sorten Arabica, eine mildere, fruchtigere Kaffeebohne und die eher kräftigere, bitterere Robusta (als Unterart der Coffea Canephora) aus.

Die Kaffeepflanze kann als Besonderheit blühen und gleichzeitig sogenannte Kaffeekirschen in allen Reifestadien tragen. Diese werden von Hand oder maschinell geerntet und bilden in ihrem Samenkern zwei, ganz selten eine Kaffeebohne aus. Quantität und Quali-

tät der Ernte hängen von zahlreichen äusseren Faktoren wie Lage, Bodenbeschaffenheit oder klimatischen Einflüssen ab. Die Qualität des Rohkaffees hängt wiederum vom Ernteverfahren, der Verarbeitung, Lagerung und dem Transport ab. Kaffeebohnen reifen in rund neun Monaten und ergeben pro Kaffeepflanze gerade mal vier bis vier-einhalb Kilogramm Rohertrag oder gerade noch 700 Gramm gerösteten Kaffees.

Kaffee ist sowohl ein globales Genussmittel als auch ein entsprechend wichtiges Handelsgut. Zwei Drittel des weltweiten Kaffeehandels werden über die Schweiz abgewickelt (Stand 2013). Die Arabica-Kaffeebörse befindet sich in New York, die der Robusta in London. 2017 wurde eine weltweite Produktionsmenge von gut 159 Millionen Sä-

cken à 60 Kilogramm Rohbohnen erreicht (60 Prozent Arabica, rund 40 Prozent Robusta). 2016 importierte die Schweiz 139 238 Tonnen Kaffee, hauptsächlich aus Süd- und Zentralamerika. Infolge Ernteausfällen, Währungsschwankungen und Spekulationsgeschäften entwickelte sich der Kaffee-Rohstoffpreis ab Ende 2009 sprunghaft in die Höhe.

Die gesamte Schweizer Kaffebranche erwirtschaftete 2010 mit knapp fünf Milliarden Franken Umsatz ein knappes Prozent des Bruttoinlandsproduktes. Im Jahr 2016 belief sich der Kaffee-Inlandsverbrauch auf 72 500 Tonnen, was einem Pro-Kopf-Verbrauch von circa 8,6 Kilogramm oder umgerechnet rund 1363 Tassen Kaffee entspricht. (jd)

Quellen: www.cafe-badilatti.ch und www.procafe.ch



Der Werbemarkt der Engadiner

Damit Ihre Werbung Ihre Zielgruppe im Engadin erreicht. Punktgenau und ohne Umwege.

Gammeter Media | Werbemarkt | Via Surpunt 54 | 7500 St. Moritz | Tel. 081 837 90 00 | werbemarkt@gammetermedia.ch



JA SRG: Service public ohne Billag-Abzocke!



Die SRG ist zu gross und zu schwerfällig geworden. Sie ruiniert mit ihren Steuermilliarden und ihrer aggressiven Ausdehnung die privaten Medienhäuser. Bezahlen müssen das die Bürger über die Billag-Mediensteuer. Die Wirtschaft wird sogar doppelt besteuert.

Eine neue, befreite SRG ist möglich – ohne Billag-Abzocke!

Ein **JA** zu No Billag ist ein **JA** zu einer starken SRG und einem starken Service public in allen Sprachregionen.

Deshalb am 4. März:

No Billag JA

Überparteiliches Komitee No Billag JA, Schwarztorstrasse 26, 3007 Bern

Wir suchen **450m² bis 900m²** multifunktionale Gewerbefläche in **St. Moritz** und Umgebung.

Gute Erreichbarkeit und Parkierungsmöglichkeiten sind ebenso wichtig wie gute Belichtung der Räumlichkeiten und der freie Blick in die Natur.

Bitte an 079 570 79 88 melden.

3 1/2-Zimmer-Wohnung (97 m²)

mit Balkon, St. Moritz-Bad, am See, Schwimmbad, Aussen-PP, Miete Fr. 1800.– pro Monat
Tel. 079 682 07 89

In S-chanf zu vermieten ab 1. April 2018 in Dauerrente

4 1/2-Zimmer-Wohnung

grosszügige Räume, Wohnküche, Bad-WC, Dusche/WC, Süd Balkon, Aussen PP. Miete 1790.- p.M. inkl. NK
Tel. 081 854 22 38

Tun Sie Ihren Füssen etwas Gutes

Pédicurepraxis Kurmann

Crappun 22, 7503 Samedan
Tel. 079 425 27 78

Ein Besuch lohnt sich bestimmt. Ich freue mich darauf, Sie begrüßen zu dürfen.

Kein Briefpapier?

Wird sofort gedruckt.

Alles in einem Haus.
info@gammeterdruck.ch
T. 081 837 90 90 (St. Moritz)
T. 081 861 60 60 (Scuol)



Die Druckerei der Engadiner.



engadinerpost.ch/digital



Zukunftsweisend für St. Moritz und seinen Gesundheitstourismus!

Heini Hofmann

GESUNDHEITS-MYTHOS ST. MORITZ

Sauerwasser – Gebirgssonne – Höhenklima

3. überarbeitete Auflage

«Das beste Buch, das je über St. Moritz geschrieben wurde!»

Dr. Hans Peter Danuser von Platen, ehemaliger Kurdirektor St. Moritz

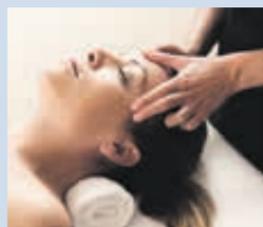
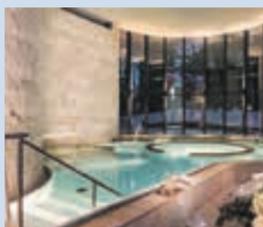
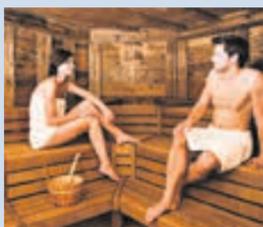


GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

spa & cocktail night - winter edition

Geniessen Sie mit uns am Samstag, 20. Januar von 19.00 bis 24.00h die einmalige Abendstimmung mit winterlichem Panorama.

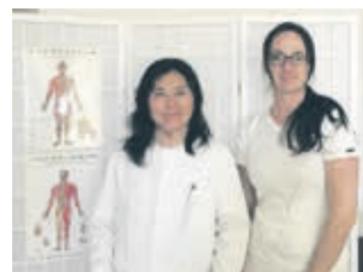
Es erwarten Sie Cocktails, Früchtesmoothies, Erlebnis-Aufgüsse, leckere Kleinigkeiten und ein erfrischendes Körperpeeling im Dampfbad sowie Night Spa Massagen zum Spezialpreis. Buchen Sie Ihre Spa & Cocktail Night zu CHF 50. Wir freuen uns auf Sie!



Grand Hotel Kronenhof · 7504 Pontresina · Schweiz
T +41 81 830 30 30 · info@kronenhof.com · www.kronenhof.com

康仁堂 TCM Davos GmbH

Akupunktur gegen Ihre chronischen Schmerzen



Hongmei Cai Wu - TCM Spezialistin
Claudia Alini - med. Massage

Akupunktur ist eine Behandlungsmethode der traditionellen chinesischen Medizin. Auch bei Arthrosebeschwerden zeigt die Akupunktur Wirkung. Die behandelten Patienten verspüren eine starke Linderung der Beschwerden.

In der chinesischen Medizin werden Schmerzen als Blockaden wahrgenommen. Blockiert oder verstopft sind bei einem erkrankten Menschen die Meridiane, in denen die Lebensenergie Qi fließt. Die Akupunktur dient dazu, die Meridiane wieder durchgängig zu machen.

Die Meridiane werden bei der Akupunktur mit feinen Nadeln gestochen, um den Fluss anzuregen und damit die Faktoren, die den Körper schädigen, zu eliminieren. Akupunktur ist schmerzlos.

Untersuchungen zeigen, dass Arthrosepatienten bei einer Behandlung mit Akupunktur deutliche Besserungen verspüren. Auch die Anzahl der Tage, an denen sie akute Schmerzattacken hatten, reduzieren sich merklich. Testen Sie diese fabelhafte Behandlungsmethode doch auch aus und profitieren sie von der enormen Besserung der Bewegungs- und Belastungsschmerzen.

Für die lokale akute Schmerzbekämpfung wenden wir auch Lasertherapie an. Diese ist besonders bei Sportlern sehr beliebt. Die sanften Laserstrahlen sorgen gezielt dafür, dass die Durchblutung erhöht wird und haben im Gegensatz zu den chirurgischen Lasern keine gewebezerstörende Wirkung.

Unsere Therapien sind von der Zusatzversicherung der Krankenkassen anerkannt.

TCM Davos GmbH, c/o Spital Oberengadin, Via Nuova 3, 7503 Samedan
Montag und Mittwoch - Tel. 081 413 45 14 - info@tcm-davos.ch - www.tcm-davos.ch

**Vorankündigung: ab 15. März 2018 neuer Standort:
Haus Apoteca Piz Ot, Samedan**

«Bauchschmerzen bereitet mir einzig das Wetter»

Vor der diesjährigen «La Diagonela» ist der Präsident Ramun Ratti angespannt, aber guten Mutes

Zu gleicher Zeit war dem OK in vergangenen Jahren noch nicht möglich, die definitive Strecke zu bestimmen. Heuer ist dies anders. Bereits Tage im Voraus ist klar, dass die Athleten auf der Originalstrecke das Rennen bestreiten werden.

MIRJAM BRUDER

«Es ist mir fast etwas zu ruhig», beschreibt Ramun Ratti, Präsident der «La Diagonela» die Grundstimmung wenige Tage vor dem Sportevent. «Ich hoffe, dass es so bleibt.» Grund für diese Gemütslage ist einerseits der ausreichend vorhandene Schnee sowie das erfahrene und eingespielte Team, welches alle Vorkehrungen getroffen und die notwendigen Arbeiten ausgeführt hat.

Besonders gross ist die Vorfreude, dass zum ersten Mal in der Geschichte der «La Diagonela» das Langlaufrennen auf der Originalstrecke stattfindet und dies frühzeitig kommuniziert werden konnte. Das einzige Fragezeichen ist das Teilstück von Celerina bis St. Moritz, da die Erfahrungen auf dieser Strecke bis jetzt fehlen. «Auf dem Papier ist alles bestens vorbereitet», ist Ratti zuversichtlich. «Nun hoffen wir, dass jede einzelne geplante Massnahme greift.»

Dass die Originalstrecke möglich ist, führt dazu, dass mehr Voluntari im Einsatz sein werden. Rund 30 bis 50 zusätzlich, insbesondere als Streckenposten. «Wir können jedes Jahr auf einen Kern an Freiwilligen zurückgreifen, arbeiten in diesem Bereich aber auch sehr eng mit dem Engadin Skimarathon zusammen.»

Wettervorhersage: wechselhaft

Einzig die noch unklare Wettersituation lassen bei Ratti Nervosität und Anspannung aufkommen. «Ist das Wetter so, wie am vergangenen Wochenende, erleichtert uns dies schon sehr vieles.» Nichtsdestotrotz, auch in diesem Bereich ist das OK auf alle möglichen Szenarien vorbereitet.

«Sollte noch viel Schnee fallen und dann auch Lawinengefahr herrschen, liegen alle notwendigen Konzepte vor.»

Besser informiert und signalisiert

Gesamthaft konnte sich das OK, im Gegensatz zu den bisherigen Rennen, für dieses Jahr auf die Einzelheiten konzentrieren und das Produkt weiterentwickeln. «Es sind die kleinen Details, die dann als Ganzes wirken», erläutert Ratti. So wurde die Information ganz allgemein verbessert wie auch die Signalisation, insbesondere die innerhalb des Dorfes Zuoz, sodass sich sowohl die Athleten als auch die Zuschauer besser zurechtfinden. Erwartet werden um die

1000 Langläufer, angemeldet sind bisher rund 800.

Der wichtigste Event für Zuoz

Zu 35 Prozent sind es Schweizer – darunter auch der Lokalmatador Curdin Perl, der zum ersten Mal an der «La Diagonela» teilnimmt – und 65 Prozent sind Topathleten und Breitensportler aus der ganzen Welt, vor allem aus Norwegen und Schweden. «Dieser hohe Anteil an internationalen Teilnehmern ist insbesondere touristisch sehr interessant», hebt Ratti hervor. Auch die TV-Live-Übertragung der «La Diagonela» trägt zur Wahrnehmung dieses klassischen Langlaufrennens auch ausserhalb des Engadins bei.

Ratti schreibt der «La Diagonela» einen grossen Stellenwert zu. «Für Zuoz ist es der Hauptanlass des ganzen Jahres. Und für die Region bedeutet dieser

Event, das Engadin neben dem «grossen Bruder», dem Engadin Skimarathon, weiter als Langlaufdestination zu positionieren.»



Am Samstag findet zum fünften Mal das klassische Langlaufrennen, die «La Diagonela» statt. Sie gehört zu der Langlauf-Langdistanz-Rennserie der Visma Ski Classics.

Foto: swiss-image.ch/Christoph Casty

Programm La Diagonela»

Am Samstag, 20. Januar, starten die Damen Elite für das 65-Kilometer-Rennen «La Diagonela» beim Langlaufzentrum Zuoz um 9.15 Uhr, die Herren Elite um 9.30 Uhr. Um 12.00 Uhr erfolgt der Startschuss für die «La Pacifica» über 30 Kilometer, um 13.00 Uhr für die elf Kilo-

meter der «La Cuorta». Der erwartete Zieleinlauf im Dorfszentrum von Zuoz ist 12.00 Uhr. Von 10.00 bis 17.00 Uhr gibt es im Dorfszentrum einen Festbetrieb mit Animation. Das Rennen wird dort ebenfalls live übertragen. Mehr Informationen unter: www.ladiagonela.ch (mb)

Eisaufbereitungen für den «All Saints Cup»

Eishockey Der «EHC St. Moritz» feiert dieses Jahr das 100-jährige Bestehen. Inzwischen ist es bereits 70 Jahre her, dass in St. Moritz Weltklasse-Hockey-Spiele ausgetragen wurden. Im Jubiläumsjahr soll es wieder soweit sein. Vier professionelle Eishockey-Teams kommen nach St. Moritz, und es finden diverse Eishockey-Turniere, unter anderem der «All Saints Cup» statt, der vom 15. bis 17. Februar parallel zu den Olympischen Winterspielen in Südkorea ausgetragen wird. Die Eisaufbereitungen für dieses Event laufen bereits heute vor dem Kulm Hotel in St. Moritz auf Hochtouren. «Zuerst wollten wir die Mannschaften auf

Natureis spielen lassen», erzählt Hannes Mark, der Initiator und Leiter des Projektes, «da wir jedoch nicht wissen, wie die Wetterverhältnisse im Februar sind, haben wir uns entschlossen, ein Kunsteisfeld herzustellen.» Unter dem Eisfeld wurden daher Kühlmatten verlegt, auf die eine sechs Zentimeter dicke Eisschicht aufgetragen wird. Zwei Kältemaschinen lassen die Kühlflüssigkeit für Kühlmatten zirkulieren. «Das Eisfeld entspricht den Anforderungen der neuesten Normen», erklärt Mark, «die Eisschichten sind flexibel, das heisst, sie geben nach. Dadurch ist das Risiko geringer, dass sich die Spieler verletzen.» Auch die

Eiswerbung sei eine besondere Herausforderung für die Eisaufbereitung gewesen. «Die Sonneneinstrahlung ist im Engadin anders als im Unterland. Für die Eiswerbung mussten wir spezielles Material verwenden, das die Sonne nicht zu fest anzieht», sagt Mark. Bereits am nächsten Wochenende finden die Jubiläumsfeierlichkeiten unter anderem mit dem Meisterschaftsspiel EHC St. Moritz gegen den EHC Schaffhausen auf dem speziellen Eisfeld auf dem Areal des Kulm Country Clubs statt. Wenn die Spiele im Februar vorüber sind, können die Kühlmatten einfach ausgeschaltet werden, sodass das Eis tauen kann. (mw)



Gruppenfoto nach der Verleihung des EP/PL-Preises (von links): Sieger Kurt Reinhard, Vize-OK-Präsidentin Esther Pfäffli, Philipp Käslin von der Geschäftsleitung der Gammeter Druck und Verlag AG, Herausgeberin der Engadiner Post, Janine Gautschi, Vanessa Roth und die viertplatzierte Alice Sonderegger.

Foto: Marie-Claire Jur

EP/PL-Preis geht an Kurt Reinhard

Reitsport Drei Prüfungen standen am Mittwoch im Rahmen des Concours Hippique auf Schnee auf dem Programm. Aus Sicherheitsgründen konnte aber nur der erste Wettkampf ausgetragen werden – der frisch gefallene Schnee hatte den Boden des Wettkampfgeländes auf der St. Moritzer Polowiese zu weich und nachgiebig gemacht, weshalb das OK sich nach der ersten Prüfung zum Abbruch des Wettkampftages entschied. Das Zeitspringen für den Preis der Engadiner Post konnte aber durchgeführt werden. Zehn von elf angemeldeten Springreitern und Springreiterinnen gingen

an den Start. Zehn Sprünge waren auf dem Parcours zu absolvieren. Die Maximalpunktzahl von 55 Punkten konnte niemand erreichen, hierfür wäre das fehlerfreie Absolvieren des Parcours notwendig gewesen. Mit 53 Punkten ging aber Kurt Reinhard aus Rengg auf Chayenne IX CH siegreich hervor, auf Platz zwei klassierte sich mit 52 Punkten Janine Gautschi aus Bützberg auf Champ M, und Vanessa Roth aus Winterthur errang mit Quassia de la Rose und 48 Punkten den dritten Platz. Die einzige Engadiner Teilnehmerin Anna-Lisa Pfäffli platzierte sich mit 45 Punkten auf Rang sieben. (mcj)



Vier professionelle Eishockey-Teams spielen im Februar in St. Moritz am «All Saint Cup».

Foto: Muriel Wolfsberg

25%
2.95
statt 3.95

Diese Woche aktuell
Gültig bis 20.1.2018 solange Vorrat

Blondorangen, Spanien, Netz à 2 kg (1 kg = 1.48)

20%
3.95
statt 4.95

Coop Primagusto Babykartoffeln Celtiane, Schweiz, per kg

50%
9.75
statt 19.50

Coop Rindschackfleisch, Schweiz, in Selbstbedienung, 2 x 500 g, Duo

41%
per 100 g
1.55
statt 2.65

Coop Naturafarm Natura-Beef Rindsschulterspitz, Schweiz, in Selbstbedienung, ca. 1,3 kg

42%
9.95
statt 17.35

Coop Schokoladen Kugeln assortiert, Fairtrade Max Havelaar, 700 g (100 g = 1.43)

30%
11.50
statt 16.45

Appenzeller Bier Quöllfrisch, 15 x 33 cl (100 cl = 2.33)

40%
28.60
statt 47.70

Mont-sur-Rolle AOC Le Charmeur 2016, 6 x 75 cl (10 cl = -.64)

40%
16.95
statt 28.30

Hakle Toilettenpapier Pflegende Sauberkeit, FSC-Mix, 30 Rollen

coop

Jahrgangsänderungen vorbehalten.
Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.

Für mich und dich.



Alzheimer Graubünden sucht ab 1. März 2018 oder nach Vereinbarung für die Region Engadin:

Berater/Beraterin (40–50%)

Zu den Aufgaben gehören unter anderem die individuelle Beratung und Begleitung von an Demenz erkrankten Personen und deren Angehörigen, die Vertretung der Alzheimervereinigung im Engadin sowie die Kontaktpflege, Zusammenarbeit und Vernetzung mit Institutionen des Gesundheitswesens.

Sie sind Pflegefachperson, Gerontologe/-in, Fachangestellte/-r Gesundheit, Sozialarbeiter/-in und haben Erfahrung in der Betreuung von an Demenz erkrankten Menschen. Hohe Sozialkompetenz, eigenständiges, verantwortungsbewusstes und engagiertes Arbeiten, EDV-Anwenderkenntnisse sowie gute Deutschkenntnisse runden Ihr Profil ab. Romanisch- und Italienischkenntnisse sind von Vorteil. Fahrausweis Kat. B und eigenes Auto erforderlich.

Weitergehende Auskünfte unter Telefon 081 253 91 42.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Alzheimer Graubünden, Anita Laperre, Geschäftsleitung, Poststrasse 9, 7000 Chur, anita.laperre@alz.ch

venzi + paganini ag

Milano - Samedan - Zürich

Wir sind ein erfolgreiches in der Schweiz und in Italien tätiges Handelsunternehmen der Früchte- und Gemüsebranche. In unseren Betrieben in Samedan (Hauptsitz), in Mailand und in unserer Filiale am Engros-Markt in Zürich beschäftigen wir 70 Mitarbeiter.

Zur Verstärkung des Administrations-Teams in Samedan suchen wir eine integre und dynamische Persönlichkeit als

Buchhalter (w/m) 100%

Ihre Aufgaben:

- Führen der Finanz-, Debitoren- und Kreditoren-Buchhaltung
- Betreuung der Immobilien-Verwaltung
- Aktives Mitwirken bei der Erstellung der Quartals- und Jahresabschlüsse
- Leitung und Mitwirkung der Personaladministration
- Diverse Controlling-Aufgaben
- EDV – Betreuung und Anwenderunterstützung
- Stellvertretung des Administrationsleiters

Wir erwarten:

Eine fundierte Ausbildung und mehrjährige praktische Erfahrung im Rechnungswesen. Einen pflichtbewussten aufgestellten Praktiker, für einen Betrieb, in welchem die Vielfalt der Aufgaben die Arbeit belebt. Italienischkenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten:

Eine abwechslungsreiche Tätigkeit, leistungsorientierte Entlohnung, interessante Anstellungsbedingungen, einen schönen Arbeitsplatz im Engadin.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (per Post/Mail) freut sich:

Venzi + Paganini AG, Geschäftsleitung, San Bastiaun 40, 7503 Samedan (bewerbungen@vepa.ch)

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:
IMMOBILIENALLROUNDER / IN
40 - 60%

WIR BIETEN:
attraktive Anstellungsbedingungen
dynamisches, aufgestelltes, kleines Team
vielseitige, spannende Tätigkeit

TÄTIGKEITSBESCHREIB:
Unterstützung des Maklerteams
Unterstützung des Sekretariats
Mithilfe bei Marktanalysen
Mithilfe bei Marketingkonzepten
Aufbau u. Betreuung von Social Media
Samstagsdienst und Ferienablösung

VORAUSSETZUNGEN:
abgeschlossene kaufmännische Lehre
Erfahrung im Immobilienwesen von Vorteil
sehr gute MS-Office-Kenntnisse
Freude am persönlichen Kundenkontakt
D / I / E in Wort und Schrift
gute Ortskenntnisse im Engadin
Führerschein Kategorie B

SIE SIND:
diskret, zuverlässig, selbstständig,
belastbar, flexibel, kreativ

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit Foto an info@costa-immo.ch



Costa Immobilien AG
Via Maistra 210
CH-7504 Pontresina
T +41 81 842 76 60
www.costa-immo.ch

Hartmann.

Bauunternehmung

FOFFA
CONRAD

BEZZOLA
DENOTH

Als traditionelle und angestammte Unternehmungen suchen wir als Verstärkung unseres Teams ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Sicherheitswärter/in (SiWä)

und

Sicherheitschef/in Privat (ScP)

in Saison- oder Festanstellung
welche/r im Raum Ober-, Unterengadin
und Chur eingesetzt wird

Haben Sie die Ausbildung als Sicherheitswärter/in resp. als Sicherheitschef/in Privat (gem. R RTE 20100) oder sind Sie gewillt diese zu erlangen? Sprechen Sie fließend Deutsch und sind ein „Machertyp“ welche/r in einem dynamischen Betrieb etwas bewegen will?

Bei uns überwachen Sie die Arbeiten auf unseren Bahn-Baustellen. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung der vorgegebenen Sicherheitsmassnahmen und koordinieren zusammen mit der Sicherheitsleitung die Arbeiten im Gleisbereich. Sie sorgen für den Schutz des Personals und Maschinen vor den Gefährdungen des Bahnbetriebs.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann erwartet unser Personalchef, Herr Andy Meierhofer, gerne Ihre **Bewerbung** oder einfach Ihren **Anruf!**

Tel. +41 (0) 81 837 06 30
Mail sekretariat@hartmann-bau.ch

Nicol. Hartmann & Cie. AG 7500 St. Moritz
Foffa Conrad AG 7530 Zerneß
Bezzola Denoth AG 7550 Scuol



Für Drucksachen:
Gammeter Druck und Verlag St. Moritz AG
Telefon 081 837 90 90



Sa, 20. Januar 2018

JUBILÄUMSSPIEL

**EHC St. Moritz -
EHC Schaffhausen**

Eisfeld Kulm Country Club
St. Moritz-Dorf **Eintritt frei!** (Anreise mit ÖV empfohlen)

Türöffnung 16:15 Uhr **Spielstart 17:00 Uhr**

Nach dem Spiel

- Auslosung Hauptpreis Seat Leon
- Buchvorstellung „100 Jahre EHC“
- Fest mit Speis & Trank

Sonntag 21.01.18

ab 09:30 Uhr grosses Fest
„100 Jahre EHC“ bei der
Eisarena Ludains, St. Moritz-Bad
(Infos auf www.ehcstmoritz.ch)



★ ★ ★
**Auslosung
HAUPTPREIS**
Seat Leon
ST 4Drive im Wert von
CHF 44'970.-

EGPE
www.garage-planuera.ch



15.-17.2.18

Openair-Eisfeld „The Rink of Saints“
Kulm Country Club

Teilnahmebedingungen: Die Lose können beim Jubiläumsspiel (vor Spielbeginn) und an folgenden Standorten gekauft werden: Garage Planüra AG Samedan, Loga Immobilien AG St. Moritz, Münsteron GmbH St. Moritz. Teilnahmeberechtigt ist jeder, der ein Los für CHF 50.00 erworben hat. Der Gewinner wird am Ende des Spiels durch Losziehung ermittelt. Mit Ihrem Gewinnlos unterstützen Sie unseren Nachwuchs!

GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA
★★★★★



one night only @ **kronenstübli**

Unser ehemaliger Küchenchef Bernd Schützelhofer, aktuell Chefkoch des Restaurant Paul's in Widnau, kehrt für einen Abend ins Restaurant Kronenstübli zurück.

★★★★★

Über 4 Gänge präsentiert der mit 16 Punkten GaultMillau ausgezeichnete Küchenmeister am 21. Januar ein Best-Of aus seiner Zeit im Grand Hotel Kronenhof. CHF 190 pro Person

Grand Hotel Kronenhof · 7504 Pontresina
T +41 81 830 30 30 · info@kronenhof.com · www.kronenhof.com

Für Drucksachen 081 837 90 90



Die Druckerei der Engadiner.
info@gammeterdruck St. Moritz

Keine Angst vor Krampfadern!

(Grosse) Krampfadern durch **NEUE LASERVERFAHREN OHNE OPERATION** entfernen!

- ambulant in der Praxis
- ohne Narkose oder Rückenanästhesie
- keine Arbeitsunfähigkeit
- KEIN GUMMISTRÜMPF nötig!
- kaum sichtbare Narben!

Besenreiser mit Schaum und Laser entfernen ohne Gummistrumpf oder Verband!
Lipödeme (dicke Beine) schonend behandeln mit Laser und Liposculpture!

Ihre Kompetenzpartner:
Venenlasierzentrum St. Gallen, Silberturm, Rorschacherstrasse 150, 9006 St. Gallen, Tel. 0844446699
Venenlasierzentrum Zürich, Badenerstrasse 29, 8004 Zürich, Tel. 0844446699
Venenlasierzentrum Chur, Commercialstrasse 32, 7000 Chur, Tel. 081 250 74 49
Venenlasierzentrum Samedan, Isas - Cho d'Punt 10, 7503 Samedan, Tel. 081 852 17 27
Venenlasierzentrum Winterthur, Schaffhauserstrasse 6, 8004 Winterthur, Tel. 052 212 13 39
Infos unter www.venenlasierzentrum.com, E-Mail: info@venenlasierzentrum.com



Residenza Rosatsch
Traditional Luxury Living in the Heart of St. Moritz




VERKAUF & BERATUNG



Costa Immobilien AG
Via Maistra 210
Postfach 40
CH-7504 Pontresina
T +41 81 842 76 60
info@costa-immo.ch
www.costa-immo.ch

LA SFIDA
Mini Tour de Ski Engadin

Sei bei der **PREMIERE** mit dabei!

Freitag, 2. Februar – PONTRESINA Langlaufzentrum „Der Prolog“, 4 km (Start ab 19 Uhr).

Samstag, 3. Februar – SILVAPLANA Rest. Mulets „Die Standortbestimmung“, 12 km (Start 11 Uhr, Massenstart). Danach Curdin Perl Challenge um Bonuspunkte zu gewinnen.

Sonntag, 4. Februar – MALOJA Mehrzweckhalle „Die Herausforderung“ mit „Bergankunft“, 15 km (Start ab 11 Uhr, Verfolgungsrennen).

REPOWER
Ultimate Energy for Ski

Hartmann
SWISS HIGH-TECH SKI CENTER

Es hat noch Startplätze!
Anmeldung unter www.lasfida.ch bis **28. Januar 2018**

www.lasfida.ch

Wie läuft's den Engadiner Teams in der Eishockey-Meisterschaft? Hier stehts.

Für Abonnemente:
Tel. 081 837 90 80 oder Tel. 081 861 60 60, abo@engadinerpost.ch

Engadiner Post
POSTA LADINA

Die Sportzeitung der Engadiner.

Der Werbemarkt der Engadiner

Damit Ihre Werbung Ihre Zielgruppe im Engadin erreicht. Die Einheimischen, die Zweitwohnungsbesitzer und die zahlreichen Feriengäste. Punktgenau und ohne Umwege. Print und Online, Deutsch und Romanisch.

Telefon 081 837 90 00
werbemarkt@gammetermedia.ch



Gammeter Media Werbemarkt
Via Surpunt 54 | 7500 St. Moritz
Tel. 081 837 90 00
werbemarkt@gammetermedia.ch



La Diagonela
ENGADIN ST. MORITZ




**BIST DU BEREIT?
JETZT ANMELDEN!
20. JANUAR 2018**



WICHTIGER HINWEIS: Die Loipen von S-chanf bis Stazerwald/St. Moritz sowie ins Rosegtal sind am Renntag nur eingeschränkt befahrbar. Den Teilnehmern der La Diagonela muss in jedem Fall Vortritt gewährleistet werden.

www.ladiagonela.ch



 **jobs.engadin.online**
Der Stellenmarkt der Engadiner

- ✓ Job suchen
- ✓ Mitarbeiter suchen
- ✓ Stöbern und vergleichen
- ✓ Inserat aufgeben

Engadiner Post
POSTA LADINA
Ein Portal aus unserem Haus

Seit über 20 Jahren mit Herzblut dabei

Das «58. Interbancario Europeo» findet dieses Jahr in St. Moritz und Pontresina statt

Der ehemalige Bankangestellte Angelo Morandi nimmt seit 1996 an jedem «Interbancario Europeo» mit Leidenschaft teil. Dass der Anlass dieses Jahr in seiner Heimat, dem Oberengadin stattfindet, freut ihn besonders.

MURIEL ANNA WOLFSBERG

«Ich bin seit Jahren mit Herz und Blut beim Interbancario dabei», sagt Angelo Morandi. «Das ist ein toller Anlass und eine gute Gelegenheit, Kontakte mit Menschen aus ganz Europa zu knüpfen.»

Angelo Morandi arbeitete 35 Jahre bei der Bank «Credit Suisse» und nimmt dieses Jahr zum 25. Mal am «Interbancario» teil. Seit sieben Jahren ist er pensioniert. Dies hält ihn jedoch nicht davon ab, weiterhin am «Interbancario-Rennen», welches jedes Jahr in einem anderen Land Europas veranstaltet wird, teilzunehmen. Dieses Jahr ist das Oberengadin, Morandis Heimat, Austragungsort der «58. Ski Interbancario Europeo». Vergangenen Samstag wurde das erste Rennen des Anlasses in Pontresina ausgetragen.

Langjährige Freundschaften

«Es macht mich unglaublich stolz, dass der Wettkampf sich dieses Jahr in St. Moritz und Pontresina abspielt», sagt er, «erst vor vier Jahren hat man den «Interbancario» in Scuol veranstaltet. Dass jetzt bereits wieder einer im Engadin stattfindet, ist einer super Sache». Dieses Jahr hat er zusätzlich nicht nur an den Rennen teilgenommen, sondern hat sich auch als Voluntari eingebracht. Der «Interbancario» hat seinen Ursprung in Italien. In der Sechzigerjahre fand einige Jahre stets am gleichen Ort in Italien eine Weltmeisterschaft der italienischen Banken statt. Schliesslich wurde der Anlass für ganz Europa geöffnet, und daraus wurde die Meisterschaft der europäischen Bankangestellten.

«Ich habe durch den Interbancario tolle, langjährige Freunde gefunden»,

erzählt Angelo Morandi. «Auch Eheschliessungen gehen auf diesen Anlass zurück. Aber es ist auch eine super Gelegenheit, geschäftliche Beziehungen zu knüpfen», meint er. Morandi nahm zum ersten Mal 1986 an dem «26. Interbancario Europeo» in Lienz in Österreich teil. Danach unterbrach er die Teilnahme für zehn Jahre. Erst 1996, als die Reise nach Lillehammer in Norwegen ging, machte er wieder mit.

«Als ich den Wunsch äusserte, auch nach Lillehammer mitzukommen, gab mein Chef sein Einverständnis», erzählt er, «er meinte, ich sollte doch künftig an jedem Interbancario teilnehmen. Damit war ich natürlich mehr als einverstanden.»

Singen, lachen und Witze erzählen

Die Teilnehmer des «Interbancario» messen sich eine Woche lang im Riesenslalom und Langlauf sowie in diversen Zusatzrennen. Jede Disziplin ist zusätzlich in Damen- und Herrenkategorien unterteilt. «Meine Lieblingsdisziplin ist der Riesenslalom», sagt Angelo Morandi, «ich konzentriere mich auch hauptsächlich darauf.» Auch privat fährt er gerne Ski und macht Langlauf.

Auf die Frage, was das schönste Ereignis gewesen sei, welches er jemals an einem «Interbancario» erlebt habe, muss er zunächst eine Weile nachdenken. «Es gab so viele tolle Ereignisse», erklärt Morandi. «Einmal ging ich abends noch mit ein paar anderen Bankangestellten etwas trinken», fällt ihm dann ein. «An diesem Abend waren auch Musiker vor Ort. Diese haben Lieder in verschiedenen Sprachen gesungen. Irgendwann haben wir uns ihnen angeschlossen, und wir haben

schliesslich über drei Stunden miteinander gesungen», erzählt er. «Wir haben den ganzen Abend gesungen, gelacht und Witze erzählt, und auch noch andere Gäste haben sich uns angeschlossen.»

Ereignisse, die ihm in schlechter Erinnerung geblieben sind, fallen ihm nicht ein. «Jeder bemüht sich darum, einen tollen und unvergesslichen Anlass zu gestalten», erklärt er. «Natürlich kommt es vor, dass hin und wieder Unfälle passieren. Das ist das einzig Betrübliche, für die Betroffenen, aber auch für deren Mannschaft.»

Nächsten Samstag ist der «58. Interbancario Europeo» schon wieder vorüber, und alle Teilnehmer reisen wieder in ihre Heimat zurück. Für Angelo Morandi ist es jedoch klar, dass er, wenn möglich, am «Interbancario 2019» wieder mit dabei sein wird.



Angelo Morandi aus St. Moritz war 35 Jahre Bankangestellter bei «Credit Suisse». 2018 nimmt er zum 25. Mal am «Interbancario Europeo» teil. In diesem Jahr ist er zugleich auch Voluntari.

Foto: Muriel Wolfsberg

Erstes Wintercamp am Lyceum Alpinum

Zuoz Die Premiere des ersten Wintercamps am Lyceum Alpinum in Zuoz ist geglückt. Kinder und Jugendliche aus der Schweiz, Brasilien, Estland, Russland und Vietnam erlebten während zwei Wochen den Engadiner Winter in all seiner Pracht. Einige sahen sogar zum allerersten Mal Schnee – ein unvergessliches Erlebnis.

Unter fachkundiger Leitung übten sich die Teilnehmenden im Skifahren, Schneeschuhlaufen oder Schlitteln in Berggütern. Nicht alle übernachteten im Internat, es gab auch die Möglichkeit, nur tagsüber dabei zu sein. Am täglichen Sprachunterricht nahmen jedoch alle teil. In interaktiven Englisch- oder Deutschklassen gelang es jedem Teilnehmenden, sein Niveau zu verbessern. Das Fazit der Kinder und Jugendlichen war eindeutig: gute Stimmung, wunderschöne Landschaft, abwechslungsreicher Unterricht und die Aktivitäten im Schnee, wenn auch anstrengend, machten riesig Spass. Das zweite Wintercamp ist bereits in Planung: Es findet in einem Jahr, vom 25. Dezember bis 7. Januar statt. (Einges.)

Weitere Informationen, auch zu den Summer Camps im Juli und August 2018, finden Sie hier: www.lyceum-alpinum.ch/holiday-campInfos

Veranstaltung

FIS World Snow Day

Schneeerlebnis Ein abwechslungsreicher und überraschender Tag erwartet die Teilnehmer des FIS World Snow Day auf Salastrains am Sonntag, 21. Januar. Treffpunkt ist 9.30 Uhr beim Skischulcenter in Salastrains. Das Programm ist vielfältig. Die Skifahrer und Nicht-Skifahrer erfahren, wozu die vielen Schalter im Cockpit der Heli Bernina benötigt werden, wer die Heinkelmannchen sind, die über Nacht die Pisten präparieren, und sie erfahren mehr über die Blindenskischule St. Moritz. Und es geht darum, wie es ist, in einem Mono-Skibob oder Dual-Skibob zu sitzen und wie eine Suche mit Sondierungsstangen abläuft.

Beim Plausch-Skirennen, der Ski Service Challenge, geht es nicht darum, mit Skiern oder einem sonstigen Schneesportgerät möglichst schnell oder richtig um die Tore zu fahren, sondern möglichst die Zeit gleich wie die vorher gefahrene zu fahren. Das grosse Finale findet um 15.00 Uhr beim Skischulcenter Salastrains statt. Dazwischen wird im Zielhaus den Voluntari ein Mittagessen serviert. Und fünf Kinder können für den gleichen Tag einen Rundflug über das Skigebiet Corviglia/Marguns mit der Heli Bernina gewinnen.

Der Skiclub Alpina organisiert in Zusammenarbeit mit der Schweizer Skischule St. Moritz, Suvretta Snow Sports, Bergbahnen Engadin Mountains AG, Heli Bernina, Olympia Bob Run, Ski Service Corvatsch und diversen Ski Clubs im Oberengadin den Snow Day im Oberengadin. (Einges.)

Anmeldungen via www.skiclub-alpina.ch, für Gruppen via facegskiclub-alpina.ch. Für Kurzentschlossene: Anmeldung vor Ort.



Wendy Holdeners Olympia-Vorbereitungen auf Corviglia

Die zweifache Medaillensiegerin der Ski-WM 2017 in St. Moritz, Wendy Holdener, trainiert zurzeit bei besten Bedingungen auf Corviglia, um sich auf die anstehenden Olympischen Winterspiele in Pyeongchang vorzubereiten. «St. Moritz gibt uns ein gutes Gefühl, hier fühlen wir uns immer sehr willkommen, und es ist alles stets gut organisiert. Dazu kommen noch die sehr positiven Erinnerungen an den letzten Winter», so Wendy Holdener sowie ihre Physiotherapeutin Miryam Leyrer bei einer kurzen Trainingspause auf Corviglia. Holdener war die grosse Überraschung an den FIS Alpinen Ski-Weltmeisterschaften im Februar 2017 in St. Moritz. Sie stand mit der Goldmedaille in der Alpinen Kombination und mit Silber im Slalom gleich zweimal auf dem Podest. Auch in der aktuellen Weltcup-Saison zeigt

die Skirennfahrerin und Schweizer Sportlerin des Jahres 2017, dass sie für Pyeongchang top in Form ist. In weniger als einem Monat beginnen die Olympischen Winterspiele, auf welche sich Holdener jetzt intensiv vorbereitet. Die Pisten Corviglia Run und Muntanella auf Corviglia bieten dabei die perfekte Unterlage für die Trainings in den Disziplinen Abfahrt und Riesenslalom, denn die Pisten sind bestens auf die Bedürfnisse der Skirennfahrerin ausgelegt und nach Aussagen ihrer Teamkollegen in dieser Qualität nicht so leicht zu finden. Auf die Frage, was sich Wendy Holdener am meisten für Olympia 2018 wünscht, antwortet sie: «Eine entspannte und positive Atmosphäre – und eine Medaille wäre natürlich top». (pd)

Foto: Engadin St. Moritz Mountains

Wie läuft's den Engadiner Teams in der Eishockey-Meisterschaft? Hier stehts.

Für Abonnemente:
Tel. 081 837 90 80 oder
Tel. 081 861 60 60,
www.engadinerpost.ch

Engadiner Post
POSTA LADINA



Mit dem ofenfrischen HIESTAND-Jubiläumsgipfel zum neuen MINI One

HIESTAND verwöhnt die Schweiz seit Jahrzehnten mit ofenfrischen Gipfeln, Broten und Backwaren. Zum 50-Jahre-Jubiläum der Marke wurde exklusiv für die Igeho vom November 2017 ein goldener Gipfel aus natürlicher Pflanzenkohle kreiert. Während der Fachmesse wurden ein MINI One, zehn Goldvreneli sowie weitere Sofortpreise verlost. Der glückliche Gewinner des MINI One heisst Olivier Grond und kommt aus Münstair. Am 20. Dezember konnte er sein neues Auto als verführtes Weihnachtsgeschenk von Vertretern der Garage Kurt Steiner AG, Kriens sowie von ARYZTA Schweiz entgegennehmen. Wir wünschen dem glücklichen Gewinner viel Freude am Fahren seines neuen MINI One.

www.hiestand.ch

ARYZTA Food Solutions Schweiz AG
Ifangstrasse 9, 8952 Schlieren



Infolge Pensionierung suchen wir auf den 1. März 2018 oder nach Vereinbarung eine(n)

Bürokauffrau/-mann (80-100%)

Sind Sie vertraut mit Korrespondenz- und Sekretariatsarbeiten und haben Freude am selbstständigen Arbeiten, dann sind bei uns richtig.

Ihre Aufgaben:

- Allgemeine Sekretariatsarbeiten, Stundenerfassung
- Fakturierungen, Rapportwesen
- Disposition Service/Kundenbetreuung

Wir erwarten:

- Motivierte, selbstständig arbeitende Persönlichkeit
- Sprachen: deutsch und italienisch (romanisch wäre von Vorteil)
- Erfahrung von Vorteil
- Zuverlässig und freundliche Erscheinung

Wir bieten:

- Interessante und vielseitige Tätigkeit mit Verantwortung in einem jungen, aufgestellten und dynamischen Team
- Zeitgemässe Arbeitsbedingungen und angemessene Entlohnung
- Lebhaftes, freundliches Umfeld

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Bitte bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei K+M Haustechnik AG, Via vers Mulins 40, 7513 Silvaplana, oder per Mail info@kmhaustechnik.ch

Für Drucksachen 081 837 90 90



Das legendäre und einzigartige
Badrutt's Palace Hotel - das unverwechselbare Wahrzeichen
von St. Moritz.

ASSISTANT TO GM & ACCOUNTS RECEIVABLE

AUFGABEN

Sie ergänzen unser Administrations Team und sind in den folgenden Bereichen tätig:

- Führung der Debitorenbuchhaltung • Kontrolle der Guest Ledgers
- Erstellen und Versand der Gästerechnungen • Kontrolle Zahlungseingänge, Depositzahlungen • Mahnwesen • Erstellen von Hotelgutscheinen • Administrative Assistenz des GMs und Führung seiner Agenda • Führung der Korrespondenz und Sitzungsprotokollen • Vertretung der Assistentin des CEOs

PROFIL

Für diese sehr abwechslungsreiche Position bringen Sie idealerweise folgendes mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Kauffrau • Berufserfahrung in den oben erwähnten Aufgabenbereichen
- Sehr gute Anwenderkenntnisse der Programme von MS Office, von Vorteil sind Kenntnisse des Programms Protel • Sehr gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch • Sensitive, diskrete und selbständige Arbeitsweise • Hohes Mass an Einsatzbereitschaft • Sehr gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild

UNSER ANGEBOT

- Unbefristete Jahresstelle • 5-Tage Woche im Schnitt bei 43,5 Stunden • 5 Wochen Ferien und 6 Feiertage pro Jahr • 13. Gehalt ab Eintritt (pro rata temporis) • Auf Wunsch Unterkunft in unserem Mitarbeiterhaus • Verpflegungsmöglichkeit im Mitarbeiter Restaurant • Arbeit in einem attraktiven Umfeld • Attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten

Wenn Sie eine interessante, anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld schätzen und sich einem gut eingespielten Team anschliessen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Online Bewerbung.

<http://www.badruttspalace.com/karriere>

Badrutt's Palace Hotel
Via Serlas 27
7500 St. Moritz Switzerland
www.badruttspalace.com



Lesen Sie die komplette EP/PL als digitale Ausgabe auf Ihrem iPad oder PC/Mac.



St. Moritz/Kulm-Brattas
Wir vermieten/verkaufen
1-Zimmer-Wohnung
50m², Küche, Bad, Balkon,
ev. Garagenplatz.
079 625 71 41 abends - nur privat!

ZUOZ
(Nähe Lyceum Alpinum) in
Engadiner Haus zu vermieten
ganzjährig ab April 2018
3 1/2-Zimmer-Wohnung
(Parterre, 84m²) mit Kellerabteil
Miete CHF 1 500.-, inkl. NK und
Parkplatz vor dem Haus,
www.chesa.schech.ch
Interessenten melden sich bitte
unter Tel. 079 257 19 44.



Betreuer/-in für die Kita St. Moritz (schulergänzende Tagesstruktur) 90 % Pensum

Zur Ergänzung unseres Teams sucht die Kita St. Moritz auf den 3. April 2018 oder nach Vereinbarung, eine/n Betreuer/in inkl. Mittagstisch.

Die Kita St. Moritz betreut rund 60 Kinder (Kindergarten bis Oberstufe) der Gemeindeschule St. Moritz. Wir bieten den Kindern eine sinnvolle Freizeitegestaltung an und geben ihnen Werte und ein Gemeinschaftsgefühl mit.

Ihre Aufgabenbereiche

- Betreuung der Kinder während ihrem Aufenthalt in der Kita
- Verantwortungsübernahme in der Planung, Organisation und Durchführung von Betreuungsinhalten
- Stellvertretung der Leitung während deren Abwesenheit
- Mithilfe bei Putzarbeiten

Ihre Qualifikation

- Sie sind eine Persönlichkeit mit einer Grundausbildung mit einer entsprechenden Arbeitserfahrung in einem für die Kita relevanten Berufsbereich (Sozialpädagogik, Sozialarbeit, Fachfrau Betreuung, u.ä.) oder bereit, eine solche berufsbegleitend zu absolvieren.
- Sie halten sich an vereinbarte, pädagogische Richtlinien.
- Sie sind flexibel, verantwortungsvoll und kommunikativ und können gut in einem Team arbeiten.
- Sie beherrschen Deutsch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse sind von Vorteil

Wir bieten

- verantwortungsvolle und vielseitige Arbeit
- Eine Kita, die die Kinder in den Mittelpunkt stellt
- Eine hohe Teamkultur und ein gutes Arbeitsklima

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung bis **2. Februar 2018** an den Schulratspräsidenten der Gemeindeschule St. Moritz, Herr Riccardo Ravo, Via da Scoula 2, 7500 St. Moritz. Bei Fragen gibt Ihnen die Leiterin der Kita St. Moritz, Frau Tamara Morandi, Tel. 081 544 68 88, kita@schule-stmoritz.ch, gerne weitere Auskünfte.

Anrufe anderer Zeitungen und Onlineplattformen unerwünscht.

Für alle Drucksachen

einfarbig
zweifärbig
dreifärbig
vierfärbig...

- Menükarten
- Briefbogen
- Kuverts
- Jahresberichte
- Plakate
- Festschriften
- Geschäftskarten
- Vermählungskarten
- Geburtsanzeigen
- usw...



Gammeter Druck
7500 St. Moritz
Tel. 081 837 90 90

Samedan

**zu verkaufen an zentraler Lage
2 Lager- bzw. Archivräume**



109m² (Höhe von 2.1m - 4.4m)

mit Nasszelle
Kaufpreis CHF 170'000

84m² (Höhe von 2.1m - 4.4m)

mit Nasszelle und aufwendiger Kompaktanlage
Kaufpreis CHF 150'000

Beide Räume sind belüftet und mit Liftanlage erschlossen.

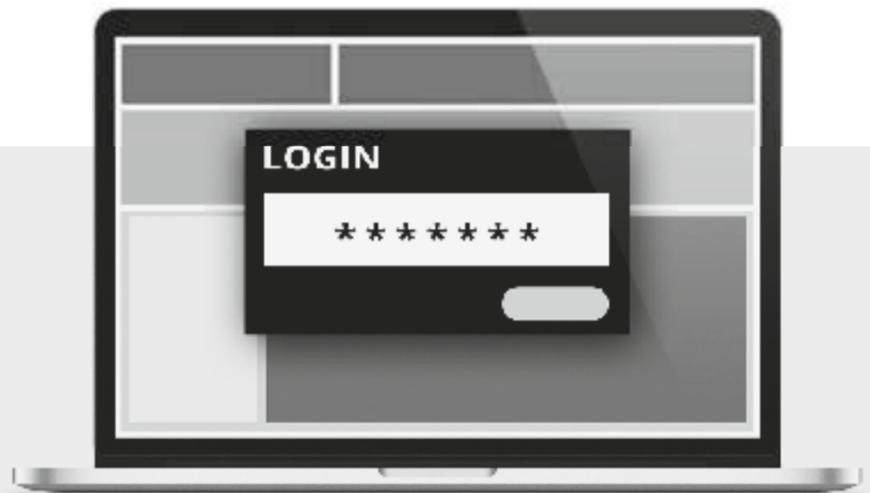


Rufen Sie uns einfach an.
081 284 00 24
GERMANO DE GANI IMMOBILIEN CHUR



Die Webfactory der Engadiner.

Ich möchte eine ansprechende und einfach zu verwaltende Website!



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.

www.gammeterweb.ch

**Neue Website ab
1800 CHF**



Todesanzeigen und Danksagungen in der «Engadiner Post/Posta Ladina» aufgeben

Im Todesfall einer oder eines Angehörigen beraten wir Sie und helfen Ihnen gerne bei der Auswahl oder Formulierung einer Todesanzeige.

Sie finden uns im Büro in St. Moritz-Bad, Via Surpunt 54, Telefon 081 837 90 00 oder im Büro in Scuol, Stradun 404, Telefon 081 861 60 60.

Falls Sie bereits eine formulierte Todesanzeige haben, können Sie uns diese via E-Mail übermitteln:
werbemarkt@gammetermedia.ch

Die Website der «Engadiner Post/Posta Ladina» hilft bei einem Todesfall einer oder eines Angehörigen mit wichtigen Informationen weiter: www.engadinerpost.ch

Engadiner Post
POSTA LADINA



La mort po esser eir bainvgnüda e bramada per quella persuna amada, da quella ils mans nu vöglan plü tegner, ils ögls stanguels sun e chi nu po plü svesc decider sur dal minchadi.

Annunzcha da mort ed ingrazchamaint

Trists, ma grats, pigliaina cumgià da nossa chara mamma, nona, tatta, söra e quinada

Hilda Viletta-Padrin

25 avrigl 1923 – 15 schner 2018

Davo cuort malesses es ella indurmanzadà quietamaing davo üna lunga e lavurusa vita.

Las famiglias in led:

Adressa da led:

Claudio Viletta
Sur Ovas 15
7522 La Punt Chamues-ch

Claudio e Hildi Viletta cun famiglia
Letizia Largiadèr-Viletta cun famiglias
Walter Camichel-Viletta cun famiglias
Jlla Domenig-Padrin sour
Ottilia Franziscus-Padrin sour
Maria Müller-Viletta quinada
e paraints

Sün giavüsch da la trapassada vain l'urna lovada in stret ravuogl da la famiglia.

Da tuot cour ingrazchain nus a quels chi han inscuntrà cun amiaivlezza ed amur a nossa chara mamma d'ürant sia vita.

Ün cordial grazcha fich va als vaschins fam. H. Haller e fam. L. Duschen Zernez, al personal da la chasa Dmura d'attempats a Scuol e dr. Weiss.

Eventualas donaziuns vegnan giavüschadas per la Chasa Puntota Scuol (PC 70-3715-6)

Ich harre des Herrn; meine Seele harret,
und ich hoffe auf sein Wort. Psalm 130, 5

ANNETTA PEDRETTI

pled sün via –

Samedan, 28 da Gün 1954
Londra, 3 da Schner 2018

*Sumbriva
Ruotta la glüsch
Aviöls pü nu svoulan
Sur il sögl passiva
Porta avierta
L'or dals larschs
sül Fuond placho
Spassida la sumbriva*

Zuond atristo

Erica e Gian Pedretti
Susanna Pedretti cun Noëmi cun Aliah e Sayah
Martigna Pedretti ed Alice cun Piera ed Anna
Carolina Pedretti e Frank cun Nistrine e Yassin
Amis e paraints

La reuniun d'algord es remissa a pü tard

Adressa da led:

Erica e Gian Pedretti, La Combe 1, 2612 Cormoret



*Gipfelstürmer, lass deine Träume niemals fall'n,
Gipfelstürmer, lass dein Lied nie mehr verhal'n,
Such dir immer den Weg, der nach oben geht,
Vergiss aber nie, wer neben dir steht,
Gipfelstürmer, geh deinen Weg.*

Abschied und Dank

Xaver Mammoliti

17. März 1964 – 14. Januar 2018

Nach einem Krebsleiden, welches er seit April 2017 mit vollster Überzeugung bekämpft hatte, ist Xaver Mammoliti am 14. Januar 2018 im Spital im Beisein seiner Familie verstorben.

Du hast am Sonntag deinen letzten Helikopter genommen und wirst uns sehr fehlen. Wir hoffen, dich in einem anderen Leben wieder begrüßen zu dürfen.

Traueradresse:

Riet und Eveline Mammoliti
Via Suot Crasta 40
7505 Celerina

In liebevoller Erinnerung:

Riet und Eveline Mammoliti
Salvatore und Esther Mammoliti
Salvatore und Corinna Mammoliti
mit Mario, Gian, Ornella und Cheyenne
Und Freunde:
Heinz Bachmann
Lotti und Claudio Miozzari
Rene Imfeld
Claudia und Reto Pollini
Roberto "Röbi" Costa

Wir danken dem gesamten Team im Spital Oberengadin, welches ihn durch die zahllosen Besuche und Aufenthalte respektvoll und freundlich begleitet hat.

Eine Abdankung und die Beisetzung werden zu einem späteren Zeitpunkt im engsten Kreise abgehalten.

Ihr Gebäudetechnikpartner
in der Südostschweiz.

Elektro | Heizung, Lüftung, Klima,
Sanitär | Security & Automation
Kältetechnik | ICT Services
Technical Services

www.alpiq-intec.ch

ALPIQ

Engadiner Post

POSTA LADINA

Rohrverstopfung, grosse Schwemme -
OBAG hilft Dir aus der Klemme!



24-STUNDEN-NOTFALLDIENST

OBAG Pontresina 081 854 24 40
OBAG Scuol 081 864 94 33

www.obag-gr.ch

Erneut Telefonanrufe durch falsche Polizisten

Polizeimeldung Aktuell sind der Kantonspolizei Graubünden vermehrt Anrufe von angeblichen Polizisten gemeldet worden. Die Betrüger versuchen mit fadenscheinigen Geschichten an Geld zu kommen.

Die meist hochdeutsch sprechenden Anrufer geben sich als Polizisten von Chur zu erkennen. Auf den Telefonanzeigen der angerufenen Personen erscheint mehrheitlich die Telefonnummer 081 117 oder eine ähnliche Zahlenkombination. Im Verlaufe des Gesprächs geben die Betrüger den Zielpersonen an, dass es in ihrer Umgebung zu Einbrüchen gekommen sei. Auch seien bereits mutmassliche Täter verhaftet worden. Es könne jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass noch weitere Personen als Einbrecher tätig seien. Die Gesprächspartner werden gebeten, sämtliches Geld der Polizei zur sicheren Verwahrung zu übergeben.

Die Kantonspolizei Graubünden rät bei solchen Anrufen misstrauisch zu sein und empfiehlt Folgendes:

- Die Polizei verlangt nie Geld zur Aufbewahrung oder für Fahndungszwecke.
- Seien Sie bei Anrufen von angeblichen Polizisten, insbesondere solchen, die Hochdeutsch sprechen, skeptisch.
- Lassen Sie sich über die Notrufnummer 117 mit dem Anrufer verbinden.
- Geben Sie keine Details zu Ihren familiären und finanziellen Verhältnissen bekannt.
- Übergeben Sie auf keinen Fall Bargeld oder Wertsachen an unbekannte Personen.
- Legen Sie mit Ihrer Bank Bezugslimiten fest.
- Melden Sie der Polizei, wenn Sie Opfer eines Betrugs oder Betrugsversuchs sind. (kp)

Touristische Zahlen 2017

Tourismus Die Hotellerie in der Schweiz verzeichnete von Januar bis November 2017 insgesamt 34,7 Millionen Logiernächte, ein Plus von 4,8 Prozent respektive plus 1,6 Millionen Logiernächte mehr als in der entsprechenden Vorjahresperiode. Insgesamt 19,0 Millionen Logiernächte gingen auf das Konto der ausländischen Gäste (+5,8 Prozent/+1,0 Million). Die inländischen Gäste generierten 15,7 Millionen Logiernächte (+3,7 Prozent/+556 000). Dies sind die provisorischen Ergebnisse des Bundesamtes für Statistik. (pd)



Brauchtum kann Spass machen, will aber gepflegt werden

Um 9.15 Uhr ging sie am Sonntag unterhalb der Post in Champfèr los – die Schlitteda Champfèr. In Richtung Oberalpina, weiter nach Silvaplana-Surlej; nach einer Mittagspause in der Tenda Surlej weiter über den Lej Nair, zur Olympiaschanze und zurück nach Hause, nach Champfèr. Eines der ältesten Brauchtümer des Engadins ist die Schlitteda. Damals, im vorletzten Jahrhundert, zelebrierten ledige Paare das gegenseitige Umwerben auf einer Wintermärchenkutschfahrt zum gemeinsamen Abendbrot. Die Mädchen bewirteten die jungen Burschen, während diese für die Pferde und den Unterhalt aufkamen.

Während des Zweiten Weltkrieges war diese Tradition, die farbenfrohe Trachten zelebriert und das Zusammentreffen hochjubiläum lässt, eingeschlafen. 1975 erweckten deshalb zwei Freunde, Arno Wyss und Guido Picononi, dieses Brauchtum für Champfèr erneut zum Leben. Picononi arbeitete beim Kurverein St. Moritz und wusste über dessen Besitz von alten traditionellen Schlitten. Zu dem Zeitpunkt befanden sich solche antiken, wertvollen Schlitten kaum noch in Privatbesitz, und der Kurverein St. Moritz hatte proaktiv acht Stück gekauft, um das Kulturgut zu

pflegen. Der Kurverein St. Moritz initiierte daraufhin auch die Schlitteda St. Moritz neu. Wyss und Picononi ergriffen die Gelegenheit und starteten im Winter 1976 die erste offizielle Nachkriegs-Schlitteda für Champfèr, die seitdem jedes Jahr durchgeführt wird.

Nun sind es nicht mehr nur ledige Paare, die daran teilnehmen, doch wird immer noch das Beisammensein gefeiert, bei regelmässigen Staffellaufpausen der Moment, die idyllische Märchenlandschaft und ein aufwärmender Umtrunk genossen. Und allen bereitet es Freude: Die Teilnehmer «chatten» schon modern in einer eigens eingerichtete «Schlitteda-WhatsApp-Gruppe» Wochen im Voraus, die Touristen freuen sich über eine traditionelle Darbietung der Trachten.

Und das Engadiner Kulturgut, wenn es denn eine Stimme hätte, würde sich darüber freuen, dass junge Menschen sich noch an den Traditionen der Engadiner Urgrosseltern erfreuen und die wunderschönen Engadiner Trachten, die vergleichsweise zu anderen Ländern viel zu wenig zum Einsatz kommen, stolz herausputzen. (cg)

Fotos: Caroline Geist

WETTERLAGE

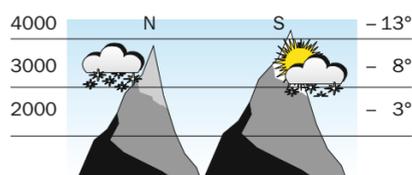
Am südlichen Rand des wetterlenkenden Zentraltiefs über dem Nordatlantik hat sich ein weiteres Orkantief entwickelt, das von den Britischen Inseln nach Norddeutschland zieht. Dabei verbleibt der Alpenraum weiterhin in einer stürmischen Westströmung, in die eine Warmfront eingelagert ist.

PROGNOSE ENGADIN UND SÜDTÄLER FÜR HEUTE DONNERSTAG

Neuschnee im Engadin! Vor allem im Engadin zeigt sich die Warmfront wetterwirksam. Bei starker Bewölkung kann es leicht bis zeitweise mässig stark schneien. Gegen das Unterengadin zu ist der Schneefall etwas kräftiger. Im Oberengadin könnten sich sogar ein paar Wolkenlücken auftun. Auflockerungen sind nur über den Südtälern zu erwarten. Ins Müünstertal kann unergiebiger Schneefall von Norden her übergreifen. Der Wind bleibt ein Thema und treibt die Temperaturen langsam nach oben.

BERGWETTER

Starker Wind weht vor allem noch auf den höheren Gipfeln. Der böige Charakter geht dabei gegenüber gestern aber deutlich verloren. Schneewolken stauen sich bevorzugt an die Gipfel zwischen Piz d'Err und Piz Mundin an. Südlich des Inn ist abgesehen von der Sesvennagruppe nur wenig Schneefall zu erwarten.



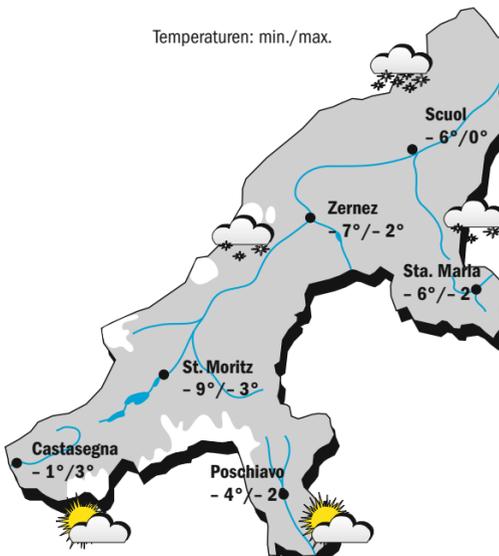
DIE TEMPERATUREN GESTERN UM 08.00 UHR

| | | | |
|----------------------------|------|---------------------------|-----|
| Sils-Maria (1803 m) | -5° | Sta. Maria (1390 m) | -3° |
| Corvatsch (3315 m) | -16° | Buffalora (1970 m) | -6° |
| Samedan/Flugplatz (1705 m) | -4° | Vicosoprano (1067 m) | -1° |
| Scuol (1286 m) | -3° | Poschiavo/Robbia (1078 m) | 2° |
| Motta Naluns (2142 m) | -9° | | |

AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (SCUOL)

| Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------|---------|---------|
| ☁ | ☁ | ☁ |
| 0 | -8 | -10 |
| 0 | -5 | -5 |

Temperaturen: min./max.



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

| Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------|---------|---------|
| ☁ | ☁ | ☁ |
| -4 | -13 | -17 |
| -3 | -10 | -11 |

Für Adressänderungen und Umleitungen

Für Abonnemente:
Tel. 081 837 90 80 oder
Tel. 081 861 60 60,
www.engadinerpost.ch

Engadiner Post
POSTA LADINA

Anzeige

WOMA MÖBEL
Wohnideen aus Samedan

Laufend!
Ausstellungsmöbel zu reduzierten Preisen!



Tel. 081 852 34 34
woma-samedan.ch

Sichern Sie sich jetzt Ihr Schnäppchen!

Anzeige



Ich bin für Sie da!

Arthur Säuberli, Stv. Generalagent

Generalagentur St. Moritz
Dumeng Clavuat
Plazza da Scoula 6
7500 St. Moritz
T 081 837 90 60
stmoritz@mobililar.ch
mobililar.ch

die Mobililar

PHOTO: A. G. S.