

Engadiner Post

POSTA LADINA

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

blog.engadin.online
Vom Verlassen der Komfortzone

NEUER
BLOG!

Val Müstair La «Butia Chascharia veglia» a Müstair, manadal dal «Meier-beck», es gnüda serrada a Silvester per dal bun. Quist on vess pudü festagiär la butia il giubileum da 20 ons. **Pagina 6**

In eigener Sache Hinter jedem Bild, das in der «Engadiner Post/Posta Ladina» mit einer Rosette versehen ist, steckt eine Bildergalerie oder ein Video.



Die Crème de la crème kocht im Engadin



Fotos: David Huber



Seite 3

Hanf: Zurück auf den Teller

Diese Forderung hat sich das Unternehmen «Alpenpionier» mit Sitz in Tschierschen zum Leitmotto gemacht. Es will Hanf als eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt wieder salonfähig machen.

JON DUSCHLETTA

Tatsächlich wurde Hanf bis zur Prohibition in den 1930er-Jahren vielerorts in der Schweiz und in Graubünden angebaut und vielfältig genutzt. Mit dem Verbot von Cannabis als Droge und dem Aufkommen des Welthandels, in dessen Zug die Baumwollfaser die bis dahin verwendeten Leinen- und Hanffasern weltweit verdrängte, verschwand der Rohstoff Hanf als Nutzpflanze weitgehend von der Bildfläche. Geblieben ist bis heute die Verwendung als illegales Rauschmittel.

Acht Pioniere sind im Herbst 2017 angetreten, um dies zu ändern. Sie gründeten die Firma «Alpenpionier» und kämpfen seither für ein besseres Image der uralten, zweckdienlichen und gesunden Kulturpflanze. Unter ihnen auch die Spitzenköchin Rebecca Clopath und der Koch und Lebensmitteltechnologe Carlo Weber. Mit ihnen unterhielt sich am Freitag der Publizist, Veranstalter und Weinproduzent Stefan Keller im Hotel Castell in Zuoz im Rahmen der Veranstaltungsreihe «Kultur im Alpenraum» in einem Salongespräch und einer anschliessenden Table d'Hôte. **Seite 5**

Zwei Heimniederlagen für die Engadiner

Eishockey Nichts zu holen gab es für die beiden Engadiner 2.-Liga-Clubs in ihren Heimspielen am Samstag. Der EHC Engiadina bangt nach der 2:6-Niederlage gegen Schaffhausen um einen Play-off-Platz. Der EHC St. Moritz rutscht nach der 5:6-Niederlage gegen den EHC Kreuzlingen-Konstanz auf den fünften Tabellenplatz ab und muss in den letzten beiden Gruppenspielen gegen Weinfelden und St. Gallen punkten, um sich das Heimrecht in den Play-offs zu sichern. (dz)

Seite 11

Daplü medicina complementara

Scuol Daspö ündesch ons as cugnusch a l'Ospidal regiunal da Scuol la sporta da la medicina complementara. Da prüma davent lapro es Hannes Graf, il co-schefmeidi da la medicina integrativa e complementara. Da l'on 2005 as stübgiaiva da dischlococar il cumpartiment da fliamaint davent da l'ospidal e quai vess s-chaffi daplü lö per üna nova sporta. Hannes Graf ha das-chü da prüma davent exprimer seis giavüschs per la nova cumpartiziun. Sco ch'el manzuna saja quista collavuraziun tarter la medicina classica e quella complementara in ün ospidal public unica in Svizra. Tenor Graf dvantarà la medicina complementara adüna plü importanta. Eir a l'ospidal da Scuol esa per l'avegnir previs da collavurar amo plü intensivamaing eir culla sparta chirurgica. (anr/afi) **Pagina 6**

Naiv intensiva in Engiadina Bassa

Servezzan da lavinas In lündeschdi muossaiva il bulletin da lavinas dad SLF al nord da l'Engiadina Bassa fich grond privel da lavinas. Ma eir illas otras parts da quista regiun ed in Val Müstair d'eira la charta dal bulletin cotschna, vuol dir grond privel. Perquai vaivan ils respunsabels dal district 4 da l'Uffizi da construcziun bassa chantunala (UCB) serrà per sgürezza ils tragets da la via chantunala Zernez-Brail, Susch-Zernez, il Pass dal Fuorn e Martina fin Samignun. Hoz decida la cumischium da lavinas da l'UCB districtual schi pon drivir darcheu tuots o singuls da quists tragets. Scha l'ora permetta, quai vuol dir schi nun es plü cuernà, svoulna cun l'elicopter a tour la situaziun suot ögl. La cumischium dal servezzan da lavinas dal district 4 as chatta regularmaing per sclerir la situaziun. (anr/fa) **Pagina 7**

Engadiner Märchen und Legenden

Pontresina Nebst der permanenten Ausstellung bietet das Museum Alpin alljährlich Sonderschauen zu ausgesuchten Themen, die in Zusammenhang mit dem Engadin stehen. Die aktuelle temporäre Ausstellung richtet sich an Kinder, ist aber auch für Erwachsene einen Besuch wert. «Engadiner Märchen/Parevlas Engadinaisas» ist zweisprachig, Romanisch-Deutsch, konzipiert und zeigt in Vergessenheit geratene Märchen, Sagen und Legenden aus dem Engadin. An Bildschirmstationen können sich die Besucher von einheimischen Sprechern gelesene Texte anhören, während vor ihren Augen eine Bilderfolge abläuft, mit aktuellen Fotos/Fotomontagen des Ausstellungsmachers Lukas Pfammatter. Die Schau ist ein Jahr lang zu sehen. (mcj) **Seite 8**

Das bekannteste Nagetier im Wald

Tiere Während viele Tiere einen Winterschlaf halten, ist das Eichhörnchen auch in der kalten Jahreszeit aktiv. Im Herbst, wenn das Nahrungsangebot gross ist, hat es seine Futtervorräte bereits angelegt, durch das Vergraben in Wurzelnähe oder Lagern in Baumhöhlen. In den Wintermonaten schränkt es seine Aktivität jedoch stark ein, verlässt sein Nest nur für ganz kurze Zeit und erledigt ausschliesslich das dringendste Notwendige: die Nahrungssuche und die Notdurft. Der Nager, dessen Körperbau ideal an eine baumbewohnende und kletternde Lebensweise angepasst ist, ist ein ausgesprochener Einzelgänger. Jedes ausgewachsene Eichhörnchen – das ist es bereits im Alter von sieben Monaten – hat ein eigenes Nest, das es gegen seine Artgenossen verteidigt. (mb) **Seite 10**



20003

Amtliche Anzeigen Gemeinde St. Moritz

Baugesuch

Hiermit wird folgendes Baugesuch bekanntgegeben:

Bauprojekt: Abbruch Dreifamilienhaus, Neubau Zweifamilienhaus, Via Chavallera 41, Parz. 2041

Zone: Villenzone

Bauherr: Ettlin Urs
Via Giand'Alva 7
7500 St. Moritz

Projektverfasser: Barbara Gschwend
Architektur
Tumigerstrasse 113
8606 Nänikon

Die Bauprofile sind gestellt.

Die Baugesuchunterlagen liegen ab 15. Januar 2019 bis und mit 4. Februar 2019 beim Gemeindebauamt zur öffentlichen Einsichtnahme auf.

Einsprachefrist:

15. Januar 2019 bis 4. Februar 2019 (Art. 45 Abs.1 Raumplanungsverordnung für den Kanton Graubünden (KRVO))

Einsprachen gegen das Baugesuch sind zu richten an:

Gemeindevorstand St. Moritz,
Via Maistra 12, 7500 St. Moritz
(Art. 45 Abs.4 KRVO)

St. Moritz, 11. Januar 2019

Im Auftrag der Baubehörde
Bauamt St. Moritz

Amtliche Anzeigen Gemeinde St. Moritz

Verordnung über die Entschädigung der Präsidenten und Mitglieder kommunaler Behörden und Kommissionen

Inkrafttreten

Die vom Gemeindevorstand am 19. November 2018 verabschiedete Verordnung über die Entschädigung der Präsidenten und Mitglieder kommunaler Behörden und Kommissionen ist auf den 1. Januar 2019 in Kraft getreten. Der Gesetzestext kann ab sofort bei der Gemeinde bezogen werden oder auf der Homepage der Gemeinde (www.gemeinde-stmoritz.ch) heruntergeladen werden.

Mit Inkraftsetzung dieser Verordnung werden alle bisherigen diesbezüglichen Regelungen aufgehoben.

Gemeindevorstand St. Moritz

Engadiner Post POSTA LADINA

Generalanzeiger für das Engadin
Erscheint: Dienstag, Donnerstag und Samstag
Auflage: 7570 Ex., Grossauflage 17263 Ex. (WEMF 2018)
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 Media AG
Tel. 081 837 90 90, verlag@gammetermedia.ch
Postkonto: 70-667-2

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

Redaktion Engadiner Post: Mirjam Bruder (mb), Jon Duschletta (jd), Marie-Claire Jur (mcj), Daniel Zaugg (dz), Laura Schiess (ls) Praktikantin

Redaktion Posta Ladina: Nicolo Bass (nba), Stv. Chefredaktor
Produzent: Daniel Zaugg (dz)

Online-Verantwortliche: Mirjam Bruder (mb)
Korrektorat: Birgit Eisenhut (be)

Technische Redaktion: Bea Müller (bm)

Freie Mitarbeiter: Urs Rauschenbach-Dallmaier (urd), Stephan Kiener (skr), Katharina von Salis (kvs), Martina Fontana (mf)

Korrespondenten:
Susanne Bonaca (bon), Eduard Hauser (eh), Giancarlo Cattaneo (gcc), Claudio Chigna (cch), Othmar Lässer (ol), Heini Hofmann (hh), Annina Notz, Romedi Argint, Sabrina von Elten, Erna Romeril (ero), Caroline Geist (cg), Ester Mottini, Christiane D. Mathis-Lucius



Lawinenkurs

Samstag, 19. Januar,
ab 8 Jahren

Wir fahren mit der Bahn auf den Berninapass, wo wir uns ganz praktisch im Schnee mit der Lawinkunde auseinandersetzen. Weitere Informationen erhaltet ihr bei eurer Anmeldung bis Donnerstagabend 20.00 Uhr bei Duri unter der Telefonnummer 078 902 73 17.

www.io-bernina.ch

www.stilealpino.ch



Your Mountain and Lifestyle
Shop in Samedan

Leserforum

Ein herzliches Dankeschön

Alle Jahre wieder, da kommt das Christuskind auf die Erde nieder, da, wo wir Menschen sind. Und alle Jahre wieder werden wir alleinstehende Menschen zum heiligen Abend vom Hotel Waldhaus am See in St. Moritz zu einer Weihnachtsfeier eingeladen.

Das ist eine wunderbare Geste der Familie Bernasconi, und ich will mich dafür von ganzem Herzen bedanken. Es ist jedes Jahr eine schöne und feierliche Atmosphäre, es werden Weihnachtslieder gesungen und wunderbar gegessen und getrunken – ein wirklich schöner Abend.

Noch einmal einen herzlichen Dank an das ganze Team vom Waldhaus.

Elvira Hofmann, Zuoz

Happy mit dem Snow Deal

Meine Söhne haben die Skipässe für ihre Ferien in St. Moritz vom 19. bis 26. Januar, acht Tage für zwei Personen und vom 24. Februar bis zum 1. März, sechs Tage für zwei Erwachsene bereits heute gebucht.

Sie bezahlen für ihre Tageskarte umgerechnet 39,70 Franken respektive 29,50 Franken pro Person. Das System funktioniert einwandfrei, und sie bezahlen weniger als im vergangenen Jahr, als sie noch das Ferienwohnungs-Special gelöst haben. Und wenn das Wetter nicht zum Skifahren einlädt, dann können sie trotzdem Bahn fahren, zum Beispiel auf Muottas Muragl auf den Philosophenweg oder nach Signal/Salastrains spazieren, von dort zurück oder sie leisten sich ein Mittagessen auf dem Piz Nair. Mit dem Preis einer Tageskarte von 79 Franken vom vergangenen Jahr würden sie solche Ausflüge nie unternehmen. Auch ich bin der Meinung, dass der Tageskartenpreis beim Kauf an der Kasse von circa 105 Franken zu hoch ist, aber vielleicht wird dieser ja nach der ersten Saison noch korrigiert?

Es liegt vermutlich einfach in der Natur des Menschen, alle Änderungen zuerst einmal zu verteufeln, das Negative zu suchen und sogar noch einen Artikel in der Engadiner Post zu veröffentlichen. Mein Tipp an alle Feriengäste im Engadin: Warten Sie's doch erst einmal ab, und buchen Sie frühzeitig. Denn Ihr Hotel oder Ihre Ferienwohnung haben Sie ja auch im Voraus reserviert, unabhängig von Wetter und Schnee.

Hans-Ruedi Rosenthaler, St. Moritz

Leserforum

Champfèrer wehren sich mit 137 Unterschriften

Schon die vielen Leserbriefe zeigen den Unmut über die geänderten Busverbindungen. Arg betroffen ist auch Pontresina, das auch keine vertretbare Dorfverbindung mehr zum Bahnhof St. Moritz hat. Noch kein Leser hat sich positiv geäußert und die anscheinend zuständigen Gemeinderäte rechtfertigen das neue Konzept mit haarsträubenden Argumenten. So macht zum Beispiel Michael Pfäffli einen Vergleich zwischen der früheren Direktverbindung von und zum Bahnhof St. Moritz bis Champfèr und Maloja mit der heutigen Strecke Bahnhof St. Moritz/Signalbahn/Corvatsch Talstation. Das ist absurd, das eine Konzept bringt die Menschen in die Dörfer, das andere verbindet die Signal- mit der Corvatschbahn. Da zeigt sich deutlich, wo die Interessen des Konzeptes liegen. Den ursprünglichen Kurs nutzten wir x-Mal pro Jahr und müssen Herrn Pfäffli auch hier korrigieren, dieser Bus, der früher auch vom Postauto gefahren wurde, war beliebt und bestens frequentiert, es gab auch Tage, wo wir nach Champfèr stehen mussten.

Auch Gemeinderätin Frau Monzi Schmidt weiss anscheinend nicht, wie sie mit dem Problem umgehen soll. Am 10. Januar, im Bericht der EP/PL von Reto Stifel, stellt sie kurzfristige Verbes-

serungsmassnahmen, das heisst wieder eine Direktverbindung Champfèr/Bahnhof St. Moritz in Aussicht, und zwei Tage später spricht sie von einem unreifen Entwurf. Genau so kommen uns auch ihre diesbezüglichen Erklärungen vor. Wir sollen Wartezeiten von 27 Minuten in Kauf nehmen, am Kreis Silaplana umsteigen und eine Minute Zeit akzeptieren, nach Celerina fahren und 15 Minuten zum Bahnhof laufen, ja gar den Bus nach Bever nehmen, wo der Zug nach Chur gar nicht anhält. Ja, wo sind wir denn da? Im Oberengadin. Wir sind gespannt auf die weiteren unsinnigen Erklärungen von Frau Schmidt.

Da erstellte man in St. Moritz einen neuen Bahnhof, wo die Busstationen gleich neben den Perrons liegen, doch die Passagiere nach Champfèr müssen grosse Umwege und längere Fahrzeiten in Kauf nehmen, weil der Direktbus nach Champfèr gestrichen wurde.

Die Champfèrer, Einheimische und Gäste wollen die aufgezeigten Nachteile nicht länger in Kauf nehmen und haben einen Antrag «Direkte Busverbindung von und zum Bahnhof St. Moritz auf den Zug nach Chur» zur Unterschrift aufgelegt. Innert 14 Tagen haben 137 Personen diese Forderung unterschrieben. Allein im Dorfladen

haben 82 Personen, meist Einheimische, diesen Antrag schriftlich unterstützt. Nicht alle Einheimischen und Gäste möchten über Landquart ins Unterland fahren, die Verbindung nach Chur ist wichtiger, weil die Züge in Richtung Zürich noch nicht überfüllt sind.

Die Unterschriftsbögen wurden am 12. Januar per E-Mail an die Kommission «Öffentlicher Verkehr Region Maloja» geschickt, zu Händen von Frau Monzi Schmidt, mit Kopien an alle Beteiligten. Wir beantragen auch hiermit die Erfüllung unserer Forderung. Die Lösung für Champfèr ist ja denkbar naheliegend: «Wie über Jahre, wird der Postautokurs beziehungsweise die Linie 4 ab Bahnhof St. Moritz wieder über die Dörfer Champfèr/Silaplana/Sils/Maloja geführt». Wir gehen davon aus, dass das starke Votum auch berücksichtigt wird. Wir hoffen, dass in der erwähnten Kommission und im Gemeindeverband öffentlicher Verkehr Oberengadin auch Personen einsitzen, die an Familien, Wanderer und ältere Menschen denken, und nicht nur Verbindungen für Ski- und Snowboardfahrer von Talstation zu Talstation im Fokus haben.

Madeleine und Erich Schädegg-Rück, Stäfa und Champfèr

Das Engadin schafft sich langsam, aber sicher ab

Aus allen Ecken kommen negative Äusserungen von Gästen wie Einheimischen über Ski-Abos und ebenso über den öffentlichen Verkehr, heisst, den Busfahrplan.

Dies hinterlässt keine gute Referenz für den Tourismus. Beschlossene Sache der Räte, die Kürzung des Busfahrplans zu veranlassen, ist ein Rückschritt

(siehe Leserbriefe in der EP/PL vom 5. Januar). Warum hat man zur Fahrplanausarbeitung nicht die Transportunternehmen zugezogen? Es gibt doch jahrelange Erfahrungszahlen, warum abschaffen, was gut war?

Gerade im Engadin, wo doch die Luft noch das Beste ist, was wir haben, wird mit Kürzung des öffentlichen Verkehrs

Privaten Hand geboten, vermehrt das Privatauto zu benutzen. Was nützt das, wenn das Engadin vom Unterland her schneller zu erreichen ist, aber im Engadin der öffentliche Busverkehr vom und zum Bahnhof so umständlich ist? Wo ist bei der Planung der gesunde Menschenverstand stecken geblieben?

Maggie Duss, Maloja

Die Snow Dealer

Die Oberengadiner Bergbahnen wollen, wie sie sich in der Engadiner Post vom 3. Januar äussern, dass sich die Wintergäste mit frühem Buchen von Tages- und Mehrtageskarten (15 Tage im Voraus) zum Skifahren im Oberengadin «committen».

Die Frühbücher erhalten Rabatt, sind aber bedauernde Geschöpfe, denn sie müssen alle Risiken übernehmen. Erstens, wenn sie nicht in die Ferien fahren können wegen Krankheit, Unfall oder Berufsanforderungen. Zweitens, dass das Wetter schlecht und die Sicht miserabel ist, sodass Skifahren

keine Freude macht. Drittens, dass die Anlagen der Bergbahnen wetterbedingt zum Teil oder in einzelnen Gebieten ganz geschlossen sind (dies kam auch über die vergangenen Festtage vor). Viertens, sogar wenn technische Störungen oder Stromausfall die Betriebe der Bergbahnen lahmlegen, trägt der Kunde gemäss den Allgemeinen Geschäftsbedingungen das volle Risiko (denn es gibt keine Rückerstattung). Fünftens, schliesslich noch das Risiko, dass man in den Ferien erkrankt oder verunfallt oder lieber faulenzten oder Langlauf trainieren möchte. Die Spon-

tanbücher dagegen behalten ihre bisherige, schöne Freiheit, sind aber auch zu bedauern, weil sie für ihre fehlende Risikobereitschaft von den Bergbahnen mit massiven Preisaufschlägen von bis zu circa 30 Prozent gegenüber dem Vorwinter bestraft werden, entsprechend «den Vorstellungen der heutigen Gesellschaft», wie die Bergbahnen dieses Vorgehen salopp begründen.

Es sind also alle Snow Dealer zu bedauern, ausser – vielleicht – die Bergbahnen.

Mario Kronauer, Zollikon und Samedan

Zur Busverbindung nach Champfèr

Wir sind mit unseren Familien seit Jahrzehnten regelmässig Feriengäste im Oberengadin, auch über den Jahreswechsel. Mit grossem Befremden haben wir Ihre Darstellung auf Seite zwei der Engadiner Post vom 12. Januar bezüglich der Fahrplanproblematik Champfèr gelesen. Nein, Frau Schmidt, weder sind die Gäste so dumm wie Sie sie darstellen noch sind die SBB Schuld an der bestehenden Fahrplanpro-

blematik, noch ist Ihr Ton angebracht, vor allem auch bezüglich der Vereinalinie. Und wenn von Ihnen anfangs Januar über ein echtes Problem, das ja bereits einen Monat Tatsache war, etwas veröffentlicht wird, das erst ein Entwurf sein soll, dann ist das schlicht Ihr eigenes Problem.

Die Grundinformation bei der Einführung des neuen Busfahrplans ist alles andere als transparent, umfassend

und zielgruppengerecht verlaufen. Sie musste zu einem Fiasko und zum Ärger der Betroffenen führen. Die Engadiner Post hat zum Glück Anfang Januar in einer informativen Darstellung den bisher wichtigsten Beitrag zur Verbesserung der Situation gebracht, nämlich die Ankündigung von Verbesserungsmaßnahmen durch die Verantwortlichen.

Markus Schneider, Münsingen

Veranstaltung

Theater mit und ohne Worte

St. Moritz Am 15. Januar um 20.30 Uhr präsentiert Jan Pezzali im Theatersaal des Hotels Reine Victoria «Signor Aldo – Das Publikum – Theater mit und ohne Worte».

Signor Aldo hatte eine Idee. Ein grosses Variété sollte die Welt bereichern. Nach der Idee folgten keine Proben, keine Inszenierung, einfach nichts. Stattdessen beschloss er, mit einem Lie-

derabend alleine auf Tournee zu gehen. Die Bühne, das Publikum, der Abend beginnt früher, als ihm lieb ist. Bevor Aldo dann die Sache auf den Punkt bringt, verschiebt er diesen irgendwohin, wo selbst er ihn nicht mehr findet. Während er mit den Lippen erklärt, spricht er mit den Händen. Musik treibt ihn voran, lässt ihn vergessen und miteten in der alten Variété-Idee erwachen.

Seine Ideenwelt ist unendlich. Wohin das führt, kann man nicht errahnen. Aldo ist die Nadel im Heuhaufen, die den Faden verloren hat. Ein Theater mit und ohne Worte. Mit Slapstick, Clownerie und tänzerischer Verzweiflung. Für Kinder ab 12 Jahren und für Erwachsene. (Einges.)

Eintritt frei – Kollekte

Manish Mehrotra mischt die indische Küche auf

Manish Mehrotra wird als einer der besten Köche Indiens gefeiert. Er hat der indischen Küche moderne Akzente verpasst. So trifft bei seinen Gerichten Tradition auf Moderne. Am diesjährigen St. Moritz Gourmet Festival ist Mehrotra Gastkoch im Hotel Nira Alpina.

MIRJAM BRUDER

«Engadiner Post/Posta Ladina»: Manish Mehrotra, Sie bereiten indische Gerichte auf eine neue Art zu und haben so der indischen Küche einen Platz auf der Gourmet-Weltkarte gesichert, haben unzählige Preise gewonnen und gelten als einer der besten Chefköche Indiens. Wie hat Ihre Laufbahn begonnen?

Manish Mehrotra*: Ich besuchte eine Hotelfachschule in Indien. Zu der Zeit – vor 23 Jahren – wusste ich jedoch noch nicht, in welche Richtung es danach gehen sollte: Front Office, Küche oder ein ganz anderer Bereich. Als ich dann im Rahmen dieser Ausbildung in der Küche gearbeitet habe, war ich mir zu 100 Prozent sicher, dass ich Koch werden wollte. Es ist für mich die interessanteste und innovativste Arbeit.

Sicher, in der Küche muss man sehr hart arbeiten – körperlich wie auch mental. Es herrscht ein grosser Druck. Ich selbst hatte jedoch nie Probleme damit, denn ich habe schnell realisiert, dass ich mich wirklich anstrengen muss, wenn ich Karriere machen will.

«Sie dachten, Inder essen nur Curry»

Es heisst, Sie haben die indische Küche neu definiert. Wie?

Ich habe vier Jahre in London gearbeitet und habe erfahren, welchen Bezug die Menschen dort zu indischem Essen haben. Sie dachten, Inder essen nur Curry, Chicken Tikka Massala, das Currygericht aus gegrillten marinierten Hähnchenfleischstücken in einer würzigen Tomatensauce oder Naan, das indische Fladenbrot. Das stimmt aber nicht. Indien ist ein so grosses Land mit so vielen verschiedenen Regionen und demzufolge auch so unterschiedlichen und zahlreichen Gerichten. All diese kontrastreichen Gegenden – die Berge, das Meer, die Wüste – haben die indische Küche beeinflusst. Nur, die Menschen ausserhalb von Indien wissen dies nicht. Und die Inder selber haben ihre Gerichte über Jahre auf die immer gleiche Art und Weise zubereitet. Diese Situation hat mich veranlasst, mich immer stärker mit den indischen Speisen zu befassen.

Wie würden Sie Ihren Kochstil beschreiben?

Mir ist es ein Anliegen, genau diese verschiedenen Seiten des traditionellen indischen Essens zu zeigen – nach wie vor authentisch, aber in einem leicht modernen Stil, mit internationalen Akzenten. Ich denke, die Menschen verstehen meine Art zu kochen mittlerweile sehr gut und mögen sie.

Welches sind typische Gerichte, die Sie in Ihrem Restaurant «Indian Accent» zubereiten?

Wir haben sehr, sehr viele Gerichte auf der Speisekarte. Eine meiner bekanntesten Speise ist Bokrups, ein Chicken-Mango-Curry. Oder Naan mit Blauschimmelkäse, dafür bin ich auch bekannt.

Wo holen Sie all diese Ideen her?

Ich versuche überall zu lernen, lasse mich auf meinen Reisen inspirieren,



Anlässlich des Grand Julius Baer Openings des St. Moritz Gourmet Festivals 2019 bereitet Manish Mehrotra zwei Gerichte zu, eines aus dem Süden und eines aus dem Norden Indiens. Viele Gewürze und Zutaten nahm er aus Indien mit, und so reiste er mit 120 Kilogramm Gepäck ins Engadin. Foto: David Hubacher

von meiner Kindheit oder meinem Alltag, meinen Dienstboten oder Dienstmädchen. Als Koch lernt man ein Leben lang und überall, weil es immer wieder neue Gerichte, neue Einflüsse, neue Zubereitungsarten gibt.

Lassen Sie sich auch von der Schweizer Küche inspirieren?

Auf jeden Fall. Diese Gerichte finde ich enorm spannend. Vor einigen Jahren kreierte ich für eine Party ein Fondue mit indischem Touch – mit indischen Gewürzen und indischem Brot. Und als ich einmal für die Schweizer Uhrenfirma Rado und deren 100 Gäste kochen durfte, habe ich indisches Brot, gefüllt mit Gruyère-Käse gebacken.

Sie sagten einmal, dass die indische Küche noch nicht den Respekt der Welt erlangt hat. Wie verhält es sich heute?

Dies hat sich stark gewandelt. Bis vor einigen Jahren hätte niemand 100 Franken für ein indisches Menü bezahlt, weil man der Meinung war, dass ein Curry nicht so teuer sein kann und darf, weil die indische Küche nicht kompliziert ist und deshalb nicht als «fine dining» gilt. Doch mittlerweile hat sich diese Meinung geändert, und die Gäste bezahlen in meinen Restaurants mehr als 200 Franken für meine Gerichte. Dazu kommt, dass die Menschen sehr viel offener geworden sind. Das stellen wir auch in unseren Restaurants in London und New York fest.

«In erster Linie ist es meine Arbeit»

Was bedeutet Ihnen das Kochen?

In erster Linie ist es meine Arbeit. Und ich liebe sie. Das Wichtigste für mich ist es, meine Gäste mit meinen Gerichten glücklich zu machen.

Gibt es ein Gericht, das Sie ganz besonders mögen?

Ich habe nicht wirklich ein Lieblingsgericht. Heute mag ich dies essen, morgen etwas anderes. An einem kalten Winterabend in der Schweiz ist zum Beispiel eine Käse-Rösti absolut perfekt. Morgen ist mir eher nach Streetfood, und am nächsten Tag esse ich Sushi.

Am diesjährigen Gourmet Festival sind Sie einer der Gastköche. Haben Sie Ihre Speisen in der Zusammensetzung angepasst, da Nicht-Inder die indischen Gerichte als doch eher scharf empfinden?

Das ist ein weiterer Aspekt, der mir wichtig ist. In Indien kochen wir mit Chili, das ist richtig. Meine Mutter bereitete unser Essen aber nie mit Chili zu. Denn viel entscheidender sind die verschiedenen Gewürze und die Aromen. So serviere ich neben dem Hauptgericht immer Saucen, grüne Chilis oder Pickles – jedoch immer separat. Ich koche – auch hier am Gourmet Festival – so, wie ich selbst auch esse. Mit einem Hauch von Schärfe, aber nie zu scharf.

Was bedeutet es Ihnen, anlässlich des Gourmet Festivals hier zu kochen?

Es ist eine Ehre und eine grossartige Gelegenheit, so viele verschiedene Köche und Menschen aus aller Welt kennenzulernen. Ich bin sehr glücklich, dass ich eingeladen wurde.

Sind Sie das erste Mal in unserer Gegend?

Ja, hier bin ich zum ersten Mal. Aber ich bin schon einige Male zuvor in die Schweiz gereist. 2010 war ich das erste Mal in Davos für das World Economic Forum und kochte für eine indische Firma, einige Jahre später war ich dann noch einmal bei diesem Anlass im Einsatz.

Wie gefällt es Ihnen hier?

Es ist wunderschön. Seit ich ein Kind bin, schaue ich die indischen Bollywood-Filme, die in der Schweiz gedreht

wurden. Als ich das erste Mal vor etwa zehn Jahren als Tourist mit meiner Frau und meiner kleinen Tochter in die Schweiz kam, habe ich diese Mengen an Schnee erlebt. Zudem sind die Menschen sehr nett und so herzlich. Das Team hier im Nira Alpina unterstützt mich enorm, und während dem Gourmet Festival habe ich schon so viele Chefköche getroffen, das ist fantastisch.

Stichwort Schnee. Fahren Sie Ski?

Ich selbst bin noch nie Ski gefahren. Es sieht sehr einfach und verlockend aus, vor allem, wenn man sieht, wie kleine Kinder auf den Skiern stehen und einfach den Berg hinunterfahren. Es ist wohl vergleichbar mit dem Kochen – für mich gibt es nichts Einfacheres, anderen bereitet es grosse Schwierigkeiten.

* Manish Mehrotra

Manish Mehrotra ist ein international gefeierter Starkoch. Er gilt als einer der aussergewöhnlichsten modernen Köche des Indiens von heute und als einer der weltweit besten Köche. Er interpretiert die indische Küche komplett anders, indem er ihr seine ganz eigene Handschrift verleiht. Über seine Art zu kochen, sagt er: «Ich vereine Indiens Aromen und Traditionen mit internationalen Zutaten und Zubereitungsarten zu originellen indischen Gerichten.»

Der 44-Jährige gewann mehrere Preise, unter anderem wurde er von American Express als bester Chefkoch in Indien ausgezeichnet, vom The Economic Times 2018 als Nr. 1 Chef in Indien, vom der Hello Hall of Fame 2018 als Culinary Excellence und vom Food & Night Life Magazine zum Gourmet Guru of India.

Darüber hinaus erhielt sein Restaurant «Indian Accent» in Delhi mit Ablegern in New York und London zum vierten Mal hintereinander die Auszeichnung San Pellegrino Best Restaurant Award in Indien, und von 2014 bis 2018 war sein Restaurant laut TripAdvisor das Nummer-1-Restaurant in Indien. (mb)



Indiens bester Koch Manish Mehrotra.

Foto: Rohit Chawla

Die Oldtimer sind wieder da!



Mitten im Winter,
mitten in St. Moritz

Start: Donnerstag 17. Januar 2019,
Dorfplatz/Via Maistra

11.00 Uhr: Ausstellung der 48 Oldtimer auf dem Dorfplatz
Neu 12.20 Uhr: Präsentation der neusten 4x4 Modelle
12.30 Uhr: Start 1. Oldtimer / Prüfung Via Maistra

Getränke, Snacks, Speaker, Alphornbläser.
Tolles Ambiente!



Zielankunft: Samstag 19. Januar 2019,
Dorfplatz/Via Maistra

ca. 16.20 Uhr: Die Rückkehr der Helden nach
1000 km harter Winterrallye. Einmalig!

16. WINTER
RAID[®]
RALLYE INTERNATIONALE
17. - 19. JANUAR 2019

g Neue Drucksachen?
Tel. 081 837 90 90 | info@gammetermedia.ch

GISTON

Heizung - Lüftung - Sanitär
Samedan/Engadin

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per
sofort oder nach Vereinbarung einen

Haustechnik-Fachmann
(Heizung/ Sanitär- und evtl. Lüftung)

Ihre Hauptaufgaben

Kundenbetreuung, Offertwesen, Baustellen-
Begleitung, Mitarbeiterführung/-Einsatz, Material-
disposition, Lagerbewirtschaftung sowie
Besprechungen mit Architekten/Bauherren,
Abrechnungen.

Ihr Anforderungsprofil

Eine Grundausbildung als Monteur, Zeichner oder
Planer in den Bereichen Heizung/Sanitär und evtl.
Lüftung, unternehmerisches Denken sowie
Führungspotential.

Wir bieten

Sorgfältige Einarbeitung in eine Interessante und
abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen und
dynamischen Team. Neben einer zeitgemässen
Infrastruktur erwarten Sie bei uns gute Weiterbildungs-
möglichkeiten und sehr gute Anstellungsbedingungen.
Ausserdem stehen auch Unterkunftsmöglichkeiten zur
Verfügung.

Rufen Sie an – mailen Sie – oder kommen Sie vorbei

Giston AG, Cho d'Punt 8, Samedan
z.Hd. Herrn Dumeng Giston
078 757 41 82
dgi@giston.ch



Als etabliertes Treuhandbüro im Engadin
betreut die Niggli & Zala AG Kunden in den
Bereichen Treuhand, Steuerberatung und
Wirtschaftsprüfung.

Per 01. April 2019 oder nach Vereinbarung
suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine
kompetente und teamfähige Persönlichkeit als

Sachbearbeiter/-in 100%

für das Führen von Kunden-, Lohn- und Finanzbuchhaltungen,
Erstellen von Steuererklärungen sowie der Erledigung
von allgemeiner Korrespondenz mit Kunden und Behörden.

Sie verfügen über eine kaufmännische oder gleichwertige
Ausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung, vorzugs-
weise in der Treuhand- oder Finanzbranche. Ihre hohe
Dienstleistungsbereitschaft, Kommunikationsstärke und
Belastbarkeit zeichnen Sie aus. Stilsicheres Deutsch sowie
gute mündliche Italienischkenntnisse unterstützen Sie in
Ihrer täglichen Arbeiten.

Wir bieten Ihnen langfristige Perspektiven, strukturierte
Arbeitsabläufe und professionelle Arbeitsinstrumente. Die
persönlichen Entwicklungsmöglichkeiten in einem hoch-
motivierten Team werden aktiv gelebt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung bis 30.01.2019
mittels vollständigen Unterlagen an

fabrizio.zala@niza.ch oder NIGGLI & ZALA AG, Herr Fabrizio
Zala, Via Maistra 100, Postfach 135, 7504 Pontresina

mountains.ch

**MUOTTAS
MURAGL**

Vollmond-Schneeschuhtour
19.1., 17.2. und 20.3.2019
Information und Reservation unter
Telefon +41 81 842 82 82
bergsteiger-pontresina.ch

www.engadinerpost.ch

Steuern und Vorsorge

Am 5. Februar 2019 erscheint in der «Engadiner Post/Posta Ladina»
die Sonderseite «Steuern und Vorsorge».

Nutzen Sie die Gelegenheit und informieren Sie unsere Einheimischen und
Gäste über Ihre Dienstleistungen.

Inserateschluss: 28. Januar 2019

Gammeter Media | Tel. 081 837 90 00 | werbemarkt@gammetermedia.ch

**Steuern und
Vorsorge**



Das Medienhaus der Engadiner



**Neue Kurse für
Seniorinnen und
Senioren in Samedan**

- Denkfitness, ab 31. Januar 2019
- Wohlfühlgymnastik, ab 14. Februar 2019
- Ausdrucksmalen, ab 29. Januar 2019
- Englisch-Treff, ab 7. März 2019
- Schach-Treff, ab 4. Februar 2019

Auskunft und Anmeldung:
Pro Senectute Graubünden · Alexanderstrasse 2
7000 Chur · 081 252 75 83 · info@gr.prosenectute.ch
www.gr.prosenectute.ch

ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL

GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

nicolai nørregaard @ kronenhof

Entdecken Sie die neue nordische Terroir-Erlebnisküche bei
den Gourmet Dinners mit Gastkoch Nicolai Nørregaard vom
Restaurant Kadeau in Kopenhagen (2 Michelin Sterne).

Lassen Sie sich von komplex-geschmackvollen Kompositionen
und einmaligen Naturköstlichkeiten begeistern.
Gourmet Dinners @ Kronenstübli - 16. bis 18. Januar

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

Schneeschuhtour Fotograf Andrea Badrutt

Meine Heimat. Meine Zeitung.



Daumen hoch für die Kulturpflanze Hanf

Moderator Stefan Keller verstand es am Freitag im Zuozer Hotel Castell, Hanf zum Salongespräch zu machen. Seine Gäste waren die Alpenpioniere Rebecca Clopath und Carlo Weber. Derweil zauberte die Castell-Küche einen Hanf-Viergänger auf die Teller und bewies: Hanf ist definitiv mehr als eine Droge.

JON DUSCHLETTA

Traditionen aufbrechen und Zeit finden für Dinge, die Landwirte in aller Regel nicht haben. Die Spitzenköchin Rebecca Clopath formuliert ihre Ziele mit sanfter Stimme und einem herzhaften Lachen, schon fast ihr Markenzeichen. Die gute Laune entstammt aber nicht der Wirkung eines Joints, sondern scheint der 30-Jährigen angeboren.

Streng sei sie erzogen worden, sagte sie am Freitag während des Salongesprächs in Zuozer, und wohl deshalb früh auch selbstständig geworden: «Schon mit 13 wusste ich, ich will Köchin werden.» Gesagt, getan: Der Teenie schnupperte eine Woche lang bei niemand geringem als Roland Jöhri in seinem «Talvò» in Champfèr Küchenluft. Nur ein Jahr später liest sie in einem Magazin, das ihre Mutter auf dem Tisch liegen hat, einen Bericht über Oskar Marti, den preisgekrönten Spitzenkoch und Pionier der Schweizer Kräuterküche. Sie schreibt eine Bewerbung an den als «Chrüteroski» weitherum bekannten Marti und bekommt zu ihrer grossen Überraschung ihre Lehrstelle. Es war und blieb die einzige Bewerbung, die sie schrieb. «Er nahm mich, weil ich so motiviert war», erinnert sie sich.

Koch, Laborratte und weiter zum Hanf

Auch Carlo Weber, der Mitbegründer der Firma «Alpenpionier», hat eine Kochlehre absolviert, wurde dort «nach alter Schule gut geschliffen» und gewann so «Mut für meine Wanderjahre». Weil ihm als Koch und beschäftigt im hektischen Reich der Grossküche der direkte Kontakt zu seinen Kunden mehr und mehr fehlte, kehrte er seinem angestammten Beruf den Rücken zu und wurde – Ironie des Schicksals – «Laborratten», Lebensmitteltechnologe, um genau zu sein. Weber ist «Alpenpionier»-Geschäftsführer und auch Präsident der gleichnamigen Aktiengesellschaft.

«Unser Ziel ist, in Graubünden und der Ostschweiz Hanf anzubauen und daraus lokale Lebensmittel herzustellen, nicht mehr und nicht weniger.» Damit wollen die Alpenpioniere möglichst die gesamte Wertschöpfungskette von der Produktion über die Verarbeitung in der Region behalten. «Die Basis ist ein gerechtfertigter Endpreis», so Carlo Weber. Von den aktuell rund



Die Bündner Spitzenköchin Rebecca Clopath und «Alpenpionier»-Mitsreiter Carlo Weber sind überzeugt, die alte Kulturpflanze Hanf mit gesunden, regionalen Bio-Produkten wieder salonfähig machen zu können.

Foto: Jon Duschletta

30 Hanfproduzenten ist bisher einer der AG als Aktionär beigetreten. Weber hofft, dass diesem Beispiel bald auch die anderen folgen werden und sagt: «Wir wollen alle mit im Boot haben.» Finanzieren kann sich «Alpenpionier» über ein 2017 lanciertes Crowdfunding, über Eigenmittel und auch dank Unterstützung des Kantons. «Noch verdienen wir aber kein Geld mit unserer Herzensangelegenheit.»

Wissen, wo die Produkte herkommen
Rebecca Clopath hat während ihrer Kochlehre bei Oskar Marti und später

auch als Chefköchin beim «Papst der avantgardistischen Naturküche», Stefan Wiesner in Escholzmatt, die gesamte Härte, aber auch Faszination und Freude ihres Berufsstandes kennengelernt. Und hat als Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft 2010 die Juniorenweltmeisterschaft gewonnen. Zudem gewann sie 2016 den Schweizer Nachhaltigkeitspreis «prix echo.ch» als junge «Hoffnungsträgerin» und weil sie besonderen Wert auf regionale, nachhaltige und fair produzierte Produkte und Lebensmittel legt.

Sie, die als TV-Köchin, Rezeptbuch-Autorin und kreative Naturköchin wissen will, woher die von ihr verwendeten Lebensmittel kommen, hat genau aus diesem Bedürfnis heraus vor zwei Jahren die Bäuerinnenausbildung begonnen, welche sie im kommenden Sommer nach dem Praktikum abschliessen wird. Ihren Eltern hat sie angeboten, ab 2020 den Landwirtschaftsbetrieb «Lichtof» in Lohn bei Thusis zu übernehmen und mit einem neuen Konzept weiterzuführen. Zusammen mit zwei Freunden, beide Designer von Beruf, will Rebecca Clopath dannzumal

neben ihrer Rolle als Einzelunternehmerin und als «Alpenpionierin» noch einmal etwas Neues auf die Beine stellen: «Unter dem Namen Biohof Taratsch (Romanisch für Erdreich) wollen wir den Kreislauf von Produktion, Gastronomie und Endkunden weiterdenken und so viel wie möglich vor Ort selbst generieren.»

Veritable Hanf-Table-d'Hôte

Weil Rebecca Clopath am frühen Samstag in Lohn eine Veranstaltung vorzubereiten hatte, verpasste sie im Anschluss an das Salongespräch eine veritable Hanf-Table-d'Hôte aus Küchenchef Leitners Castell-Küche. Während den Gästen leider verwehrt blieb, die Kommentare von Clopath zur kulinarischen Umsetzung ihrer Hanf-Rezepte zu hören, liessen sich diese von den Hanf-Speisen begeistern: Dinkel-Hanf-Blinis bildeten den Auftakt, schmackhafte, dunkle Hanfnudeln an zweierlei Pesto den ersten Gang, und eine knusprige Hanfkruste bedeckte einen Steinbutt auf Hanfölkartoffeljus als Hauptspeise. Alles begleitet von ausserlesenen Weinen. Den Abschluss bildeten kleine Hanf-Crêpes mit Hanf-Parfait und Birnendicksaft. Dieses köstliche Dessert wurde gekrönt, nicht mit einem Hanf-Likör, sondern mit einem wahrlich grandiosen Grain noble Marsanne 2002 aus der Kellerei der Walliser Weinbäuerin Marie-Thérèse Chappaz.

Am Samstag fand der zweite Teil der Veranstaltung «Kultur im Alpenraum – Hanf & ein Hin und Her» statt. Dabei unterhielt sich Stefan Keller mit der Drogistin, Kochlehrerin und selbst ernannten Lebensmittelforscherin Susanne Vögeli sowie dem Autor und Gewürzimporteur Samuel Herzog.

«Alpenpioniere» setzen sich für den Erhalt der Kulturpflanze Hanf ein

Nur wenige Pflanzen sind so vielfältig wie der Hanf. Wie auch der Hopfen zur Familie der Hanfgewächse (Cannabaceae) gehört, gilt Hanf allgemein als eine der ältesten Nutz- und Zierpflanzen der Erde und wurde bis in die 1930er-Jahre in der Schweiz und auch in Graubünden kultiviert. Aus der anspruchslosen und bis auf 2000 Metern Höhe vorkommenden Hanfpflanze lassen sich Fasern, Samen, Blätter und Blüten gewinnen und zu Seilen, Textilien, Speiseöl, ätherischem Öl, Heil- und Lebensmitteln oder – und das macht den Umgang mit Hanf so kompliziert – zu Suchtmitteln wie Haschisch und Marihuana verarbeiten.

2017 gründeten der Bündner Hanfpionier Adrian Hirt, der Lebensmitteltechnologie Carlo Weber und Hanfbauer Emanuel Schütt die Lebensmittelfirma «Alpenpionier». Schnell erweiterte sich

die Firma um die drei Markenbotschafter, die Naturheilpraktikerin Mia Engi, die Spitzenköchin Rebecca Clopath und Snowboarder Nicolas Müller sowie Christian Neuenschwander und Martin Luchsinger zum innovativen Achterbund. Mittlerweile gehören auch Marc Brüngger, Remo Vieli und Andreas Näscher zur Firma.

Hanf hat es in sich: Die Hanfnuss besitzt annähernd den Proteingehalt von Soja, was sie zu einer vollwertigen Proteinquelle macht. Hanfnüsse werden in der Ostschweiz nach Bio-Richtlinien produziert, enthalten alle neun essenziellen Aminosäuren und ein optimales Verhältnis an Omega-3, -6 und -9-Fettsäuren. Hanfnussöl besteht zu über 80 Prozent aus gesunden, mehrfach ungesättigten Fettsäuren. 25 Prozent pflanzliches Protein, verbunden

mit 30 Prozent pflanzlichem Öl und reichlich Ballaststoffen, damit wirbt die Firma «Alpenpionier» und verkauft vom Tee über Teigwaren, Öl, Pulver oder Snacks verschiedene Bio-Hanfprodukte in mittlerweile über 180 Läden und über ihren Internetshop.

Die Alpenpioniere setzen sich zudem dafür ein, dass die Produktion von THC- und CBD-freiem Hanf endlich Tabak, Soja oder Quinoa gleichgestellt und in die Direktzahlungsliste des Bundesamts für Landwirtschaft aufgenommen wird. Nur dies würde den Produzenten Subventionen garantieren. Hanf ist mehr als eine Droge und soll deshalb den Alpenpioniern nach wieder auf den Teller zurückfinden, und auch die Palette an Hanfprodukten soll weiter ausgebaut werden können. (jd)

www.alpenpionier.ch

Erneut mehr Schüler am Lyceum Alpinum

Zuoz Am Samstag, 12. Januar, lud die Lyceum Alpinum Zuoz AG ihre Aktionäre zur 114. Generalversammlung ein und präsentierte den Jahresbericht 2017/18.

Erneut konnten im Schuljahr 2017/18 höhere Schülerzahlen (177 Interne, Vorjahr 165; 91 Externe, Vorjahr 92) verzeichnet werden, was gegenüber dem Vorjahr auch zu einem höheren Betriebsertrag von 19,2 Millionen Franken (Vorjahr 18,1 Millionen Franken) geführt hat. Investiert wurden 2017/18 insgesamt 5,2 Millionen Franken, der Grossteil davon für die Abschlussarbeiten des Projekts Chesa Urezza. Mit einem leicht höhe-

ren Abschreibungsvolumen von 1,4 Millionen Franken (Vorjahr 1,3 Millionen Franken) resultiert ein Jahresergebnis von 0,02 Millionen Franken (Vorjahr 0,03 Millionen Franken). Das Eigenkapital beträgt somit gut 20,3 Millionen Franken.

Das Lyceum Alpinum bietet neben dem International Baccalaureate Diploma Programme (IB) auch das Career-Related Programme an. Der Lehrgang fokussiert auf angewandtes Lernen im Bereich Business. Die Schule hat ausserdem Chinesisch eingeführt und das Unterrichtsangebot im Bereich der Digital Skills gestärkt. Dies geht einher mit der neu geschaffenen

Position des pädagogischen Informatik-Koordinators, der die Aufgaben im Bereich der Digitalisierung und der damit verbundenen Themen wie Künstliche Intelligenz, Programmieren und Robotik bündelt.

Der Beginn des Schuljahres 2017/18 stand im Zeichen der Übergabe der neuen Chesa Urezza an den Schul- und Internatsbetrieb. Der neue Campus-Trakt konnte im August 2017 planmässig in Betrieb genommen werden. Er bietet den Mädchen der 11. und 12. Klassen ein zeitgemässes Zuhause, und die grosszügigen Unterrichtsräume schaffen eine inspirierende Lernatmosphäre. Mit der neuen

Ustaria haben die Schülerinnen und Schüler einen Ort zum Verweilen erhalten. Der erweiterte Speisesaal ermöglicht daneben eine vielseitige Nutzung.

Unter der Leitung von Christoph Wittmer haben die Schülerinnen und Schüler, die Mitarbeitenden, der Verwaltungsrat sowie die Eltern definiert, dass die Schule in Zukunft stärker mit ausserschulischen Welten verbunden und die Schülerinnen und Schüler des Lyceum Alpinum Zuoz in Projekten und Kooperationen auf ihr Studium und die Übernahme von Verantwortung vorbereitet werden sollen. (pd)

Anzeige

plus engadin

Gratis-App EngadinOnline laden (kompatibel für Apple und Android)

App starten und das Foto mit dem PLUS-Marker scannen

Nun öffnen sich digitale Inhalte wie Videos oder Fotogalerien

Las vias chantunales vegnan protettas e rumidas

In Engiadina Bassa haja dat la fin d'eivna tanter 20 fin 40 centimeters naiv frais-cha e procurà al nord da la regiun per fich grond privel da lavinas. Perquai ha l'Uffizi da construcziun bassa serrà plüs tragets da la via chantunala.

In Engiadina Bassa haja dat la fin d'eivna tanter 20 fin 40 centimeters naiv frais-cha e procurà al nord da la regiun per fich grond privel da lavinas. Perquai ha l'Uffizi da construcziun bassa serrà plüs tragets da la via chantunala.

Sco l'on passà in schner haja dat eir ingon blera naiv in Engiadina Bassa. In lündeschdi a bunura ha infuormà l'Institut pella perscrutaziun da lavinas (SLF) a Tavo, chi haja naivü al nord da quista regiun in dumengia uschè bler cha la situaziun da lavinas saja dvantada fich privlusa. Il vent chi ha soflà ha chargià las costas. «Quai significha cha lavinas chi cumainzan a sglischar süls ots pon strar cun ellas blera naiv e rivar fin giò'l fuond da la val», as legiaiva i'l bulletin da lavinas dal SLF. Quista situaziun significha ün temp intensiv pels collavuratuors da l'Uffizi da construcziun bassa (UCB) chantunala, district 4 cun basa a Plattas sper Scuol. «Per nos district vala per part il s-chalin 5, fich grond privel, e'l rest es sül s-chalin 4, grond privel», disch Jachen Kienz, il manader da quist district, «quai vuol dir cha las costas nu sun privlusas be pels skiunzs, ellas pericliteschan eir las vias.»

Las vias restan serradas

Per sgürezza d'eiran serradas in dumengia da las vias chantunales in quista regiun ils tragets Martina-Vinadi e Vinadi-Samignun, sco eir Susch-Zernez, Zernez-Brail e'l Pass dal Fuorn. Davo avair tut suot ègl la situaziun s'ha radunada in lündeschdi avantmezdi a Plattas la cumischiun da lavinas dal district 4. «Nus vain vis cha'l privel da lavinas



Las naiveras dan bler da far eir in cumün sco per exaimpel a Scuol.

fotografia: Flurin Andry

nu s'ha diminui e cha'l tshèl cuernà nu permetta da svolar cun l'elicopter per minar giò lavinas», ha dit Kienz davo la sezzüda da la cumischiun. Perquai han ils commembers da quella decis her cha tuot ils tragets serrats restan inavant serrats. Scha l'ora permetta in mardi da svolar fan ils specialists per lavinas dal district hoz quai: «P's guarda co cha la situaziun as preschainta e schi sun lös critics as tuna scha pussibel giò las lavinas.»

Inscunters regulars da la cumischiun

Il servezzan da lavinas dal district 4 vain manà da Peder Caviezel. Sco cugliader extern funghescha Chasper Alexander Felix. La cumischiun da lavinas vain manada da Jachen Kienz, da quella fa part eir Linard Caviezel e la persuna chi ha quell'eivna piket. «In dis uschè privlus sco chi'd es actualmaing ans

chattaina adüna darcheu per discuter la situaziun e decider masüras», declera el. Sch'ün dals tshinch commembers da quista cumischiun vezza chi'd es critic po'l serrar üna via. «Ma per decider masüras o drivir darcheu quella douvra adüna üna decisiun cumünavaiva d'almain trais da nus.»

Fin la saira tard ed a bunura bod

In situaziun cun blera naiv dà, sco cha'l manader dal district 4 Jachen Kienz disch, eir la rumida d'naiv bler da far: «Schi naiva sco la fin d'eivna passada permanentamaing sto la via gnir rumida adüna inavant.» In dumengia vaivan ils collavuratuors da l'UCB e las firmas incumenzadas da quel rumi naiv fin la saira tard. In lündeschdi a bunura a las quatter hana cuntinuà in tuot il district a rumir las vias chi d'eiran avertas. «La glieud

ha incletta cha'ls farguns e veiculs sun sülla via chantunala chi rumischan la naiv», disch Jachen Kienz,

«sco manader da las acziuns quista fin d'eivna nun haja survgni ingünas recломaziuns.» (anr/fa)

Gonda a Lavin s'ha s-chargiada

Cur chi naiva permanentamaing e schi'd es surtrat sco la fin d'eivna passada nu pon svolar ingüns elicopters per tunar giò lavinas. A Lavin Gonda ha installà l'Uffizi da construcziun bassa district 4 sün pütas aposta indrizs per far gnir giò lavinas. «Quist sistem ans pussibiltescha da sigliantar las lavinas via func sül computer», declera Jachen Kienz, il manader dal district 4, «il radar cha nus vain là ans annunzcha lura quanta naiv chi'd es gnüda giò.» In dumengia saira a las nouv ed in lündesch-

di a bunura han ils collavuratuors da seis district sigliantà da s-chür duos jadas lavinas giò da Gonda, tuottas duos cun success. «Cun far da quistas acziuns e far gnir giò adüna darcheu purziuns da naiv as poja evitar cha la costa as chargia talmaing cun naiv chi vain ün di da casü giò üna lavinuna chi riva giò fin sülla via chantunala.» Ün ulteriur da quist sistem per sigliantar lavinas ha il district 4 da l'Uffizi da construcziun bassa eir amo in Samignun Val da Föglia. (anr/fa)

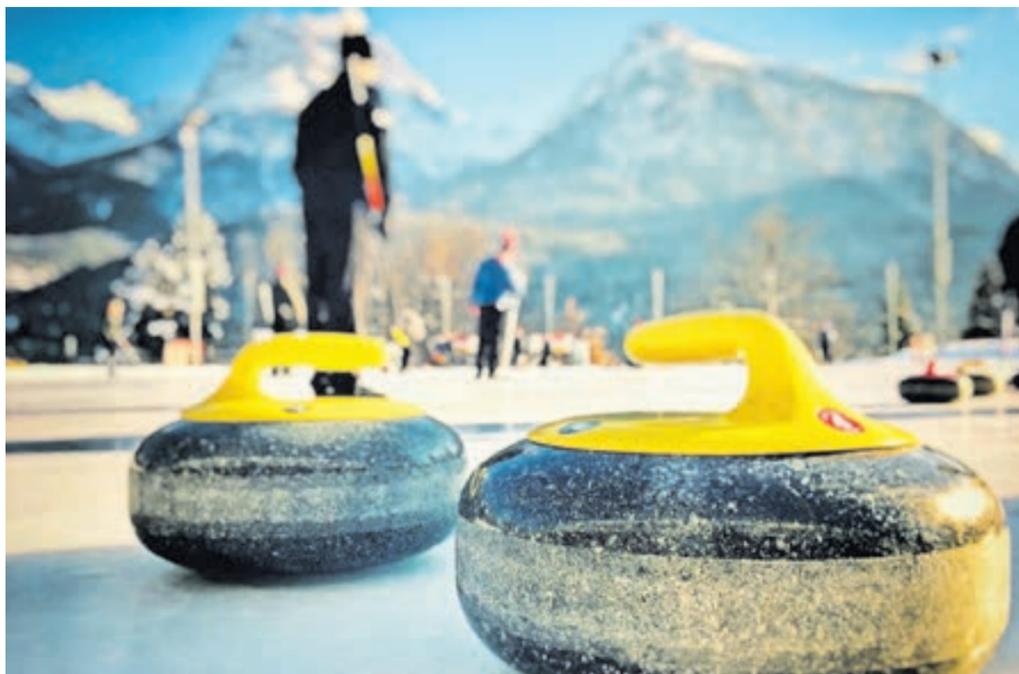
Grond premi da Scuol sco punct culminant

Ils trais turniers tradiziunals dal Club da curling Scuol vegnan giovats d'urant quist'eivna. Las squadras partecipantas derivan da la regiun, da la Bassa e dal Tessin.

«Tira, tira, dai, dai», uschè tuna d'urant quist'eivna sül glatsch da l'Implant da sport Trü a Scuol. Ils amatuors dal sport da curling da la regiun, da la Bassa e dal Tessin giovan infra ot dis ils trais differents turniers tradiziunals dal Club da curling da Scuol. Il cumanzamaint ha fat la fin d'eivna il Prix Sent, vi per l'eivna vain giovada la Coppa Cabana e sco punct culminant prosma fin d'eivna il Grond Premi da Scuol.

Cun sustegn da la regiun

Impustüt squadras indigenas e da la regiun as partecipeschan a l'eivna da curling da Scuol. «Il Prix Sent e la Coppa Cabana sun duos turniers ideals per novas giovadras e nouv giovaders e cun partir sü nossas squadras survegnan quellas persunas la pussibilità da ramassar experienzias», disch Dario Müller, il president dal Club da curling Scuol. Da guadagnar daja d'urant l'eivna premis illa somma da bundant 15000 francs. «Pro'l Prix Sent survain mincha partecipanta e participant ün premi e nus lavurain per quist turnier cun ün büdschet da



D'urant ün'eivna haja nom sül glatsch artificial da Trü a Scuol «bun crap».

fotografia: CC Scuol

passa 500 francs», manzuna'l. Il rest vain sponsorisà dal commerzi e da la mansteranza da la regiun e quai in fuorma da munaida o da premis. Ils duos turniers plü pitschens vegnan organisats da l'üna o l'otra squadra. Oter es la situaziun pro'l Grond Premi da Scuol. «Quel vain organisà d'ün agen comitè d'organizaziun, düra trais

dis ed ha üna somma da premis da 12000 francs», declera Müller.

Nouv cun ün paket da vacanzas

Il Grond Premi da Scuol vain giovà ingon cun 18 squadras. «Lò vessna per passa 20 squadras», uschè il president. Per promover la partecipaziun da squadras d'utrò han ils respunsabels dal

Club da curling Scuol sport ingon ün'innovaziun. Davo trattativas cun hoteliers s'haja decis da spordscher ün paket da vacanzas per l'eivna da curling. «In quist paket da vacanzas sun cumprais, sper la contribuziun pels turniers e las pernottaziuns, eir la pussibilità da far adöver dal Bogn Engiadina o lura dad ir l'ün o l'oter di culs skis.» Da-

rio Müller spera cha l'on chi vain saja quista sporta plü cuntshainta pro las squadras d'utrò e chi rivan a Scuol per giovar a curling suot tshèl avert. «La piazza da glatsch da l'Implant da sport Trü as preschainta eir ingon darcheu in ün fich bun stadi», manzuna'l, «quai adonta da la plövgia al cumanzamaint da la stagiun da curling.» (anr/afi)

Il curling suot tshèl avert

Da l'on 1953 han fundà hoteliers ed affarists da Scuol il club da curling local. L'intent d'eira da promover da quel temp il turissem d'inviern. Ils commembers d'eiran tant giasts sco eir indigens. I'ls ons 1980 d'eiran bundant 200 persunas commembras dal Club da curling da Scuol. Hoz dombra il club var 100 commembras e commembers ed es cun quai üna da la grondas societats da Scuol.

Al principi da l'istorgia dal Club da curling da Scuol as giovaiva amo sün ün glatsch natural. Da l'on 1966 es gnü drivi l'Implant da sport a Trü cun ün glatsch natural, ün glatsch artificial, ün bogn avert ed ün restaurant. Da quel on davent d'eira lura pussibel da giovar da december fin in favrer e cun ir dals ons s'ha sviluppà il Club da curling Scuol ad ün center tradiziunal dal curling «open-air». (anr/afi)

Vom Eselsei bis zum dragun dal God nair

Die neue Sonderschau im Museum Alpin widmet sich Engadiner Märchen und versteht sich als zweisprachige Ausstellung. Der Besuch lohnt sich nicht nur für Kinder.

MARIE-CLAIRE JUR

«Es war einmal ... A d'eira üna volta» sind Worte, die selbst im Erwachsenenalter noch Emotionen auslösen. In die Welt der Drachen und weiterer Fabelwesen entführt gegenwärtig das Pontresiner Museum Alpin. Die neue Sonderschau - kuratiert von Lukas Pfammatter - richtet den Fokus auf «Märchen aus dem Engadin/Parevlas engiadinaises», und zwar solche, die teils schon fast in Vergessenheit geraten sind, wie «Il Dragun dal god nair», das den verzauberten Stazerwald als Schauplatz hat.

Inspirierende Kulisse

Die neue Sonderschau - bereits die sechzehnte, die Pfammatter mit viel Liebe zum Detail vorbereitet hat - versteht sich als zweisprachige deutsch-romanische Ausstellung, die mit audiovisuellen Elementen arbeitet, aber auch mit einem einladenden Bühnenbild trumpfen kann: Im Erdgeschoss hat Pfammatter ein Modell einer Schellenursli-Alphütte errichtet. Gewisse Bestandteile dieser im Baukastensystem gefertigten Kulisse setzte er eineinhalb Jahre der Witterung aus, damit sie die richtige Patina erlangten. Auch eine Schellenursli-Figur samt «plumpa» durfte in der Hütte nicht fehlen, genauso wenig wie eine Feuerstelle im Innern,



Detail der Schellenursli-Hütte und eine Ausstellungsstation mit Wandbild von Lukas Bonderer. Hinter dem Foto steckt ein Video, das mit der Plus-App aktiviert werden kann.

Schnee auf dem Dach (Watte) und (alte) Schneeschuhe neben dem Eingang. Doch auch in den vielen Videosequenzen zu den präsentierten Märchen ist die kreative Handschrift Pfammatters und seine Liebe zum Detail unübersehbar. Ein Glücksfall war zudem, dass das Hotel Chesa Mulin einige seiner grossen Wandbilder entbehren konnte, die der Bündner Künstler Lukas Bonderer zu Engadiner Märchen gemalt hat und die dereinst die Gästezimmer des Hauses ziern.

Zweisprachig erzählt

Inmitten dieses farbenfrohen und inspirierenden Bühnenbildes sind die Besucher eingeladen, im Hauptraum auf Schlitteda-Schlitten Platz zu nehmen und an vier Bild-/Hörstationen in die

Märchenwelt einzutauchen. An jeder Station werden zwei bis drei Märchen erzählt, eine auf Deutsch, die andere auf Romanisch. Man erkennt über die Kopfhörer die Stimmen von Annemarie Brülisauer, Anna Ratti, Ursula Thom, Rico Valär und Chasper Valentin. Und auf dem Bildschirm läuft eine Folge von Fotos und Fotomontagen ab, welche eine visuelle Collage zum Gehörten abgeben. Im Nebenraum hat der Ausstellungsmacher ein Märchenkino installiert, in dem per Beamer die Märchen «Der Drache vom schwarzen Wald», «La legenda da Morteratsch» und «Die Silser Kugeln» präsentiert werden - mit Projektionen von grossformatigen, teils historischen Schwarz-Weiss-Fotos. Die Schau wird im Obergeschoss des Museums durch eine weitere



Fotos: Marie-Claire Jur

audiovisuelle Produktion ergänzt. «Parevlas engiadinaises/Märchen aus dem Engadin» richtet sich selbstredend an ein junges Publikum. Doch nicht nur Kinder und ganze Schulklassen sind eingeladen, sich von Zwergen, lieben Feen, bösen Drachen und hilfsbereiten Zwergen berühren zu lassen. Auch Erwachsene werden Gefallen an der Sonderschau finden - weil sie bei ihnen Kindheitserinnerungen wachruft oder lokales Kulturgut neu entdecken lässt. Auf Deutsch oder Romanisch oder am besten in beiden Sprachen.

Zweisprachig ging auch die Vernissage vom letzten Freitag vonstatten. Der Pontresiner Schulleiter und Museum Alpin-Stiftungsrat Domenic Camastral erinnerte an die Funktion von Märchen, die den Kindern helfen, mit

ihren persönlichen Ängsten umzugehen und Selbstvertrauen zu gewinnen. Lehrer Chasper Valentin schlüpfte in die Rolle des Märchenerzählers und machte den anwesenden Pontresiner Zweitklässlern im Publikum mächtig Eindruck. Und der Klarinetist Domenic Janett setzte musikalische Tupfer in diese Märchenwelt.

Die Sonderschau ist diesen Winter bis zum 20. April zu sehen und im Sommer 2019 vom 10. Juni bis 19. Oktober. Im Rahmen eines Besuches lohnt sich ein Abstecher in die anderen Räume. Die permanente Ausstellung wird Schritt für Schritt ausgebaut.

www.pontresina.ch/museumalpin
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag
von 15.30 Uhr bis 18.00 Uhr.

Veranstaltungen

Alphorn und Oldtimer mitten im Winter

St. Moritz Wenn an die 50 Oldtimer - die ältesten von 1934 und natürlich offen gefahren - mitten in St. Moritz zu einer Winterrallye über 1000 Kilometer starten und dabei von Alphornbläsern verabschiedet werden, ist das der Start des legendären WinterRAID.

Bei der 16. Auflage, in diesem Jahr vom 17. bis 19. Januar, sind nicht weniger als 20 Automarken vertreten, die Fahrer kommen aus neun Nationen. Die Strecke führt rund 1000 Kilometer

über Eis und Schnee, über enge Bergstrassen und Pässe durch die Bündner Alpen, Venetien und die Dolomiten. Klirrende Kälte gehört zum Programm. Das hat seinen Grund: «Im Sommer kann eigentlich jeder Oldtimer fahren. Im Winter aber sind die Verhältnisse ganz anders - da scheidet sich die Spreu vom Weizen», sagt Louis Frey, der einen offenen Lagonda von 1934 lenkt. (pd)

Mehr Infos unter: www.raid.ch

«Laterna magica» im Rätischen Museum

Chur Die «Laterna magica» oder Zauberalaterne liess als Vorläuferin des Filmprojektors vom 17. bis ins 20. Jahrhundert Farben, Bilder und Geschichten über die Wände flackern. In der multimedialen Ausstellung «Laterna Magica» im Rätischen Museum werden historische Glasplattenbilder mit moderner Projektions- und Animationstechnik zu neuem Leben erweckt. Die verwendeten Exponate stammen aus dem Kulturarchiv Oberengadin Samedan, dem Rätischen Museum und aus internationalen Sammlungen und illustrieren in der Machart des Fotokünstlers Mark Blezinger die Entwicklung der Projektionstechnik und anderer optischer Spiele bis hin zu

neuester 3-D-Technik. Im Januar stehen folgende themenbezogene Veranstaltungen auf dem Programm des Rätischen Museums: Dienstag, 15. Januar, von 14.00 bis 16.00 Uhr, Pro-Senectute-Nachmittag mit Rundgang durch die Ausstellung und Spielen mit optischen Illusionen. Dienstag, 22. Januar, 18.00 Uhr, öffentliche Führung mit Silvia Conzett. Dienstag, 22. Januar, 19.30 Uhr, magische Improvisationen zu den Bildern der «Laterna Magica» mit Eckhart Fritz, Perkussion, Urs Senn, Viola und Reto Senn, Blasinstrumente. Sonntag, 27. Januar, 10.00 bis 12.00 Uhr, Familien Sonntag mit Spielen zu Licht und Schatten. (Einges.)

Heiteres zum Zuhören

Celerina/St. Moritz Das Team Ingele Balzer und Elisabeth Herren vom Seniorenprogramm der Gemeinde St. Moritz tragen in St. Moritz und Celerina heitere und besinnliche Geschichten vor. Die nächsten Lesungen finden wie folgt statt: Donnerstag, 17.

Januar, Celerina, evangelisches Pfarramt Peidra viva (Nähe Coop Celerina) und Freitag, 18. Januar, St. Moritz, Sala Bernina, Chalavus, 1. Stock (gegenüber Swisscom-Laden). (Einges.)

Der Eintritt ist frei. Die Kollekte wird der Organisation «Ärzte ohne Grenzen» gespendet.

Leserforum

Der Schlechtmacherei ein Ade

Das Engadin und St. Moritz werden in verschiedenen Medien durch ach so treue Gäste, die das Engadin angeblich innig lieben, vermehrt schlechtmach gemacht. Es sei alles zu teuer geworden, es fehle an Freundlichkeit und ohnehin sei früher alles besser gewesen (Leserbrief in der EP vom 12.1.19: «Engadin Ade»). Verbesserungen sind selbstverständlich immer möglich, aber machen wir wirklich derart alles falsch, was die heftige Kritik rechtfertigt? Wird man damit all den Leistungsträgern gerecht, die mit viel Herzblut und Einsatz jedem Wunsch unserer Gäste nachkommen, die einmalige Events dank vielen frei-

willigen Helfern anbieten, die bereits frühmorgens die Strassen räumen, die Pisten perfekt präparieren und als Grenzgänger stundenlange Fahrten auf sich nehmen? Ist es fair, Pioniergeist zu verlangen, aber gleichzeitig bei jeder Veränderung und bei jeder neuen Idee in Entsetzen aufzuschreien? Traurig ist, dass wir uns auch gegenseitig schlechtmachen. So möchte etwa Rolf Sachs laut seinem Interview in der NZZ eine Bombe auf St. Moritz-Bad werfen. Werter Herr Sachs, haben Sie nur einen Moment daran gedacht, wie sich jemand fühlen muss, der dieses Quartier sein Zuhause nennt und ein Leben lang hart

für St. Moritz arbeitet? Offensichtlich vergisst der Bombenwerfer, dass er nur dank einer Volksabstimmung und somit dank der St. Moritzer Bevölkerung so exklusiv und in einmaliger Lage residieren darf. Konstruktive Vorschläge gehen anders. Unser Ort scheint momentan wie ein Hund, auf den jeder mal prügeln darf, ohne sich dafür zu schämen.

Liebe Unzufriedene, von Eurer öffentlichen Bekanntgabe, dem Engadin den Rücken kehren zu wollen, nehme ich mit Bedauern Kenntnis. Ich hoffe, Sie finden den Ort auf Erden, der all ihre Ansprüche erfüllt.

Martina Gorfer, St. Moritz

«Frühbucher jubeln, Spätentschlossene schimpfen»

Als regelmässiger Gast im Engadin - seit annähernd 50 Jahren - zusammen mit Freunden und oder Familie habe ich schon einiges an Fahrkarten und Kartensystemen erlebt. Die aktuelle, als «Snow Deal» verkaufte Preisgestaltung der Bergbahnen übertrifft aber alles.

Die grundsätzliche Frage dabei ist - wer ist eigentlich für wen da, die Bergbahnen für die Gäste oder umgekehrt, die Gäste für die Bergbahnen, um deren Profitgier auf subtile Art zu befriedigen. Eben von einem einwöchigen Aufent-

halt im Engadin zurückgekehrt, sieht die Bilanz so aus: Zeit verbraucht mit Langlauf und Spaziergängen, Alpin-Skifahren war gestrichen, da die Skipasspreise an den in Frage kommenden Schönwettertagen astronomisch hoch waren - einfach inakzeptabel.

Fazit ist deshalb - Oberengadin ja, aber nicht zum Alpin-Skifahren. Ich bin nicht bereit, alle Risiken, die mit dem Betrieb einer Bergbahn verbunden sind, mitzutragen - Schneerisiko, Wetterrisiko etc. Viele Gäste bevorzugen

Spontanurlaube, da längerfristige Planung nicht oder nur schwer möglich ist und auch von vielen Faktoren abhängig ist, beispielsweise, wenn Ferien mit Familie oder Freunden zu planen sind. Dafür wird man bestraft, mit dem entsprechenden Malus-Zuschlag beziehungsweise Nicht-Rabatt. Verkauft wird das Ganze als (super?) Snow Deal zum Vorteil des Engadin-Gastes. Mal sehen, wie lange das funktioniert oder wie viele Gäste sich das gefallen lassen.

Peter Schmid, München

Snow Deal geht auch anders

Dass vieles, vielleicht auch alles, zwei Seiten hat, ist mir klar. Da viel Negatives über die flexiblen Preise und den Snow Deal geschrieben und gesagt worden ist, kann ich auch von zufriedenen Gästen schreiben.

Unser Sohn lebt in Dubai, sein Kollege in Brisbane. Beide haben in der ers-

ten Dezember Woche über Snow Deal je einen Fünf-Tages-Skipass für die Tage 6. bis 10. Januar gekauft. Kosten: je 230 Franken inklusive Kartendepot. Leicht auszurechnen, dass sie mit Tageskarten zu 44 Franken Ski fahren konnten. An einem Tag war das Wetter so schlecht, dass sie nicht auf die Pisten wollten.

Aber einmal 44 Franken «verlieren», dafür an den andern Tagen die Tagespreise von 72 Franken bis 80 Franken nicht zu bezahlen, geht immer noch auf. Man sollte sich mehr Gedanken über die hohen Konsumationspreise am Rande der Piste machen.

Andrea Picononi, Champfèr

Tourismus: das einzig Stabile ist der Wandel

Strategieprüfung oder -entwicklung, Agenden für die Zukunft oder Kooperationsvorstellungen sind «in». Doch, wo bleibt die Umsetzung?

Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit. Diese grundlegende Weisheit zeigt sich in allen Wirtschaftsbereichen. Sie gilt vor allem für den Tourismus, weil diese Branche ein «schwieriges Geschäft» ist, abhängig von vielen Faktoren, die nicht direkt beeinflussbar sind. Fatal sind die beiden Grundüberzeugungen «Unausweichlichkeit» und «Ewigkeit». Die Unausweichlichkeit geht davon aus, dass es zum jetzigen Zustand keine Alternativen gibt. Die Ewigkeit ist überzeugt, dass es keine neuen Ideen gibt.

Strategieprüfungen und -entwicklungen für Regionen, Agenden für 2030 sind aktuell und Kooperationen werden vorgestellt. Workshops und Tagungen sind en vogue; «Konzepturinate» werden formuliert. Umsetzungspotenziale werden geortet und neue Entscheidungsträger werden mit Hoffnung auf Besserung gefeiert. Es ist zu akzeptieren, dass Unwissenheit Hoffnungen und den Glauben an Besserung beflügelt.

Kompetenzen für den Wandel

Für die Gestaltung und Umsetzung von Veränderungen gilt der alte chinesische Managementgrundsatz: «Der Fisch stinkt am Kopf». Die Übernamen der Verantwortlichen sprechen Bände; aus Macron ist «Jupiter» geworden. Die Fähigkeit, Widerstand zu leisten und Konflikte zu lösen, ist zentral. Widerstände können verdeckt oder offen, bewusst oder unbewusst geäussert werden. Der offen und bewusst geäusserte Widerstand ist einfach, den unbewussten und verdeckten Widerstand kennen wir als Renitenz.

Die Konfliktfähigkeit und die Durchsetzungskraft stehen dem Ausgleich gegenüber, welcher auch mit dem Kompromiss in Verbindung steht. Meinungskonflikte sind einfach zu handhaben, Interessen- und Wertekonflikte sind häufig und anspruchsvoll.



Anreisende Gäste auf dem Bahnhof in St. Moritz

Foto: Daniel Zaugg

Weiter kommt die Fähigkeit dazu, ganzheitlich vernetzt zu denken und zu handeln. Dies bedeutet, Komplexität zu erkennen und Übersicht zu wahren. Diese Denkfähigkeit steht der weit verbreiteten Analytik und Einfachheit gegenüber. Das Haar in der Suppe zu finden oder die Dinge zu simplifizieren, sind Ausdruck dieser Denkfähigkeit. Diese Qualitäten stehen häufig im Widerspruch zu Erfahrungen. Besonders heikel wird die Erfahrung dann, wenn diese die Irrtümer des Lebens darstellen. Andererseits helfen konstruktive Erfahrungen bei der Einschätzung von Chancen und Risiken.

Veränderungen brauchen klare Strategien, Kompetenzen – Fähigkeiten mal

Motivation mal Wissen – Leistungen mit Ansporn, Ressourcen in Finanzen, Menschen und Zeit, Aktionspläne und zielführende Massnahmen. Fehlt nur eines dieser Elemente, gelingen Veränderungen nicht.

Trends und Angebote

Die «typisch Reisenden» gibt es nicht. Der zunehmende Mittelstand führt zu Touristenströmen. Im Mittelalter, während der Aufklärung, reiste man aus religiösen Gründen, um Wissen zu akkumulieren. In der Zeit der Belle Epoque reisten die oberen Schichten in die Alpen, wovon heute noch Palasthotels zeugen. Heute geht es eher um das individuelle Erleben fremder Kulturen. Neue

Apps unterstützen diesen Trend; localbini.ch, surp.travel oder bbacksoon.com sind Beispiele. Menu Technologies hat eine App entwickelt, bei welcher die Wartezeiten in der Gastronomie entfallen. Airbnb hat rund 900 000 Buchungen pro Jahr, Tendenz steigend.

Sommer und Herbst waren gute Zeiten für den Tourismus. Das Wetter hat seinen Beitrag geleistet. Die Touristiker atmen auf, wissen aber auch, dass es noch nicht um eine Trendwende geht. Die kurzfristigen Lockvogelangebote sind nicht nachhaltig, und die dynamischen Preismodelle müssen zuerst beweisen, dass die Nachfrage gesteigert werden kann. Die Suche nach Alternativen zum Wintertourismus ist an-

gelaufen. Möglichkeiten wie Gesundheits-, Kulturtourismus oder Clean Energy sind Beispiele. Immer noch ist aber der Ruf nach Subventionen vom Tourismusverband hörbar.

Essenz

Die technologischen Veränderungen befeuern den Individualtourismus. Die Fähigkeit, Veränderungen umzusetzen, wird stärker gefordert als je zuvor. «Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit.»

Eduard Hauser

Eduard Hauser ist Präsident Entwicklungschweiz, Vorstand Idee-Suisse und ständiger Gast im Engadin. Die Meinung des Autors muss nicht mit jener der Redaktion übereinstimmen.

Lawinenschutz in Samnaun genehmigt

Graubünden Die Regierung gibt grünes Licht für ein Lawinenschutzprojekt der Gemeinde Samnaun und spricht dafür einen Kantonsbeitrag von rund 371 000 Franken. Mit diesem Projekt wird ein rund 55 Meter langer Ablenkdamm errichtet, welcher das darunterliegende Quartier der Fraktion Ravaisch vor Lawinen schützen soll.

In den letzten 100 Jahren stiessen vier Lawinen bis zu den Häusern vor. Seit gut 30 Jahren wird das Siedlungsgebiet nun mittels künstlicher Lawinen-

auslösung gesichert, wobei zuerst Minenwerfer und später ortsfeste Sprenganlagen zum Einsatz kamen. Allerdings besteht bei dieser Sicherungsmethode eine gewisse Unsicherheit im technischen und menschlichen Bereich. So kann das System technisch versagen, oder es kann zu einer menschlichen Fehleinschätzung kommen. Insgesamt profitieren mehr als ein Dutzend Gebäude von der Schutzwirkung des neuen Lawinenablenkdammes, darunter auch ein Hotelgebäude. (staka)

Langlauf Seit der ersten Austragung im Jahr 2014 hat sich die La Diagonela zum grössten klassischen Langlaufrennen der Schweiz entwickelt. Als Teil der Rennserie Visma Ski Classic wird das Rennen auf verschiedenen TV-Sendern weltweit übertragen und erreicht vor allem in den nordischen Ländern hohe Aufmerksamkeit.

Am 19. Januar 2019 wird die La Diagonela nun auch in der Schweiz live übertragen. Teleclub Zoom wird das Rennen über vier Stunden live kommentieren und die Zuschauer mit spannenden Hintergrundgeschichten über

die Athleten und die Orte entlang der Strecke unterhalten. Auch an der sechsten Austragung werden wieder bekannte Profisportler in Zuoz an den Start gehen und die 65 Kilometer in klassischer Technik zurücklegen. Die Vorjahressiegerin Britta Johansson Norgren und Ilya Chernousov, der Zweitplatzierte im vergangenen Jahr, sind nur zwei von mehreren Profilingläuferinnen und -langläufern, welche die Strecke von Zuoz über St. Moritz nach Pontresina und zurück nach Zuoz zurücklegen. La Diagonela ist jedoch nicht nur ein Rennen für Profiathleten, sondern ein Volkslauf

für jedermann. Bereits heute haben sich 650 Langläufer/innen angemeldet, was im Vergleich zum letzten Jahr eine Steigerung von zehn Prozent ist.

Sind die 65 Kilometer zu weit, können sich Langläuferinnen und Langläufer auch für La Pacifica (30 Kilometer) oder La Cuorta (elf Kilometer) anmelden. La Pacifica gehört neu zur Swiss Loppet Serie, eine Wettkampfsreihe, in der die elf grössten Volks-Langlaufrennen der Schweiz enthalten sind. (pd)

Anmeldung und weitere Informationen auf www.ladiagonela.ch

Celerina-Saluver Ramer erneut Sieger

Curling Das bei Insidern beliebte Ebnetter- & Biel-Restaurant-Engiadina-Turnier konnte auch dieses Jahr wieder im familiären Rahmen durchgeführt werden. Dabei liess es sich das letztjährige Siegerteam nicht nehmen, den Erfolg vom vergangenen Jahr zu wiederholen. Bei abwechselnden Wetterverhältnissen mit Bewölkung, Sonnenschein, leichtem Schneefall und Wind gestalteten sich die Verhältnisse für Spielerinnen und Spieler nicht einfach. Nach dem traditionellen Imbiss im Restaurant Engiadina in St. Moritz konnte die Rangverkündigung und Siegerehrung durchgeführt werden: Verdienter Sieger mit sechs Punkten, 14

Ends und 30 Steinen wurde das Team Celerina-Saluver Ramer mit Skip Urs Ramer, Urs Weishaupt, Luca Haendle und Maria Weishaupt. Als Zweite klassierte sich mit vier Punkten, elf Ends und 16 Steinen das Team Sils-Maria Schneider mit Urs Lehmann, Skip Peter Schneider, Daniele Huster und Manfred Ewald. Den dritten Rang belegte St. Moritz Christen mit zwei Punkten, acht Ends und 17 Steinen mit Christian Flutsch, Urs Schwald, Franz Kees und Skip Gusti Christen. Punktlos kam das Team St. Gallen Arnet mit Skip Peter Arnet, Edith Crucitti-Tonoli, Mo Wasescha und Franz Zimmermann auf den vierten Platz. (Einges.)

Autolenker driftet auf Parkplatz

Polizeimeldung Am Freitag um 1.40 Uhr beobachtete eine Patrouille der Kantonspolizei Graubünden in St. Moritz Bad ein driftendes Auto auf dem Parkplatz der Signalbahn. Das Auto geriet ausser Kontrolle und fuhr über einen ansteigenden Schneewall auf das Ende der Talpiste. Die beim 22-jährigen Autolenker durchgeführte beweisichere Atem-Alkoholprobe fiel positiv aus. Der Mann wird an die Staatsanwaltschaft Graubünden angezeigt und hat seinen Führerausweis auf der Stelle abgeben müssen. (Kapo)

Eichhörnchen – die Kobolde des Waldes

Das Eichhörnchen gehört zu den bekanntesten und beliebtesten Wildtieren unseres Landes. Erstaunlich, dass es dennoch zu den wenig erforschten Vertretern der heimischen Fauna zählt.

Seinen Bekanntheitsgrad verdankt es vier Umständen: recht häufiges Vorkommen, auffällig-possierliches Benehmen, keinen allzu grossen Respekt vorm Menschen, genauso wie auch Schwalben, Amseln, Spatzen oder Ratten. Und das Tier hat einen Tagesrhythmus, der etwa dem menschlichen entspricht, sodass man diesen Waldkobold auch zu Gesicht bekommt, einfacher jedenfalls als extreme Kulturflüchter oder gar nachtaktive Tiere.

Sommersiеста ja, Winterschlaf nein
Eichhörnchen sind ausgesprochen tagaktive Tiere mit gewöhnlich zwei Aktivphasen. Beim Morgengrauen werden sie munter, über Mittag halten sie Siesta, am Nachmittag sind sie wieder aktiv, und vor Sonnenuntergang gehen sie schlafen. Im Herbst verkürzt sich ihre Mittagsruhe und entfällt schliesslich ganz, sodass beide Aktivphasen zu einer verschmelzen, die mit fortschreitendem Einwintern noch schrumpft und sich auf den späteren Morgen beschränkt. Entgegen weit verbreiteter Meinung hält das Eichhörnchen – im Gegensatz zu dem ihm verwandten Murmeltier – keinen Winterschlaf. Allerdings schränkt es seine Aktivität in der kalten Jahreszeit stark ein und verlässt das Nest erst spät morgens für kurze Zeit. Dabei verrichtet es nur das Unvermeidliche wie die Nahrungssuche und Notdurft. Schnee und tiefe Temperaturen schrecken es nicht zurück, doch meidet es stürmische und niederschlagsreiche Schlechtwetterperioden.

Zum Klettern geboren

Die Tiere halten sich meist in Baumkronen auf, und Männchen und Weibchen sind bezüglich Grösse, Aussehen, Färbung und Gewicht schwer zu unterscheiden. Eindringlich ist ihre Anpassung ans Leben auf den Bäumen. Die anatomischen Proportionen mit dem geschmeidigen Körper, dem leichten Knochenbau, den sehr muskulösen Hinter- und den äusserst geschickten Vorderbeinen mit langen, gebogenen Krallen an Zehen und Fingern machen die Eichkatzen zu wahren Kletterkünstlern, die sich nur selten am Boden aufhalten. In Parks zeigen sie als zahme Tiere beim Futterbetteln ein atypisches Verhalten.

Steuer, Balance und Signal

Wie es beim Menschen eine Hamolstellung gibt, gibt es beim Eichhörnchen eine Kalenderblattpose: aufrecht sitzend, manierlich eine Haselnuss oder einen Tannenzapfen in den Vorderpfoten haltend und den buschigen Schwanz s-förmig über den Rücken geschlagen. Die alten Griechen nannten diese lebende Statuette «Skiouros» (der sich mit dem Schwanz Schattengebende). Diese poetische Umschreibung blieb im Gattungsnamen, *Sciurus vulgaris*, bis heute erhalten. Jedoch ist das Schattenspenden wohl die unwichtigste Aufgabe dieses mächtigen Schwanzes. In erster Linie dient er als Steuerruder bei weiten Sprüngen und als Balancierstange beim Klettern oder als optischer Signalgeber bei der Balz und schliesslich als Kälteschutz im Winter. Ein weiteres Typikum sind die adretten Haarbüschel an den Ohren. Ähnliche Ohrpinsel weist unter den einheimischen Wildtieren nur noch der Luchs auf.

Die Roten und die Schwarzen

Auf dem besagten Kalenderbild prangt meist ein fuchsrotes Eichhörnchen. In



Es gibt rote und braun bis schwarz gefärbte Eichhörnchen, jedoch haben alle einen weissen Bauch. Rötliche Gesellen kommen vor allem in Niederungen vor, die dunklen in höheren Lagen.



Fotos: Aita Gross

Wirklichkeit variiert die Färbung von Rot über Braun bis Schwarz, jedoch stets mit weisser Körperunterseite. Im Flachland überwiegt die rote, im hügeligen und Bergland dagegen die dunkle Variante. Zudem wird die Färbung durch zweimaligen Fellwechsel im Frühling und Herbst beeinflusst.

Beim Übergang vom Sommer- zum Winterfell verändern sich nicht nur Länge und Dichte der Haare, sondern es treten vermehrt weissgraue Haare auf, wodurch die Färbung gedämpft wird, sodass rote Tiere grauer und braun-schwarze heller erscheinen, mit silbergrauen Zonen besonders an den Flanken. Das Langhaar an Ohrbüscheln und Schwanz dagegen wird nur einmal im Jahr im Anschluss an den Frühlingshaarwechsel des Körperfells gewechselt.

Ihr Heim – das Kugelnest

Das Wohngebiet eines Männchens umfasst rund zehn Hektar, dasjenige eines Weibchens ist etwa halb so gross. Ungefähr in dessen Zentrum befindet sich das Nest, fachsprachlich der Kobel, von leicht abgeflachter Kugelgestalt, mit einem äusseren Durchmesser von 20 bis 50 Zentimetern, meist in einer starken Astgabelung direkt am Stamm und fünf bis zehn Meter über dem Boden.

Die Nestkugel besteht aus einem Zweiggeflecht und ist innen mit Gras, Moos und Baumbast ausgepolstert. Die Nesthöhle weist einen Durchmesser von zehn bis zwanzig Zentimetern auf und ist durch ein fünf Zentimeter weites Schlupfloch zugänglich. Der Bau eines solchen Nestes dauert wenige Tage. Meist besitzt ein Tier neben dem Hauptnest noch Reservenester, die als Unterschlupf bei Störungen oder auf der Futtersuche dienen.

Rabiate Hochzeitssitten

Eichhörnchen gelten als nicht soziale Tiere, die als Einzelgänger leben, mit wenig Kontakt zu Artgenossen. Jedes erwachsene Tier hat sein eigenes Nest, das es gegen andere verteidigt. Dieses Verhalten ändert sich erst zur Paarungszeit. Wenn der Winter das Zepter nicht mehr fest in der Hand hält, wird der Wald zum Schauplatz der verrückten Eichhörnchenhochzeit. Zuerst

verjagt das Weibchen das werbende Männchen, dann flieht es vor ihm, was zu wilden Verfolgungsjagden während mehrerer Tage führt, bis sich das Weibchen in seinem Hauptnest begatten lässt. Nach erfolgter Paarung verjagt das Weibchen erneut das Männchen, und beide leben wieder getrennt.

Nach 38 Tagen Tragzeit werfen jüngere Weibchen einmal im Jahr zwei bis drei, ältere oft zweimal jährlich drei bis fünf Junge, so dass Nachwuchs von Ende Februar bis Ende August eintreffen kann. Eichkätzchen kommen als ausgesprochene Nesthocker zur Welt, rosafarben, nackt, blind, kaum sechs Zentimeter lang und knapp zehn Gramm schwer. Nach ein paar Tagen beginnen sie sich zu färben. Eine komplette Jugendbehaarung tragen sie nicht vor zwei Wochen, und die Augen öffnen sich erst nach rund einem Monat.

Zirka sechs Wochen alt, verlassen die winzigen Eichkätzchen das Nest, trinken aber noch bei der Mutter für rund neun Wochen. Von ihr lernen sie auch, was essbar ist, indem sie sich Nahrungsbrocken aus ihrem Maul angeln. Auf ihren Ausflügen erkunden sie den Baum, auf dem sie geboren sind, die benach-

barten Bäume und schliesslich das ganze Revier. Dann überlässt die Mutter die Jungen dem Schicksal. Mit etwa sieben Monaten sind sie erwachsen, und mit acht bis zehn Monaten sind junge Weibchen bereits geschlechtsreif, werfen aber gewöhnlich erst im zweiten Lebensjahr.

Überleben ist Glückssache

Die scheinbar grosse Nachwuchsrate der Eichhörnchen ist notwendig, weil nur etwa ein Viertel bis ein Fünftel der Jungen ein Jahr alt wird und offenbar weniger als ein Prozent aller Tiere fünf Lebensjahre erreicht. Die «Erbfeinde», Baumratter und Habicht, wirken regulierend, aber nicht dezimierend. Gravierend sind menschengemachte Umweltveränderungen und – heutzutage – die Verkehrstoten. Als geschützte Tierart werden die Waldkobolde in der Schweiz nicht bejagt.

Der optimale Lebensraum für Eichhörnchen ist ein Mischwald mit engem Kronenschluss und dichter Strauchschicht. Entmischte, unterholzarme, in Parzellen zerschnittene Waldungen bieten kaum mehr eine Lebensgrundlage. Wichtig ist das Vorhandensein verschiedener alter Waldbäume. Denn Samen wer-

den erst nach zehn oder mehr Jahren getragen und nur in unregelmässigen Abständen von mehreren Jahren. Arten- und Altersmonokulturen können zu eigentlichen Hungerfallen werden.

Notvorräte: geplanter Zufall

Es gibt kaum etwas im Wald, was Eichhörnchen nicht nutzen. Magenuntersuchungen aus dem Mittelland zeigen, dass an erster Stelle Samen von Kiefern und Fichten stehen, Ende des Sommers ergänzt durch Buchnüsse, im Winter und Frühling aufgebessert durch Knospen und Blüten der Nadelhölzer. Auf dem Menüplan stehen aber auch Beeren, Haselnüsse, Pilze, Blätter und Wurzeln, selbst Ameisenpuppen, Käfer, Insekten, selten sogar Vogeleier oder Jungvögel.

Im Herbst, wenn das Nahrungsangebot gross ist, legen die Eichhörnchen Futtermaterial an, durch Vergraben in Wurzelnähe oder Lagern in Baumhöhlen. Da sie sich all diese Verstecke nicht merken können, suchen sie im Winter an solch Stellen nach dem Zufallsprinzip, werden mal fündig, mal nicht, wodurch sie nebenbei zur Samenverbreitung beitragen.

Heini Hofmann



Der Vorderfuss des Eichhörnchens (links) mit vier Zehen, und der Hinterfuss (mitte) mit fünf Zehen. Die Tiere bewegen sich in Sprüngen fort.

Foto: EM

Erneute Heimmiederlage des EHC St. Moritz

Auf den furiosen Beginn mit einer frühen 2:0-Führung folgten rabenschwarze Minuten für den bemitleidenswerten Goalie Nils Del Simone. Am Ende verliert St. Moritz gegen Kreuzlingen-Konstanz knapp mit 5:6.

DANIEL ZAUGG

Nach nicht einmal viereinhalb Spielminuten lagen die Einheimischen vor 175 Zuschauern in der Ludains mit 2:0 in Führung. Elio Tempini in der zweiten und Ronnie Iseppi in der fünften Spielminute sorgten früh für einen beruhigenden Vorsprung gegen die Gäste aus dem Thurgau. Die Oberengadiner wollten mit einem Sieg ihre gute Ausgangslage für die in zwei Wochen beginnenden Play-off-Achtelfinals bewahren.

Vielleicht war Nils Del Simone nach der Führung gedanklich bereits in den Play-offs. Denn zwischen der fünften und neunten Spielminute durchlebte er den Albtraum eines jeden Hockey-Goalies. Gleich drei haltbare Schüsse der Thurgauer fanden den Weg in sein Tor.

Goalie-Wechsel im 1. Drittel

Coach Gian Marco Trivella reagierte und ersetzte den unglücklichen Del Simone durch Jan Lony. Kurz nach dem Goalie-Wechsel holte sich Jan Tichy wegen Beinstellen eine kleine Strafe ab, und die Gäste aus Kreuzlingen-Kon-



Manuel Tenca (St. Moritz) scheitert mit einem «Buebetrickli» an Kreuzlingens Goalie Ströbel. Hinter dem Bild verbirgt sich eine Bildergalerie, welche mit der «EngadinOnline»-App aktiviert werden kann. Foto: Daniel Zaugg

stanz konnten ihr Powerplay aufziehen. Sie brauchten eine Minute, um auch Jan Lony ein erstes Mal zu bezwingen. Statt mit einer 2:0-Führung musste St. Moritz mit einem Zweitore-Rückstand in die erste Pause.

Starkes Heimteam nach der Pause

Nach der Pause sahen die Zuschauer ein anderes St. Moritz. Konzentrierter,

passgenauer und spritziger agierte das Heimteam jetzt und nutzte durch Jan Tichy und Oliviero Cantiani zwei gegnerische Strafen zum 4:4-Gleichstand. Das Spiel wurde ruppiger, und die Strafbank war von beiden Teams gut besucht.

Eine kurze Unachtsamkeit in der St. Moritzer Defensive nutzten die Gäste zur erneuten Führung, welche aber

durch Gian-Luca Cavelti auf Pass von Adrian Kloos postwendend wieder ausgeglichen wurde. Mit einem leistungsgerechten 5:5-Zwischenstand startete die Partie in das letzte Drittel.

Der gegnerische Topscorer trifft

Kurz nach Freigabe der Scheibe zeigte Sandro Brunella vom EHC Kreuzlingen-Konstanz, warum er an der Spitze

der Skorerliste steht. Er zog unwiderstehlich los und liess Keeper Lony mit einem Hoch-Eckschuss auf der Fanghandseite keine Abwehrchance. Die Einheimischen reagierten heftig auf den neuerlichen Rückstand und nahmen das gegnerische Tor unter Dauerbeschuss. Kreuzlingens Goalie Ströbel wehrte sämtliche Versuche mit Glück und Können ab. Einzig ein Hammer von St. Moritz-Captain Marc Wolf fand den Weg an Ströbel vorbei, landete jedoch an der Torumrandung.

Nach der Heimmiederlage hat der EHC St. Moritz noch zwei Spiele (auswärts gegen Weinfelden und zuhause gegen Schlusslicht St. Gallen), um sich wieder in eine gute Ausgangslage für die Play-offs zu bringen. Dazu braucht es aber eine bessere Chancenverwertung und weniger Strafen.

EHC St. Moritz - EHC Kreuzlingen-Konstanz 5:6 (2:4, 3:1, 0:1)
Eisarena Ludains St. Moritz - 175 Zuschauer - SR: Mattia Delgrosso/Aris Scheggia

Tore: 2. Tempini (Cantiani, Tichy) 1:0; 5. Iseppi (Tosio) 2:0; 6. Scherrer (Fehlmann) 2:1; 8. Huber (Eckmann) 2:2; 9. Widmer (Brunella, Fehlmann) 2:3; 11. Fehlmann (Ausschluss Tichy) 2:4; 22. Tichy (Cantiani, Ausschluss Scherrer) 3:4; 27. Cantiani (Tenca, Tichy, Ausschluss Huber) 4:4; 37. Forster (Widmer, Brunella, Ausschluss Tempini) 4:5; 37. Cavelti (Kloos) 5:5; 41. Brunella (Kurz) 5:6.
Strafen: 6 mal 2 Minuten gegen St. Moritz; 5 mal 2 Minuten gegen Kreuzlingen-Konstanz.
St. Moritz: Del Simone (ab 9. Lony), Brenna, Camichel, Tempini, Wolf, Cavelti, Deiningner, Cramer, Mercuri, Kloos, Tosio, Iseppi, Tichy, Cantiani, Tenca, Koch, Del Negro, Niggli.

Kreuzlingen-Konstanz: Ströbel (Litscher), Kurz, Scherrer, Kreis, König, Forster, Spühler, Grubenmann, Funk, Brunella, Fehlmann, Widmer, Kuhn, Eckmann, Huber, Jakob, Forster, Merz, Birrer, Bruni, Fontes.

Engiadina verliert letztes Heimspiel

Nach dem Auswärtssieg gegen Küsnacht zeigt Engiadina am Samstag zuhause ein anderes Bild. Die Gastmannschaft aus Schaffhausen siegt diskussionslos mit 6:2. Der EHC Schaffhausen war «heisser» und wahrte die letzte Chance auf einen Play-off-Platz.

NICOLO BASS

Da soll jemand Eishockey noch verstehen: Engiadina fordert zuhause jeden Gegner und gewinnt vor einer Woche nach oben gegen Küsnacht, ohne sich aufzuwärmen und einzuspielen. Der SC Küsnacht zeigt danach eine starke Reaktion und besiegt am vergangenen Samstag den Leader EHC Bassersdorf auswärts mit 7:4. Und was macht Engiadina? Die Unterengadiner verlieren zuhause gegen den tabellenvorletzten EHC Schaffhausen. Die Gäste führen nach 28 Minuten bereits mit 4:0. Drei Treffer erzielt der EHC Schaffhausen bis dahin in Überzahl.

Die Heimmannschaft ist völlig von der Rolle. «Wir spielten wie Tag und Nacht», vergleicht der Engiadina-Trainer Oldrich Jindra die Leistungen seiner Mannschaft gegen Küsnacht und Schaffhausen. «Der EHC Schaffhausen war heiss und bereit. Wir hingegen spielten mit angezogener Handbremse», fasst Jindra das Spiel zusammen. Engiadina konnte in der 30. Minute durch Domenic Tissi auf 1:4 verkürzen. Das Spiel war aber längstens gelaufen.

Engiadina war am Samstag nicht in der Lage, diesen Rückstand noch aufzuholen. Im letzten Abschnitt zog Schaffhausen sogar auf 6:1 davon. Der Anschlusstreffer von Sascha Gantenbein in der 51. Minute zum 2:6 war

nichts anderes als Resultatkosmetik. Mit diesem Sieg hat Schaffhausen die letzte Chance gewahrt, der Abstiegsrunde doch noch zu entrinnen. Schaffhausen liegt nun zwei Runden vor Schluss noch fünf Punkte hinter Engiadina. «Die drei Punkte vor einer Woche in Küsnacht sind Gold wert», sagt Jindra. Hätte Engiadina diesen Sieg nicht nach Hause gebracht, würde der Vorsprung heute nur noch zwei Punkte betragen. Schaffhausen muss auch die restlichen beiden Qualifikationsspiele gewinnen, während Engiadina nicht mehr punkten darf, um vorbeizuziehen.

Engiadina hingegen hatte es am Samstag in der Hand, sich vorzeitig für die Play-offs zu qualifizieren und damit den Ligarhalt zu erreichen. Nun aber vertagt sich dieser Entscheid auf das nächste Spiel. Wenn Schaffhausen nicht gegen Bassersdorf punktet bzw. Engiadina in Kreuzlingen-Konstanz gewinnt, sind die Unterengadiner qualifiziert, und Schaffhausen muss definitiv in die Abstiegsrunde. Die Chancen für Engiadina stehen gut. Trotzdem trauert Oldrich Jindra einem möglichen Sieg vom Samstag nach: «Wir haben zuhause die

ganze Saison eine starke Leistung gezeigt und jeden Gegner gefordert. Die Leistung am Samstag gegen Schaffhausen trägt dieses Bild.» Die Qualifikation geht aber weiter mit den letzten beiden Spielen. Nächsten Samstag reist Engiadina zum EHC Kreuzlingen-Konstanz.

CdH Engiadina – EHC Schaffhausen 2:6 (0:3, 1:1, 1:2).
Eishalle Gurlaina Scuol – 143 Zuschauer – SR: Mosberger/Spring.
Tore: 10. Kundert (Uehlinger, Spillmann) 0:1, 19. Uehlinger (Spillmann, Vignini, Ausschluss à Porta) 0:2, 20. Bruggmann (Stuber, Uehlinger, Ausschluss Linard Schmidt) 0:3, 28. Bruggmann (Tscharf, Schneider, Ausschluss Schlatter) 0:4, 30. Tissi (Gantenbein, Livio Noggler) 1:4, 44. Buff (Tscharf, Schneider) 1:5, 48. Niggli (Müller, Stärk) 1:6, 51. Gantenbein (Tissi, Ausschluss Tscharf, Farmer, Gälli, Andri Riatsch) 2:6.
Strafen: 12 mal 2 Minuten gegen Engiadina; 10 mal 2 Minuten gegen Schaffhausen.
Engiadina: Siegenthaler (Spiller); Campos, Schlatter, Linard Schmidt, Livio Noggler, Benderer, Stecher, Lima; Corsin Riatsch, Andri Riatsch, Bott, Tissi, Mayolani, Gantenbein, Dario Schmidt, Ritzmann, à Porta, Mauro Noggler.
Schaffhausen: Gälli; Spillmann, Vignini, Farmer, Bruggmann, Heid, Stärk, Schilling; Uehlinger, Kundert, Stuber, Buff, Tscharf, Schneider, Müller, Niggli, Klingler.
Bemerkungen: Engiadina ohne Denoth, Biert, Pinösch, Wieser, Rocha, Toutsch.



Hinter dem Bild verbirgt sich ein Video, welches mit der «EngadinOnline»-App aktiviert werden kann. Foto: Marco Ritzmann

2. Liga: Der grosse Zusammenschluss

Eishockey Zwei Runden vor Schluss der Qualifikationsphase der 2.-Liga-Gruppe 2 sind die fünf ersten Mannschaften in der Tabelle nur durch drei Punkte getrennt. Trotz einer klaren Heimmiederlage bleibt Bassersdorf Leader, der EHC St. Moritz seinerseits ist mit nur drei Zählern Rückstand auf Rang fünf zurückgefallen. Punktgleich mit Dürnten Vikings, dem Team der Stunde.

Die Zürcher Oberländer haben die letzten fünf Partien allesamt gewonnen. Das Restprogramm der ersten Teams sieht so aus, dass Bassersdorf (32 Punkte) noch zu Schaffhausen muss und Engiadina empfängt, Illnau-Effretikon (31) tritt bei St. Gallen an und empfängt Küsnacht zum Spitzkampf. Der Dritte Küsnacht (30) spielt zu Hause gegen Dürnten Vikings und muss noch zu Illnau-Effretikon; Dürnten tritt bei Küsnacht an und empfängt

Schaffhausen. Schliesslich spielt der EHC St. Moritz am nächsten Samstag in Weinfelden und zum Schluss zu Hause gegen St. Gallen. Auf den ersten fünf Positionen ist daher um die vier Heimrechts-Positionen in den Play-offs noch alles möglich. Zwei Punkte zurück lauert überdies Kreuzlingen-Konstanz.

Noch nicht definitiv entschieden ist das Play-off-Rennen, nachdem Engiadina gegen Schaffhausen verloren hat. Die Unterengadiner brauchen möglicherweise noch zwei Punkte, andererseits spielt Schaffhausen noch gegen Bassersdorf und Dürnten Vikings. (skr)

1. Bassersdorf	16	9	2	1	4	65:	48	32
2. Illnau-Effretikon	16	10	0	1	5	69:	57	31
3. Küsnacht	16	10	0	0	6	79:	62	30
4. Dürnten Vikings	16	9	1	0	6	68:	43	29
5. St. Moritz	16	9	1	0	6	76:	55	29
6. Kreuzlingen-Konst.	16	9	0	0	7	80:	59	27
7. Weinfelden	16	7	0	1	8	71:	65	22
8. Engiadina	16	7	0	0	9	56:	78	21
9. Schaffhausen	16	5	0	1	10	56:	78	16
10. St. Gallen	16	1	0	0	15	40:	115	3

SC-Celerina-Damen gewinnen 10:1

Eishockey Besser hätte das erste Spiel im neuen Jahr für die Damen des SC Celerina nicht laufen können. Am vergangenen Samstag trafen die SCC-Damen auf die junge Mannschaft ZSC Lions. Körperlich waren die Celerinerinnen im Vorteil, jedoch mussten sie aufpassen, die jungen Gegnerinnen nicht zu unterschätzen. In der 8. Spielminute fiel das erste Goal der Celerinerinnen. Wenige Minuten später erhöhte Natalie Gadiant dank einem Pass von Flurina Maier auf 2:0. Im zweiten Drittel folgten mehrere Unterzahlsituatio-

nen für den SCC. Diese meisterten die Spielerinnen jedoch gut und erzielten vier weitere Treffer. Das letzte Drittel startete bei einem Spielstand von 6:0. Die Celerinerinnen spielten nun ruhiger und versuchten, kein Gegentreffer zu erhalten.

In der 53. Spielminute stand es 9:0. Flurina Maier nutzte eine gute Chance und erzielte das 10:0. Wenige Minuten vor Schluss erzielte die Spielerinnen der ZSC Lions dann doch noch ein Goal. Die Damen des SCC siegten somit mit einem Endresultat von 10:1. (Einges.)

Morgens um 05.30 Uhr bereits die News aus dem Engadin lesen? Ja!

Weitere Informationen und Abopreise unter www.engadinerpost.ch/digital



Uns gibt es auch so.
Folgen Sie uns!

Engadiner Post
POSTA LADINA

Engadiner Post

POSTA LADINA

engadin.online



Das Portal der Engadiner.

Mit der EP an den Jackson Cup

In eigener Sache Zum 121. Mal organisiert der St. Moritz Curling Club vom 19. bis zum 20. Januar den «Jackson Cup» auf dem Curling-Eisplatz beim Kulm Hotel St. Moritz. Die «Engadiner Post/Posta Ladina» hat zu diesem Anlass acht Gutscheine für eine Lektion Theorie und Curling-Technik à 120 Minuten inklusive Turnier und Apéro verlost. Die glücklichen Gewinner sind: Iginio Bondolfi aus Li Curt, Cyrill Hotz aus Luzern, Silvana Löffel-Luminati aus Bever, Neisina Moll-Kasper aus Madulain, Gregor Rominger aus Samedan und Linda Schmid aus Silvaplana. Wir wünschen ihnen allen viel Spass beim Curling. (ep)

Mit der EP ans Out of the Blue's

In eigener Sache Vom 18. bis 20. Januar findet in Samedan das «Out of the Blue's»-Festival statt. Für diesen Anlass hat die «Engadiner Post/Posta Ladina» vier Mal zwei Tickets inklusive Essensbon verlost. Die glücklichen Gewinner sind: Manuela Biffi aus St. Moritz, Franco Costa aus Pontresina, Linda Schmid aus Silvaplana und George Voneschen aus Samedan. Wir wünschen allen gute Unterhaltung bei den Blue's-Konzerten. (ep)



«La spuolvreda, il panschè e la terrenzla»

Dass auch die Rätoromanen als alpines Volk verschwenderisch viele Wörter für Schnee besitzen, wie die Isländer und die Inuit (siehe Artikel in der EP vom 20. Dezember 2018), liegt auf der Hand.

Für einen grossen Haufen Schnee wählen die Rätoromanen zwischen «las naiveras, las navaglias, üna naiveda» oder «üna tatscheda d'naiv». Ein leichter Schnee wird «la naivetta, la spuolvreda» und «la brüs-cha» genannt. Den Schneeballen kennt man als «la buorra, la borla, la ballotta» und die Schneeflocken heissen «il flöch da naiv, il biloc da naiv» oder «il panschè». Für Schneegestöber gibt es «il sbischöz, il boffaduir, il trabagl, la bischa». Ein Schneerutsch kann ein

«squatsch, üna bava» oder «üna lavinetta» sein. Im Spätwinter gehen die rätoromanischen Engadiner «a smedas» auf dem hart gefrorenen Schnee und im März beglücken die «terrenzlas», die ersten aperen Stellen an den Sonnenhängen. Für «La terrenzla», gibt es nur eine Umschreibung, die so viel mehr bedeutet als nur «der schneefreie Fleck», sie drückt nach einem langen Winter das Gefühl der Vorfreude und der Sehnsucht auf den Frühling aus. Ein «eviva» auf die Vielfalt der Sprachen und auf die überall frisch gefallene weisse Pracht wie hier am Beispiel Unterengadin. Auch, wenn diese aktuell vielerorts für geschlossene Strassen und unterbrochene Bahnverbindungen sorgt. (msf) Foto: Jon Duschetta

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

Weitere Informationen und Abpreise unter www.engadinerpost.ch/digital



Engadiner Post
POSTA LADINA

Anzeige

engadin online



Schönwetter

Wetterprognosen für das Engadin und freien Blick auf zahlreiche Webcams

Das Medienhaus der Engadiner

WETTERLAGE

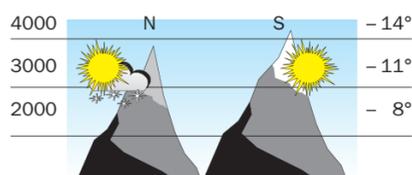
Ein Ausläufer des wetterlenkenden Zentralhochs über dem Atlantik schiebt sich nach Mitteleuropa vor und drängt damit Tiefdruckgebiete, sowie die zuletzt wetterbestimmende Nordwestströmung aus dem Alpenraum ab. Damit schwächt sich auch die Zufuhr winterlich kalter Luftmassen ab.

PROGNOSE ENGADIN UND SÜDTÄLER FÜR HEUTE DIENSTAG

Wetterbesserung - nachlassender Nordföhn! Mit dem starken Nordwestwind startet der Tag im Engadin noch mit letzten Schneeflocken. Doch steigender Luftdruck und der in den Südtälern anhaltende Nordföhn fördern im Tagesverlauf die Wolkenauflösung von Süden her. In den Südtälern setzt sich die Sonne als Erstes durch, im Engadin tut sie sich etwas schwerer. Am Nachmittag kommt aber auch hier die Sonne besser zum Zug. Die Temperaturen bleiben tagsüber eher im Frostbereich. In den Nordföhnlagen der Südtäler gibt es Plusgrade zu verzeichnen.

BERGWETTER

Der stürmische Nordwestwind auf den Bergen flaut im Tagesverlauf bereits stärker ab, bleibt aber recht unangenehm. Damit halten sich vor allem noch nördlich des Inns für längere Zeit tiefer liegende Restwolken entlang der Berge, während die Gipfel südlich davon rasch frei werden.



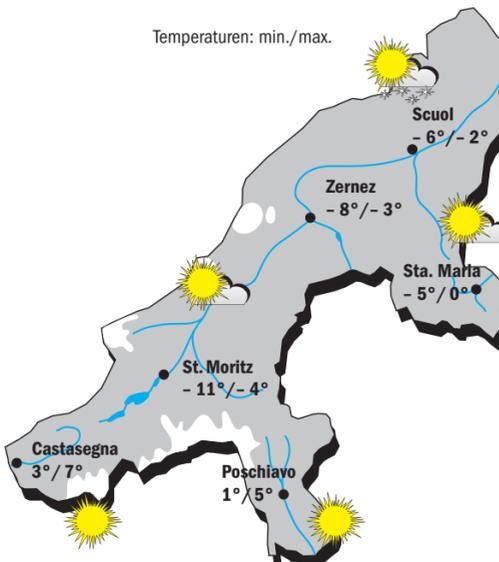
DIE TEMPERATUREN GESTERN UM 08.00 UHR

Sils-Maria (1803 m)	-4°	Sta. Maria (1390 m)	-1°
Corvatsch (3315 m)	-14°	Buffalora (1970 m)	-6°
Samedan/Flugplatz (1705 m)	-2°	Vicosoprano (1067 m)	1°
Scuol (1286 m)	-1°	Poschiavo/Robbia (1078 m)	4°
Motta Naluns (2142 m)	-7°		

AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (SCUOL)

Mittwoch	Donnerstag	Freitag
°C -9 / 2	°C -9 / 0	°C -3 / -3

Temperaturen: min./max.



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

Mittwoch	Donnerstag	Freitag
°C -16 / 0	°C -10 / -2	°C -8 / -4

Anzeige



MUSIC@CELERINA.CH

Jeden Mittwoch in Celerina. Meet you there.

16. Januar 2019

TEMPI PASSATI
Hotel Alte Brauerei

Morgen Mittwochabend ab 19.00 Uhr spielt die Tanzband Tempi Passati im Hotel Alte Brauerei. Tempi Passati begeistern ihr Publikum mit fetzigem Sound, romantischen Liedern und modernen Rhythmen zum Tanzen, Träumen und Geniessen. Das Repertoire umfasst ein breites musikalisches Spektrum aus den 60er, 70er und 80er Jahren, das alle musikalischen Stilrichtungen abdeckt. Seit 50 Jahren musizieren Bruno (Keyboard und Gesang) und Giusi (Schlagzeug und Gesang) zusammen und sind als Profimusiker in den verschiedensten Dancing Clubs in der Schweiz und im Ausland aufgetreten. Seit 5 Jahren treten sie im Trio mit Claudio am Saxophon auf und bereichern mit ihrer Musik öffentliche und private Anlässe.

Tel. +41 81 832 18 74

Konzert: ab 19.00 Uhr

Freier Eintritt