

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, Engadina Bassa, Samnau und Val Müstair.

Val Müstair A partir da quist on esa scumandà dad ir a chatscha cun munizium da plom. Ün chi fabricha svesp daspö blers ons sia munizium da chatscha es Matias Oswald da Müstair. **Pagina 7**

Verwandlungskünstler Was leuchtet im Frühling dezent rosa und duftet süß? Was lockt im Herbst mit leuchtend roten Beeren unter einer grünen Blätterkrone? Richtig, es ist der heimtückische Seidelbast. **Seite 12**



blog.engadin.online
«Die Unverpacktlüge»



Tierische Sommergäste im Oberengadin

1947 gründeten Bauern aus dem Unterland aus der Not heraus das Alpkonsortium Zürich. Seit knapp 40 Jahren schickt der lose organisierte Bauernverband Vieh in die Oberengadiner Berge. Seit 2014, als der Bund Agrarsubventionen für die Sömmerung freigab, ist die Alpwirtschaft wieder beliebt bei den Bauern.

DENISE KLEY

Mitte Juni begrüßten die Silser wieder tierische Sommergäste: Knapp 250 Kühe, Kälber und Rinder wurden vom Unterland ins Engadiner Hochland verfrachtet. Das Vieh labt sich bis Mitte September an dem satten Grün der Silser Weiden um Furtschellas. Und die Beweidung der Berghochflächen bringt Vorteile für das hiesige Landschaftsbild, denn werden die Alpen nicht mehr bestossen, holt sich die Natur das Weideland zurück. Auch die Landwirte, die ihre Tiere den Sommer über ins Hochland schicken, haben Grund zur Freude: Sie sparen Weidefläche im Unterland und profitieren von den Agrarsubventionen, die seit 2014 vom Bund ausbezahlt werden. «Die Nachfrage der Landwirte nach Sömmerung hat in den letzten Jahren zugenommen. Wir haben eine Warteliste von Landwirten, die ihre Tiere gerne den Sommer über ins Engadin bringen möchten», stellt auch Hans Rudolf Kramer, der Präsident des Alpkonsortium Zürich fest. Ein Trend, der sich laut Kra-



Auf Furtschellas weilen derzeit tierische Gäste aus dem Unterland, die sich an den satten Weiden gütlich tun.

Foto: Denise Kley

mer seit 2014 und den damals beschlossenen Agrarsubventionen für Sömmerungs- und Alpwirtschaften verstärkte. Gegründet wurde das Alpkonsortium Zürich 1947. «Eigentlich ist das Alpkonsortium aus der Not heraus geboren worden, denn ein tro-

ckener Sommer 1947 hat dazu geführt, dass sich Landwirte aus dem Aargau, dem Thurgau, der Schwyz, St. Gallen und Zürich zu einer Interessengemeinschaft zusammengeschlossen haben, um ihre Tiere auf die satten Weiden ins Hochland zu verfrachten», erläutert

Kramer. Seit knapp 40 Jahren pachtet das Alpkonsortium jährlich die Alp Munt und die Alp Prasüra bei Sils, entlohnt die dort tätigen Hirten und organisiert den An- und Abtransport des Viehs. Wie der Arbeitsalltag eines Kuhhirten aussieht, weshalb es mit

dem Zählen der Kühe alleine nicht getan ist, inwiefern sich der Sömmerungsbetrieb für die Unterländer Landwirte lohnt und ob sich die Alpwirtschaft und der Sommertourismus im Weg stehen, lesen Sie in der Reportage auf den **Seiten 4 und 5**

Neuanfang für die Liegenschaft Longhin

Maloja Die Liegenschaft Longhin ist zweigeteilt, wird aber durch ein ähnliches Schicksal verbunden. Vor zweieinhalb Jahren geriet der nordöstliche Teil unter den Hammer, diesen Sommer wurde der südwestliche Teil, also der Lazzarini-Neubau mit dem Restaurant- und Hotelteil, Gegenstand einer konkursamtlichen Zwangsversteigerung. Zehn Wohnungen und vierzehn Parkplätze gingen an die GKB. Jetzt werden bald wieder die Baumaschinen auffahren. (mcj)

Seite 3

Splers rars vegnan protets

Biosfera VM In Svizra as cugnuscha 212 differentas spezchas da splers. 87 da quels as chatta eir in Val Müstair: Ilas costas sulaglivas tanter Sta. Maria e Müstair cunfin vivan quists splers chi sun per part fich rars. L'ögliet da grippa (chazara briseis) per exaimpel daja in Svizra be al süd dal Giura ed in Val Müstair. Splers sun buns indicatuors pella qualità dals spazis vials. Quels spazis da viver dals splers in quista regiun sun però periclitats: Schi nu's fa nöglia creschan els aint. Perquai ha la Biosfera Val Müstair lantschà ün proget. La prüma fasa da quel ha cumanzà ingon e düra quatter ons: «Cun agüd dad homens chi praistan servezzan civil e cun voluntaris chi taglian oura frus-chaglia as chüra quists spazis vials», declera Yves Schwyzer da la Biosfera Val Müstair. (fmr/fa)

Pagina 6

Profis illa Stamparia Strada

Museum Il Museum Stamparia Strada ha dat duos sondas indavorouda l'ocasiun a stampaduors e tipografs da lavurar cun sias maschinas veglias da stampar. Quists profis chi sun uossa pensiunats gnaran quist on chi vain adüna la sonda a Strada. Els demonstraran als visitaduors dal museum co chi gniva stampà cun quistas maschinas. Gian e seis figl Georg Häfner vaivan organisà quists arrandschamaints insemel cun Thedy Gut. El fa part dal cussagl da fundaziun da la Stamparia Strada e d'eira plü bod il CEO da las Zürisee-Medien. L'intent d'eira eir da procurar per ulteriurs commembers e commembras in quist cussagl: «Duos han passa 80 ons ed eu passa 70, quai es la vita cha'ls vegl ston gnir rimplazzats cul temp», ha dit Thedy Gut. (fmr/fa)

Pagina 7

Ein Kaffee mit dem Hotelier des Jahres

Marc Eichenberger Kürzlich ist Marc Eichenberger von der «Bilanz» zum Hotelier des Jahres gekürt worden. Seit 2013 führt der 45-Jährige das Grand Hotel Kronenhof in Pontresina. Die Auszeichnung bezeichnet er als die «Kirsche auf der Torte» – und sie freut ihn. Er gibt die Lorbeeren aber an sein Team weiter. «Ohne ihre ausserordentliche Leistung wäre so eine Auszeichnung nicht möglich», sagt Eichenberger. Der Titel, mit dem er sich nun ein Jahr lang schmücken darf, wird auch von den Gästen wahrgenommen. Vor allem in den sozialen Medien war die Resonanz gross. Das zeige die Verbundenheit der Gäste mit dem Hotel, freut sich Eichenberger. Die EP/PL hat den Hotelier des Jahres auf einen Kaffee in der Lobby der «Grande Dame» getroffen. (rs)

Seite 9

Ärgerliche Niederlage für Celerina



Foto: Daniel Zaugg

Seite 10



9 771661 010004

20036

Veranstaltung

Quer durch Celerina: Laufen und Spiele



Am Samstag, 11. September, findet das 74. Quer durch Celerina statt.

Foto: www.engadinfoto.ch/Rolf Müri

Laufsport Im vergangenen Herbst war das traditionelle «Quer durch Celerina» einer der wenigen Sportveranstaltungen, die trotz der Corona-Pandemie durchgeführt werden konnten. Der Turnverein Celerina als Organisator musste sich den speziellen Umständen anpassen und trug den Lauf mit einem neuen Konzept aus. Anstatt der Américaine, ein Lauf durch das Dorfzentrum, wurde der Anlass auf den Sportplatz beim Schulhaus verlegt. Gefragt waren nicht nur schnelle Beine, sondern auch Geschicklichkeit, galt es doch nach dem Lauf für die Teams zwei Aufgaben zu lö-

sen, welche ebenfalls in die Gesamtbewertung eingeflossen sind. Das Konzept stiess bei den Teilnehmerinnen und Teilnehmern auf ein gutes Echo, sodass es beim 74. «Quer durch Celerina» am Samstag, 11. September mit wenigen kleinen Anpassungen wieder zur Anwendung kommt.

Der Lauf wird in acht Kategorien durchgeführt, teilnehmen können Schülerinnen und Schüler mit Jahrgang 2014 bis 2006 und Kinder im Kindergartenalter (Jahrgänge 2015/16). Für alle jüngeren Kinder gibt es ebenfalls einen kurzen Lauf auf dem Sportplatz, dieser

kann auch in Begleitung absolviert werden. Der Start erfolgt um 14.10 Uhr, anschliessend folgen die verschiedenen Kategorien. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten einen Erinnerungspreis, die jeweils drei Erstplatzierten pro Kategorie einen Spezialpreis.

Die Startnummernausgabe erfolgt von 13.00 bis 14.00 Uhr bei der Mehrzweckhalle Celerina. Nachmeldungen sind bei der Startnummernausgabe möglich. Auf dem Schulhausplatz betreibt der Turnverein eine kleine Festwirtschaft.

Anmeldung und Infos:
beatgruber@bluwien.ch

Hauptsache Spass haben

Kinderfussball Am Sonntag haben 18 G-Junioren am GKB-Turnier in Celerina mitgemacht. Daraus konnten die drei Trainer Benny Reichel, Nicolas Püntener und Nicola Rogantini je ein Team bilden und während des Turniers coachen.

Es war für alle ein spannender Tag. Die Trainer konnten erstmals sehen,

wie die fünf- bis sechsjährigen Kicker gegen andere Teams mithalten. Die Eltern waren teilweise fast aufgeregter als die Junioren auf dem Fussballplatz. Aber in erster Linie war es für die Kinder ein Highlight, da fast alle ihr erstes Turnier bestreiten durften, und das noch vor Eltern, Geschwistern und andere Fans. Am Sonntag waren die

Resultate gar nicht so wichtig. Siege wurden natürlich gebührend gefeiert, aber auch bei Niederlagen war die Stimmung bei den Kindern weiterhin sehr hoch. Die Kinder haben den Sinn des Fussballs voll und ganz verstanden: Hauptsache Spass haben, und sie freuten sich am Ende über die Portion Pommes. (Einges.)

Mit Rumpfteam auswärts zum Sieg

Frauenfussball Nach der Niederlage gegen den FC Untervaz-Chur 2 stand die Frauenmannschaft des FC Celerina vergangenen Sonntag vor einer Herkulesaufgabe. Die Mannschaft konnte nur auf die Hilfe von zehn Spielerinnen zählen und musste somit mit einer Frau

weniger als der Gegner gegen Surselva 2 antreten.

Doch von der Unterzahlsituation liessen sich die Kickerinnen nicht beirren und konnten die erste Halbzeit mit einem Doppelpack von Giovanoli, die zwei Mal von Clalüna assistiert wur-

de, mit einer 2:0-Führung beenden. In der zweiten Hälfte erzielte Forcella auf Pass von Mercuri das 3:0. Und Affolter sorgte mit ihrem Treffer für den 4:0 Endstand. Celerina steht in der Tabelle auf dem vierten Rang und ist am nächsten Wochenende spielfrei. (Einges.)

Dachaufrichte beim Alters- und Pflegeheim Promulins

Samedan Die Erneuerung des Alters- und Pflegeheims in Samedan geht planmässig voran: Nach dem Baubeginn Mitte April wurde nun die Dachaufrichte angestossen. Damit nebenan bald der Ersatzneubau mit Einzelzimmern für 60 Bewohner entstehen kann, muss zuerst der bestehende Bau aus dem Jahr 1992 aufgestockt werden. Mit der Dachaufrichte wurde dafür ein Meilenstein

erreicht: Vorfabrizierte Holzmodule – jedes ein ganzes Wohnzimmer im Engadiner Ausbaustil – wurden auf einhalb Geschossen auf den Bestand gehievt und mit Dachelementen eingedeckt. Trotz der Widrigkeiten, die heftige Niederschläge und Lieferschwierigkeiten von Baumaterialien bereiteten, konnte dank dem unermüdlichen Einsatz aller Beteiligten der angestrebte Ter-

min eingehalten werden. Das Bauende der Gesamterneuerung wird für August 2024 angestrebt. Dem Innenausbau und der Möblierung des aufgestockten Gebäudes soll zum Jahresende der Umzug aus dem 79er-Bau in den fertigen und heimeligen Aufstockbau folgen, sodann die Abbrucharbeiten und die Realisierung des Neubaus, die rund zwei Jahre in Anspruch nehmen wird. (Einges.)

Leserforum

Wie ein Wolf im Schafspelz

Wenn es doch nur so einfach wäre: Die Juso verspricht mit ihrer 99-Prozent-Initiative mehr Gerechtigkeit, mehr Geld für alle, mehr Wohlfahrt. Wer sich jedoch nicht nur mit den Schlagwörtern, sondern mit dem konkreten Inhalt der Vorlage befasst, wird feststellen, dass diese erstens zu extrem in ihrer Forderung und zweitens hochproblematisch in der Umsetzung ist. Die wucherhaften steuerlichen Mehrbelastungen führen zu einem

massiven Abfluss der finanziellen Mittel. Dadurch verlieren gerade Familienunternehmen wichtige Ressourcen, die sie dringend für Investitionen oder für die Schaffung neuer Arbeitsplätze benötigen.

Zudem werden Übergaben von Betrieben an die nachfolgende Generation künftig massiv erschwert – wenn nicht gar verunmöglicht. Betroffen sind insbesondere auch viele Landwirtschaftsbetriebe. Bei der Steuerinitiative

der Jusos handelt es sich damit um eine Art Wolf im Schafspelz. Sieht auf den ersten Blick vielleicht harmlos aus, ist in der Realität aber gefährlich und zerstörerisch. Sie bedroht Familienunternehmen, Bauern, Kleinanleger und Eigenheimbesitzer gleichermaßen. Wer das nicht will, sollte am 26. September unbedingt ein Nein in die Urne legen. So einfach ist das.

Gabriella Binkert Becchetti, Gemeindepräsidentin Val Müstair, SVP



Silvaplana



Silvaplana

Planungszone - Verlängerung

Anlässlich seiner Sitzung vom 3. August 2011 hat der Gemeindevorstand gestützt auf Art. 21 des kantonalen Raumplanungsgesetzes über das ganze Baugebiet eine Planungszone erlassen mit dem Ziel, den Art. 8 „Bauzone mit rechtskräftiger Quartierplanung“ des Baugesetzes der Gemeinde Silvaplana, unter Berücksichtigung der Vorgaben des Kantonalen Raumplanungsgesetzes (KRG), anzupassen bzw. aufzuheben. Insbesondere was die Tabelle und die Umrechnung des Gebäudevolumens (GV) zu Bruttogeschossfläche (BGF) betrifft (RB Nr. 1728). Im Zuge der Baugesetzrevision konnte die Ausarbeitung dieses Artikels noch nicht abgeschlossen werden.

Das Departement für Volkswirtschaft und Soziales Graubünden hat deshalb, auf Antrag des Gemeindevorstandes, die bereits bestehende Planungszone über das ganze Gemeindegebiet bis zum 3. August 2022 verlängert.

In der Planungszone darf nichts unternommen werden, was die neue Planung erschweren oder dieser entgegenstehen könnte. Insbesondere dürfen Bauvorhaben nur bewilligt werden, wenn sie weder den rechtskräftigen noch den vorgesehenen neuen Planungen und Vorschriften widersprechen.

Der Gemeindevorstand Silvaplana
Silvaplana, 7. September 2021

Zona da planisaziun - Prolungiaziun

A chaschun da sia tschantada dals 3 avuost 2021 ho la suprastanza cumünela decreto, sün fundamaint da l'art. 21 da la Ledscha davart la planisaziun dal territori per il chantun Grischun, üna zona da planisaziun chi cumpiglia l'inter territori da fabrica cul böt dad adatter resp. abolir l'art. 8 „Zona da fabrica cun planisaziun da quartier cun vigur leghela“ da la ledscha cumünela da fabrica, respettand las directivas da la Ledscha davart la planisaziun dal territori per il chantun Grischun (LPTGR). Ouravaunt tuot per que chi reguarda la tabella e la conversiun dal volum dals edifizis in surfatscha dal plaun brutto (DG nr. 1728). In connex culla revisiun da la ledscha da fabrica nun ho l'elavuraziun da quist artichel auncha pudieu gnir mnedda a term.

Il Departamaint da l'economia publica e fats sociels ho perque prolongieu, sün dumanda da la suprastanza cumünela, la zona da planisaziun già existenta da l'inter territori cumünel fin als 3 avuost 2022.

Ilia zona da planisaziun nu suos-cha gnir interpris ünguotta chi pudess difficulter la nouva planisaziun u cunctraster a tela. In particular suos-chan gnir permiss progets da fabrica be scha quels nu cuntradischan ni a las prescripziuns in vigur, ni a las novas planisaziuns e prescripziuns premissas.

La suprastanza cumünela Silvaplana
Silvaplana, ils 7 settember 2021



Pontresina

Einladung zur Gemeindeversammlung vom 14. September 2021

Einladung zur Gemeindeversammlung Nr. 2021-02 vom Dienstag, 14. September 2021, 20.00 Uhr in der Sela Arabella des Gemeinde- und Kongresszentrums Rondo

Traktanden:

1. Genehmigung Protokoll der Gemeindeversammlung 2021 1 vom 4. Juni 2021
2. Genehmigung der Finanzierung der FIS Ski Freestyle und Snowboard Weltmeisterschaft 2025 Engadin St. Moritz
3. Nachtrag zum Aktionärsbindungsvertrag zwischen den Oberliegergemeinden und den Unterliegergemeinden von 2017 betr. die Aufteilung der Aktien der Promulins AG
4. Verlängerung/Erneuerung Leistungsvereinbarung mit der Engadin St. Moritz Tourismus AG betr. Finanzierung regionale Top-Events (Anhang C)
5. Orientierung zum Stand der Teilrevision der Gemeindeverfassung von 2011 bzw. zur Umsetzung der Volksinitiative vom 23. März 2020
6. Varia

Die Unterlagen zur Gemeindeversammlung können am Schalter der Gemeinde im Gemeinde- und Kongresszentrum Rondo, Via Maistra 133, während den Öffnungszeiten in Papierform bezogen oder auf der Homepage der Gemeindeverwaltung: www.gemeinde-pontresina.ch, unter News -> Agenda, heruntergeladen werden.

Gemeindevorstand Pontresina
6. September 2021

Engadiner Post
POSTA LADINA

Generalanzeiger für das Engadin
Erscheint: Dienstag, Donnerstag und Samstag
Auflage: 7082 Ex. (Print/Digital), Grossauflage 16919 Ex. (WEMF 2021)
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
Bagnera 198, 7550 Scuol

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

Abo-Service:
Tel. 081 837 90 00, abo@engadinerpost.ch

Verlag:
Gammeter Media AG
Tel. 081 837 90 00, verlag@gammetermedia.ch
Postkonto: 70-667-2

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

Redaktion Engadiner Post: Jon Duschletta (jd), Denise Kley (dk), Marie-Claire Jur (mcj), Daniel Zaugg (dz), Valentina Baumann (vb), Praktikantin

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

Technische Redaktion: Andi Matossi (am)

Korrektorat: Birgit Eisenhut (be)

Online-Verantwortliche: Denise Kley (dk)

Freie Mitarbeiter: Ursula Raschenbach-Dallmaier (urd),

Stephan Kiener (skr), Katharina von Salis (kvs)

Korrespondenten:
Giancarlo Cattaneo (gcc), Romedi Arquin, Sabrina von Elten (sve),

Erna Romerli (ero), Ester Mottini (em)

Agenturen:
Schweizerische Depeschagentur (Keystone/SDA)

Fundaziun Medias Rumantschas (FMR)

Inserate:
Gammeter Media Werbermarkt, Via Surpunt 54, 7500 St. Moritz

Telefon 081 837 90 00,
E-Mail: werbemarkt@gammetermedia.ch

Abonnementspreise Print:
Inland: 3 Mte. Fr. 134.- 6 Mte. Fr. 158.- 12 Mte. Fr. 215.-

Schnupperabo für 4 Wochen Fr. 20.-

Einzelverkaufspreis: Fr. 1.90

Abonnementspreise Ausland:

3 Mte. Fr. 163.- 6 Mte. Fr. 229.- 12 Mte. Fr. 352.-

Abonnementspreise EPdigital

Inland: 3 Mte. Fr. 134.- 6 Mte. Fr. 158.- 12 Mte. Fr. 215.-

Schnupperabo für 4 Wochen Fr. 20.-

Abonnementspreise Kombi (EPdigital und Print):

Inland: 3 Mte. Fr. 184.- 6 Mte. Fr. 220.- 12 Mte. Fr. 306.-

Schnupperabo für 4 Wochen Fr. 30.-

Abonnementspreise Ausland:

3 Mte. Fr. 213.- 6 Mte. Fr. 291.- 12 Mte. Fr. 443.-

alle Preise inkl. MwSt.

Ferienumleitungen innerhalb der Schweiz sind gratis, ins Ausland mit

Portoverrechnung. Aboverlängerung ab einer Abwesenheit von einem

Monat.

Neustart für die Liegenschaft Longhin

Das alte Hotel Longhin scheint unter keinem guten Stern zu stehen. Die auffällige Liegenschaft wurde innerhalb der Besitzerfamilie aufgeteilt, beide Hälften waren Gegenstand von Zwangsversteigerungen. Jetzt wird ein neuer Anlauf genommen.

MARIE-CLAIRE JUR

Spätestens Ende September sollen die Bagger vor der Liegenschaft Longhin in Maloja auffahren. «Dann kann mit dem Abriss begonnen werden», sagt Bruna Clalüna. Der Schreiner und Unternehmer hat vor rund zweieinhalb Jahren den östlichen Gebäudeteil im Rahmen einer Zwangsversteigerung aufgekauft, also denjenigen, in welchem die Familie Bricalli wohnte und unten Coiffeuse Ivka im Salon Kunden empfing, bevor sie in den zentraler gelegenen Bau am Malojaner Postplatz umzog. Nach dem Abriss wird ein Neubau aufgezogen. Ein Wohnbau mit insgesamt fünf Wohnungen unterschiedlicher Grösse. Clalüna hat hierfür die Baubewilligung im letzten Winter erhalten. Wenn das Wohnhaus «La Margneta» also um einige Meter höher sein wird als bisher, ganz so hoch wie das Gebäude, das sich westlich davon nahtlos anschliesst, wird es nicht. Obwohl es in der Dorfkernzone, wo es steht, gemäss geltendem Baugesetz keine Höhenbeschränkungen gibt. Clalüna hofft, dass «La Margneta» bis Ende 2022 fertiggestellt ist.

GKB kauft Konkursmasse auf

Das angrenzende Gebäude, in welchem sich aktuell das Restaurant Longhin mit sieben Hotelzimmern befindet, wurde von Kurt & Miarta Lazzarini Architekten AG konzipiert und Anfang 2014 für ins-



So unterschiedlich diese Liegenschaft heute aussieht, so augenfällig wird der architektonische Stilmix auch künftig sein. Der rechte weisse Teil des historischen Hotels Longhin macht einem modernen Wohnbau Platz. Foto: Marie-Claire Jur

gesamt 11,5 Millionen Franken fertiggestellt. Mit seinen sechs Stockwerken ist der polygone Bau fast doppelt so hoch wie das Gebäude, das Clalüna plant. Ein eigenwilliger, markanter Bau, in dem 17 Wohnungen unterschiedlicher Grösse und mit teils abgewinkelten Grundrissen eingebaut wurden. Dieser moderne Bau ersetzt die westlichen Teil des historischen, baufälligen Hotels Longhin und war im Besitz der Bau-

unternehmung Andrea Pitsch AG, in welche die erstellende Baugesellschaft Longhin eingegliedert war. Der Wohnungsverkauf im Lazzarini-Bau war über die Jahre hinweg harzig verlaufen. Das hatte mit der weltweiten Finanzkrise von 2008 zu tun, die mit einer gewissen zeitlichen Verzögerung auch das Engadin erreicht hatte. Jedenfalls waren zehn der insgesamt 17 erstellten Wohnungen noch nicht verkauft. Diese ka-

men zusammen mit 14 Parkplätzen am 14. Juni in St. Moritz unter den Hammer, da sie sich als Teil der Konkursmasse der Andrea Pitsch AG Bauunternehmung in Liquidation befanden. Das höchste Kaufgebot in dieser Zwangsversteigerung kam von der Graubündner Kantonbank, in deren Besitz die Wohnungen und Parkplätze, auf denen sie jeweils ein Pfand hatte, schliesslich für 7,3 Millionen Franken übergingen.

Andrea Fanconi vom Betriebs- und Konkursamt der Region Maloja hat die Grundstücksteigerung Mitte Juni geleitet. Mit einem derart komplexen Zwangsverwertungsverfahren hatte er bisher noch nie zu tun: «Es waren genau besehen drei Konkursverfahren, die miteinander verbunden waren. Wir mussten ein Verfahren finden, das den gesetzlichen Anforderungen genügt und für die Bank und die drei Konkursmassen stimmte. Letztlich ging es darum, dass durch die Zwangsverwertung die Eigentumsverhältnisse neu geregelt werden konnten».

Sanieren, ausbauen, verkaufen

Wie sehen die Pläne der GKB für die Wohnungen in der Liegenschaft Longhin aus? «Alle Wohnungen müssen noch fertig ausgebaut werden. Zwei Wohnungen haben wegen Schneedruck Wasserschäden erlitten. Diese sind zum Teil schon behoben worden beziehungsweise werden mit dem Restausbau behoben», teilt GKB-Mediensprecher Thomas Müller auf Anfrage mit. Was tut die Bank, um Wohnungen, welche während sieben Jahren keine Abnehmer fanden, an den Mann oder die Frau zu bringen? Zum Wohnungsverkauf würden gemäss Müller aktuell noch Abklärungen laufen, doch «die Marktlage für Zweitwohnungen hat sich in den letzten Jahren verbessert», so der GKB-Mediensprecher. Das von Bruna Clalüna auf der Nachbarzelle geplante neue Wohngebäude «La Margneta» wird – im Gegensatz zum verwinkelten Lazzarini-Turm – auch bei der Materialisierung schlicht daherkommen. Für die Fassade hat Clalüna die Verwendung von «viel Holz» vorgesehen. Inwiefern könnte dieser eigenwillige Stilmix in punkto Form und Fassadengestaltung eine Erschwernis für den Verkauf der Wohnungen in Lazzarini Longhin-Bau darstellen? Thomas Müller gibt sich bedeckt: «Die gute Marktlage kommt uns hier sicherlich entgegen.»

Preisig und Neue in den Wahlkampf

Politik Am letzten Donnerstag hielt die SP Oberengadin/Bergell zusammen mit der Verda die Nominationsitzung für die Grossratswahlen 2022 ab. Die beiden Parteien werden bei den kommenden Wahlen über den gesamten Kanton gemeinsam antreten. Für die Liste des Oberengadins wurden die bisherige Franziska Preisig (Samedan) sowie neu Linus Peter (Bever), Flurina Bezzola (Pontresina), Selina Nicolay (Bever), Hansjörg Hosch (Celerina) und Alf Bolt (Celerina) nominiert. Für den Wahlkreis Bergell wurde Gian Andrea Walther (Promontogno) nominiert. Damit wurden Männer und Frauen verschiedenen Alters nominiert, die mit unterschiedlichen Erfahrungsschätzen und politischen Spezialgebieten punkten können. Die Kandidierenden verbindet der Wille, sich für einen nachhaltigen und lebenswerten Kanton Graubünden für alle einzusetzen. Ausserdem wurden die Parolen für die kommenden nationalen Abstimmungen gefasst. Die Versammlung spricht sich einstimmig für ein zweifaches Ja am 26. September aus. Mit der Ehe für alle wird die zivilrechtliche Gleichstellung zwischen hetero- und homosexuellen Paaren vollzogen. Dieser Schritt ist längst überfällig. Die «99-Prozent-Initiative» würde endlich der unfairen steuerlichen Besserstellung von Kapitalgewinnen gegenüber Einkommen ein Ende bereiten. Die Initiative würde somit die Leistungsgerechtigkeit wieder herstellen und die zunehmende soziale Ungleichheit reduzieren. Geld arbeitet nicht, Menschen schon. (Einges.)

99-Prozent-Initiative schadet Wirtschaft

Graubünden Die 99-Prozent-Initiative ist unklar formuliert und würde vor allem den KMU im Kanton Graubünden schaden. Der Kantonalvorstand des Bündner Gewerbeverbands (BGV) lehnt deshalb die 99-Prozent-Initiative einstimmig ab, wie er in einer Mitteilung schreibt. Mit der Initiative würden beispielsweise die Dividenden eines Familienunternehmens anderthalbmal so hoch wie die Löhne besteuert. Die Mehreinnahmen könnten dann für neue Sozialausgaben eingesetzt werden. Die Folge wären weniger Arbeitsplätze und mehr Sozialfälle. Diese Umverteilung bringt am Schluss niemandem etwas. Gemäss Viktor Scharegg, Präsident des Bündner Gewerbeverbands, würde die Initiative Nachfolgeregelungen bei Familien-KMUs verunmöglichen, denn «unsere vielen KMU-Familienbetriebe

haben heute schon Probleme, eine finanzierbare Nachfolgeregelung zu ermöglichen.» Diese Initiative würde die Situation noch verschlimmern, weil beispielsweise noch mehr Familien-KMUs von Grossunternehmungen aufgekauft würden. Von der Steuer betroffen wären nicht nur grosse Unternehmen und wohlhabende Privatpersonen, sondern auch KMU, Familienunternehmen, Start-ups und Hauseigentümer. Zudem lasse der Initiativtext in Bezug auf eine allfällige Ausführungsgesetzgebung einen erheblichen Interpretationsspielraum offen. Der Begriff des Kapitaleinkommens wäre im Steuerrecht neu. Ab welchem Betrag die 150-Prozent-Steuerung greife, sei unklar, ebenso die genaue Verwendung der Mehrerträge, so der Kantonalvorstand des Bündner Gewerbeverbandes. (pd)

Altes Mauerhandwerk lebendig halten

Müstair Kürzlich fand ein erster, im Rahmen des geplanten, neuen Kompetenzzentrums für Denkmalpflege und altes Handwerk organisierter Mauerkurs seinen erfolgreichen Abschluss. In den nächsten Jahren sollen weitere Handwerkskurse entwickelt und angeboten werden.

Naturstein und Kalkmörtel sind Materialien, die seit Jahrtausenden für die Errichtung von Gebäuden verwendet werden. Damit das Wissen im Umgang mit diesem Material im Zeitalter des Betonbaus nicht verloren geht, hat die Stiftung Pro Kloster St. Johann gemeinsam mit dem Verein Kalkwerk einen Kurs durchgeführt, der elf Personen die Möglichkeit bot, am Bau einer Natursteinmauer im Westhof des Klosters St. Johann in Müstair mitzuarbeiten. Begleitet wurde dieser praktische Teil

von Vorträgen und einer Exkursion zum Thema historische Mauertechnik, Bauforschung, Restaurierung und Kalkherstellung. Entsprechend vielfältig war die Zusammensetzung der Gruppe mit Personen aus den Fachereichen Handwerk, Archäologie und Bauforschung.

Verwendet wurden ausschliesslich Materialien regionaler Herkunft: der Kalk wurde in Sur En im Unterengadin gebrannt, der Sand für den Mörtel stammte aus dem nahe gelegenen Rombach und die Steine wurden ebenfalls in nächster Umgebung des Klosters gesammelt. Mit dieser und anderen Initiativen wollen die Veranstalter den Dialog zwischen Wissenschaft, Denkmalpflege und Handwerk sowie das Weiterleben traditioneller Handwerkstechniken fördern. (Einges.)

Linke will mit Grünen auf Stimmenfang

Graubünden Die SP Graubünden hat an ihrem Parteitag die Parolen zu den nationalen Abstimmungen gefasst. Die SP-Mitglieder sagten einstimmig Ja zur Volksinitiative «Ehe für alle» und Ja auch zur «99-Prozent-Initiative». Ebenfalls zugestimmt hat die Parteibasis einer gemeinsamen Liste mit den Grünen für die Grossratswahlen. Wie die SP-Graubünden in einer Mitteilung schrieb, verdiene gleiche Liebe gleiche Rechte, und so sei die Ehe für alle ein logischer und längst fälliger Schritt. Mit der Unterstützung der «99-Prozent-Initiative» möchte die SP Graubünden Löhne steuerlich entlasten und statt-

dessen Kapitaleinkommen griffiger besteuern. Am Parteitag wurden auch die Grossratswahlen 2022 thematisiert. So warben Andri Perl, Präsident der SP Graubünden, und Anita Mazzetta, Vorstandsmitglied der Verda – Grüne Graubünden, für eine gemeinsame Liste. Mit diesem strategischen Schritt wollen die beiden Schwesterparteien das volle linke und ökologische Stimmenpotenzial ausschöpfen. Ziel ist, 2022 in allen Kreisen mit insgesamt 120 Kandidierenden anzutreten. Der Parteitag stimmte dem Antrag auf eine gemeinsame Wahlliste der beiden Schwesternparteien einstimmig zu. (pd)



Einer der elf Kursteilnehmer bei Abschlussarbeiten an einer Natursteinmauer des Klosters. Foto: z. Vfg

Wo sich Fuchs und Hirte «Gute Nacht» sagen

Auch dieses Jahr verbringen wieder tierische Gäste den Sommer oberhalb von Sils. Die Autorin war knapp drei Wochen auf der Alp Prasüra und erlebte hautnah, was hinter der Arbeit eines Kuhhirten so alles steckt. So viel sei verraten: Mit Kühen zählen allein ist es nicht getan.

DENISE KLEY

Wie es sich für einen Fuchs Schweizer Staatsbürgerschaft gehört, kommt Meister Reineke seit drei Wochen tagtäglich pünktlich mit Einbruch der Dämmerung um acht Uhr aus dem Wald geschlichen, springt über das plätschernde Bächlein und bringt sich vor dem Holzzaun der Alp Prasüra in Stellung. Er spekuliert auf Essensreste. Das rötlich-weiss melierte Fell glänzt in der untergehenden Abendsonne, als er sich über ein paar alte Nudeln mit Pesto hermacht, die vor der Hütte entsorgt wurden. «Ein Jungtier, maximal ein Jahr alt», schätzt Jules Denner, der saisonale Untermieter der Alphütte. Der Fuchs hat es sich derweil unter dem Holzzaun bequem gemacht und verfolgt mit aufmerksamem Blick das Geschehen. Das Lagerfeuer erlischt langsam und lodert mit immer kleinerer Flamme, während Denner die heute gesammelten Butterpilze und Lerchenröhrlinge auf einem Steintisch zum Trocknen ausbreitet. Seit Mitte Juni ist er auf der Berghütte einquartiert, 200 Meter oberhalb von Sils. Doch der idyllische Alpaufenthalt an einem Fleck, an dem sich Fuchs und Alpbewohner «Gute Nacht» sagen, hat es in sich: Für mehr als drei Monate ist der 38-jährige verantwortlich für das Wohlergehen von 90 Kühen, die zu Beginn der Sommersaison den knapp 300 Kilometer langen Transportweg aus dem Aargau und dem Thurgau hoch in die Engadiner Bergwelt hinter sich gebracht haben. Sechs Bauern vertrauen ihre Tiere den Sommer über der Obhut von Denner an – organisiert wird die Vermittlung und der Auf- und Abtrieb der Tiere vom Alpkonsortium Zürich.

Tod durch Blitzschlag

Vor dem Schlafengehen schaut der Hirte hinter der Hütte nach dem Rechten. Er hebt eine Plastikplane an – ein stechender, süß-fauliger Gestank schlägt ihm ins Gesicht, er rümpft die Nase.



Oben: Jules Denner ist über die Sommermonate Gastarbeiter im Engadin und verantwortlich für das Wohlergehen von 90 Kühen, Kälbern und Rindern.

Unten: Ein junger Fuchs stattet dem Hirten auf der Alphütte allabendlich einen Besuch ab. Fotos: Denise Kley

Fliegen umschwirren einen Kuhkadaver. Einige Tage zuvor ist eine Mutterkuh auf Furtschellas, nur wenige hundert Meter neben der Mittelstation, bei einem nächtlichen Gewitter vom Blitz getroffen worden – der Veterinär konnte am nächsten Tag nur noch den Tod der Mutterkuh feststellen. Der Helikopter hat den Kadaver innert weniger Minuten per Transportnetz zur Alp Prasüra geflogen. Am nächsten Morgen soll das tote Tier vom Kadaververwerter abgeholt werden. Schuld hat Denner zwar nicht an dem Unglück, denn selbst die besten Zäune hätten den Blitzschlag nicht verhindert, doch ein schlechtes Gefühl bleibt dennoch – alleine aus Fürsorge gegenüber seinen Schützlingen: «Wenn mir ein Tier vor der Nase wegstirbt, habe ich daran immer ziemlich zu knabbern. Das geht einem nahe, keine Frage.»

Kalkuliertes Risiko

Am nächsten Morgen macht sich Denner auf den knapp drei Kilometer langen Weg nach oben. Zur Mittagszeit ist

er mit dem Bauern-Ehepaar der verunglückten Kuh auf der Furtschellas Mittelstation verabredet, die den langen Weg aus dem Thurgau auf sich genommen haben. Toni Forster und seine

«Wenn ein Tier stirbt, geht mir das nahe»

JULES DENNER, HIRTE

Frau Birgit wollen nach dem Rechten schauen. Seit 2014 schicken die Forsters den Grossteil ihrer Tiere ins Engadin – dieses Jahr sind es 14 Kälber und 14 Mutterkühe, doch zum Ende des Alpsommers wird der Landwirt nur 13 Mutterkühe wieder mit ins Unterland nehmen – ob das dreieinhalb Monate alte Kalb, dessen Mutter verunglückt ist, den Sommer ohne ihre Milch schafft, ist noch unklar. «Die Überlebenschancen für das Kalb würden steigen, wenn eine andere Mutterkuh sich dem Jungtier annimmt», ist sich

Denner sicher. Bauer Forster sieht es pragmatisch, als er querfeldein hinter Denner den Berg hochstapft. Weit haben sie es heute nicht, denn die Herde befindet sich nur knapp über der Mittelstation, unterhalb des Grialetsch-Gipfels. «Natürlich, ein gewisses Risiko ist immer dabei, wenn man seine Tiere auf die Alp hochschickt. Aber man hofft einfach darauf, dass nichts passiert», so der Landwirt, der Weide-Beef mit Bio-Natura-Siegel für Coop produziert. Er hat dieses Jahr Vieh im Wert von knapp 40000 Franken auf dem Berg stehen. Dass eine Kuh verunglückt oder stirbt, kommt selten vor – und wenn, werden die Kosten dem Nutzen gegenübergestellt. Nur 420 Franken bezahlt Forster an das Alpkonsortium für den Alpsommer einer Mutterkuh mit Kalb. Gegen Blitzschlag sind die Bauern über das Alpkonsortium versichert, gegen Krankheiten und Abstürze können die Bauern eine separate Versicherung abschliessen. «Das lohnt sich aber nicht», so Forster. «Die Versicherungsbeiträge sind hoch und rentieren sich

bei unserem Viehbestand nicht.» Forster spart während den Sommermonaten Futterkosten und muss seine 17 Hektar Weideland im Unterland während des Sommers nicht bewirtschaften. Doch den wirtschaftlichen Verlust, der aus dem Tod eines Tieres resultiert, mal aussen vorgelassen – die Forsters hängen an ihren Kühen. Als der Bauer, seine Frau Birgit und Denner sich der Herde nähern, muhen diese ausgelassen. Es scheint, als würden sie ihre Ernährer und den saisonalen Ziehvater erkennen. Birgit läuft voraus und nimmt Blacky, eine 12-jährige Black-Angus-Mischung in Empfang. «Blacky ist unsere Älteste im Stall. Sie ist eine gute Seele, eine ganz ruhige», erklärt sie, als sie die Mutterkuh begrüsst, indem sie ihren Kopf in die Arme nimmt und die Kuhdame liebevoll zwischen den Ohren kraut. Das verwaiste Kalb der verunglückten Mutterkuh nähert sich indes vorsichtig der älteren Kuhdame. Noch scheint sich das Jungtier nicht an die Zitzen zu trauen, doch das kann sich ändern. «Das müssen wir die



Bilder von oben nach unten: Denner liegen seine Schützlinge am Herzen, die er mit Streicheleinheiten verwöhnt. Die Landwirtin Birgit Forster ist aus dem Thurgau angereist, um ihre Tiere zu begutachten. Darunter die schwarze Kuhdame «Blacky», die sich einem verwaisten Kalb angenommen hat. Die Almhütte und Sommerresidenz des Hirten befindet sich idyllisch gelegen an einem Wanderweg.



nächsten Tage im Auge behalten», so Denner, der die Annäherungsszene auf seinem Hirtenstock stützend beobachtet. Forster nickt zustimmend. Überhaupt scheint er zufrieden, als er einen Blick auf seine Tiere wirft, die allesamt gemütlich grasen und sich in der Sonne fläzen. «Die Tiere kehren Ende Sommer immer glücklich und gut genährt in den Stall zurück. Das ist doch das Wichtigste», resümiert er. Birgit und Toni verabschieden sich noch auf dem Berg von Denner – die beiden wandern weiter in Richtung Alp Munt, die oberhalb des Fextals liegt. Mitte September kommt das Ehepaar zum Alpabtrieb wieder ins Engadin, der traditionell am Buss- und Bettag stattfindet.

Salz für die Kühe

Am nächsten Morgen geht es wieder früh los. Um kurz vor acht Uhr packt Denner seinen Rucksack und macht sich auf gen Furtschellas-Talstation, an der bereits knapp dreissig Touristen die Ankunft der ersten Gondel erwarten. An der Mittelstation angekommen, eilt Denner in den SOS-Raum, wo eine 15-Kilo-Packung Salz bereitliegt. Heute steht ein weiterer Weg als gestern an – die Herde ist weitergezogen, die Steilhänge um die Furtschellas-Station sind abgeweidet, nur getrocknete Kuhfladen lassen darauf schliessen, dass die Herde tags zuvor noch auf diesem Weidegebiet war. «Dieses Jahr haben wir einen guten Sommer, die Weiden sind satt und geben viel Futter», sagt Denner. «Wenn die Weiden ausgetrocknet sind, wie es letztes Jahr teilweise der Fall war, brechen die Kühe durch die Zäune auf der Suche nach besserem Gras», erklärt Denner. Seit vier Jahren ist er der Kuhhirte in Sils, er hat die Alp von seinem Vater übernommen, der selbst jahrzehntelang den Sommer über auf der Alp Prasüra stationiert war.

Nach einem einstündigen Fussmarsch querfeldein sichtet Denner mit dem Feldstecher die Herde im Rabgiusa-Becken, ein paar hundert Meter unter-

halb vom Curtinella-Sessellift. Mit einem lauten «Uelaaaaa» begrüsst er seine Schützlinge. «Heute gibt es Saa-aaaalzl!», ruft er der Herde zu. Das lassen sich die bis zu 700 Kilo schweren Kolosse nicht zweimal sagen und laufen dem Hirten mit erstaunlich leichtfüssigem Schritt entgegen. Ein Muttertier kommt der Herde nicht hinterher. «Die muss

«Die Tiere kehren immer glücklich in den Stall zurück»

TONI FORSTER, LANDWIRT

ich heute nochmals spritzen, sie hinkt immer noch am linken Hinterlauf», stellt Denner fest. Bereits vor zwei Tagen hat er sie mit Penicillin behandelt – er vermutet eine Panaritium-Infektion. Die Klauenkrankheit kommt auf der Alp häufig vor – die Bakterien übertragen sich über den Boden. Sofern ein Tier nicht umgehend mit Penicillin behandelt wird, besteht die Gefahr, dass sich die gesamte Herde ansteckt. Nachdem er das Salz über ein paar Steinen ausgestreut hat und sich die Tiere an den Mineralstoffen laben, zieht er ein Gewehr aus seinem Rucksack. Mit geübtem Griff bereitet er eine 21-Milliliter-Dosis des Penicillins vor, steckt den Pfeil in den Gewehrschaft, setzt an – und trifft auf den ersten Versuch die Kuh mit dem Pfeil ins Hinterteil, die aufgeschrocken davonhumpelt.

Ein Happy End

Während der Rest der Herde das restliche Salz von den Steinen leckt, zählt Denner die Tiere durch und vermerkt in einem kleinen Notizbuch ein Häkchen hinter den gezählten Ohrenmarken. Ein vorbeikommender Wanderer bleibt stehen und beobachtet das Schauspiel. Er zückt seine Handykamera. Und während Denner das Gewehr wieder auseinanderbaut und im Rucksack verstaut, nähert sich das verwaiste Kalb der

Kuhdame Blacky – zögerlich setzt das Kalb an den Zitzen an. Diese lässt den Nachwuchs friedlich gewähren. Zufrieden betrachtet Denner das Bild der Eintracht. «Ein Happy End für das Kalb. So soll es sein.»

Mit schnellem Schritt zieht Denner weiter, denn die heutige Arbeit ist noch nicht getan. Auf dem Rückweg gen Mittelstation gilt es, die Zäune zu prüfen, denn immer wieder kommt es vor, dass Wanderer und Mountainbiker die Zaunübergänge beim Passieren offenlassen, Tiere dann in die abgesperrten Steilhänge entwischen und dort verunfallen. «Vor knapp vier Wochen ist eine Kuh aus diesem Grund abgestürzt.» Das Tier war auf der Stelle tot. Ob sich Wanderer und die Alpwirtschaft im Weg stehen? «Definitiv. Der Wandertourismus hat in den letzten Jahren massiv zugenommen, was die Alpwirtschaft wesentlich erschwert.» Circa sechs Kilometer Zaun erstrecken sich über und um das Weidegebiet. Die Überprüfung und Instandhaltung der Zäune ist Sisypusarbeit – denn neben den Durchgängen gilt es auch, nach jedem Unwetter die Pfosten zu checken. Er hangelt sich am Zaundraht entlang und hämmert einen losen Pfosten in den Boden.

Ein regelmässiger Zaungast

Vier Stunden und sechs Kilometer später kommt Denner wieder an der Sommerresidenz an. Er sammelt hinter der Hütte Reissig und Brennholz. Die Plane liegt ausgebreitet auf dem Schotterweg, der Kadaver ist verschwunden. Nur ein leichter Verwesungsgeruch hängt noch in der Luft. Er hängt die Abdeckung zum Auslüften über einen Holzstapel. «Hoffen wir, dass die Plane dieses Jahr zum letzten Mal zum Einsatz kam.» Wohl angelockt vom entfachten Lagerfeuer, schleicht um Punkt acht Uhr der Fuchs wieder um die Ecke der Hütte und setzt sich wenige Meter neben das Lagerfeuer. «So langsam muss ich dir einen Namen geben, oder?» fragt er den Zaungast. «Wie wär's mit Pesto?»

La Val Müstair ün hotspot da la biodiversità

La Val Müstair es cuntshainta per üna gronda diversità da spezchas e spazis viduals intacts. Cun agüd d'ün proget coordinà da la Biosfera Val Müstair vegna procurà cha quists spazis da viver nu creschan aint.

Il pled «hotspot» in connex culla biodiversità significhia lös, ingio chi dà blera spezchas da bes-chas o plantas sün relativmaing pitschen territori. «Ün da quists hotspots as rechatta illas costas dal süd tanter il cunfin dal pajais a Müstair e Sta. Maria», infuorma Yves Schwyzer chi maina pro la Biosfera Val Müstair il sector Natüra e cuntrada, «sün quista surfatscha as chatta bleras differentas spezchas da splers.»

Buns indicatuors

«Splers chi toccan pro'ls insects sun creatüras cha blers vezzan jent», constata l'impiegà da la Biosfera Val Müstair, «impustüt eir causa las bellas culuors e disegns sün lur alas.» Quai sarà, sco ch'el suppona, eir il motiv cha splers sun bain cuntshaints e cha relativmaing blera glied s'interessa per els. «Splers sun però eir buns indicatuors pella qualità dals spazis viduals.» Sco cha Yves Schwyzer declera daja tenor il Center svizzer pella cartografia da la fauna in Europa 496 spezchas da splers. In Svizra daja 212 spezchas da quel insect. «Da dombraziuns illa Val Müstair esa resultà chi vivan tanter Müstair e Sta. Maria illas costas expostas vers süd 87 spezchas da splers», accentuescha'l.

Bod la mità in Svizra

Quista cifra significhia, sco cha Yves Schwyzer cuntinuescha, «chi's chatta in Val Müstair sün üna surfatscha da s-chars duos kilometers quadrats 20 pertschient da tuot ils splers europeics e 40 pertschient dals splers chi dà in Svizra», explichescha il perit, «blers da quists splers sun sülla glista cotschna, periclitats, o han üna priorità da stuvair gnir protets mezdana fin gronda.» Sco ch'el repeta demuossan quists splers la buna qualità ecologica da la cuntrada in Val Müstair: «Gods clers, pas-chüra i'l god e prada sütta e pas-ch fuorman ün mosaïc da differents spazis viduals sco apunta quels dals splers.» Chi saja però eir da mantgnair la qualità da quels, agiun-



L'ögliet da la grippa es üna spezcha da spler chi dà in Svizra be in Val Müstair ed al süd dal Giura.

fotografia: Peter Weidmann

dscha'l, «schi nu's fa nöglia creschna aint relativmaing svel.»

Proget cun differents partenaris

Per evitar chi crescha frus-chaglia spessa esa d'avantag scha'ls paurs laschan pascular sün quels cuntegns bescha, chavras e muvel bovin. «Quai nu basta però, i douvra eir amo intervenziuns per chüra il spazi vital», manzuna Yves Schwyzer, chi s'haja perquai lantschà ün proget corrispondent. Quel ha cumanzà ingon e la prüma fasa düra fin da l'on 2024: «Homens chi praistan servezzan civil e voluntaris taglien d'ürant quist temp la frus-chaglia e frenan uschea il svilup da spazis viduals prezios chi creschan aint.» Da quista chüra da spazis viduals profita eir l'agricultura: «Uschea vegna procurà cha'l pas-ch nu crescha aint, il muvel til ha inavant a dis-

posizion per pascular», disch il manader dal sector «Natüra e cuntrada» da la Biosfera Val Müstair, «ed al medem mumaint profitan eir ils splers, causa chi han inavant spazis viduals sco chi tils douvran.» Possibilità vain il proget

dal cumün e dals uffizis chantunals per natüra ed ambiain e per god e privels da la natüra. Da la partida es eir la Staziun ornitologica svizra Sempach. «Grond sustegn vaina eir dal Fond Svizzer pella Cuntrada», disch Yves

Schwyz, «in quatter ons analisarana lura che chi funcziuna bain e che chi's pudess optimar.» A basa da quellas cugnuschentschas gnarà preparada la seguonda fasa dal proget chi dürarà ulterius quatter ons. Flurin Andry/fmr

«Ermelin d'ingionder – ingio via»

Bogn Engiadina Scuol La Pro Natura, l'Unesco Biosfera Engiadina Val Müstair e la fundaziun Pro Terra Engiadina invidan als 10 settember i'l Bogn Engiadina a Scuol (BES) ad ün viadi i'l temp passà. Quel maina tras cuntradas cultivadas in Grischun e Glaruna. L'exposiziun «Ermelin d'ingionder – ingio via» muossa fotografias istoricas ed actualas our da la medemma perspectiva. Quists conguals muossan quant ferm chi s'ha müdada la cuntrada e cun ella eir il spazi da viver per bleras bes-chas sulvadias, sco

per exaimpel l'ermelin. La müstaila gronda douvra per sia vita quotidiana üna cuntrada multifara cun differents pussibilitats per ir a chatscha e per as zoppar. Quistas estructuras, pro las qualas i fa part eir la boscha da frütta, sun svanidas i'ls ultims decennis adüna daplü. Che consequenzas cha quai ha per bes-chas, plantas ed umans vain discus fingià a la vernissascha da l'exposiziun chi cumainza als 10 settember a las 18.00. L'exposiziun illa passarella dal BES vain muossada fin als 29 october. (fmr/fa)



Ün nouv bankin per Friedrich Dürrenmatt

L'autur Friedrich Dürrenmatt d'eira ün giast fidel dal Grandhotel Waldhaus a Vulpera. Dal 1957, be ün on davo avoir publichà cun success mundial la cumedgia tragica «Der Besuch der alten Dame», es el rivà la prüma jada a Vulpera. El es stat fascinà ed ispirà per ulteriusas ouvras sco per exaimpel «die Physiker» e «Der Meteor». Divers ons plü tard ha Friedrich Dürrenmatt dafatta dedichà ün roman a quista vallada ispiranta. In seis roman «Durcheinanderta» ha'l laschà arder il Hotel Waldhaus a Vulpera, quai ch'id es finalmaing eir stat il destin dal

Grandhotel. Seis lö predilet d'eira ün bankin sur Vulpera cun bella vista sur tuot il lö turistic. Per l'anniversari da 100 ons dal scriptur cuntshaint ha la società Pro Tarasp installà ün nouv bankin da Dürrenmatt cun üna chaista chi cuntegna sias ouvras per legger. Quist bankin invada da far la posa e reflctar sur dal lö da cura Vulpera e far ün excurs in sias istorgias.

La Pro Tarasp organisescha als 18 settember insembel culla scoula da Scuol l'inauguraziun dal bankin da Dürrenmatt. (nba) fotografias: Nicolo Bass

Arrandschamaint

Men Steiner ed Aita Biert a San Niclà

Baselgia San Niclà Men Steiner ed Aita Biert han cumanzà avant 40 ons a chantar cumünaivelmaing chanzuns popularas in möd tradiziunal. Uossa fan üna turnea da cumgià. «Tuornats per finir» es il titel eir dal concert chi dan in venderdi, ils 17 settember a las 20.15 il-

la baselgia da San Niclà. Sco cha'ls organisatuors scrivon esa necessari da reservar las plazzas. Davo il concert vain offerta üna bavarella e specialitats da la regiun. (fmr/fa)

Reservaziuns 081 864 08 89,
o handy 076 343 63 51.

Matias Oswald pissera per ün bun tun

A partir da quist on esa scumandà dad ir a chatscha cun munizium da plom. Per quels chi fan sves lur munizium da chatscha nu müda quai bier. Ün da quels «fabricha-munizium» es Matias Oswald da Müstair. El va daspö 50 ons a chatscha ed ha surgni quist on la patenta.

Id es be trais dis avant cha la chatscha cumainza. Gronda feivra nun ha Matias Oswald plü: «Quels temps sun passats. Eu pigl plü pachific», manaja'l cun ün surrier in sia garascha ed officina a Müstair. Quist on s'ha'l laschà persvader, davö ün o tsel on d'interrupziun, dad ir darcheu a chatscha, cun quai ch'el ha tschüf gratuit la patenta – davö esser stat 50 ons a tun. La radschun per la visita pro Matias Oswald (84) nu sun però reminiscenzas da chatscha, mabain la munizium ch'el chargia sves – uschè sco blers oters chatschaders o chatschadras in Grischun. Però co funcziuna quai insomma? E da che esa da far atenziun?

La preparaziun

«Il plü important es la preparaziun!», disch Matias Oswald ed agiundscha, «quella lavur sto gnir fatta inandret, uschigliö nu vaja.» – Quels plets disch Oswald adüna darcheu declerond ils differentes pass d'elavuraziun, da la patrona vöda fin pro'l tun fini. Las patronas vödas e fingià dovradas – las «hülsas» – tschüffa'l da tuottas varts da collegas da chatscha. El sves lavura cun la marca RWS, üna da las muniziums cuntschaintas dal calibr 10,3 – il calibr grischun. Matias Oswald declera ils prüms pass da preparaziun cullas patronas vödas: «Cun quai cha quellas «hülsas» sun gnüdas trattas, sun ellas leiv sfuormadas o schlargiadas. Impustüt l'avertüra da la patrona, ingio cha la culla es sortida, es da differenta larghezza.» Perquai esa da dar a mincha patrona darcheu la dretta fuorma, cun agüd d'üna matrisa o pressa. Matias Oswald declera: «Eu stögl per uschedir calibrar danouv la patrona per insomma tilla pudair chargiar darcheu. Davo avair dat la dretta larghezza a la «hülsa» esa eir da dar la dretta lunghezza a quella, vöul dir chi'd es da glimar sül-



Matias Oswald – ün chatschader cun experienza chi fa svesa sia munizium. Quist on ha el tschüf regalà la patenta da chatscha.



Quist on ha el tschüf regalà la patenta fotografias: David Truttmann

la lunghezza adattada pel tip da schluppet.»

300 fin 1000 tuns

Matias Oswald – chi ha manà blers ons üna garascha a Müstair, chi'd es stat musicant, dirigent e president cumünal – prepara d'ürant ün on in sia officina tanter 300–1000 tuns, impustüt per collegas, per l'aigna gruppa da chatscha. El fa quai daspö var desch ons, ma surlascha intant la lavur eir a seis figls chi van eir a chatscha. Davo avair calibrà a fin la patrona vöda, sto Matias Oswald allontanar la capsula da fö e metter aint üna nouva. Quai es quella pitschna pidera davovart sülla patrona, ingio cha la guotta dal schluppet clocca lasura per cha'l tun parta. Eir quel pass da lavur capita culla pressa chi ha fingià dat fuorma a la patrona. Lura esa da glimar e nettir la patrona, il prüm a man e lura eir amo cun agüd dad ün pitschen «tumbler». Ed amo üna jada disch Matias Oswald: «La preparaziun es simplamaing importanta, i nu pon per exaimpel esser aint rests da la puolvra naira veglia o lura dad arom taglià o glimà giò.» Ma quant privlusa es insomma l'elavuraziun da tuot quista munizium? Matias Oswald: «I nun es insomma na privlus. Eu nu füm plü la püppa. Ma cur ch'eu fumaiva amo, vessa perfin pudü far quistas lavurs fü-

mond. Propi privlus es il tun pür cur ch'el es chargià i'l schluppet. Avant nu capita nüglia.»

Lavur precisa

Uschè cha pür pro'ls ultims pass d'elavuraziun vain insè fat our da la patrona ün dret tun explosiv – nemp cun chargiar la puolvra illa «hülsa», cun sigillar quella cun la culla. E quai vaja per milligrams e millimeters. Per avair la dretta masüra culla puolvra serva üna stadaira electronica speciala. Tuot sto esser masürà sül milligram e sülla dretta quantità da grans da puolvra naira. Quella nun es insè plü üna puolvra naira, mabain ün granulat metallic. Cur cha la patrona es implida cun quel granulat, vain il «finale» cun metter sü la culla, per laics as pudessa eir dir il piz dal tun. Quista culla es uossa our d'arom e na plü our da plom o mez plom sco plü bod. Quista part dal tun banduna la chonna dal schluppet, penetrescha la bes-cha e dà il cuolp mortal. Ma eir pro quist ultim pass renda Matias Oswald attent: «Eir quia daja sco pro bleras dumondas da chatscha differentas teori- as.» I va per la dumonda quant profuond o spess cha'l tun ha da star aint illa chonna, sch'el dess fingià esser aint il «drall» o güsta cuort avant. Tuot tenor schluppet, serradura da schluppet o eir tuot tenor tregant esa da chatschar aint

la culla plü profuond o main profuond illa patrona. Matias Oswald disch: «I's sto savair per che schluppet e per che tregant chi's fa insomma il tun. Eu preferisch cha'l tun ha amo ün mez millimeter ajer illa serradura dal schluppet.»

«Ün tun sgür e fidà»

Per ün singul tun lavura Matias Oswald vers 10 minuts. Schi's quinta ils cuosts da material e da la lavur, lura nu's faja sgür na grond guadogn – anzi. Pro l'armaröl cuosta üna s-chacla cun 20 buns tuns var 120 francs. Perche lura preparer sves sia munizium? Matias Oswald: «Nus d'eiran avant ün pèr ons ün pa malcuntaints culla munizium cumprada. Il böt es dad avair ün tun sgür, dal qual i's po fidar. E per ragiundscher quai amo plü bain, vaina decis da far sves.» Cha l'intenziun d'ün chatschader stopcha esser da copping la bes-cha uschè cha quella gnanca nu s'inaccordscha bier, uschè ch'ella nun ha grond stress. Perquai stopcha eir la munizium esser fidada e sgüra. Matias Oswald: «Il plü bel es, scha la bes-cha es quieta e maglia – e croda sün ün bun tun. Però bier plü important co schluppet e tuns e tuot insembel es amo adüna la persuna davö l'arma. Scha quella es agitada o malquieta o sch'ella stügbia alch oter, lura nu güda neir la meglra munizium inguotta.» David Truttmann/fmr

Dumandà davö

«I staiva be amo il chamin»

Matias Oswald es i 50 ons a chatscha. Quist on survain el perquai la patenta gratuita. Cun collegas da chatscha e cun seis figls es el adüna i a chatscha i'l territori dal Pass dal Fuorn, Jufplaun ed in Val Mora. Trais dumondas ad el in connex culla chatscha:

Che es stat il punct culminant da Vossa chatscha?

Eu n'ha gnü la gronda furtüna da pudair sajettar avant pacs ons ün grond tor da tschierv da curuna dubla. Quai es stat üna casualità, üna rarità ed ün grond plaschair. E lura n'haja eir gnü l'ocasiun da schluppettar il capricorn sur 10 ons. Uschè ch'ün chatschader sco eu po esser cuntaint uschè. Perquai nu suna neir plü i a chatscha ils ultims ons, pür quist on darcheu.

Ed il punct main culminant?

Quai es stat nossa chamonna chi'd es arsa cumplettamaing avant bod 20 ons. Nus vain gnü d'ürant passa 30 ons üna bella chamonna da chatscha sül Jufplaun. Dal 2002, cuort avant la chatscha, suna rivà al lö cha tuot d'eira ars. I staiva be amo il chamin! Quai es stat ün purtret incredibel. Tuot es stat davent – il mobigliar, bleras uras da lavur, albums da fotografias, algordanzas – tuot d'eira be amo ün mantun da tschendra. La polizia es statta svelta al lö d'incendi ed ha tut sül las inquisiziuns – sainza success. Davo ün on es statta la conclusiun chi nu's possa eruir la radschun da l'incendi. Chi resta però il dubi ch'inchün pudess avair dat fö. Intant vaina refat la chamonna cha nus pudain darcheu godair insembel.

Che es chatscha per Vos?

La chatscha es per mai paschiun e hobi. Schabain ch'eu sun amo creschü cul purtret cha'ls homens vaivan dad ir a chatscha per insomma pudair trar via lur famiglia. Hoz es quai per furtüna oter. Il purtret m'es però restà – nemp quel cha la chatscha tocca pro la vita. Quists ultims ons n'haja gnü ün pa fadia cun tuot las prescripziuns e tuot las reglas chi müdan d'incuntin. A mai disturba, schi's sto star sül la bunura ed il prüm üna jada consultar il computer per savair che chi's po schluppettar e che brich. Ma quai es oramai uschè. Eu sun eir gnü culs ons ün chatschader plü pachific. David Ruttmann/fmr

Museum Stamparia Strada cun novas forzas

Stampaduors e tipografs professionals demonstraran in avegnir co chi gniva stampà cullas maschinas veglias i'l museum Stamparia Strada. Daplü d'üna mezza dunzaina da personas han interess d'esser activas i'l museum a Strada.

Las ultimas sondas d'eira blera vita i'l Museum Stamparia a Strada. Il böt da quists duos arrandschamaints d'eira da procurar per cuntinuità i'l museum regional: «Eu main quist museum daspö l'on 1987», ha dit Gian Häfner, «uossa n'haja 82 ons e less perquai planet am retrar.» Thedy Gut, chi fa part dal cusagl da la Fundaziun Stamparia Strada, ha declerà che chi hajan fat per chattar successuors per el, «ed eir per dvantar commembers dal cusagl da fundaziun», e procurar pella cuntinuità.

Cul sustegn da Museums Grischuns Insembel cul figl da Gian, cun Georg Häfner chi presidiescha la Fundaziun

Stamparia Strada, s'ha el miss a la tschercha da personas chi vessan fora interess dad esser activas i'l museum a Strada: «Nus vain gnü eir il sustegn da Museums Grischuns e vain chattà ün bel nomer da personas chi vessan plaschair da far quai», ha infuormà Thedy Gut, «per exaimpel Jon Armon Cafilisch, Jon Candrian, Letizia Könz e Maria Vital.» Implü hana chattà cun Ottiglia Augustin, Chatrina Caviezel e Barbla Sulser eir a trais duonnas chi sun prontas da far las guidas la sonda tras il museum. «Uossa esa da verer co chi's scumparta las differentas lavuors», ha declerà Thedy Gut, chi d'eira plü bod il CEO da las Zürisee-Medien, «nus eschan persvas dad esser sün buna via.»

Cun profis vi da las maschinas

«La Stamparia Strada es ün museum cun maschinas da stampar veglias, cun quellas san lavurar quellas personas chi han imprisils mansters da stampatur o tipograf», ha'l cuntinuà, «mansters chi mouran oura.» Cur cha'l museum eir da l'art naira Graphos ad Uster es gnü serrà ha Thedy Gut scrit a quellas personas chi demonstraivan co chi gniva stampà



Thedy Gut e Gian Häfner (da schnestra) s'ingaschan daspö ons pel museum a Strada.

fotografia: Flurin Andry

plü bod: «Eu n'ha dumandà schi nu vessan interess da dovrar lur capacitats professionali eir quia a Strada.» Seis intent

d'eira d'avair uschea amo ün pèr ons profis chi muossan a la gliud co chi's lavuraiva cun quistas maschinas.

«Quatter fin tschinch d'els han respus chi fetschan quai ed ad els vaina dat las ultimas duos sondas l'ocasiun da provar oura las maschinas chi sun qua a Strada.» Sonda passada sun stats illa Stamparia Strada ils stampaduors pensiunats Felix Faccini e Karl Lang.

D'importanza naziunala

Da l'on 1680 ha Nuot Cla Janett, il stampatur principal da la «Sacra Bibla» da Scuol, decis da drivir a Tschlin ün'aigna stamparia. Dal 1689 ha'l fat müdada ed installà quista officina a Strada. Fin da l'on 1881 esa gnü stampà qua cun pacas interrumpziuns üna blera da cudeschs in rumantsch. Dal 1987 es gnüda constituida la Fundaziun Stamparia Strada. Quella ha fat our da la chasa S-charplaz ün museum da l'art naira cun maschinas da stampar veglias. L'exposiziun permanenta muossa co chi gniva stampà qua, ma eir co chi gniva vivü da quel temp in quista veglia chasa engiadinaisa. Regularmaing vegnan sportas eir exposiziuns extraordinaras. Il museum figürescha sülla glista da bains culturals d'importanza naziunala. Flurin Andry/fmr

Christian Flöss Ihr Partner für:

GOLDANKAUF

Alle Gold- und Silberarten, Schmuck, Münzen, Uhren, Zinn, Besteck usw.

Einkaufscenter Caspar Badrutt
Via dal Bagn 52 | 7500 St. Moritz

DO – FR 13.30 – 18.30

Ausserhalb der Öffnungszeiten:
Terminvereinbarung: 079 221 36 04

Wegen neuer Arbeitsstelle in St. Moritz, **gesucht ab November** – ein neues Zuhause in **St. Moritz oder Umgebung.**

Grösse:
2½- bis 4-Zimmer-Whg.

Über Angebote würde ich mich sehr freuen.

Kontakt: d.juranek@icloud.com
oder Mobil 076 490 94 11

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n und teamfähige/n

Polygrafin/Polygrafin

- Selbstverständlich bieten wir auch einer/einem jungen Berufsfrau/Berufsmann die Möglichkeit, bei uns die ersten Schritte in den Berufsalltag zu wagen.
- Es erwartet Sie ein motiviertes Team sowie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem Engadiner Unternehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Gammeter Media AG
Philipp Käslin
Via Surpunt 54, 7500 St. Moritz
Tel. 081 837 91 22
p.kaeslin@gammetermedia.ch

Raumpflege und Schlüsselübergabe für Ferienwohnung

Wir suchen für unsere schöne 4-Zimmer-Wohnung in Pontresina eine Deutsch sprechende, zuverlässige und engagierte Persönlichkeit, welche unsere Wohnung pflegt und für neue Gäste vorbereitet. Dazu gehört das Betten beziehen, Reinigung der Wohnung, das Waschen und Bügeln der Hauswäsche, und wenn nötig der Empfang von neuen Gästen (samstags). Guter Lohn ist zugesichert.

Anfragen und Besichtigung bei Frau M. Trüb unter Tel. 081 842 70 03
Vom 31. August bis 9. September 2021 erreichbar



CENTER DA SANDÀ ENGIADINA BASSA
GESUNDHEITZENTRUM UNTERENGADIN

Wir suchen für die Beratungs- und Konsiliardienste des Ospitals per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Ernährungsberater/-in (20%)

Wir bieten attraktive Arbeitsbedingungen und vielfältige Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten.

Gesundheitszentrum Unterengadin | Via da l'Ospidal 280 | CH-7550 Scuol



Details unter www.cseb.ch/jobs



Ihre Spende macht Marlènes Leben leichter.

Cerebral
Helfen verbindet
Schweizerische Stiftung für das cerebral gelähmte Kind
www.cerebral.ch

Wir danken dem Verlag für die freundliche Unterstützung dieses Inserates.

Spendenkonto: 80-48-4



Die Zeitung der Engadiner.



Engadiner Post
POSTA LADINA

www.engadinerpost.ch

Der «Tuttoafare» ist auch Hotelier des Jahres

Marc Eichenberger vom Grand Hotel Kronenhof in Pontresina ist zum Hotelier des Jahres ausgezeichnet worden. Was bedeutet ihm der Titel? Wie fördert er seine Mitarbeiter? Und warum ist er selber Hotelier geworden? Ein Gespräch in der Lobby der «Grande Dame.»

RETO STIFEL

Ein Donnerstagvormittag in der Lobby des Grand Hotel Kronenhof in Pontresina. Ein wunderbarer Frühherbsttag kündigt sich an, die meisten Gäste sind bereits unterwegs. Auch für Marc Eichenberger, seit 2013 Direktor, ein kurzer Moment des Innehaltens. Seit Kurzem kann er sich auch mit dem Titel «Hotelier des Jahres» schmücken, welchen das Wirtschaftsmagazin «Bilanz» jeweils vergibt. Er selbst würde sich den Titel nicht geben, sagt er, und ergänzt,

«Der Titel gehört allen Mitarbeitenden»

dass es in der Schweiz sehr viele gute Hoteliers gebe, die hervorragende Arbeit leisteten und die Auszeichnung ebenso verdient hätten. «Zudem ist es ein Titel, der mir überreicht wurde, welcher aber allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gehört. Sie machen einen hervorragenden Job.» Oder wie es die «Bilanz» in der Laudatio schreibt: «Das Team ist das schlagende Herz und die Seele des Hotels.»

Gefreut hat er sich über die vielen Reaktionen der Gäste weltweit. «Mir ist wieder klar geworden, wie eng sie mit dem Hotel verbunden sind, auch wenn sie nicht bei uns in den Ferien sind.» Sei es über das Lesen von Branchenmagazinen oder als Follower in den sozialen Medien. Er ist überzeugt, dass ein solcher Titel auch dem Hotel gute Publicity bringt. Im Bilanz-Hotel-Rating hat der

Kronenhof Rang sieben unter den 50 besten Ferienhotels der Schweiz erreicht.

Als «Grande Dame» wird das Engadiner Traditions- und auch gerne bezeichnet. «Eine Grande Dame mit vielen Geheimnissen und auch einigen Marotten», fügt Eichenberger an. Letztere würden sich vor allem in der Zwischensaison zeigen, wenn die aufwendigen Unterhaltsarbeiten anstehen. Der Unterhalt ist das eine, die laufenden Investitionen das andere. Erst diesen Frühling wurde die Bel Etage des Hotels kom-

«Eine Grande Dame mit Geheimnissen und Marotten»

plett renoviert und modernisiert. Wie immer bei Bauarbeiten, bestand die Herausforderung darin, einen Mittelweg zu finden zwischen der Modernisierung und dem Anspruch, auch der langjährigen Geschichte des Hauses und damit der historischen Architektur gebührend Rechnung zu tragen.

Einerseits geht es um Hardware, also um die Infrastruktur, andererseits um die Software, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. «Ich darf mich glücklich schätzen, über einen langjährigen Mitarbeiterstamm zu verfügen», sagt Eichenberger. Diese kennen die Gäste und die Gäste kennen die Mitarbeitenden, das vereinfacht vieles. Eine Aufgabe für die Branche ganz allgemein stelle die Rekrutierung neuer Mitarbeiter dar. Dass die Rahmenbedingungen wie unregelmässige Arbeitszeiten und tiefe Löhne gegen eine Karriere in der Hotellerie sprechen, weiss er. Trotzdem sei in letzter Zeit diesbezüglich schon einiges unternommen worden, um die Attraktivität zu steigern. Letztlich könne auch jeder Hotelier selber etwas dazu beitragen, dass die Branche gerade auch für junge Leute attraktiv bleibe.

Marc Eichenberger hat sich mit dem Beruf des Hoteliers einen Kindheitstraum erfüllt, wie er sagt. Obwohl er nicht einer Hoteliersfamilie entstamme, sei es immer sein Wunsch gewesen,

Gastgeber zu werden. Aufgewachsen im aargauischen Seetal, hat er nach der Matura und dem Militärdienst die Schweizerische Hotelfachschule in Luzern besucht und in verschiedenen Praktika erste berufliche Erfahrungen gesammelt. Später war er unter anderem im Fünf-Sterne-Resort Park Weggis und im Suvretta House in St. Moritz tätig, bevor er als Direktor nach Pontresina in den Kronenhof wechselte. Auch heute würde der 45-Jährige den Beruf des Hoteliers sofort wieder ergreifen. «Weil jeder Tag anders ist und man am Morgen nie weiss, was auf einen zukommt. Vor allem aber gefällt mir der Kontakt mit den Gästen.» Nicht selten ergeben sich aus diesen Kontakten langjährige Freundschaften. Schliesslich ist es auch die Zusammenarbeit im Team, die ihm Freude bereitet. «Während jeweils vier Monaten im Sommer und im Winter leben wir wie in einer grossen Familie unter einem Dach. Das kann herausfordernd sein, gibt aber auch eine sehr starke Bindung.»

Er will Mitarbeiter, die nicht einfach ihren Job erledigen, sondern mitdenken und selber Ideen einbringen. Er ist bereit, Verantwortung abzugeben, was wiederum Vertrauen und gegenseitigen Respekt bedingt. Das sei seine Rolle als Innenminister. Er sei aber auch Aussenminister, der Gastgeber, der von frühmorgens bis spätabends für die Anliegen seiner Gäste da ist. «Eigentlich bin ich

«Wir leben wie in einer grossen Familie unter einem Dach»

für alles zuständig, oder wie es in der Hotelbranche so schön heisst, ich bin der «Tuttoafare».

Beim abschliessenden Fototermin vor dem Haus ist Marc Eichenberger als Aussenminister gefragt. Er grüsst hier einen Gast, wünscht da einen schönen Tag und empfiehlt einem Ehepaar, angesichts des wolkenlosen Himmels die Sonnencreme nicht zu vergessen.

Der Hotelier des Jahres ist in seinem Element.



Der Hotelier des Jahres, Marc Eichenberger vor der «Grande Dame», dem Grand Hotel Kronenhof in Pontresina. Foto: Reto Stifel

Kellers Annäherung an die Weltliteratur

Madulain Kürzlich fand in der Stüva Publica die Buchvernissage zum Werk «Ein Elfchen und zwei Haiku» des Madulainer Autors Jürg Keller statt.

Da die Vernissage unter Covid-19-Schutzmassnahmen durchgeführt werden musste, bot der Gemeinschaftssaal in der Chesa Strimer nur jenen Platz, die sich vorher mit ihrer E-Mail-Adresse registriert hatten. Dennoch fand sich eine illustre Gesellschaft zur Buchpräsentation ein. Schon vor der offiziellen Eröffnung wurde rege über die vorangegangenen Publikationen Kellers diskutiert, wobei ganz offensichtlich der Kurzgeschichtenband «Unbesieg-Bar» mit 18 Rezepten zu alkoholischen und nicht alkoholischen Drinks die Gunst der Leserschaft fand.

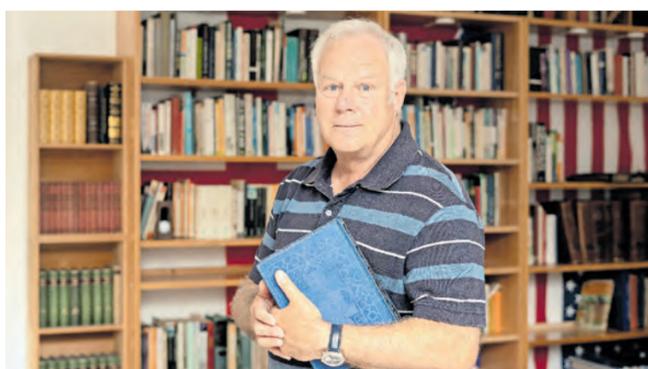
In seiner kurzen Ansprache machte der Autor darauf aufmerksam, dass die Lektüre seines Buches eine «gewisse Bereitschaft zur Selbstreflexion» voraussetze. Mit diesen Vorzeichen ging er daran, vorgängig in seinem literarischen Umfeld eingegangene Voten als Stichwörter auf eine Leinwand zu projizieren und deren Bezug zum neuen Buch zu erörtern. So liege es in der Natur der Sache, dass jede Reduzierung eines literarischen Werkes zu einer gewissen Verdichtung des Stoffes führe. Diese Dichte wieder aufzuschlüsseln und sie mit dem persönlichen Erfahrungsschatz zu kombinieren, sei anspruchsvoll. Doch, so machte Jürg

Keller klar, sei dieses Buch – eine Betrachtung seiner Lieblingsschriftstellerinnen und -schriftsteller in 52 eigenen Gedichten – nicht nur für ausgewiesene Kenner der Weltliteratur ein echter Gewinn. Die Kürze des vorgegebenen Formats – ein Elfchen und zwei Haiku – erlaube es auch einer unbefangenen Leserschaft, sich eine Vorstellung zu einem Roman zu machen. «Und auch wieder Lust zu bekommen, eines dieser beschriebenen Bücher zu lesen.» Diese Aussage Kellers schien Gehör zu finden, erklärten doch manche Besucher spontan, dass sie sich fortan mehr Zeit nehmen würden, auch wieder einmal in der privaten Bibliothek – und sei sie auch nur schmal – zu stö-

bern und das eine oder andere Buch herauszunehmen um es zu lesen.

Jürg P. Keller wurde 1957 in Zürich geboren und studierte Amerikanistik, Italienische Linguistik und Publizistik an der Universität Zürich. Bisher veröffentlichte er ein Sachbuch über die Amerikanische Literatur und zwei Englisch-Lehrmittel. 2017 erschien «Logomumaints» als eine erste Gedichtsammlung, gefolgt 2020 von einem Kurzgeschichtenband und Reisegeschichten. Keller lebt mit seiner Familie in Madulain. (Einges.)

Jürg Keller «Ein Elfchen und zwei Haiku», 136 Seiten, erschienen 2021 als Taschenbuch im Verlag Books on Demand, ISBN: 978-3-7543-1308-4, auch als eBook erhältlich.



Jürg Kellers neues Buch ist eine coronabedingte Hommage an grosse Autorinnen und Autoren. Foto: Christine Hübner-Berlepsch

Freunde Celerinas wirken aktiv mit

Celerina Trotz Covid-19 hat sich der Verein Freunde von Celerina – Amici di Celerina – aktiv engagiert und seine Newsletter veröffentlicht, Präsenzgeneralversammlungen abgehalten und in der Begleitkommission zur Neugestaltung Dorfzentrum Celerina mitgewirkt. Die vorbereitete Stellungnahme des Vereins Freunde von Celerina zum Projekt «Zentrumsentwicklung» wurde intensiv diskutiert, bearbeitet und verabschiedet.

Trotz der Pandemie konnte sich der Verein Freunde von Celerina in den letzten Monaten markant stärken und die Zahl der Mitglieder auf heute 115 verdoppeln. Erfreulich ist das Interesse der Mitglieder an der Organisation und die Unterstützung des Vorstandes. Dieser bemüht sich, an der Entwicklung der Gemeinde mit konstruktiven Ideen und Beiträgen mitzuwirken. Der Verein hat sich denn auch sehr darüber gefreut, dass ein Vorstandsmitglied in die Begleitkommission «Zentrumsentwicklung – La Diagonela» gewählt worden ist – eine ideale Voraussetzung, um ak-

tiv in der Gestaltung für die Zukunft von Celerina mitzuwirken. Die Vereinsmitglieder sind durchweg mit Herzblut dem Engadin verbunden und lieben die Schönheiten der Berggemeinde Celerina. Hieraus zieht auch der Vorstand seine Motivation, sich zu engagieren.

Mitte August konnte die Generalversammlung mit 40 Mitgliedern vor Ort durchgeführt werden und nur ein paar Tage später wurde auch mit grossem Interesse die Orientierungsversammlung der Gemeinde über die Zentrumsentwicklung mitverfolgt. Bereits am Tag darauf traf sich der Vorstand für eine vertiefte Analyse des Projektes. Am 28. August wurde zudem eine ausserordentliche Orientierungsversammlung für die Mitglieder VFC durchgeführt, mit dem Ziel, eine umfassende, konstruktive Stellungnahme zum Projekt «La Diagonela» zu verabschieden. (Einges.)

Der Verein «Freunde von Celerina – Amici di Celerina» freut sich immer über neue Mitgliedschaften, sei es aus den Reihen Einheimischer, langjähriger Gäste oder auch Zweitheimischer. Kontakt unter: amicidicelerina@gmail.com.

Am Donnerstag in der «Engadiner Post/Posta Ladina»

Gian Andrea Caratsch liebt Orgeln

Der 13-Jährige hat schon selbst eine Orgel gebaut und möchte dereinst Orgelbauer werden.

Engadiner Post
POSTA LADINA



Heimleite trotz Überzahl für den FC Celerina



Das ging gewaltig schief. Die Celeriner, im Bild Luca Dias, mussten gegen den FC Ems untendurch und verloren trotz langer Zeit in Überzahl mit 0:1.

Foto: Daniel Zaugg

Mehr als 60 Minuten in Überzahl, einen Elfer verballert und am Ende gegen Ems mit 0:1 verloren. Drei Spiele, ein Punkt. Die Engadiner Kicker müssen aufpassen, dass aus dem Traum vom Aufstieg am Ende der Saison nicht ein Alptraum Abstieg wird.

DANIEL ZAUGG

Es sind erst drei Spiele gespielt, zu früh eigentlich, um den Stab über die erste Mannschaft des FC Celerina jetzt schon zu brechen. Und in der 4. Liga darf der Fussball-Feinschmecker selbstverständlich nur in Ausnahmefällen fussballerisch feine Kost erwarten. Aber was den knapp drei Dutzend Zuschau-

ern am Sonntag auf dem Sportplatz San Gian, vor allem vom heimischen Team geboten wurde, geht in die Kategorie äusserst magere Kost.

Dabei fing das Spiel aus Sicht der Einheimischen gar nicht so schlecht an. Die Gegner aus Ems, wegen Corona-Impfungs-Nebenwirkungen nur mit zwei Ersatzspielern angereist, liessen ihren Gegenspielern in den ersten Minuten viel zu viel Raum. Den nutzten die Celeriner allerdings nicht konsequent genug. Schon in der 4. Minute tauchte Luca Melcarne alleine vor dem gegnerischen Kasten auf, verlor das Torwart, aber verfehlte das leere Tor um gut zwei Meter. Nur zwei Minuten später scheiterte Patrick Barros nach einem langen Rush an Ems-Keeper Janino. Zwei Minuten später herrschte dafür auf der anderen Seite vor dem Sechzehner der Engadiner heilloses Durcheinander, und nachdem Keeper Diego Santos einen ersten Schuss noch

parieren konnte, musste er beim Nachschuss hinter sich greifen. Sein Schimpfen über das ungenügende Eingreifen seiner Vorderleute und seine Bemühungen, deshalb das eigene Gehäuse in seine Einzelteile zu zerlegen, musste bis Pontresina zu hören gewesen sein. Der Treffer schien beide Teams zu lähmen, und wer sich zu dieser Zeit zu Kaffee und Kuchen oder zu Bier und Bratwurst von den Zuschauerplätzen verabschiedet hatte, hat über lange Zeit nichts verpasst.

Elfer verschossen

Bis in der 31. Minute nach unerträglich vielen Fehlpässen, Ballverstoppern und misslungenen Kopfbällen im Mittelfeld, plötzlich ein langer Ball doch noch einen Adressaten fand. Barros konnte alleine auf Schlussmann Janino losziehen und wurde von diesem von den Beinen geholt. Janino verdiente sich damit die rote Karte, durfte früh-

zeitig zum Duschen und wurde durch Mittelstürmer Danilo Iozzo ersetzt. Celerinas «Mister-Standards», Carlos Tejo, legte sich die Kugel auf dem Elferpunkt zurecht und manch ein Engadiner Zuschauer setzte schon ein breites Grinsen auf. Schliesslich war alles für den Ausgleich und eine später zu erwartende Führung wegen des Platzverweises beim Gegner angerichtet. Denkste. Das Schüsschen von Tejo in Richtung rechte Torwartecke wird mittels müdem Hinleger locker zur Beute von Iozzo.

Der Ersatzkeeper richtete es

Und dieser Iozzo sollte im weiteren Lauf des Spiels weiterhin der grosse Spielverderber der Engadiner bleiben. Nicht unbedingt überraschend für deren Trainer Pernollet, der dem Chronisten beim Vorbeigehen verrät, dass sein Schützling mal Torhüter war. Wissen, das die Engadiner offensichtlich nicht hatten. Nur so ist zu erklären,

dass die Celeriner ihr Spiel auf einen vermeintlich schwachen gegnerischen Torhüter ausrichteten. Torschüsse aus astronomischer Distanz, lange Bälle auf die Stürmer und Flanken, die auch ein etwas weniger guter Keeper locker weggepflückt hätte. Gegen Ende der zweiten Hälfte wurde es zunehmend laut auf San Gian. Einerseits waren es die Gäste, die sich bei jeder gelungenen oder auch weniger gelungenen Aktion anfeuerten. Und auf der anderen Seite die Einheimischen, die sich gegenseitig mehr und mehr auf dem Feld, frustriert ob der eigenen Leistung, zusammenstauchten. Am Ende mussten die Gäste noch nicht mal den Mannschaftsbus vors Tor stellen, um den Sieg sicherzustellen. Celerina steht nach drei Spielen mit nur einem Punkt auf dem letzten Tabellenplatz und muss sich in den nächsten Spielen gewaltig steigern, um das Punktekonto aufzubessern.

Start für Engadiner National League-Spieler

Eishockey Heute Dienstag startet in der Eishockey National League die neue Meisterschaft 2021/22. Und endlich finden die Spiele wieder vor Zuschauern statt. Gleich zum Auftakt gastiert der Bündner Verein HC Davos beim Schweizermeister EV Zug. Und so kommt es erneut zum Duell zweier Verteidiger, die einst beim EHC St. Moritz das Eishockey-ABC erlernt haben. Der Zuger Nico Gross trifft auf den Davoser Davyd Barandun. Die beiden 22-jährigen treffen sich immer wieder auch mal ausserhalb des Eishockeys, vor allem im Engadin, wo beide ihre Wurzeln haben.

Die Ziele ihrer Vereine sind unterschiedlich, der EV Zug will natürlich seinen Schweizer Meistertitel verteidigen, der HC Davos will heuer mal wieder in die Play-offs und dort so weit wie möglich kommen.

Möglich ist, dass in dieser Saison noch ein weiterer Engadiner in den HCD-Reihen zu Meisterschaftseinsät-

zen kommt: Der 19-jährige Scuoler Fabian Ritzmann, der in der Vorbereitungszeit schon einige Male sein Können unter Beweis stellen konnte.

In den Teams der höchsten Spielklasse sind im Übrigen weiterhin Leistungsträger auf Klubvorstandsebene tätig: So Marc Gianola als CEO des HC Davos und Christian Wohlwend als Trainer des Rekordmeisters. Raeto Rafainer führt nun die Sportabteilung des SC Bern in möglichst bessere Zeiten.

In der zweithöchsten Spielklasse, der Swiss League, spielt ab dieser Saison ein weiterer Engadiner eine Rolle. Der U18-Nationalspieler und Verteidiger Tiziano Pauchard (18) ist in die Equipe der EVZ Academy aufgerückt und will sich dort an höhere Aufgaben heranwagen.

Marc Camichel (22), der letztes Jahr noch mit Ajoie in die National League aufgestiegen ist, verstärkt nun nach seiner Rückkehr ins Engadin wieder den EHC St. Moritz. (skr)

Durchgezogene Leistung des EHC St. Moritz

Eishockey In seinem vierten Testspiel holte der EHC St. Moritz am Samstag in Widnau gegen den aufstiegsambitionierten Drittligisten Glarner EC den dritten Sieg. Die Engadiner gewannen nach einer durchgezogenen Leistung mit 6:3 Toren. Nach einem guten Start war die Partie bereits nach knapp 13 Minuten mit einem 4:0-Vorsprung für St. Moritz entschieden. Die Mannschaft von Coach Alexander Aufderklamm spielte in Abwesenheit des noch rekonvaleszenten Torhüters Jan Lony mit Orlando del Negro und Flurin Arquint (ab 35.) zwischen

den Posten. Die Tore für die zwar mit vier Sturmreihen, aber dennoch nicht komplett angetretenen Engadiner, erzielten Captain Harrison Koch (2), Armon Niggli (2), Lukas Haas und Luca Roffler.

Am nächsten Samstag empfängt der EHC St. Moritz um 18.30 Uhr auf der Ludains den Drittligisten HC Verzasca zum letzten Testspiel. Derweil hat beim Nachwuchs bereits teilweise die Meisterschaft 2021/22 begonnen. Bei den U-17 Top spielte der EHC St. Moritz beim EHC Winterthur und verlor erst in der Verlängerung mit 3:4 Toren. (skr)

Valposchiavo Calcio noch ungeschlagen

Fussball Die Drittligisten von Valposchiavo Calcio stehen auch nach drei Spielen ohne Niederlage da. Das Heimspiel gegen den FC Bad Ragaz endete 1:1. In der 4. Liga verlor Celerina sein Heimspiel gegen den FC Ems mit 0:1 (siehe Match-Bericht). Valposchiavo Calcio 2

holte sich in der gleichen Gruppe mit einem 3:1 über Danis-Tavanasa den ersten Dreier. Ebenfalls den ersten Erfolg verbuchen konnte der Fünftligist FC Lusitanos de Samedan mit einem 1:0 in Landquart, während die AC Bregaglia auswärts beim FC Thusis-Cazis mit 0:1 verlor. (dz)

Albert Giger tot

St. Moritz Der ehemalige Spitzenlangläufer Albert Giger ist im Alter von 75 Jahren gestorben. Giger nahm für die Schweiz dreimal an Olympischen Winterspielen und zweimal an nordischen Weltmeisterschaften teil und gewann 1972 in Sapporo die Bronzemedaille in der 4-x-10-Kilometer-Staffel. In den Siebzigerjahren gewann er den Engadin Skimarathon fünf Mal und setzte damit eine Rekordmarke, die noch heute gilt. Nach seiner sportlichen Laufbahn führte der St. Moritzer während 38 Jahren die Langlaufschule an seinem Heimatort und eröffnete danach mit seinem Bruder einen Gewerbebetrieb. Daneben engagierte er sich als Juniorentrainer und während 25 Jahren als Rennleiter des Engadin Skimarathons. Am vergangenen Samstag erlag Albert Giger einem Krebsleiden, das ihn mehr als ein Jahrzehnt begleitete. Er hinterlässt seine Frau Lisbeth, zwei Töchter und zwei Enkelkinder. (pd)

*Und immer wieder sind do d Spura vo Dim
Läba. Sie werded üs immer an Dich erimera
und üs glücklich und trurig macha und
Dich nie vergessa lo.*

Abschied

Nach langer Krankheit het er s letschta Renna verlora.

Albert Giger-Zimmerli «Bertli»

7. Oktober 1946 – 4. September 2021

Trurig aber dankbar für die schöni Ziit, nämend mier Abschied vo mim Ehem, üsrem Paps, Brueder, Schwiegervater und Nono.

Truradressa:

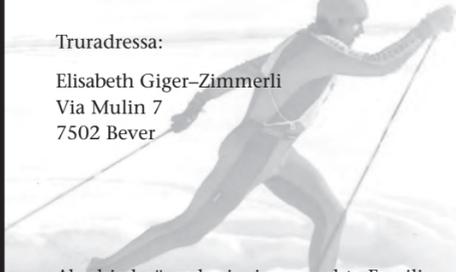
Elisabeth Giger-Zimmerli
Via Mulin 7
7502 Bever

Mier vermissd di:

Lisbeth Giger-Zimmerli
Nicole Giger und Roberto Martis
Jeannine Giger und Marco Klucker
mit Nina und Jan
Richard und Johanna Giger mit Familie
Verwandti und Fründä

Abschied nämend mier im engschta Familia- und Fründeskreis.
Es werded kei Leidzirkular verschickt.

Anstell vo Bluemaspenda bitted mier d Krebsliga Graubündä, 7000 Chur, z berücksichtiga,
IBAN CH97 0900 0000 7000 1442 0; Vermerk Albert Giger.



Todesanzeige und Danksagung

Der Lebensweg unserer Mutter, Schwiegermutter und unserem Grosi hat sich geschlossen.

Nach dem langen Weg wurdest du nun erlöst und kehrst in Frieden heim.

Hanny Joos-Aeschlimann

15. Juni 1941 bis 31. August 2021

Der Tod schliesst den Lebenskreis. Erinnerungen und Dankbarkeit öffnen ihn wieder.

Traueradresse:

Enrico Joos
Via Pros da God 10
7504 Pontresina

In stiller Trauer:

Agi Joos und Luciano mit Ivan und Bettina
Enrico und Äsa Joos mit Linus und Lovisa
Verwandte und Freunde



Die Urnenbeisetzung findet im engsten Familienkreis statt.

Wir danken allen, die Hanny in Liebe und Freundschaft begegnet sind. Insbesondere danken wir Annetta & Flurin, Dr. med. Patrick Egger und den Mitarbeitenden des Spitals sowie der Spitex Oberengadin.

Im Sinne der Verstorbenen unterstütze man «TONI EL SUIZO» Rüttimann Beat Anton, Pontresina. PC: 90-171820-1, CH57 0900 0000 9017 1820 1



Foto: Giancarlo Cattaneo, Fotoswiss

Todesanzeige

Albert «Bertli» Giger

7. Oktober 1946 – 4. September 2021



Lieber Bertli, Du warst ein Macher und ein Herzensmensch und hast Dich wie kaum ein anderer für den Sport im Engadin engagiert. Als fünffacher Sieger des Engadin Skimarathon hast Du Massstäbe gesetzt, die bis heute kein anderer Athlet erreicht hat. Mit Deiner Leidenschaft für den Langlauf und in 25 Jahren als Rennleiter hast Du den Engadin Skimarathon bereichert und weitergebracht.

Du hast den Langlauf und den Engadin Skimarathon immer in Deinem Herzen getragen. Danke für Deinen Einsatz, Dein grosses Engagement, Dein Dasein und Dein Schaffen. Danke für alles. Wir werden Dich in unseren Herzen tragen und uns dankbar an Dich erinnern, wenn wir wieder die ersten Runden auf den Loipen langlaufen.

Wir werden Dich sehr vermissen.

In stiller Trauer und mit herzlichem Beileid an die Familie,

Geschäftsleitung, Vorstand, Mitarbeiter und OK des Engadin Skimarathon



Wenn ihr an mich denkt, seid nicht traurig. Erzählt lieber von mir und traut euch auch zu lachen. Lasst mir einen Platz zwischen euch, so wie ich ihn im Leben hatte.

Leo Studhalter

9. Februar 1941 bis 3. September 2021

In grosser Liebe und tiefer Dankbarkeit lassen wir dich weiterziehen.

Traueradresse:

Silvia Studhalter-Gross
Via Garsun 42
7504 Pontresina

Wir vermissen dich:

Silvia Studhalter-Gross
Tatjana und Markus Meier-Schaefer
Annika Meier, Mirja Meier
Gabriela Bachmann-Renninghoff
Geschwister und Verwandte

Wir danken allen Verwandten, Freunden und Bekannten für die vielen schönen Begegnungen und die unvergesslichen Erlebnisse.
Mit grossem Respekt bedanken wir uns auch bei Dr. Mark/Onkologe, bei Dr. Grattarola und beim Team der Spitex Oberengadin.

Die Abdankung findet im engsten Familienkreis statt.



Foto: Daniel Zaugg



Uns gibt es auch so.
Folgen Sie uns!

Engadiner Post
POSTA LADINA

Engadiner Post

POSTA LADINA

engadin.online



Das Portal der Engadiner.



Die zwei Gesichter des schönen Giftzwergs

Wie nur wenige andere Pflanzen ist der Echte Seidelbast (*Daphne mezereum*) ein veritabler Verwandlungskünstler. Erleuchtet er im Vorfrühling die noch weitgehend farblosen Engadiner Wälder scheu mit seinen stark duftenden, rosa bis purpurroten Blüten, so zeigt er sich jetzt, zu Beginn des Herbstes, mit einer Blätterkrone aus länglichen, grünen Blättern und einzeln oder in kleinen Gruppen, am kargen Stiel ausgebildeten, leuchtend roten beerenartigen Früchten. Der Echte Seidelbast gehört zur Familie der Seidelbastgewächse (*Thymelaeaceae*) und gilt als einzige stammbliütige Art ganz Mitteleuropas. Eine Wuchsform, die ansonsten hauptsächlich bei Tropenpflanzen verbreitet ist. Mit der Eigenart, dass sich im Frühjahr die neuen Blüten auf den Narben der abgefallenen Blätter des Vorjahres bilden. Die Blätter wiederum werden erst nach dem Abblühen der Pflanze als Laubtrieb ausgebildet.

Doch Vorsicht, so schön die Blüten des Seidelbast auch sind, so verführerisch diese duften und so verlockend die herbstlichen Steinkernfrüchte leuchten, so giftig sind die einzelnen Teile der Pflanze. Sehr giftig sogar. Ein Dutzend Beeren sind laut der biologischen Beschreibung des Echten Seidelbast für einen Erwachsenen bereits tödlich, bei Kindern bedeutend weniger. Aber auch Schweine, Kühe und Pferde sind gefährdet. Nichtsdestotrotz haben sich die Menschen früher der Giftpflanze bedient und aus dieser Mittel zur Linderung von Kopf- oder Zahnschmerzen hergestellt, Pflanzenteile als Brech- und Abführmittel benutzt oder, in Essig eingelegt, als Zugsalbe verwendet. Laut Info Flora, dem nationalen Daten- und Informationszentrum der Schweizer Flora, ist der Echte Seidelbast in allen Kantonen entweder teilweise oder vollständig geschützt. Letzteres gilt auch für den Kanton Graubünden (jd) Fotos: Jon Duschletta

Veranstaltungen

Cevi-Tag

Samedan Natur, Abenteuer und Freundschaft – das alles und noch viel mehr gibt's für Kinder und Jugendliche ab sieben Jahren im Cevi. Gemeinsam erleben wir spannende Geschichten, actionreiche Geländespiele und feine z'vieris vom Lagerfeuer. An Samstagnachmittagen, an den Weekends und von Zeit zu Zeit in einem Sommerlager lassen sich all diese Dinge erleben. Schon gespannt? Wunderbar. Denn am 11. September findet der nationale Cevi-Tag statt, an welchem alle eingeladen sind, einmal in dieses Erlebnis auf christlicher Basis hineinzuschnuppern. Der Anlass beginnt um 14.00 Uhr beim Kirchgemeindehaus, Crasta 1, in Samedan.

Mitnehmen solltest Du gutes Schuhwerk, dem Wetter angepasste Kleidung und eine Trinkflasche. Für weitere Auskunft: www.cevi-samedan.ch. (Einges.)

Ein Stück Bergell

Maloja Der Herbstmarkt Maloja heisst neu «La Feira da Malögia». Am Samstag, 11. September, von 10.00 bis 16.00 Uhr, begrüßen über 20 Marktstandbetreiber auf dem Areal der Mehrzweckhalle Besucher von nah und fern. Für Kinder hat der Turnverein Bregaglia ein unterhaltsames Programm geplant, sodass alle Altersstufen zu Spiel und Spass kommen. Erwachsene dürfen ihr Können beim Sommereisstockschiessen – dem Lättly-Schiessen testen. Jeder Besucher nimmt auch automatisch an einer Verlosung teil, sodass auch nach dem Markt ein «Stück Bergell» mit nach Hause kommt. Am Mittag verwöhnt das Hotel Maloja Kulm alle Gäste, der Turnverein bietet Kaffee und Kuchen an. (Einges.)

Literarische Jukebox

Samedan Die Vereinigung Pgi Engadina lädt am Donnerstag, 9. September, um 20.30 Uhr in die Aula der Academia Engadina zum Theaterstück «A riveder... le stelle» von Alessandro Pazzi und Lorenzo Vergani ein. Dies ist eine Hommage an den grossen italienischen Dichter Dante Alighieri zum 700. Todestag.

Der Erfolg der Musik-Jukebox lag darin, dass das Publikum selbst entschied, was es hören wollte. Alessandro Pazzi und Lorenzo Vergani beschlossen, das Gleiche mit der Literatur zu tun: Sie haben 15 Gesänge aus Dante Alighieris (1265–1321) Göttlicher Komödie ausgewählt, die sich auf «Inferno», «Purgatorio» und «Paradiso» verteilen. Neun Personen, die nach dem Zufallsprinzip aus dem Publikum gezogen werden, haben die Möglichkeit, ihren Lieblingsgesang zu wählen; Zu diesem Zeitpunkt ertönt wie bei einer echten Jukebox der Klang einer Münze, ein Bediener legt eine echte Schallplatte mit einem Bild auf, das für den gewählten Canto repräsentativ ist, das Display und startet ein Dia mit dem Titel des Canto und dem gleichen Bild, das auf der Platte gedruckt ist, dann wird der Canto interpretiert. Der Eintritt zur szenischen Lesung mit Videoprojektionen von und mit Alessandro Pazzi und Lorenzo Vergani (Pontos Teatro) ist frei, am Ende des Abends wird eine Kollekte gesammelt. (Einges.)

Weitere Informationen unter: www.pgi.ch/engadina, engadina@pgi.ch oder 079 540 48 86.

Anzeige



MUSIC@CELERINA.CH

Jeden Mittwoch in Celerina.
Meet you there.

08. September 2021
**PASCAL GAMBONI
& RESS CORAY**
Hotel Chesa Rosatsch

Stil: Rätoromanischer lo-fi folk
Apéro-Konzert: ab 18:30 Uhr
Haupt-Konzert: ab 21.00 Uhr
Tel.: +41 81 837 01 01

Freier Eintritt

Engadin. Diese Berge, diese Seen, dieses Licht.

WETTERLAGE

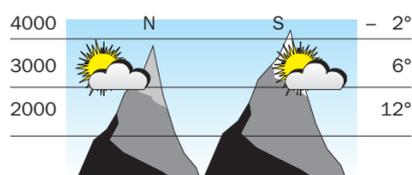
Hochdruckeinfluss und eine nördliche Höhenströmung bestimmen derzeit unser Wettergeschehen. Das Hochdruckgebiet mit dem Namen HERMELINDE sollte langlebig sein und somit auch an den Folgetagen zu meist noch wetterwirksam bleiben.

PROGNOSE ENGADIN UND SÜDTÄLER FÜR HEUTE DIENSTAG

Zumindest zeitweise sonnig! Die Sonne scheint im Engadin nicht mehr so ungestört vom Himmel. Bereits im Laufe des Vormittags ziehen von Norden her mitunter etwas ausgedehntere Wolkenfelder auf und dämpfen den Sonnenschein. Am Nachmittag mischen sich zudem vermehrt Quellwolken dazu. Vielerorts bleibt es bis zum Abend weitgehend trocken. Die Bereitschaft für Regenschauer ist jedenfalls gering. Die Temperaturen steigen tagsüber deutlich an und erreichen bis zum Nachmittag teils spätsommerliche Werte. Im Bergell wird es am wärmsten.

BERGWETER

Bereits am Vormittag wird die Sicht durch Wolkenfelder diffuser. Tagsüber bilden sich zudem vermehrt Haufen- und Quellwolken über den Bergen, bedrohlicher dürften diese jedoch nur selten werden. Die Nullgradgrenze liegt nahe 3500 Meter Seehöhe.



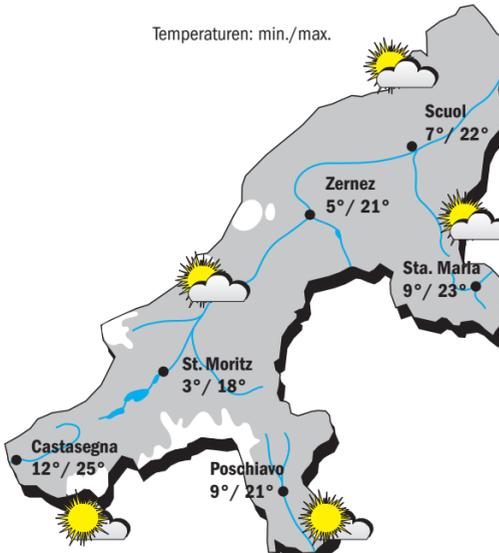
DIE TEMPERATUREN GESTERN UM 08.00 UHR

Sils-Maria (1803 m)	8°	Sta. Maria (1390 m)	10°
Corvatsch (3315 m)	0°	Buffalora (1970 m)	3°
Samedan/Flugplatz (1705 m)	7°	Vicosoprano (1067 m)	13°
Scuol (1286 m)	9°	Poschiavo/Robbia (1078 m)	12°
Motta Naluns (2142 m)	5°		

AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (SCUOL)

Mittwoch	Donnerstag	Freitag
°C 7 / 23	°C 8 / 22	°C 8 / 22

Temperaturen: min./max.



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

Mittwoch	Donnerstag	Freitag
°C 5 / 18	°C 6 / 17	°C 6 / 17