

Engadiner Post

POSTA LADINA

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

Mühlentag Im Muglin Mall in der Val Müstair referierte letzten Samstag der Autor des Buches «Geschichte der Elektrifizierung im Val Müstair», Thomas Pitsch, zu «Von der Wasserkraft zur Turbine». **Seite 2**

Open Doors Das Hotel Maistra 160 in Pontresina steht nicht nur auf Stützen aus Naturstein. Vielmehr auch auf den Pfeilern «Traum, Sehnsucht und Gastfreundschaft», wie es der Architekt beschreibt. **Seite 12**

PS. Die Autorin entstaubt ihren Rucksack, denn dieser wird wieder gepackt, sie kehrt dem Engadin den Rücken. Und das ganz nach dem Motto: «Auf unserer Reise ohne Ziel, benötigen wir nicht allzu viel.» **Seite 12**

Neophyten bedrohen auch Direktzahlungen

Werden landwirtschaftliche Nutzflächen übermässig von invasiven Neophyten befallen, droht betroffenen Landwirten der Verlust von Direktzahlungen. Damit es nicht so weit kommt, braucht es das Zusammenspiel aller – und Tempo.

JON DUSCHLETTA

Spaziergänger bewundern vielleicht die weisse Blütenpracht des Riesen-Bärenklau am Wegesrand oder die vielfarbig leuchtenden Lupinen an Gewässerböschungen. Derweil zerbrechen sich Fachleute den Kopf, wie diesen invasiven Neophyten, also gebietsfremden zugewanderten oder eingeschleppten Pflanzenarten der Garaus gemacht werden kann.

Siedlungs- oder Ufergebiete sind das eine, was aber, wenn invasive Neophyten Biodiversitäts-Förderflächen und landwirtschaftliche Nutzflächen erobern, dort Futterpflanzen verdrängen und damit letztlich die Qualität des Futters mindern?

Eine dieser Problempflanzen ist das Einjährige Berufskraut (erigeron annuus). Dieses breitet sich laut dem Monitoringprogramm «Arten und Lebensräume Landwirtschaft» von Agroscope, dem Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung, zunehmend in der Landwirtschaft aus. Mit weitreichenden Folgen: So droht bei übermässigem Befall und wirkungsloser Bekämpfung der Ausschluss



Die Berührung des Riesen-Bärenklau kann in Verbindung mit Sonnenlicht zu schweren Hautentzündungen führen. Der Neophyt kann über drei Meter hoch werden und gleicht dem einheimischen Wiesen-Bärenklau. Foto: Jon Duschletta

betroffener Flächen und damit verbunden auch der Verlust von Direktzahlungen an die Landwirte.

Nachdem SVP-Grossrat Nicola Stocker aus dem Wahlkreis Fünf Dörfer in der Augustsession 2021 eine Anfrage

zum Neophyten-Management in Graubünden eingereicht hatte, doppelte in der diesjährigen Februarsession die Grünen-Grossrätin und Geschäftsführerin WWF Graubünden, Anita Mazzetta, nach. Sie und 36 Mitunter-

zeichnende, darunter vier Engadiner Grossrätinnen, wollten von der Bündner Regierung wissen, wie diese die Neophyten-Bekämpfung in der Landwirtschaft angehen und zweckmässig durchführen will. **Seite 3**

Frauenpower in Person

Die hausgemachten Konfitüren von Durietta Buzzeti-Salis stehen in so manchen Ladenregalen. Doch wer ist diese Frau, die alles selber machen will?

MARIE-CLAIRE JUR

Das Leben besteht aus Auf und Abs, aus glücklichen Momenten und auch aus Schicksalsschlägen. Als Durietta Salis sieben Jahre alt war, siedelte sie mit ihren Eltern und sechs Geschwistern nach Kanada um, wo ihr Vater einen grossen Landwirtschaftsbetrieb erworben hatte. Neun Monate nach ihrer Ankunft im Quebec verunglückte der Familienvater mit 43 Jahren. Ein harter Schlag für die Mutter und ihre Geschwister, die versuchten, den Hof mit 50 Kühen weiterzubetreiben. Das gelang vier Jahre, dann kehrte die Mutter mit den Kindern ins Bergell zurück. Eine grosse Herausforderung für die inzwischen verheiratete Durietta Buzzeti-Salis war zudem die Erkrankung ihres Mannes an Polyarthrit. Sie pflegte ihn bis kurz vor seinem Tod. Doch diese Tiefpunkte konnten den Lebensmut der heute dreifachen Mutter, Grossmutter und Unternehmerin nicht brechen. Die 51-Jährige verfolgt ihre Ziele mit Optimismus und Hartnäckigkeit. So hat sie ihr Hobby der Konfitürenherstellung sukzessive zu einem Geschäft entwickelt, von dem sie heute leben kann. Wichtig ist ihr dabei, dass sie von A bis Z alles alleine machen kann, von der Ernte bis zum Vertrieb und (teils) dem Verkauf ihrer Produkte. **Seite 5**

Die Besten der Besten

Hotellerie Die Schweizer Spitzenhotellerie veröffentlichte am Montag bei der Vernissage die diesjährige Ausgabe «Die 100 besten Hotels der Schweiz 2023/24». Und dieses Jahr fiel eine besondere Ehre Teodora Moncea vom Kulm Hotel in St. Moritz zu: Sie wurde als «Conciierge des Jahres 2023/24» ausgezeichnet. Sie nahm den Preis in Zürich entgegen. Doch auch andere Hotels aus dem Engadin dürfen sich über zahlreiche Spitzenplatzierungen in verschiedenen Kategorien freuen. (dk) **Seite 9**

Temma da gnir in avegnir a la cuorta

Val Müstair La radunanza cumünala dal cumün da Val Müstair ha approvà in marcurdi saira cun unanimità da las vuschs il rendaquint cumünal. Quel sera pro sortidas dad 11,7 milliuns francs cun ün surplü d'entradas dad 1,47 milliuns. Approvats sun eir gnüts ils rendaquints e rapports dad instituziuns chi toccan al cumün o chi sun colliadas cun quel – uschè dal Center da sandà Val Müstair, da l'impraisa electrica cumünala PEM ed il rapport ed il rendaquint da la Biosfera Val Müstair. Las 91 personas preschaintas a la radunanza a Müstair han però refüsà in marcurdi saira da revider il contrat da cooperaziun cul cumün da Scuol e la fundaziun dal Parc Naziunal Svizzer (PNS) per la «Unesco Biosfera Engiadina Val Müstair». Votantas e votants han gnü temma da gnir in avegnir a la cuorta. (fmr/pl) **Pagina 6**

Gronda paschiun per musica populara

Zernez Al lündeschdi da Tschinquaisma invida il Cor masdà da Zernez ad ün concert illa baselgia San Bastian. Il cor vain accompagnà d'üna giuvna musicista cun seis orgelin da man: Bigna Guler da Brail suna daspö dudesch ons quist instrumaint e daspö settember stübgia ella musica populara ed orgel da man a Lucerna. La prüma vouta in contact cun ün orgelin da man es Bigna Guler gnüda pro sia nona e seis bazegner. Tadolnd uras ed uras, ha ella lura üna jada tut sves per mans quist instrumaint ed ha cumanzà a sunar intuorn. Al principi adüna be ils listess për tuns, ma i sun gnüts pro adüna daplüs. Ella ha lura vair svelt trat la decisiun da dvantar musicista e da's perfecziunar illas spartas musica populara e jazz. Da dudir as poja a Bigna Guler eir cun seis trio d'orgelins da man «Ils Tschavats». (pl/fmr) **Pagina 7**

Erfolgreiches Jahr für den Tourismus

Graubünden Im Valbella Resort fand am 24. Mai die ordentliche Generalversammlung von Graubünden Ferien (GRF) statt. Touristisch gesehen blickt Graubünden auf ein erfolgreiches Jahr 2022 zurück. So konnte Graubünden – gemessen an den Logiernächten in der Bündner Hotellerie – das beste Tourismusjahr seit 2010 verzeichnen. Dazu beigetragen hat die Rückkehr der ausländischen Gäste aus dem Euro-Raum – insbesondere aus Deutschland und den Beneluxstaaten –, aber auch aus den USA, Grossbritannien und den Golfstaaten, welche die wieder vermehrten Auslandsreisen von Schweizern kompensierten. Gastredner an der diesjährigen Generalversammlung von Graubünden Ferien war der Meteorologe Thomas Bucheli. Er liess den durchwachsenden Winter Revue passieren. (dk) **Seite 9**

Anzeige

thailando
RESTAURANT | LOUNGE | SHOW CUISINE

ALBANAHOTEL.COM AB
FREITAG, 26. MAI 2023
DURCHGEHEND OFFEN
Täglich 11–22 Uhr Take Away

T 081 838 78 78
EINFACH & EASY
online bestellen
www.thailando.ch



Vergangenheit trifft Zukunft

Silvaplana intensiviert das Geschäft mit Nostalgie und der Zukunft: Vom 22. bis 25. Juni findet das «Dino-Meeting» statt. Vorgängig präsentiert sich Silvaplana Anfang Juni an der Swiss Classic World in Luzern.

Silvaplana und der Kanton Graubünden haben eine lange Geschichte, wenn es um die Automobil-Historie geht. Bis 1925 waren Autos in Graubünden noch verboten, in allen anderen Landesteilen waren die PKWs allerdings schon fleissig unterwegs. Aufgrund der damals starken «Postkutschen-Lobby» wurde beispielsweise auch in Silvaplana die Piazza dal Güglia (heute der Dorfplatz) mit einem Servitut belegt.

Die Familie l'Orsa, die damals sehr mit den Julier-Postkutschen verbunden war, wollte damit verhindern, dass jemals mitten in Silvaplana eine Tankstelle gebaut wird. Eine Haltung, die sich nun wieder durchgesetzt hat, seit fünf Jahren lädt nach Einweihung der Umfahrung der Dorfplatz von Silvaplana zum Verweilen ein.

Dinos auf dem Dorfplatz

Während des nun geplanten internationalen «Dino-Meetings» vom 22. bis 25. Juni haben Einheimische und Gäste die Gelegenheit, auf dem Dorfplatz die «Dinos» zu bewundern. Einge-

laden sind alle Besitzer, welche ein Fahrzeugmodell der Marke Dino ihr Eigen nennen können. Angefangen vom Dino 206 GT über den Fiat Dino Spider 2000, den Ferrari Dino 208 GT4 bis hin zum Lancia Stratos. Das internationale Meeting wird organisiert von Walter Scudeletti, Filippo Gamba vom Club Dino Italia und von Gemeinde- und Tourismusverein Silvaplana.

Silvaplana voll elektrisch

Silvaplana Tourismus selbst ist seit einiger Zeit bereits voll elektrisch mit Fahrzeugen der Marke Opel Schweiz unterwegs. Damit sollen Wege aufgezeichnet werden, welche für eine nachhaltige Zukunft verantwortlich zeichnen. Mit dem jährlich wiederkehrenden Dino-Event wird gemäss einer Medienmitteilung die Nostalgie zusammen mit der Zukunft zelebriert. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten Einblicke in die Vergangenheit und in die moderne Zukunft des Automobils.

«Silvaplana will dabei die Auto-geschichte am Julierpass und die mobile Zukunft aufzeigen und weiterentwickeln», hält Gemeindepräsident Daniel Bosshard fest. Durch die Veranstaltung soll eine neue Sparte im Tourismus erschlossen und die Wertschöpfung im Juni erhöht werden. Hotels und Ferienwohnungen sollen als Partner den Event aktiv mitgestalten. Dazu wird ein kleines «Dino-Museum» die Entstehungsgeschichte der Auto-

mobil-Epoche aufzeigen. Auto-Enthusiasten erhalten während des verlängerten Engadin-Wochenendes ein attraktives, von Nostalgie und Zukunft geprägtes Programm vorgezogen.

An der Swiss Classic World dabei
Lanciert wird der Event mit der Teilnahme von Silvaplana an der Swiss Classic World vom 2. bis 4. Juni in der neuen Messe Luzern. Dies am Stand 158 in Halle 1. Vergünstigte Eintrittskarten für die Swiss Classic World können bei Silvaplana Tourismus (081 838 70 90) bezogen werden. Silvaplana tritt an der Messe gemeinsam mit dem Club Dino Italia und «parking only electric» mit Opel Schweiz auf.

Mitteilung Gemeinde Silvaplana



Oldtimer lassen sich im Sommer in Silvaplana bestaunen. Foto: z. Vfg



St. Moritz



St. Moritz

Baugesuch

In Anwendung von Art. 45 Raumplanungsverordnung für den Kanton Graubünden (KRVO) wird folgendes Baugesuch öffentlich bekannt gegeben:

Bauhererschaft

Haus Alpina AG
c/o Dr. iur. P. C. Conrad
Hartbertstrasse 1
7001 Chur

Projektverfasser/in

Fulvio Chiavi Architektur AG
Via Surpunt 54
7500 St. Moritz

Bauprojekt

Umbau und Erweiterung Villa gem. Art. 11 Abs. 3 ZWG

Gesuche für koordinationspflichtige

Zusatzbewilligungen

- H2: Brandschutzbewilligung

Baustandort

Via Alpina 39

Parzelle(n) Nr.

1032

Nutzungszone(n)

Villenzone

Aufgabeort

Rathaus St. Moritz
Abteilung Hochbau, (3. OG)
Via Maistra 12
7500 St. Moritz

Öffnungszeiten Montag – Freitag:

Vormittags: 08.30 Uhr – 11.30 Uhr
Nachmittags: 14.00 Uhr – 16.00 Uhr
Donnerstagnachmittag: 14.00 Uhr – 18.00 Uhr

Auflagezeit / Einsprachefrist

ab 30. Mai 2023 bis und mit 19. Juni 2023 (20 Tage)

Einsprachen sind zu richten an

Gemeindevorstand St. Moritz
Rathaus
Via Maistra 12
7500 St. Moritz
St. Moritz, 25. Mai 2023
Im Auftrag der Baubehörde
Hochbau St. Moritz

Einladung zur 5. Sitzung des Gemeinderates vom 1. Juni 2023

Datum: 01. Juni 2023

Zeit: 20.00 Uhr

Ort: Ratsaal, Schulhaus Dorf

Traktanden

- Begrüssung des Gemeinderatspräsidenten
- Protokoll der 4. Sitzung des Gemeinderates vom 27. April 2023
- Gesetz über das Befahren von Feld-, Alp- und Waldstrassen in den Gebieten Corviglia und Marguns
- Provisorium Erweiterung KiTa am Standort Grevas
- Garantieerklärung Academia Engiadina
- Diverses / Information

Gemeinde St. Moritz

17. Mai 2023



St. Moritz

Volksabstimmung vom 18. Juni 2023

- Umsetzung des OECD/G20-Projekts zur Besteuerung grosser Unternehmensgruppen
- Bundesgesetz über die Ziele im Klimaschutz, die Innovation und die Stärkung der Energiesicherheit
- Änderung vom 16. Dezember 2022 des Covid-19-Gesetzes

Gemeinde St. Moritz

22.05.2023

www.engadinerpost.ch

Veranstaltung

«Natur PUR» für Kinder

refurmo Die evangelische Kirche refurmo Oberengadin startet im Juni mit einem Angebot für alle Primarschüler und -schülerinnen im Oberengadin: «Natur PUR» nennen sich die Workshops, welche jeweils am Mittwochnachmittag, ganzjährig stattfinden und von der Jugendarbeiterin Lena Bayer geleitet werden. Eingeladen sind alle Primarschüler, welche die Naturvielfalt näher kennenlernen möchten und zwar unabhängig ihrer Konfession mit unterschiedlichen Workshops mit folgenden Themen: Kräutersalz zum Verfeinern der Speisen sowie Kräutertees zum Entspannen und Geniessen; wunderbare Schönheitselixiere für Körper und Geist, die aus natürlichen Rohstoffen gezaubert werden; gemeinsam werden unterschiedliche Speisen zubereitet und es werden kreative Kunstwerke aus Naturmaterialien angefertigt. Die Workshops finden abwechselungsweise in den Gemeinden Zuoz, Samedan, St. Moritz und Pontresina, am Mittwochnachmittag von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr statt. Das Projekt wird mit Schnuppertagen gestartet, an welchen ein Wildkräuteraufstrich und ein Lippenbalsam hergestellt werden. Die Termine für die Schnuppertage jeweils um 14.00 Uhr: Zuoz, ref. Kirche San Luzi am Mittwoch am 7. Juni; Samedan, Parkplatz Liftin am Mittwoch, 14. Juni; St. Moritz, ref. Dorfkirche am 21. Juni; Pontresina Kongresszentrum am 28. Juni. (Einges.)



Silvaplana



Silvaplana

Baugesuch

In Anwendung von Art. 45 Raumplanungsverordnung für den Kanton Graubünden (KRVO) wird folgendes Baugesuch öffentlich bekannt gegeben:

Bauhererschaft

Politische Gemeinde Silvaplana
Via Maistra 24
7513 Silvaplana

Projektverfasser

Invias AG
Veia Padnal 1
7460 Savognin

Bauprojekt

Anschaffung Quadrin als zusätzliches Schulzimmer

Zu koordinierende Zusatzbewilligung:
- Gesuch feuerpolizeiliche Bewilligung

Vorbehalten Zustimmung Projekt- und Kreditgenehmigung der Gemeindeversammlung Silvaplana

Baustandort

Chesa da Scuola
Via dal Chanel 7
7513 Silvaplana

Parzelle(n) Nr.

1942

Nutzungszone(n)

Zone für öffentliche Bauten und Anlagen

Baugespann

Das Baugespann ist gestellt.

Aufgabeort

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

Auflagezeit/Einsprachefrist

27. Mai 2023 bis 16. Juni 2023

Einsprachen sind zu richten an:

Gemeindevorstand Silvaplana
Via Maistra 24
7513 Silvaplana

Dumanda da fabrica

Sün fundamaint da l'art. 45 da l'Ordinaziun davart la planisaziun dal territori per il chantun Grischun (OPTGR) vain publicada la seguainta dumanda da fabrica:

Patruna da fabrica

Vschinauncha politica da Silvaplana
Via Maistra 24
7513 Silvaplana

Autura dal proget e rapreschantanta

Invias AG, Veia Padnal 1, 7460 Savognin

Proget da fabrica

Acquist Quadrin scu stauza da scuola supplementera

Permiss supplementer da coordiner:
- dumanda permiss da la pulizia da fö

Arsalveda l'appruvaziun da proget e credit da la radunanza cumünela

Collocaziun dal fabricat

Chesa da Scuola
Via dal Chanel 7
7513 Silvaplana

Parcella

1942

Zona

Surfatschas per edifizis ed implaunts publics

Profilaziun

Profilaziun missa sü.

Lö d'exposiziun

Las actas da la dumanda da fabrica sun expostas ad invista publica düraunt il termin da recuors a l'uffizi cumünel da fabrica.

Termin da publicaziun/recuors

Dals 27 meg 2023 als 16 gün 2023

Instanza da recuors

Suprastanza cumünela Silvaplana
Via Maistra 24
7513 Silvaplana

Wasser als Lebenselixier

Sta. Maria Jedes Jahr öffnen am Schweizer Mühltage die Mühlen in der ganzen Schweiz ihre Tore für Besucherinnen und Besucher. Das diesjährige Motto «Strom können wir auch» ist aktueller denn je und passend zur weltweiten Problematik der Stromversorgung.

Im Muglin Mall referierte am vergangenen Samstag der Autor des Buches «Geschichte der Elektrifizierung im Val Müstair», Thomas Pitsch, geboren in Tschier, zum Thema «von der Wasserkraft zur Turbine». Rund 40 Zuhörer folgten im Gesellschaftsraum der Mühle seinen Ausführungen. Faszinierend nachzuvollziehen, wie sich das Verhalten der Menschen im Umgang mit der Elektrizität über die Jahrhunderte veränderte. Waren es früher die zahlreichen Wasserräder im ganzen Tal, welche die Motoren am Laufen hielten, sind es heute die Turbinen des Elektrizitätswerks in Sta. Maria. In der Val Müstair darf man stolz sein, dass der Rombach der einzige Haupttafluss der Schweiz ist, der nicht zur Stromerzeugung genutzt wird. Trotzdem kann sich die Bevölkerung, der Tourismus, das Gewerbe und die Industrie auf eine zuverlässige und leistungsfähige Stromversorgung im Tal verlassen.

Das Gebäude der Muglin Mall ist 350 Jahre alt. Die Mühle darf sich rühmen, das älteste funktionstüchtige Mahlwerk der Schweiz zu haben. Zwei tief-schlängliche Wasserräder treiben Mühle und Stampfe an. Dabei wird, wie bei Bergmühlen üblich, die Kraft des nahen Bergbaches Muraunzina genutzt, um die Räder am Laufen zu halten. Ist das Wasser im Bergbach niedrig, laufen die Räder nicht. Laufen die Räder nicht, kann nicht gemahlen werden. Das Wasser ist das Lebenselixier der Mühle.

Die Sommersaison 2023 im Muglin Mall beginnt am 1. Juni und endet am 19. Oktober. Führungen werden am Dienstag und Donnerstag um 16.30 Uhr angeboten.

Vom 4. Juli bis 19. Oktober kann die Mühle zudem am Dienstag, Mittwoch und Donnerstag von 14.00 bis 16.00 Uhr frei besichtigt werden. (Einges.)

Engadiner Post

POSTA LADINA

Generalanzeiger für das Engadin
Erscheint: Dienstag, Donnerstag und Samstag
Auflage: 7019 Ex. (Print/Digital), Grossauflage 17 634 Ex. (WEMF 2022)
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

Verlegerin: Martina Flurina Gammeter

Chefredaktor: Reto Stfeli

Verlagsleiterin: Myrta Fasser

Redaktion Engadiner Post: Jon Duschetta (jd), Denise Kley (dk), Marie-Claire Jur (mcj), Bettina Gugger (bg), Andrea Gutsell (ag).
Redaktion Posta Ladina: Nicolo Bass (nba), Stv. Chefredaktor
Technische Redaktion: Andi Matossi (ma)
Korrektorat: Birgit Eisenhut (be)
Online-Verantwortliche: Denise Kley (dk)
Korrespondenten: Stephan Kiener (skr), Katharina von Salis (kvs), Urs Rauschenbach-Dallmaier (urd), Giancarlo Cattaneo (gcc), Mayk Wendt (mw), Fabiana Wieser (faw), Denise Muchenberger (dem), Birgit Eisenhut (be), Stefanie Wick Widmer (sw), Imke Margraf (ima), Jürg Bäder (jüb), Elisabeth Bardill (eba), Not Janett (nja), Corina Kolbe (cko), Ester Mottini (emo), Urs Oskar Keller (uok).

Agenturen:
Schweizerische Depeschagentur (Kystone/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+ (Digital und Print):

Inland: 1 Mt. Fr. 26.- 6 Mte. Fr. 140.- 12 Mte. Fr. 255.-

Abonnementspreise Ausland:

1 Mt. Fr. 41.- 6 Mte. Fr. 215.- 12 Mte. Fr. 435.-

Abonnementspreise Digital

Inland: 1 Mt. Fr. 20.- 6 Mte. Fr. 118.- 12 Mte. Fr. 215.-

Alle Preise inkl. MwSt.

Ferienumleitungen innerhalb der Schweiz sind gratis, ins Ausland mit Portoverrechnung.



Das Einjährige Berufkraut (*Erigeron annuus*) ähnelt der Kamille, ist aber ein ernstzunehmender invasiver Neophyt, welcher auf der schwarzen Liste umweltschädigender Pflanzen der Schweiz figuriert.

Foto: Erwin Jörg/www.neophyt.ch

Neophyten verdrängen zusehends auch Futterpflanzen

Gebietsfremde, eingeschleppte Pflanzen, sogenannte Neophyten, schaffen zunehmend Probleme. Auch in der Landwirtschaft, wo Biodiversitäts- und Nutzflächen unter Druck geraten. Grossrätin Anita Mazzetta wollte deshalb von der Regierung wissen, was diese im Kampf gegen Neobiota zu unternehmen gedenkt.

JON DUSCHLETTA

Lupinen, Sommerlieder, Götterbaum oder das Einjährige Berufkraut haben etwas gemeinsam: sie sind schön anzusehen, sind aber gebietsfremde Pflanzen, die bis ins Oberengadin überall bestens gedeihen und dabei heimische Pflanzenarten verdrängen.

Invasive Neophyten heissen sie in der Fachsprache. Private Halter von Gärten sind angehalten, solche Neophyten, die oft als Zier- und Gartenpflanzen angepflanzt wurden, zu entfernen respektive auf solche zu verzichten. Aus gutem Grund, müssen doch die Gemeinden ihrerseits mit viel Aufwand dafür sorgen, dass sich Neophyten in der freien Natur nicht ausbreiten und andere Pflanzenarten verdrängen. Bestes Negativbeispiel ist die schön anzusehende Vielblättrige Lupinen, die bis ins Oberengadin vielerorts schon Überhand genommen hat (die EP/PL hat verschiedentlich darüber berichtet).

Rasches Vorgehen gefordert

36 Grossräte, darunter die Engadiner Grossrätinnen Aita Biert, Franziska Preisig, Nora Saratz Cazin und Aita Zanetti haben eine Mitte Februar von der Grünen Grossrätin und Geschäftsführerin des WWF Graubünden, Anita Mazzetta,

ingereichte Anfrage an die Regierung mitunterschieden. In dieser weist Mazzetta darauf hin, dass invasive Neophyten nicht nur für Private und Gemeinden eine immer grösser werdende Herausforderung darstellen, sondern zusehends auch für die Landwirtschaft. «Für eine erfolgreiche Bekämpfung der Problemplanten braucht es ein rasches und konsequentes Vorgehen auf allen betroffenen Flächen», fordert sie und verweist auf das wachsende Problem, dass Neophyten sich zunehmend auf Biodiversitäts-Förderflächen und landwirtschaftlichen Nutzflächen ausbreiten, Futterpflanzen verdrängen und damit die Futterqualität vermindern.

Anita Mazzetta wollte von der Regierung beispielsweise wissen, ob ein kantonaler Aktionsplan zur Bekämpfung solcher Problemplanten auf landwirtschaftlichen Nutzflächen existiert. Die Regierung antwortete Anfang Mai mit einem Nein,

vielmehr sei das kantonale Amt für Natur und Umwelt ANU sowohl für die Gesamtkoordinierung wie auch für den Vollzug der Freisetzungsvollordnung zuständig. Die Regierung – zuständig ist das Erziehungs-, Kultur- und Umweltschutzdepartement unter Führung von Regierungsrat Jon Domenic Parolini – schreibt weiter: «Die Landwirtschaft ist gemäss Direktzahlungsverordnung verpflichtet, die Ausbreitung von Problemplanten und damit auch von Neophyten in Biodiversitätsförderflächen zu bekämpfen. Sind Flächen übermässig mit Problemplanten befallen, müssten diese Flächen gemäss der landwirtschaftlichen Begriffsverordnung aus der landwirtschaftlichen Nutzfläche ausgeschlossen werden.»

In Beantwortung der Folgefrage nach dem Vorgehen in der Bekämpfung von Neophyten verweist die Regierung auf ein entsprechendes Voll-

zugskonzept, welches 2020 vom ANU und dem Amt für Landwirtschaft und Geoinformation ALG erarbeitet wurde und schreibt dazu: «Bei übermässigem Neophytenbefall setzt das ALG in Abhängigkeit der Kulturen und der anwesenden Problemarten eine Bekämpfungs- respektive Sanierungsfrist an. Werden die Massnahmen nicht umgesetzt oder zeigt die Bekämpfung keine Wirkung, so droht letztlich der Ausschluss aus der landwirtschaftlichen Nutzfläche und der Verlust der Direktzahlungen für die betroffenen Flächen.»

Ausbreitung verhindern, aber wie?

Auf kantonaler Ebene arbeiten neben dem Plantahof und dem Bündner Naturmuseum auch die Ämter für Wald und Naturgefahren AWN, für Gemeinden AFG, für Jagd und Fischerei AJF wie auch das Tief- und das Hochbauamt in der Arbeitsgruppe invasive

Neobiota Graubünden (AGIN GR) zusammen.

Anita Mazzetta und die Mitunterzeichnenden wollten von der Regierung schliesslich noch wissen, wie sie die Ausbreitung invasiver Neophyten von privaten Liegenschaften oder nichtlandwirtschaftlichen Flächen auf landwirtschaftliche Nutzflächen verhindern will. Dazu schreibt die Regierung, schon 2011 sei das ANU damit beauftragt worden, ein Netzwerk von kommunalen Ansprechpersonen für invasive Neophyten, das sogenannte KAFIN aufzubauen. «Diese rund 80 Ansprechpersonen werden regelmässig geschult und aktuell informiert. Immer mehr Gemeinden haben bereits ein kommunales Neophyten-Managementkonzept inklusive Massnahmenpaket erlassen oder sind mit dessen Ausarbeitung beschäftigt.» Stand Februar waren 43 solcher Konzepte vorhanden und weitere 21 in Erarbeitung.

Einjähriges Berufkraut – eines von zahlreichen invasiven Neophyten

Neophyten (neue Pflanzen) bezeichnen Pflanzen, die erst seit der Entdeckung Amerikas ab 1492 in Europa absichtlich eingeführt oder versehentlich eingeschleppt wurden und in der Folge verwilderten. Laut der Internetseite neophyt.ch haben sich alleine in der Schweiz rund 730 solcher gebietsfremder Arten angesiedelt und sich zur Mehrheit gut integriert. Teilweise mit dem Effekt der Bereicherung der heimischen Flora, beispielsweise bei der Rosskastanie, oft aber als invasive, schwer zu bekämpfende Pflanzen mit verdrängendem Effekt.

Zu Letzteren gehört auch das Einjährige Berufkraut (*Erigeron annuus*), welches auch auf der schwarzen Liste der invasiven Neophyten aufgeführt ist.

Diese Liste führt gebietsfremde Pflanzenarten auf, die in der Umwelt nachweislich Schäden anrichten. Das Einjährige Berufkraut, eine bis einen Meter hoch wachsende, behaarte Krautpflanze mit weissen Blüten und grob gezähnten Blättern, stammt aus Nordamerika und wurde hierzulande als Gartenpflanze eingeführt. Die ungiftige Pflanze wird vom Vieh gemieden und kann sich so auf Weiden oder Magerwiesen schnell und stark vermehren, diese verunkrauten und die heimische Flora daraus verdrängen. Weil die Pflanze auch ohne Befruchtung keimfähige Samen bilden kann, kann aus einer einzigen Pflanze ein ganzer Bestand entstehen. Zudem sind die Früchtchen mit einem Schirmchen

versehen und werden vom Wind kilometerweit verfrachtet.

Zur Bekämpfung müssen die Pflanzen vor der Blüte ausgerissen und in der Kehrichtverbrennung oder in einer Kompostier- oder Vergärungsanlage mit Hygienisierungsschritt entsorgt werden. Wird das Einjährige Berufkraut gemäht, verzögert sich zwar die Samenbildung je nach Höhenlage um 20 bis 50 Tage, dennoch treibt es wieder aus und bildet in kurzer Zeit neue, auch mehrjährige Blüten.

Auf der Internetseite von infoflora.ch werden Fund- und Standorte der invasiven Neophyten jeweils aktualisiert dargestellt. (jd)

Weiterführende Infos unter: www.neophyt.ch oder www.infoflora.ch/de/neophyten

Gefordert sind alle, auch Private

Auslagen für Präventions- und Bekämpfungsmassnahmen im Bereich Neobiota könnten lediglich über das Vorsorgeprinzip legitimiert werden, so die Regierung. Ferner werde in den kommenden Jahren für einzelne invasive gebietsfremde Arten eine Melde-, Unterhalts- und/oder Bekämpfungspflicht erwartet. «Heute fehlen auf Bundesebene die gesetzlichen Grundlagen, um ausserhalb der landwirtschaftlichen Nutz- und der Biotopflächen, beispielsweise in Naturschutzgebieten, die Bekämpfung von Neobiota anzuordnen.» Die Eindämmung der Ausbreitung von Problemplanten und Neophyten könne jedoch nur dann gelingen, wenn diese nicht nur auf den genannten Flächen, sondern auch ausserhalb aktiv von allen Betroffenen, also auf Kantons- und Gemeindeebene, aber auch von privater Seite bekämpft würden.

PONTISELLA
STAMPA
BREGAGLIA

ROMANA GANZONI & LA TRIADA



28. MAI 2023

SUPPE,
BROT UND
WEIN
AB 18 UHR

ROMAN(T)ISCHER
LESE- UND
LIEDERABEND
19.30 UHR

KULTURGASTHAUS PONTISELLA STAMPA
WWW.PONTISELLA-STAMPA.CH
081 852 30 56 | hello@pontisella-stampa.ch

Rustikale Gartenmöbel
Unterhalt Liegenschaften
Grabpflege mit Bepflanzung



Neugartenanlagen
Sitzplätze und Holzterrassen
Zäune aus einheimisches Holz

Gartenbau - Rundhandwerker

ÜBER 35 JAHRE MIT LEIDENSCHAFT FÜR SIE DA
10. Madulainer Blumenmarkt
Blumen, Kräuter, Setzlinge und rustikale Möbel
der Firma DOBA Gartenbau

Mittwoch, 31. Mai bis Samstag, 3. Juni 2023
8.00 bis 19.00 Uhr

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch
Domenic und Nataliya Barandun
Via Principela 119, 7523 Madulain
Tel. 078 742 70 20
E-Mail: dobagartenbau@bluewin.ch

mitmachen
& gewinnen

Leserwettbewerb

ENGADINER POST



SILVAPLANA
ENGADIN-CORVATSCH

SILVAPLANA SOMMER 2023
EINSENDESCHLUSS: 4. JUNI 2023



So gehts: QR-Code scannen
oder via Link viva.engadin.online/wettbewerb

Zu gewinnen:
3 x 2 Essens-
gutscheine
«Tschaina»

Sanitärarbeiten, Maurer- und
Abbrucharbeiten, verlegen von
Keramikplatten und Parkett,
Renovations- und Malerarbeiten.
Tel. 078 910 36 33
gsimmobil@gmail.com

Armut im Alter ist unsichtbar.

Wir helfen. Helfen auch Sie. PC Konto 87-500301-3
www.helfen-beim-helfen.ch



**PRO
SENECTUTE**
GEMEINSAM STÄRKER

Engadiner Lesespass



Il lung viadi
Clo Duri Bezzola (†)
und Martin Bezzola
ISBN 978-3-9525338-1-9



St. Moritz
Silvio Margadant,
Marcella Maier (†) und
Michael Lütcher
ISBN 978-3-9524798-7-2



**Orchideen Rund
um die Bernina**
Rudolf und Nesina Moll
ISBN 978-3-9524798-8-9



CUNTRABANDA
Schmugglergeschichten
aus dem Münstertal
Tony Ettlin
ISBN 978-3-9525338-9-5

**Sarah's Eichhörnchen-
Familie aus dem Engadin**
Meta Kollmar
ISBN 978-3-9525338-7-1



Cubadreams
Romedí Arquint
ISBN 978-3-9524798-5-8

La pultruna
Annäherungen
Romedí Arquint
ISBN 978-3-9524798-4-1

A spass a l'ur dal tschël
Romedí Arquint
ISBN 978-3-9524798-6-5



«Meine Tage müssen voll sein, sonst stimmt was nicht»

Durietta Buzzetti Salis ist eine Powerfrau und Selfmade-Woman. Vom Naturell eine Optimistin, hat die Malojanerin gelernt, sich durchzubeissen und ihre Ziele zu erreichen.

MARIE-CLAIRE JUR



Gelbe Punkte durchbrechen da und dort das Grün der Weiden rund um Capolago. «Jetzt hat auch in Maloja der Löwenzahn angefangen zu blühen.» Durietta Buzzetti-Salis bückt sich und knipst vorsichtig die Knospen mit den Fingern ab und befördert diese in den Kübel. Sie sind schön rund und dick sind diese Knospen und verbergen die gelben Blütenblätter. «Das ist der richtige Moment, um sie zu ernten», sagt die Bergellerin. Sie sammelt die Knospen ein, um sie nachher zu einer kulinarischen Spezialität zu verarbeiten: Duriettas eingemachte Löwenzahnknospen sind begehrt, in Form von Apéro-Häppchen oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch, Raclette oder Fisch. «Der Sommer dauert lange im Bergell. Das hat den Vorteil, dass ich genügend Rohstoff für meine Produkte finde. Wenn ich beispielsweise wilde Himbeeren für meine Konfitüre sammle, finde ich die ersten unten in Castasegna schon im Juli und arbeite mich das Tal hoch bis nach Maloja, wo ich die letzten im September ernten kann.»

Pflücken, was wild wächst

Angefangen hat Durietta mit den Heidelbeer- und den Himbeerkonfitüren und hat dann ihre Produktpalette Schritt für Schritt ausgeweitet. «Ich habe einfach diejenigen Früchte gesammelt, die mir quasi vor der Haustüre gratis zur Verfügung standen.» Zusätzlich kaufte sie Rohstoff für ihre hausgemachten Produkte auch hinzu: Erdbeeren, Aprikosen, Äpfel, Birnen ... Das macht sie heute noch so. Die meisten Früchte friert sie nach dem Waschen und Rüsten gleich ein, um sie später weiterverarbeiten zu können. Davon zeugen die fünf grossen Tiefkühltruhen in ihrem Küchenatelier hinter der Postautohaltestelle von Capolago. Doch die Löwenzahnknospen verarbeitet sie gleich nach ihrer Ernte. Wann immer möglich, orientiert sie sich dafür am Mondkalender. «Das spielt eine Rolle, wenn die Knospen roh verarbeitet werden.» Der optimale Zeit-



Im Frühling und Sommer ist Durietta Buzzetti-Salis oft im Wald anzutreffen, wo sie junge Lärchenknospen pflückt, die sie dann weiterverarbeitet.

Fotos: Marie-Claire Jur

punkt für die beste Produktqualität sei dann, wenn der Mond im Sternzeichen des Löwen stehe. «Das ist auch fürs Haarschneiden ausschlaggebend», sagt die gelernte Coiffeuse.

Mutter und Latteria-Betreiberin

Durietta hat ihre Lehre bei Coiffure Heimo in Silvaplana absolviert. Mit neunzehn heiratete sie Silvano Buzetti, neun Monate später kam schon Tochter Suella zur Welt, das erste von drei Kindern. Durietta war somit für einige Jahre in erster Linie Mutter. Nur hie und da arbeitete sie als Coiffeuse. Als ihr Jüngster aber in den Kindergarten kam, konnte sie 2003 bei der Latteria Maloja einsteigen. Die Pächterin war erkrankt, deren Mitarbeiterin hochschwanger. Die Chefin brauchte dringend eine neue Arbeitskraft. Dass aber ausgerechnet an Duriettas erstem Arbeitstag die Kollegin ihr Kind gebar, war so nicht vorgesehen. Durietta stand alleine im Geschäft. «Ich hatte keine Ahnung vom Verkauf und von den Preisen, wusste nicht, wie die Kasse funktioniert und wie ich Waren bestellen musste.» Doch Durietta, eine Frohnatur, ausgestattet mit einer guten Portion Hartnäckigkeit, liess sich in diesem Einstiegschaos nicht aus der Ruhe bringen. Ein Kollege, bei Volg im Verkauf tätig, eilte ihr zu Hilfe und konnte ihr das Wichtigste erklären. Alles andere musste sie selbst lernen. Das tat sie so gut, dass sie die Latteria mit Laden-

schliesslich als Chefin führen konnte. Durietta, mittlerweile 51, hat gute Erinnerungen an diese Zeit, auch lustige. Weil ihre Deutsch noch nicht so gut und ihre Schweizerdeutschkenntnisse rudimentär waren, sei es oft zu amüsanten Szenen im Geschäft gekommen. Einmal verlangte ein Kunde nach «Böllä». «Ich wunderte mich, dass er auf die Idee kam, dass ich Sportartikel führen könnte. Auch bei der Nachfrage nach Produkten wie «Chlöpfer» oder «Nidle» musste ich passen». Solche Anekdoten gibt Durietta gerne zum Besten. Sie mochte ihren Job, auch wenn er ihr ellenlange Arbeitstage bescherte. Denn sie führte das Geschäft allein, das bedeutete, schon morgens um fünf im Laden zu stehen und erst um neun Uhr abends nach Hause zu fahren. «Nach Hause» hiess damals, nach Montaccio hinunterzufahren, ihrem damaligen Wohnort. Und statt gleich ins Bett zu gehen stellte sie noch einige Konfitüren her, die sie tags darauf mit in die Latteria nahm. Bis 2016 hat Durietta die Latteria mit Laden in Maloja geführt. Dann hat sie das Zepter an ihre Mitarbeiterin Laura Zarucchi übergeben. «Es tropfte von überall her ins Gebäude, die Besitzer wollten aber nicht investieren, so habe ich eben aufgehört.»

Vom Hobby zum Business

Nicht beendet aber hat Durietta die Herstellung von Konfitüren, die sie in der Latteria zu verkaufen begann. Im

Verlauf der Jahre wuchs das Sortiment. Zu den einfachen Fruchtkonfitüren hatten sich raffiniertere Produkte hinzugesellt. Irgendwann kam die Kombination Gelbe Pflaumen mit Ingwer, dann Erdbeere mit Minze und Pfeffer, Caramel au beurre salé und zuletzt die Kastagnen-Creme, die sich als Hit entpuppte, hinzu. Neben den Konfitüren und Gelees stellt Durietta auch salzige Produkte her, wie den Lärchenzapfenpesto mit Mandeln und Sonnenblumenkernen oder den Brennnesselpesto. Auch ihre eigenen süsssauren Mixed Pickles hat sie im Angebot, neben verschiedenen Sirupen.

Lebenspartner hilft mit

Was mit einigen wenigen Konfitüren als Freizeitbeschäftigung begann, ist inzwischen zum Business geworden. Seit vier Jahren lebt Durietta fast ausschliesslich vom Verkauf ihrer hausgemachten Produkte. Rund 15000 Einmachgläser in verschiedenen Grössen füllt sie jährlich ab und vertreibt diese in 15 Lebensmittelgeschäften im Oberengadin, Bergell und neuerdings in Poschiavo. Die Selfmade-Frau macht fast alles alleine, inklusive der Auslieferung ihrer Ware. Nur ihr Lebenspartner Davide hilft hie und da mit. Bei der Ernte und beim Etikettieren der Einmachgläser. «Auch überlasse ich es ihm, den Deckel auf die Einmachgläser aufzuschrauben, wenn ich sie mal gefüllt habe. Das korrekte Zudrehen benötigt viel Kraft, die mir

fehlt.» Auch wenn Durietta nicht genügend Kraft in den Armen hat, so verfügt sie doch über jede Menge Energie. «Ich muss ausgefüllte Tage haben, sonst fühle ich mich nicht wohl». Drei Tage pro Woche stellt Durietta ihre hausgemachten Produkte her – die Ernte der Rohstoffe verbucht sie unter Freizeit. Am Donnerstagabend und Freitag «hütet» sie ihren Enkel Diego, den Sohn ihrer zweiten Tochter Melissa, und das Wochenende verbringt sie mit ihrem italienischen Lebenspartner, der in Lecco wohnt. Zwischendurch frisiert sie auch mal Privatkunden zuhause die Haare. Doch das macht sie mehr aus Geselligkeit. «Ich verbringe ganze Tage alleine in meiner Produktionsküche in Cad Lägh, ohne mit jemandem sprechen zu können. Das ist nicht meine Art, ich muss auch unter die Leute.»

Ausbauen oder das Niveau halten?

Durietta steht vor wichtigen Entscheidungen. Sie ist als Unternehmerin an einem Punkt angelangt, wo sie sich fragen muss, ob sie ihren Betrieb «Duriettas Hausgemachtes» alleine im bisherigen Umfang weiterführen will oder ausbauen möchte. Wenn sie zwei grössere potenzielle Kunden beliefern wollte, würde das bedeuten, noch mehr zu arbeiten und Personal anheuern zu müssen. Mit ihrer Schwägerin hat sie eine Verwandte, die einsteigen könnte. Doch diese lebt in Poschiavo, weit weg. «Ich bräuchte eine Mitarbeiterin, die in der Nähe lebt.» Was sie ein wenig abschreckt, ist zudem die Qualitätssicherung der ihrer Produkte. «Die Kunden haben eine klare Vorstellung. Sie erwarten immer den gleichen Geschmack und die gleiche Konsistenz eines Produkts, das ist aber gerade bei Hausgemachtem schwer zu gewährleisten». Durietta steht in ihrer Atelierküche am Herd und lässt einige Knoblauchzehen im Wasser köcheln, welchen sie die Löwenzahnknospen neben einem Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Olivenöl beigegeben wird. Genau eine Minute müssen diese frischen Zehen, die sie nachher in Scheiben schneiden wird, köcheln. Sie stellt hierfür einen der beiden Timer, die am Herdabzug kleben, ein. «Wenn die Kochzeit oder die Menge der Zutaten variieren, kommt am Ende ein anderes Produkt raus. Das bemerken die Kunden.» Ein zweite Person in der Produktion würde nie genau so wie sie arbeiten können.

Durietta ist Perfektionistin und kundenorientiert. Aber auch selbstbewusst. «Letztlich möchte ich die Produktion im Griff haben. Es muss so sein, wie ich es will.» Deshalb und weil ihr Lebenspartner bald in Pension gehen, muss sich Durietta Buzzetti-Salis den Ausbau ihres Geschäftes nochmals ganz genau überlegen.



Durietta beim Befüllen eines Einmachglases mit Löwenzahnknospen. Nicht an den Blüten ist Durietta interessiert, sie sammelt nur die Knospen. Die fertigen Produkte im Ladenregal.

Forum da lectuors

Perche be in tudas-ch a Madulain?

Illa Posta Ladina dals 16 meg 2023 es gnieu preschanto cu cha las singulas vschinaunchas da l'Engiadin'Ota faun adöver dal rumauntsch.

La resposta da Madulain m'ho fat ster stut, perche cha la ponderaziun dad hoz pera dad esser aunch'adüna quella d'avant passa tschient ans: «Nus vains mantgnieu que», (da comunicher be in tudas-ch) «causa cha vulains der a tuots la pussibilted d'esser in quist gremi – e que sainza cha la lingua füss ün disch-avantag. Dimena vulains integer a tuots.»

Que chi tuna modernischem, nempe dad integrer a tuottas e tuots, nun es uschè cler scu cha que pera: Eau am fügür cha gnissan a ster prosmamaing üna u duos famiglias da lingua inglaisa a Madulain. Füss la vschinauncha da Madulain pronta da müder lur administraziun in inglais – oramai cha hozindi tuots in Svizra saun inglais – intaunt cha quels povers Inglais gnieus a ster a Madulain forsa nu savessan tudas-ch?

Vo l'integraziun be in üna direenziun?
Göri Klainguti, Samedan

Arrandschamaint

Frais-chezza giuvenila

Baselgia Sent La dumengia da Tschinquaisma, ils 28 mai, ha lö ün concert da l'ensemble da giuvenils Con Fuoco illa baselgia da Sent. Ils giuvenils talentats fuorman quist orchester da strichaders chi'd es gnü onurà cun plüs premis. Per els ed eir pella dirigenta Ve-

rena Zeller es la musica il hobi il plü important. La collecta sustegna lur viadi ad ün inscunter internaziunal dad orchesters da giuvenils in Belgia. Dal 2019 vaivan els ragiunt la prüma plazza. Il concert illa baselgia da Sent cumainza a las 17.00. (protr.)

Refüsà da reveder il contrat da cooperaziun

Val Müstair La radunanza cumünala dal cumün da Val Müstair ha refüsà in marcurdi saira da reveder il contrat da cooperaziun cul cumün da Scuol e la fundaziun dal Parc Naziunal Svizzer (PNS) per la «Unesco Biosfera Engiadina Val Müstair». Quist contrat regla co cha quels trais partenaris (Val Müstair, Scuol e PNS) collavuran i'l rom dal plan da management per la «Unesco Biosfera Engiadina Val Müstair». Da discutir in radunanza han dat las novas disposiziuns a regard las modalitats da decisiun. Votantas e votants han gnü temma cha l'agen cumün pudess gnir a la cuorta in avegnir. La revisiun dal contrat da cooperaziun es a la fin gnü sbüttà in radunanza per scrutin cul resultat da 31 cunter 52 vuschs.

Tuot las otras decisiuns illa radunanza cumünala han las 91 persunas preschaintas in sala da gimnastica a Müstair approvà cun unanimità da las vuschs, uschè eir il rendaqunt cumünal. Quel serra pro sortidas dad 11,7 milliuns francs cun ün surplü d'en-



In avegnir dessan gnir concentrats tuot ils edifizis da scoula in ün lö, nempe a Müstair. fotografia: David Truttmann

tradas dad 1,47 milliuns. Las radschuns per quist resultat allegraivel sun la disciplina da cuosts pro la gestiun cumünala e var 700000 francs daplü entradas d'impostas.

Ultra da quai han las votantas ed ils votants approvà in marcurdi saira a Müstair ils rendaqunts e rapports dad instituziuns chi toccan al cumün o chi sun colliadas cun quel – uschè dal Center da sandà Val Müstair, da l'impraia

electrica cumünala PEM ed il rapport ed il rendaqunt da la Biosfera Val Müstair.

A la fin da la radunanza ha il cumün amo infuormà davart il proget «scoula Val Müstair 2030» chi ha per mera da concentrar tuot ils edifizis da scoula in ün lö, nempe a Müstair. Las decisiuns in chosa tiran votantas e votants dal cumün da Val Müstair però pür vers la fin da l'on 2023. (fmr/dat)

La deponia Bos-chetta Plauna dess gnir ingrandida

S-chanf L'activited süls plazzels da fabrica in Engiadin'Ota es granda, perque drouva la deponia Bos-chetta Plauna a S-chanf dapü spazi pel materiel da fabrica.

Cun la realisaziun da l'ingrandimaint da la deponia Bos-chetta Plauna sper S-chanf l'an 2019, as d'eira persvas cha'l spazi bastess per passa 15 fin 20 ans. Zieva tschinch ans haun uossa ils responsabels da la deponia inoltro tal Chantun la dumanda per ün ingran-

dimaint. Actuelmaing vegnan s-chargeadas passa 250000 tonnas materiel l'an sülla deponia. – percenter vegnan mnedas davent be intuorn 70000 tonnas. Quel materiel vain pü tard darcho druvo per fer gera e betun.

La dumanda al Chantun prevezza d'üna vart da chaver oura il fundamaint existent. Que's tratta d'ün materiel net e da buna qualited our da l'antieriu cuntschet da l'En. Quel dess alura gnir druvo scu gera ed eir gnir

elavuro a betun. La deponia dess però eir gnir uzeda per var 15 meters. Cun quistas imsüras as prevezza dad avoir aunch'avuonda spazi pels prossems ans. «Ün planiseder specialiso per la cuntredgia ho fat ün proget cha zieva l'uzer per var 15 meters, füss tuot a la fin ün bel biotop cun god, pasculs e pros», disch Flurin Wieser, mainagestiu da la deponia Bos-chetta Plauna, invers RTR.

La dumanda es actuelmaing tals ufizis chantunels. Flurin Wieser sperscha da survgnir il permiss per l'ingrandimaint da la deponia auncha quista prümvaira. Tenor il Chantun as tratta d'üna procedura pendenta, causa que nu haun els pudieu piglier pusiziun. (rtr/fmr)

Imprender meglder rumantsch

die Vögel	ils utschels
der Papagei	il papagagl
der Pfau	il pavun
die Rabenkrähe	il corv (nair)
der Raubvogel	l'utschè da rapina
die Rauchschnalbe	la randulina da chesa / da suler
das Rebhuhn	la pernisch
der Regenpfeifer	il gravarel
die Ringamsel	il dresch alpin
die Ringeldrossel	il merl cul cularin alv / alb
das Rotkehlchen	il gulacotschen
die Schleiereule	la tschuetta murdida / murdieua
das Schneehuhn	la ravulauna / l'amblana
der Schneefink	il squinz alpin
die Schwalbe	la randulina
der Schwan	il cign
der Schwarzspecht	il pichalain nair

Buna lectüra!
Desch baccunins rumantschs

Lia Rumantscha Engadiner Post
per nossa lingua

NUS TSCHERTGAIN TAI

Redactura u redactor Engiadina
40-100%
Samedan u Scuol

RTR T'annunzia ussa
rtr.ch/plazzas

CUMÜN DA SCUOL

tschercha pels 23 october 2023 o tenor curvegna

1 persuna d'instrucziun pella scoula primara a Scuol (50 - 100%), da lingua rumantscha

Per ulteriuras infuormaziuns sta a disposiziun:
Mario Rauch, manader da scoula da Scuol
tel: 081 861 27 61 o 081 864 12 71 o e-mail: mario.rauch@miascoula.ch

Annunzchas in scrit o per e-mail sun da trametter fin als 9 gün 2023 a: Scoula cumünala, secretariat da scoula, Bagnera 168, 7550 Scuol.

ulteriuras infuormaziuns davart la scoula as chatta sülla pagina d'internet: www.scoula-scuol.ch

«Inscunter» L'«Engadiner Post/Posta Ladina» in visita pro'ls lectuors!

Nus bandunain nos büro e visitain las plazzas da cumün per imprendere a cugnosccher noss lectuors. Nus invidain ad El/Ella da visitar nos stand, da giodair üna liongia e forsa üna bierina e da discuter cullas redacturas e'ls redactuors sur da tuot quai chi capita sün quist muond. Gni speravia e depositai Voss'opiniun e regard l'«Engadiner Post/Posta Ladina».

Engadiner Post POSTA LADINA

6 gün 2023, da las 16.00 fin las 19.30, illa cuort dal Chastè da Zernez.

Üna grond'amur pella musica populara

Daspö settember da l'on passà stübgia Bigna Guler da Brail musica populara a Lucerna. In si'annada è'la be üna da trais chi fa quist nouv stüdi. In lündeschdi chi vain è'la però darcheu sün ün palc indigen – e concertescha insembel cul Cor masdà da Zernez. Üna visita a Brail pro la giuvna musicista.

«Id es amo interessant co cha'ls musicists da jazz e quels da musica populara sun magari sumgliants. In tuots duos geners s'haja da sunar eir bler tenor uraglia ed i's po improvisar», disch Bigna Guler (20). Üna bun'uraglia e l'improvisar sun eir duos da las fermezzas da la giuvna musicista da Brail. Sco lavur da matura ha ella nempe scrit l'on passà ün agen toc da musica populara cumbinà cun pop. E seis grond sömme d'eira dad ir a stübgiar musica.

Quel sömme s'ha ella intant accumulpli. Culla matura in busacha e cun seis orgelin da man è'la ida in direziun Lai da las Quatter Forestas. Là stübgia ella daspö settember da l'on passà musica populara a la Scuol'ota da Lucerna. E là è'la eir gnüda in contact cul jazz ed oters geners da musica. «Ma la fin d'eivna passainta amo adüna il plü gugent in Engiadina, eu riv sü bod minchüna», disch Bigna Guler. Uschè eir la fin d'eivna da Tschinquaisma, quista jada per dar ün concert insembel cul Cor masdà da Zernez.

Adüna daplü tuns

La prüma vouta in contact cun ün orgelin da man es Bigna Guler gnüda pro sia nona e seis bazegner. Tadlond uras ed uras, ha ella lura üna jada tut sves per mans quist instrumaint ed ha cumanzà a sunar intuorn. Al principi adüna be ils listess pèr tuns, ma i sun gnüts pro adüna daplüs. «Eu sun – cun qualche interrupziuns – daspö var 12 ons l'orgelin da man. Il prüm vaiva amo ün magister in Engiadina ed ün temp suna eir ida fin a Clostra a tour lecziuns», declera la musicista. Ma siond chi nun ha plü dat ingüns magisters d'orgelin da man illa val, ha Bigna Guler impris bler eir sves, in möd autodidactic. E quai eir accumpagnond a seis frar chi suna la



Paschiunada pella musica populara: Bigna Guler da Brail suna daspö 12 ons l'orgelin da man e stübgia daspö ün on musica populara a Lucerna. fotografia: Martin Camichel

clarinetta. Üna constanta tilla es però adüna restada – l'amur e paschiun pella musica populara.

Üna da trais

Quella paschiun tilla ha eir manada giò Lucerna, ingio ch'ella abita daspö settember. «Eu sun fin uossa fich cuntainta a Lucerna – eir la cità am plascha fich bain», disch Bigna Guler. Ed eir il stüdi da musica populara tilla plascha fin uossa fich bain, sco ch'ella ha manzunà plüssa jadas i'l discurs: «Id es propi super, uossa n'haja però güsta examens, dimena n'haja bler da far».

Quel stüdi da musica populara gnia sport pür daspö ingon, quinta Bigna Guler, cha avant saja la musica populara be statta ün rom lateral. Ella agiundscha chi sajan eir be trais students da sia annada chi fan quist stüdi. Ma per imprendere tuot la teoria da musica, han ils students e las studentas da musica populara da's focussar il prüm on obain sülla musica classica o lura sül jazz.

Perspectivas

Bigna Guler s'ha decisa da tour jazz, siond ch'ella vezza eir parallelas i'ls geners da musica, ma eir illa persuna: «Eir dal tip nan eschan nus e'ls musicists da jazz sumgliants.» Ed a partir da l'on chi vain ha ella eir amo tut ün ulteriur rom central: grooves ed electronics. «Quai es eir prodüer musica e lavurar i'l studio. Be cun musica populara nu saja precis co cha las perspectivas sun plü tard a regard üna plazza da lavur. Perquai lessa imprendere eir amo alch oter», declera la musicista.

Sch'ella gniss lura il plü gugent componista, ha la FMR vulgü savair. Ch'ella scriva fich gugent musica – «ma eu pudess eir m'imaginar da lavurar plü tard in ün studio da musica.»

Fin ch'ella s'ha da decider definitivamaing ingio ch'ella less lavurar ün di, ha Bigna Guler amo bler temp. Sper il stüdi dà ella eir concerts cun seis trio d'orgelins da man «Ils Tschavats» e rapreschainta eir suletta. Uschè eir in occasiun dal concert da prümavaira dal Cor masdà da Zernez in lündeschdi. Là sunarà Bigna Guler tanteraint tocs sül orgelin da man. Sunà e chantà vain litteratura rumantscha e da tuot il mund.

Martin Camichel/fmr

Il concert da Bigna Guler cul Cor masdà da Zernez es in lündeschdi saira, ils 29 da mai, a las 18.00, illa baselgia San Bastian a Zernez.

Üna nouva società fa il most

Cun üna mostaria movibla vuol üna nouva società far most in Engiadina Bassa. La gestiun d'üna mostaria averta surpiglia ella insè da l'instituziun «Movimento» chi ha fat quel servezzan d'ürant ils ultims desch ons.

La «Società Mostaria Movibla» surpiglia a Scuol la mostaria averta da l'instituziun «Movimento». D'ürant ils ultims desch ons ha nempe quell'instituziun da Scuol ramassà i'ls contuorns la maila e fat landroua il most.

L'instituziun privata «Movimento» spordscha a Scuol spazi da viver e lavur per persunas cun handicaps. E quellas persunas han fat – insembel cun lur assistents ed assistentas e cun sustegn da voluntaris – on per on il most.

Daplü frütta e most

Uossa surdà l'instituziun quista mostaria però in mans da la nouva «Società Mostaria Movibla». Sco cha quella scriva in üna comunicaziun a las medias, saja il quantum da frütta e most creschü i'l decurs dals ultims ons, uschè

cha «Movimento» saja rivà als cunfins persunals e technics.

Perquai haja l'instituziun svesa fuormà, insembel culla fundaziun Pro Terra Engiadina, üna gruppa da lavur our da la quala saja naschüda la nouva società. Quella surpigliarà a partir da l'utuon 2023 il servezzan da pressar in Engiadina Bassa la maila – eir in avegnir per part cun sustegn da persunas our da l'instituziun «Movimento».

Mostaria sün ün remuorch

La nouva società pigliarà però in funcziun – sco cha l'agen nom tradischa – a partir da quist utuon üna mostaria movibla. Quella sarà montada sün ün remuorch e pudess uschè eir far seis servezzan in differents lös illa regiun.

Dasper il pressar most ha la «Società Mostaria Movibla» eir per mera da promover la cultivaziun da frütta indigena. Ella less far quai tanter oter cun cuors o cun acziuns da plantar. Il prüm president da la «Società Mostaria Movibla» es Armon Mayer da Strada.

(cdm/fmr)

Ulteriuras infuormaziuns davart la nouva società as chatta sün: www.mostaria.ch.



La nouva mostaria movibla chi sarà in funcziun in Engiadina Bassa a partir da quist utuon.

fotografia: mad

Zwischensaison

Gerne heissen wir Sie den ganzen Sommer Willkommen
 ab 5. Juni finden Sie wieder viele Balkonpflanzen und Setzlinge vor unserem Geschäft
 7.45 - 12.00 Uhr & 13.45 - 18.30 Uhr
 Samstag von 8.00 - 17.00 Uhr
 Ab sofort ist auch unsere Selbstbedienung wieder bereit
 Herzlich Willkommen
 Fluors Malgiaritta, Samedan, Tel. 081 850 55 22

Coiffure
Edith EDITH SAPPL
 CASPAR BADRUTT
 TEL. 079 357 85 81

Hurra, ich bin wieder da und kann wieder arbeiten.
 Bin von Mittwoch bis und mit Samstag nach Vereinbarung gerne für Euch da.
 Üchi Edith

Auch in der Zwischensaison ist unsere Pizzeria und unser Delivery für Sie täglich geöffnet!

Ab dem 27. Mai verwöhnen wir Sie kulinarisch im Lej da Staz mit unserem breiten Angebot!

RESTAURANT
LEJ DA STAZ
 ST. MORITZ CELERINA

Pomatti-Store & POST

Unsere Öffnungszeiten:
 Montag bis Freitag:
 8 - 12.30 | 14 - 18.30 Uhr
 Samstag:
 8 - 12.30 | 14 - 17 Uhr

Pomatti AG
 Via dal Bagn 61, 7500 St. Moritz Dorf
 081 837 32 39, store@pomatti.ch

Pomatti
 Mehr als Strom.

Michael Pfäffli AG
 Gärtnerei Landschaftspflege Hauswartung Schneeräumung
 Via Palüd 4 | 7500 St. Moritz

Öffnungszeiten Gärtnerei Somplatz

Saison ab 22. Mai 2023	
Montag - Freitag	08.00 - 12.00 13.30 - 18.00
Samstag	08.00 - 17.00 durchgehend

Wir sind zu den Bürozeiten telefonisch unter 081 833 40 39 erreichbar.
 www.michael-pfaeffli.ch pfaeffli@michael-pfaeffli.ch

ENGADINER HOLZSTAHL HANDWERK

Einzigartige, moderne Möbel und Designelemente aus Massivholz und Stahl.
 Lasergravuren von Bildern und Schriften auf fast allen Materialien.

GRAZCHA FICH

DESIGN 1924

SAN BASTIAUN 67
 7503 SAMEDAN
 T +41 (0)81 851 05 95
 DESIGN1924.CH

www.faehndrich-sport.ch

Faehndrich SPORT
 PONTRESINA

Via Maistra 169 • 7504 Pontresina • 081 842 71 55

ÖFFNUNGSZEITEN 7. bis 28. Mai 2023

Montag - Mittwoch & Freitag: 8.00 - 12.00 / 14.00 - 18.30 Uhr
 Samstag: 8.00 - 12.00 / 14.00 - 17.00 Uhr
 Donnerstag & Sonntag: geschlossen

Bike-Ausstellung & Test
 Samstag, 27. Mai & Dienstag, 30. Mai bis Samstag, 3. Juni 2023

Spezieller **Ausstellungsrabatt** auf **Bike, Textil und Schuhe**

HOTEL LE PRESE

Geniessen Sie die Sonne und das Frühlingserwachen auf unserer Terrasse direkt am Lago di Poschiavo. Wir sind bis zum 30. Oktober täglich ab 7.30 Uhr für Sie geöffnet

Hotel Le Prese | Via Principale 311 7446 Le Prese
 +41 (0) 81 839 12 00 | www.hotel-le-prese.swiss

Eine «Perle» in der Engadiner Hotellerie

Die Schweizer Spitzenhotellerie feierte sich an nobler Zürcher Adresse selbst. Das Art Hotel Riposo in Ascona ist «Hotel des Jahres». Auch die Engadiner Hotellerie durfte sich über viele Spitzenplätze freuen, Teodora Moncea über die Auszeichnung «Conciierge des Jahres».

Die Schweizer Hotellerie hat sich von Corona erholt. Das zeigen die Erfolge von 2022: «Unsere Branche ist schon fast wieder auf dem Stand von 2019», freute sich der Ende Jahr scheidende Präsident von HotellerieSuisse, Andreas Züllig. Er, der sich aus dem eigenen Hotel (Schweizerhof Lenzerheide) zurückziehen wird, sprach in launigen Worten vor vielen Spitzenhoteliers und geladenen Gästen im «The Dolder Grand» Zürich, das als bestes Stadthotel von der «Karl Wild Hotelrating Schweiz» ausgezeichnet worden ist. Diese veröffentlichte am Montag bei der Vernissage die diesjährige Ausgabe von «Die 100 besten Hotels der Schweiz 2023/24» (Autor Karl Wild, Weber-Verlag Thun).

Den Titel des «Hotels des Jahres» konnte sich diesmal keines der grossen Luxushäuser des Landes abholen, die Auszeichnung erhielt heuer das kleine, familiär geführte Bijoux «Art Hotel Riposo» mitten im alten Teil von Ascona. «Kunst und Keramik sind allgegenwärtig und die Jazz- und Blues-Konzerte im romantischen Innenhof legendär», würdigte Karl Wild das Haus im Tessin. In fast 50 Jahren habe die Familie eine Erfolgsstory geschrieben, Jahr für Jahr gewaltige Summen investiert, und das ohne Mäzen. Die Auszeichnung «Hotel des Jahres» wird seit 2014 vergeben, sie ging auch schon an zwei Engadiner Häuser: 2017/18 an das Waldhaus in



Teodora Moncea macht dem Kulm Hotel St. Moritz Ehre. Sie wurde als Concierge des Jahres 2023/24 ausgezeichnet. Foto: Stephan Kiener

Sils-Maria und 2020/21 ans Suvretta House in St. Moritz.

Das Sprachtalent im Kulm

Im letzten Jahr waren Luzi und Simona Seiler vom Parkhotel Margna als «Auf-

steiger des Jahres» geehrt worden. Eine besondere Auszeichnung fiel Teodora Moncea vom Kulm Hotel in St. Moritz zu, sie wurde «Conciierge des Jahres 2023/24». Den Preis nahm sie vor Ort zusammen mit ihrer Chefin Jenny Hun-

keler entgegen, die sich mit ihrem Mann Heinz E. Hunkeler bereits 2016/17 über die Ehrung «Hotelier des Jahres» freuen konnte. Teodora Moncea war so etwas wie der heimliche Star des Abends. Bescheiden, mit einer für ihr Alter erstaunlichen Aura. In Cluj, in der Region Siebenbürgen aufgewachsen, hatte sie das Gymnasium mit Bestnoten abgeschlossen, was ihr ein Stipendium an der renommierten rumänischen Babes-Bolyai-Universität einbrachte, an dem sie Public Relations und Image Management studierte. Bei einem Bekanntenbesuch in Italien rutschte die junge Rumänin als Aushilfe in den Conciierge-Job rein. Sie begann an der Rezeption und verblüffte die Gäste rasch mit raffinierten Tricks und Tipps. Dem Job ist sie seither treu geblieben. «Es war die beste Entscheidung meines Lebens», sagt sie heute. Glücklicherweise war man auch in Luxushotels in Rom, ehe es Teodora Moncea in die Berge ins Kempinski nach St. Moritz und vor vier Jahren zu Hunkelers ins Kulm Hotel zog. Sie sei eine wahre Perle, dynamisch, kreativ, charmant und fröhlich, konstatiert Heinz E. Hunkeler. Teodora Moncea spricht fließend sieben Sprachen und lacht fröhlich, wenn man sie auf diese Fähigkeiten anspricht. «Ich habe einfach das Talent dafür», sagt sie gegenüber der EP/PL. Sie ergreife jede Gelegenheit, Sprachen zu lernen und zu vertiefen. So beispielsweise auch mit den portugiesischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Das Engadin hat es der jungen Rumänin angetan: «St. Moritz ist für mich magisch», schwärmt sie, die das Engadin sowohl im Winter wie auch im Sommer liebt. Im Kulm Hotel gefällt es ihr, auch im Kempinski war sie gerne. Die Kundschaft in den beiden Häusern sei aber grundsätzlich doch unterschiedlich.

Spitzenplätze für Engadiner

Die Buchvernissage stand im Zeichen der Verleihung von Auszeichnungen

und dem Gedankenaustausch der vielen Hoteliers und Gäste beim abschliessenden Aperó riche im Dolder Grand. Da wurden viele Bekanntschaften aufgefrischt und ausgiebig Smalltalk betrieben.

Die Einzelauszeichnungen: Art Hotel Riposo Ascona (Hotel des Jahres); Raphael Herzog, Vitznauerhof Vitznau (Hotelier des Jahres); Mike Wehrle, Bürgenstock-Resort (Koch des Jahres); Teodora Moncea, Kulm-Hotel St. Moritz (Conciierge des Jahres); Christian Wildhaber, Mandarin Oriental Palace Luzern (Newcomer des Jahres); Christian von Rechenberg, Baur au Lac Zürich (Aufsteiger); Tanja Wegmann, Trois Rois Basel (Aufsteigerin); Jean Jacques Gauer, zuletzt Lausanne-Palace (Lifetime-Award).

Die Auszeichnungen innerhalb der «100 besten Hotels der Schweiz 2023/24». **Ferienhotels:** 1. Eden Roc Ascona; Weiter: 4. Kulm St. Moritz; 5. Suvretta House St. Moritz; 6. Badrutt's Palace St. Moritz; 14. In Lain Hotel Cadonau Brail; 15. Grand Hotel Kronenhof Pontresina; 18. Carlton Hotel St. Moritz; 22. Hotel Waldhaus Sils-Maria; 24. Hotel Walther Pontresina. **Nice-Price-Hotels:** 1. Vitznauerhof Vitznau; Weiter: 6. Parkhotel Margna Sils-Baselgia; 8. Chesa Randolina Sils-Baselgia; 13. Nira Alpina Silvaplana-Surlej; 21. Waldhaus am See St. Moritz; 22. Castell Zuoz. **Wellnesshotels:** 1. Grand Resort Bad Ragaz (bestes Wellnesshotel Europas); Weiter: 7. Chasa Montana Samnaun; 10. Kempinski St. Moritz; 13. Belvédère Scuol. **Stadthotels:** 1. The Dolder Grand Zürich. **Familienhotels:** 1. Albergo Losone; Weiter: 9. Saratz Pontresina. **Trouvaillen:** Unter 15 anderen die Krone – Säumeri am Inn, La Punt. Stephan Kiener

Buch: «Karl Wild – Hotelrating Schweiz – Die 100 besten Hotels der Schweiz 2023/24. Weber Verlag AG, 3645 Thun/Gwatt. www.weberverlag.ch. 336 Seiten, deutsch, gebunden. ISBN 978-3-03818-459-1.

Bestes Tourismusjahr für Graubünden seit 2010

Graubünden Ferien zog an der Generalversammlung in Valbella zu den Aktivitäten der Marketingorganisation hinsichtlich Nachfrageförderung im erfolgreichen Tourismusjahr 2022 Bilanz. Gastredner und Meteorologe Thomas Bucheli gab Einblicke in die, auch den Bergtourismus herausfordernden Klimaentwicklungen.

Im Valbella Resort fand am 24. Mai die 25. ordentliche Generalversammlung von Graubünden Ferien (GRF) statt. Touristisch gesehen blickt Graubünden auf ein erfolgreiches Jahr 2022 zurück. So konnte Graubünden – gemessen an den Logiernächten in der Bündner Hotellerie – das beste Tourismusjahr seit 2010 verzeichnen. Dazu beigetragen habe die Rückkehr der ausländischen Gäste aus dem Euro-Raum – insbesondere aus Deutschland und den Benelux-Staaten –, aber auch aus den USA, Grossbritannien und den Golfstaaten, welche die wieder vermehrten Auslandsreisen von Schweizern kompensierte, so das Resümee von GRF-Vizepräsidentin Irene Müller-Ryser, die durch die Veranstaltung führte.

Fokus auf Nachhaltigkeit

Was die weitere Zukunft anbelangt, zeigte sich Vizepräsidentin Müller-Ryser



Meteorologe Thomas Bucheli geht in seinem Gastvortrag auf die klimatischen Veränderungen ein. Foto: GRF

trotz der jüngsten Erfahrungen in einem schneearmen Winter 2022/2023 zuversichtlich. «Langfristig ist Graubünden sehr gut positioniert», sagte sie. Die Naturmetropole Alpen werde vom Trend hin zu verantwortungsvollerem Reisen profitieren. Kennzeichnend dafür sei die neue Projektstelle Nachhaltigkeit, die bereits Mitte ab 2023 bei GRF die Arbeit aufnehmen werde. Zudem bearbeitet GRF den Nahmarkt Romandie neu aktiv.

Regierungsrat Marcus Caduff erinnerte im Grusswort seitens der Bündner Regierung daran, dass 30 Prozent der Wertschöpfung in Graubünden vom Tourismus generiert würden. Aktuell forderte

er von allen touristischen Akteuren Resilienz und Anpassungsfähigkeit. Agilität, Ausdauer und Arbeitsplatzattraktivität seien zudem die wesentlichen Elemente für den touristischen Erfolg, so der Regierungsrat. Für die stete Leistung der Tourismusbranche dankte Caduff ausdrücklich.

Graubünden «patgific» geniessen

Zum operativen Geschäftsjahr 2022 von GRF hob CEO Martin Vincenz an der Generalversammlung einige Highlights hervor. Zu den crossmedialen Kampagnen des Marketings, die 2022 besonders für Aufmerksamkeit sorgten, ge-

hörten sowohl die Lancierung des weltweit ersten Bergluft-Sommeliers mit Bergluft-Tasting-Angeboten in den Destinationen als auch die Publikation der «patgific»-Studie, welche Graubünden als den gemütlichsten Kanton auszeichnet. Mit dem Bahnreisen-Podcast «Neben der Spur» wurde zudem erstmals ein neues Audioformat getestet.

Im Zuge des touristischen Aufbauprogramms Alpine Circle seien 2022 im Bereich der Innovation und Erlebnisentwicklung weitere Angebote lanciert worden. So beispielsweise habe man entlang des Alpine Circle in Graubünden neue, mit dem öffentlichen Verkehr erreichbare Elektro-Carsharing-Standorte geschaffen. Zudem gibt ein neuer digitaler Reisebegleiter Gästen für die Dauer ihres Aufenthalts an einem bestimmten Ort kuratierte und relevante Erlebnisvorschläge (graubuenden.ch/reisebegleiter).

Zur Unterstützung der Partner und touristischen Dienstleister im Kanton entwickelte der Bereich Shared Services seine Leistungen weiter. Das Portfolio sei um die Services im Bereich der Automation von Marketing und Preisgestaltung sowie in den Bereichen der Marktforschung und Visualisierung von Daten ergänzt worden. Im Speziellen wurden 2022 Kampagnen für Bergbahnen Graubünden, Gesundheitstourismus Graubünden und graubündenVIVA umgesetzt.

Immer mehr Energie in der Luft

Gastredner an der Generalversammlung war der Meteorologe Thomas Bu-

cheli. Er liess den Schweizer Winter 2022/23 mit einer anhaltenden Hochdrucklage, dem Schneemangel sowie neuen Temperaturrekorden Revue passieren. Der Sommer 2022 mit Hitze- und Trockenheit sowie der Sommer 2021 mit wiederholten schweren Gewittern und Starkregen waren meteorologisch aussergewöhnlich. Dabei würden die Temperaturen kontinuierlich ansteigen, erklärte Bucheli, «sowohl die Winter wie die Sommer werden immer wärmer».

Die Erwärmung durch den Treibhauseffekt sei unbestritten, so der SRF-Redaktionsleiter Meteo. Vorsichtig müsse man indes mit direkten Schlussfolgerungen aus dem Klimawandel sein. Die Klimaforschung könne noch keine verlässlichen Aussagen zur Veränderung der globalen Grosswetterlagen machen. «Trotz diesen Unsicherheiten gilt: Wetter ist umgesetzte Energie. Die globale Erwärmung bringt immer mehr Energie. Das ist Physik», sagte Bucheli. Mutmasslich sei mit einer Fortsetzung der bisherigen Wetterentwicklung zu rechnen. Auch der Sommer 2023 werde die Durchschnittstemperaturen der Vergangenheit mit grosser Wahrscheinlichkeit übertreffen. Was dies für den Bündner Tourismus bedeute? Es gelte, sich auf die festgestellten und wahrscheinlichen Veränderungen einzustellen. Dabei Graubünden könne als Bergdestination seinen Standortvorteil ausschöpfen.

Medienmitteilung von GRF

Info-Seite Engadiner Post

Notfalldienste

medinfo-engadin.ch

Ärzte-Wochenendeinsatzdienst

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

Samstag bis Montag, 27. bis 29. Mai 2023
Region St. Moritz/Silvaplana/Sils
 Samstag und Sonntag, 27. Mai und 28. Mai
 Dr. med. R. Rouhi Tel. 081 833 14 14
 Montag, 29. Mai
 Dr. med. S. Compagnoni Tel. 081 833 14 14

Region Celerina/Samedan/Pontresina/Zuoz/Cinuos-chel
 Samstag und Sonntag, 27. Mai und 28. Mai
 Dr. med. L. Monasteri Tel. 081 833 34 83
 Montag, 29. Mai
 Dr. med. M. Beuing Tel. 081 852 47 66

Region Zernez, Scuol und Umgebung
 Samstag, 27. Mai
 Dr. med. J. Steller Tel. 081 864 12 12
 Sonntag, 28. Mai
 Dr. med. I. Zürcher Tel. 081 864 12 12
 Montag, 29. Mai
 Dr. med. B. Kreienbühl Tel. 081 864 12 12
 Der Dienst für St. Moritz/Silvaplana/Sils und Celerina/Samedan/Pontresina/Zuoz dauert von Samstag, 8.00 Uhr, bis Montag, 8.00 Uhr.

Wochenenddienst der Zahnärzte

Telefon 144

Notfalldienst Apotheken Oberengadin

Telefon 144

Rettungs- und Notfalldienste

Sanitätsnotruf Telefon 144
 Hausärztlicher Bereitschaftsdienst
 St. Moritz, 24 h Tel. 081 833 14 14
 Hausärztlicher Bereitschaftsdienst Scuol und Umgebung, 24 h Tel. 081 864 12 12
 Schweizerische Rettungsflugwacht
 Rega, Alarmzentrale Zürich Telefon 1414

Spitäler

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

Dialyse-Zentrum Spital OE, Samedan

Dialysestation direkt Tel. 081 851 87 77
 Allgemeine Nummer Tel. 081 851 81 11

Opferhilfe

Notfall-Nr. Tel. 081 257 31 50

Tierärzte

Clinica Alpina, Tiermedizinisches Zentrum
 7550 Scuol (24 Std.) Tel. 081 861 00 88
 7505 Celerina (24 Std.) Tel. 081 861 00 81

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

Pratcha Veterinaria Jaura, Müstair Tel. 081 858 55 40

Auto-Pannenhilfe und Unfalldienst Engadin und Südtäler

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

Selbsthilfegruppen

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

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

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

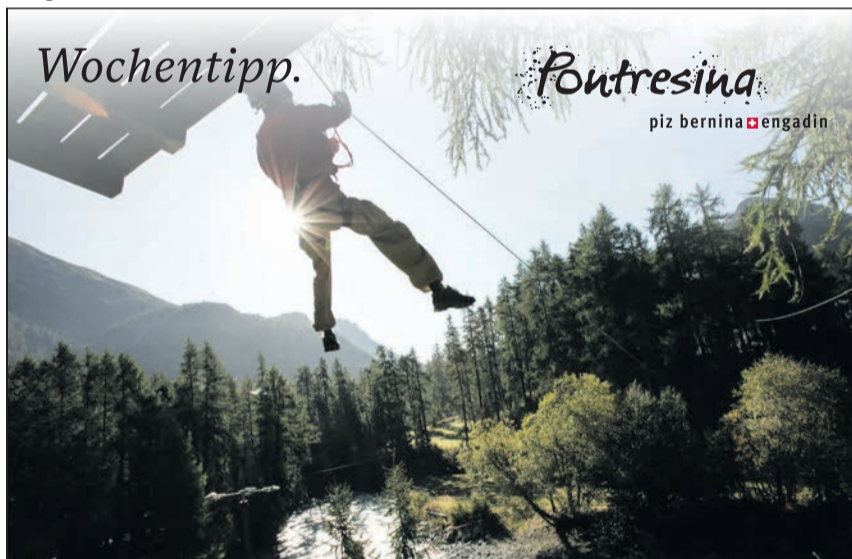
Parkinson
 Infos: Daniel Hofstetter, Pontresina
 E-Mail: hofidek@bluewin.ch Tel. 081 834 52 18

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

Veranstaltungshinweise

www.engadin.stmoritz.ch/news_events
 www.scuol.ch/Veranstaltungen
 «St. Moritz Aktuell», «St. Moritz Kultur»,
 «Allegra», «Agenda da Segl» und
 www.sils.ch/events

Anzeige



Familienabenteuer Seilpark

Inmitten von Baumwipfeln auf Seilrutschen, Seilbrücken und Schwebeläufen die Bewegungsfreude voll ausleben. Im Seilpark können sich ab heute Samstag, 27. Mai, Kletter- und Actionfans austoben.

govertical.ch/seilpark

Grillen und Chillen

Die malerischen Grillstellen bei den Chüeböden oder beispielsweise in Plauns (Abzweigung in Richtung Morteratsch) laden zum Verweilen ein. Geniessen Sie gesellige Momente inmitten atemberaubender Naturkulisse.

pontresina.ch/fruehlingstipps

Perspektivenwechsel in der Camera Obscura

Die Attraktion am Berninapass öffnet am Samstag, 3. Juni, wieder ihre Türen. Im Siloturm wird auf unerwartete Art und Weise die Landschaft an die Innenwand einer fensterlosen Dunkelkammer projiziert.

Tickets: camera-obscura.ch

pontresina@engadin.ch | www.pontresina.ch



Beratungsstellen

Beratungsstelle Alter und Gesundheit
 Suot Staziun 7 - 9, CH-7503 Samedan
 alter-gesundheit-oberengadin.ch Tel. 081 850 10 50
 info@alter-gesundheit-oberengadin.ch

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

BIZ/Berufs- und Laufbahnberatung für Jugendliche und Erwachsene
 Samedan, Plazzet 16 Tel. 081 257 49 40
 Scuol, Stradun 403A Tel. 081 257 49 40
 Poschivao, Via Spultri 42/44 Tel. 081 257 49 40

Beratungszentrum-gr.ch Chesa Ruppanner
 Alimenterhilfe / Budgetberatung: Beratung im Alimenter-schuldenfall, Inkasso ausstehender Alimenter, Gesuch um Bevorschussung der Unterhaltsbeiträge, Erstellung von Budgets, Schuldenberatung / www.beratungszentrum-gr.ch
 Quadratscha 1, 7503 Samedan Tel. 076 215 80 82

CSEB Beratungsstelle Chüra
 Pflege und Betreuung, Sylvia Parth, Via dals Bogns 323,
 Scuol, beratungszentrum@cseb.ch Tel. 081 864 00 00

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

Heilpädagogischer Dienst Graubünden
 Heilpädagogische Früherziehung
 - Engadin, Val Müstair, Samnaun, Puschlav, Bergell
 Regionalstelle Samedan, Surtuor 2 Tel. 081 833 08 85

Psychomotorik-Therapie
 - Oberengadin, Bergell, Puschlav
 Regionalstelle Samedan, Surtuor 2 Tel. 081 833 08 85

- Unterengadin, Val Müstair, Samnaun
 Regionalstelle Scuol, Chasa du Parc Tel. 081 860 32 00

Schul- und Erziehungsberatungen
 - St. Moritz und Oberengadin:
 francoise.monigatti@avs.gr.ch Tel. 081 833 77 32
 - Unterengadin und Val Müstair:
 carima.tosio@avs.gr.ch Tel. 081 257 65 94

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

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

Krebs- und Langzeitkranke
 Verein Avegnir: Beratung für Krebskranke und Nahestehende
 F. Nugges-Dietrich (OE, Bergell, Puschlav) Tel. 081 834 20 10
 R. Schönhaler (UE, Münstertal) Tel. 076 459 37 49

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

Elternberatung
 Bergell bis Cinuos-chel
 Judith Sem Tel. 075 419 74 45
 Tabea Schäffli Tel. 075 419 74 44

Scuol | Valsot | Zernez
 Denise Gerber Tel. 075 419 74 48
 Samnaun / Val Müstair, Sylvia Kruger Tel. 075 419 74 40

Opferhilfe, Notfall-Nummer Tel. 081 257 31 50

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

Paarlando, Paar- und Lebensberatung GR
 Beratungsstelle für das Engadin, die Südtäler und das Surses
 Markus Schärer, Celerina und Bivio Tel. 081 833 31 60

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

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

Procac Grischun Bündner Behinderten-Verband
 Beratungsstelle Engadin/Südtäler Tel. 081 253 07 88
 Quadratscha 1, Samedan, Do 8-11.30, 13.30-17.00 Uhr

Pro Infirmis
 Beratungsstelle für Menschen mit Behinderung und deren Angehörige; Cho d' Punt 57, 7503 Samedan
 R. Pohlschmidt, G. Fischer-Clark Tel. 058 775 17 59/60
 Bauberatung: roman.brazerol@bauberatungsstelle.ch

Pro Junior Grischun
 Engadin Ota Tel. 081 826 59 20
 engadinota@projunior-gr.ch
 Engadina Bassa Tel. 081 856 16 66

Pro Senectute
 Oberengadin: Via Retica 26, 7503 Samedan 081 300 35 50
 Engadina Bassa: Suot Plaz, 7542 Susch 081 300 30 59

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

REDOG Hunderrettung 0844 441 144
 Kostenlose Vermisstensuche mit Hunden

Regionale Sozialdienste
 Oberengadin/Bergell: Sozial- und Suchtberatung
 Franco Albertini, Niccolò Nussio
 Giulia Dietrich, Carlotta Ermacora Tel. 081 257 49 10
 A l'En 2, Samedan

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

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

Rotkreuz-Fahrdienst Ober- und Unterengadin
 Montag bis Freitag, 8.30-11.30 Uhr Tel. 081 258 45 72

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

Spitex
 - Oberengadin: Via Suot Staziun 7/9,
 Samedan Tel. 081 851 17 00
 - CSEB Spitex: Via dal Bogns 323, Scuol
 spitex@cseb.ch Tel. 081 861 26 26

Stiftung KIBE Kinderbetreuung Oberengadin
 Geschäftsstelle Tel. 081 850 07 60
 www.kibe.org, E-Mail: info@kibe.org

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

TECUM
 Begleitung Schwerkranker und Sterbender
 www.tecum-graubuenden.ch
 Koordinationsstelle Oberengadin Tel. 081 850 10 50
 info@alterundpflege.ch, Infos: www.engadinlinks.ch/soziales

Gottesdienste

Evangelische Kirche



Sonntag, 28. Mai
Sils/Segl 9.30, Gottesdienst an Pfingsten mit Abendmahl, Pfr. Patrice J. Baumann, Offene Kirche San Michael
Champfèr 11.00, Gottesdienst an Pfingsten mit Abendmahl, Pfr. Patrice J. Baumann, Kirche San Rochus
St. Moritz - Bad 17.00, Gottesdienst an Pfingsten, Pfr. Bert Missal, Englische Kirche St. John, mit Abendmahl
Samedan 10.00, Gottesdienst an Pfingsten, d, Pfr. Didier Meyer, Dorfkirche/Baselgia Plaz, mit Abendmahl
La Punt Chamues-ch 10.15, Gottesdienst an Pfingsten, Pfrn. Cornelia Nussberger Ramseier, Pfingstgottesdienst mit Abendmahl. Mit Solistin Vili Gospodiva (Orgel und Gesang) (Dorfkirche La Punt, Tirolerkirchlein an der Kantonsstrasse, La Punt Chamues-ch)
Zuoz 10.30, Gottesdienst an Pfingsten, Pfrn. Corinne Dittes, Kirche San Luzi, mit Abendmahl
S-chanf 9.15, Gottesdienst an Pfingsten, Pfrn. Corinne Dittes, Kirche Santa Maria, mit Abendmahl
Zernez 11.00, Predgia refuormada, r, Jon Janett, San Bastian, Tschinquaisma cun Soncha Tschaina
Guarda 17.00, Cult divin da Tschinquaisma cun Soncha Tschaina, r, rav. Marianne Strub, Baselgia refuormada Guarda
Ardez 9.30, Cult divin da Tschinquaisma cun Soncha Tschaina, r, rav. Marianne Strub, Baselgia refuormada Ardez
Ftan 11.10, Cult divin da Tschinquaisma cun Soncha Tschaina, r, rav. Marianne Strub, Baselgia refuormada Ftan
Scuol 9.30, Cult divin da Tschinquaisma cun Soncha tschaina, d/r, rav. Dagmar Bertram, Baselgia refuormada Scuol
S-charl 11.00, Cult divin a S-charl cun battaisem, d/r, rav. Dagmar Bertram, Baselgia refuormada S-charl
Sent 10.00, Cult divin per Tschinquaisma cun Soncha Tschaina e battaisem dad Emelie Thürig, d/r, rav. Maria Schneebeli, Baselgia refuormada Sent
Ramosch 9.30, Tschinquaisma cun Soncha tschaina, r, Christoph Reutlinger, Baselgia Sonch Flurin Ramosch
Vnä 11.00, Tschinquaisma cun Soncha tschaina, r, Christoph Reutlinger, Baselgia refuormada Vnä
Sta. Maria 9.30, cult divin cun Soncha Tschaina a Tschinquaisma, d/r, Bettina Schönmann, Reformierte Kirche Santa Maria, Elisabeth Hangartner suna l'orgel. Per il transport s'annunzchar per pl. pro la ravarenda: 076 462 95 96
Samnaun 17.00, Pfingsten mit Abendmahl, d, Christoph Reutlinger, Bruder Klaus Kirche

Montag, 29. Mai

Pontresina 17.00, Musikvesper am Pfingstmontag, Pfr. Thomas Maurer, Kirche San Niculo, mit Miriam Cipriani (Querflöte), Flaviano Rossi (Querflöte) und Michele Montemurro (Orgel). Anschliessend Apéro
Strada 9.30, Firà da Tschinquaisma cun Soncha tschaina, r, Christoph Reutlinger, Baselgia refuormada Strada
Tschlin 11.00, Firà da Tschinquaisma cun Soncha tschaina, r, Christoph Reutlinger, Baselgia San Plasch Tschlin
Lü 17.00, cult divin cun Soncha Tschaina al Firà da Tschinquaisma, d/r, Bettina Schönmann, Reformierte Kirche Lü, Elisabeth Hangartner suna l'orgel. Per il transport

Katholische Kirche



Samstag, 27. Mai
St. Moritz - Bad 18.00, Eucharistiefeier, d, Kirche St. Karl Borromäus
Celerina/Schlarigna 18.15, Eucharistiefeier, d, Katholische St. Antoniuskirche
Pontresina 16.45, Eucharistiefeier, d, Kirche San Spiert
Zuoz 9.00, Eucharistiefeier, d, Katholische Kirche St. Chatrigna und Santa Barbara
Scuol 18.00, Vorabendmesse, d, Christoph Willa, Pfarrei Herz-Jesu Katholische Kirche
Sonntag, 28. Mai
St. Moritz - Dorf 11.00, Eucharistiefeier, d, Katholische Dorfkirche St. Mauritius
Celerina/Schlarigna 17.00, Santa Messa, i, Katholische St. Antoniuskirche
Pontresina 10.00, Eucharistiefeier, d, Kirche San Spiert
Samedan 10.30, Eucharistiefeier, d, Katholische Herz Jesu Kirche
Zernez 18.00, Eucharistiefeier, d, Kirche St. Antonius
Scuol 9.30, Eucharistiefeier/Pfingsten, d, Christoph Willa, Pfarrei Herz-Jesu Katholische Kirche
Tarasp 11.00, Eucharistiefeier, d, Dreifaltigkeitskirche

Montag, 29. Mai

Samedan 18.30, Eucharistiefeier - Pfingstmontag, d, Katholische Herz Jesu Kirche, Eucharistiefeier für den ganzen SVB
Susch 11.00, Eucharistiefeier, d, Susch
Scuol 18.00, Eucharistiefeier/Pfingstmontag, d, Chrsitoph Willa, Pfarrei Herz-Jesu Katholische Kirche

Evang. Freikirche FMG, Celerina und Scuol



Sonntag, 28. Mai
Celerina/Schlarigna 10.00, Gottesdienst, d, Benjamin Nötzli, Freikirche Celerina
Scuol 9.45, Gottesdienst, d, Manfred Krone, Freikirche Scuol (Gallario Milo)

*Scha'ì sulai da la vita tramunta
glüschan las stailas da l'algardanza.*

Annunzcha da mort ed ingrazchamaint

Cun profuonda tristezza pigliaina cumigà da nossa chara duonna,
mamma, sour, nina e tanta

Anna Notta Demonti-Janett

gün 1958 – 24 mai 2023

Traueradresse:

Lara Demonti
Funtanella 3
7503 Samedan

Il's relaschats:

Robert e Beat Demonti
Lara Demonti cun Reto Giovanoli e famiglia
Il's fradgliuns cun famiglias
Paraints ed amis

Il cult divin da cumgià ha lö i'l stret ravuogl da la famiglia.

Nus ingrazchain

- a tuot quels, chi tilla han accompagnà cun no sün sia ultima via.
- al meidi, Dr. Markus Beuing.
- a tuot il persunal da chüra da la Dmura d'attempos e da chüra Promulins a Samedan.



Jann Rehm-Krebs

19. März 1944 – 20. Mai 2023

Jann Rehm war über Jahrzehnte und bis zuletzt aktives Mitglied unseres Verbandes und wir konnten immer auf sein Wissen und seine Genauigkeit zählen. Mit ihm verlieren wir ein tragendes Mitglied unserer GKP.

Seiner Frau und der ganzen Familie wünschen wir im Namen des Vorstandes, der GPK und der Betriebsleitung viel Kraft und Zuversicht.

Abwasserverband Oberengadin

Im Andenken

Traurig nehmen wir Abschied von unserem ehemaligen Präsidenten und Ehrenmitglied

Jann Rehm-Krebs

19. März 1944 – 20. Mai 2023

Wir sind dankbar für sein langjähriges Wirken und sein unermüdliches Engagement zum Wohle der Musikschule Oberengadin. Unsere Gedanken sind bei seiner Ehefrau Elsbeth und der Trauerfamilie. Wir wünschen ihnen viel Kraft in dieser schweren Zeit.

Der Vorstand, die Schulleitung und alle Lehrpersonen der Musikschule Oberengadin



Sonntagsgedanken

Lieber Mensch,

...bist Du neugierig? Hast Du Fragen, die Dich beschäftigen? Möchtest Du Dich und Dein Leben und die ganze Welt, in der Du lebst, verstehen? – Das ist ganz normal. So geht es eigentlich allen Menschen. Wir können ja gar nicht anders, als immerzu über alles, was wir erleben, nachzudenken. Allerdings ist das Denken wohl nicht das Erste. Zuerst, bevor Du Dir Gedanken machst, hast Du schon etwas gefühlt. Manchmal hast Du ganz viele gute Gefühle. Dann wirst Du mutig. Manchmal merkst Du, dass Dein Mut weggeht. Das ist so, wenn etwas traurig ist, oder Angst macht. Wo alle Gefühle bei Dir ihr Zuhause haben, das heisst: Gemüt. Da steckt das Wort Mut drin. Ob Du grossen Mut und viel Vertrauen hast, oder ob Du eher unsicher und ängstlich bist, das macht Dein Gemüt.

Gefühle wirken sofort auf Deinen Körper. Wie Du atmest, und wie schnell Dein Herz schlägt, das hat mit Deinem Gemüt zu tun. Das Gemüt ist aber mehr und anders als Dein Körper mit Herzklopfen und schnellem oder langsamem Atem. Es ist etwas Eigenes, Besonderes. Es ist deine Seele. Und die Seele wohnt da, wo Atem und Herzschlag zusammenkommen: im Blut. Durch alle Adern in Deinem ganzen Körper fliesst es.

Hast Du schon einmal gesehen, wie ein Hund fröhlich mit seinem Schwanz

wedelt? Daran kannst Du erkennen, dass Hunde und alle möglichen Tiere auch ein Gemüt, eine Seele haben, wie wir Menschen. Was aber bei uns Menschen anders ist als bei Tieren, ist das Denken.

Zuerst erleben und fühlen wir etwas. Dann können wir darüber nachdenken. Das macht der Verstand, der in Deinem Kopf im Gehirn ist.

Der Verstand will verstehen. Dazu stellt er Fragen und sucht nach Antworten. Der Verstand ordnet ein, stellt Verbindungen her und sagt auch, wo es keine Verbindungen gibt, oder doch, oder anders, als Du vorher gedacht hast. Der Verstand ist beweglich wie der Wind und lernt auch ständig Neues. Jesus hat gesagt: «Der Wind weht, wie er will. Du hörst sein Sausen, aber Du weisst nicht, wo er herkommt und wohin er geht» (Joh 3, 8).

Auf Griechisch «pneuma» und Hebräisch «ruach» gibt es Worte, die gleichzeitig Wind und Geist und Atem bedeuten. Der Heilige Geist verbindet uns mit dem Geist und Gemüt von Jesus und von Gott, gibt Trost und Mut, sucht Wahrheit. Wie einen Wind hat Jesus an Pfingsten den Heiligen Geist zu uns in die Welt geschickt: Tief in uns hinein und überall hin – zum Glück!

Bert Missal, evangelisch-reformierter
Pfarrer in St. Moritz



Foto: Daniel Zaugg

Wasserschaden?
Wir kümmern uns

24-Stunden-Notruf
0848 370 370

krueger.ch
zizers@krueger.ch / T 081 300 62 62

KRÜGER

Engadiner Post

POSTA LADINA

engadin.online

Das Portal der Engadiner.



Open Doors Engadin: Hotel Maistra 160

Das Hotel Maistra 160 in Pontresina steht nicht nur auf Stützen aus Naturstein. Sondern auch auf den Pfeilern «Traum, Sehnsucht und Gastfreundschaft», wie es Architekt und ETH-Professor Gion A. Caminada beschreibt. Der Hotelneubau, der im November eröffnet wird, setzt kulturelle Erbstücke in Szene: Simse aus Tessiner Gneis-Gestein, Arvenholz und einen Terrazzo-Boden mit Bernina-Jade werfen Anker in der lokalen Tradition. Engadiner Hängengelken, die als Gemälde die Decken erblühen lassen, rufen jene Zeit ab, die das 19. ins 20. Jahrhundert hinüberzählen liessen. Damit kontrastieren etwa Brüstungen und Wandelemente aus Be-

tonplatten. Das Drei-Wort-Prinzip «form follows function» (die Form folgt der Funktion) wird im Hotel an der Via Maistra um ein viertes F ergänzt: Feeling (Gefühl). Bestimmte Stimmungen sollen die jeweilige Funktion eines Raumes unterstützen – im Restaurant ist es etwa Geborgenheit, in der Bibliothek dagegen ein Gefühl des Entrücktseins. Ein Raum, der Jugendlichen zur Verfügung steht und eine Kreativ-Werkstatt unterstreichen, die Ambition, nicht nur ein Hotel mit 190 Betten, sondern ein Kulturprojekt für den ganzen Ort zu sein. Die «Open Doors Engadin» bieten schon im Juni Gelegenheit, sich ein Bild zu machen. (vig) Foto: Maistra160

Veranstaltung

Seniorenmittagessen

Samedan Am Donnerstag, 1. Juni, findet der Mitenandzmittag um 12.15 Uhr im evangelischen Kirchgemeindehaus in Samedan statt. Anmeldung bis Mittwochmittag beim Pfarramt, an den übrigen Daten am 8., 15., 22. und 29. Juni finden die Mittagessen 60plus im Restaurant Terminus statt. Anmeldung bis Mittwochmittag im Restaurant Terminus. (Einges.)

Anzeige

1 2 3 4 5

SCHREINEREI
SILSER KÜCHEN
INNENAUSBAU
APPARATEAUSTAUSCH
RESTAURIERUNG
HOLZ100/VOLLHOLZHAUS
BAULEITUNG/TOTALUMBAUTEN

Noldi Clalüna

CH - 7514 Sils im Engadin
Telefon: 081 826 58 40
Mobil: 079 603 94 93
www.schreinerei-claluena.ch

WETTERLAGE

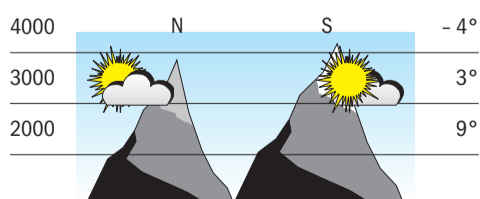
Während des Pfingstwochenendes haben wir es mit einem kräftigen Hochdruckgebiet zu tun, welches sich vom Atlantik über die Nordsee zum Baltikum erstreckt. Wir liegen an seiner Südflanke in einer Nordostströmung, welche trockene und recht warme Luftmassen heranzführt.

PROGNOSE ENGADIN UND SÜDTÄLER FÜR HEUTE SAMSTAG

Sonnig und tagsüber warm! Am Vormittag herrscht nach Auflösung von morgendlichen Hochnebelresten zum Teil strahlend sonniges Wetter vor. Auch am Nachmittag bilden sich meist nur harmlose Quellwolken aus. Schauer sind die absolute Ausnahme. Nach einem frischen bzw. kühlen Start in den Tag wird es tagsüber mithilfe der Sonne frühlinghaft warm. In St. Moritz erwärmt sich die Luft auf Tageshöchstwerte bis weit über 15 Grad. Wichtiger Hinweis: Ohne geeigneten Sonnenschutz sollte man sich derzeit lieber nicht längere Zeit in die Sonne legen.

BERGWETTER

Gute Sichtbedingungen. Behalten Sie die Quellwolken dennoch vor allem am Nachmittag im Auge. Die Nullgradgrenze klettert im Verlauf des Tages weit über 3000 Meter an. Wer früh am Morgen startet, braucht noch eine wärmende Jacke. Bald reicht ein T-Shirt.



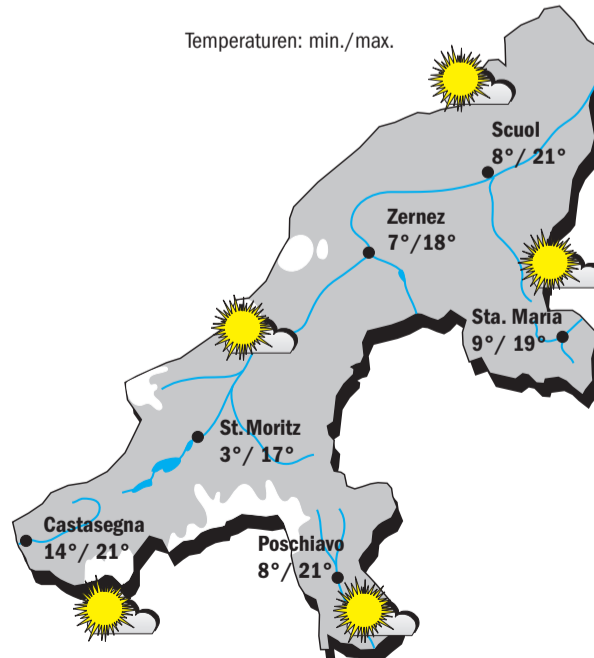
DIE TEMPERATUREN GESTERN UM 08.00 UHR

Sils-Maria (1803 m)	7°	Sta. Maria (1390 m)	13°
Corvatsch (3315 m)	0°	Buffalora (1970 m)	5°
Samedan/Flugplatz (1705 m)	4°	Vicosoprano (1067 m)	15°
Scuol (1286 m)	11°	Poschiavo/Robbia (1078 m)	7°
Motta Naluns (2142 m)	5°		

AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (SCUOL)

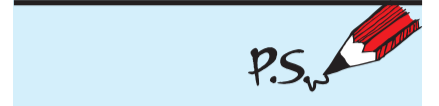
Sonntag	Montag	Dienstag
°C 7 20	°C 7 21	°C 7 22

Temperaturen: min./max.



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

Sonntag	Montag	Dienstag
°C 3 16	°C 3 17	°C 3 17



Der Rucksack

DENISE KLEY



Als ich den 80-Liter-Rucksack unter dem Bett hervorziehe, bemerke ich voller Graus ein paar Dutzend Staubmäuse, die es sich in den Ritzen und zwischen den Schnallen bequem gemacht haben. Die schwarze Farbe ist verblasst. Aus dem Vorderfach rieselt etwas Sand heraus. Ich wühle weiter in den Tiefen des riesigen Ungetüms und finde ein altes, zerknittertes Flugticket, datiert auf den 15. Dezember 2018, von Chiang Mai, Thailand nach Zürich. Ach, Erinnerungen werden wach. An besagtem Dezembertag bin ich mit meinem Hab und Gut und nur leichter Sommerkleidung im Gepäck im tiefsten Winter im Engadin angekommen. Und nun ist es also wieder an der Zeit: Ich picke die Staubmäuse weg, schüttele den Rucksack aus und mache ihn parat für seinen nächsten und lang ersehnten Einsatz. Wenn der Rucksack sprechen könnte, hätte er bestimmt die eine oder andere Anekdote zu erzählen. Einmal war er in den Tiefen Indiens verschollen. Am Flughafen in Dehradun, Uttararakand, wartete ich vergeblich stundenlang auf ihn am Gepäckband. Ohne Erfolg. Doch dank des Einsatzes eines engagierten Flughafenmitarbeiters durfte ich ihn zwei Wochen nach Verlustmeldung wieder auf den Rücken schnallen. Offenbar hatte er einen ungeplanten Abstecher nach Mumbai eingelegt. Aber verübeln kann ich ihm seine Abenteuerlust nicht, genau diese ist es nämlich, die auch wieder von mir Besitz ergreift. Deshalb lesen Sie heute auch mein letztes PS. Und während ich meinen Reisebegleiter entstaube und expeditionstauglich mache, lasse ich die letzten viereinhalb Jahre Engadin Revue passieren. Glücklicherweise darf ich eindrückliche Erinnerungen mit auf die Weiterreise nehmen und möchte mich dafür bei Ihnen, liebe Leserschaft, bedanken und Ihnen weiterhin viel Freude bei der Lektüre der EP/PL wünschen, die ich selbst künftig von der Ferne aus geniessen werde.

d.kley@engadinerpost.ch

Anzeige

HAUSER
L. Moritz
OFFEN
täglich 7-21

Kaffee & Gipfeli
Frühstück & Snacks
Tagesmenüs & Take Away
Kuchen & Patisserie
Apero & Dinner
mehr Infos zum Umbau:

Wir freuen uns auf Sie!