

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.

Chatscha Chi chi sfögla la revista dal «Chatschader grischun», vezza suvent fotografias da Cesare Mauri. L'Engiadinais es ün fotograf paschiunà ed il plü jent in viadi illa natüra. **Pagina 10**

Porträt Claudio Zanolari stammt aus einer Hoteliersfamilie und ist Gastgeber im Alberg Croce Bianca in Poschiavo. Wie der «Wirbelwind» arbeitet und wo auch er einmal seine Ruhe findet, erfahren Sie auf **Seite 13**



engadinerpost.ch/meinungen

«Ist dein Leben auch schön?»

NEUER BLOG!

Engadiner Restaurants im Wild-Engpass

Die Herbstsaison ist im vollen Gange, und Wildgerichte stehen in vielen Restaurants der Region hoch im Kurs. Doch woher stammt das Wildfleisch in Engadiner Restaurants?

JAN SCHLATTER

Der grösste Teil des in der Schweiz verkauften Wildfleisches ist importiert. Hirsch, Reh und Co. findet fast ausschliesslich in den letzten vier Monaten des Jahres seinen Platz auf Schweizer Tellern.

Während Detailhändler wie Coop und Migros mit wenigen Ausnahmen ihr Wildangebot aus dem Ausland importieren, ist bei Restaurants häufig ein Mix angesagt: Eine Umfrage unter 49 Gastronomiebetrieben zeigt, dass ein Bruchteil der Restaurants ausschliesslich Wild aus Engadiner Jagd anbietet. Dafür sei die Nachfrage einfach zu gross und das Angebot zu klein. Ein Lieferant bestätigt: 70 Prozent der in seiner Metzgerei verarbeiteten Tiere gingen dieses Jahr bisher direkt an die Jäger.

Nachfrage überall gross

Für viele Betriebe bleibt daher nur die Wahl, Zucht- oder ausländisches Fleisch anzubieten. Im Bereich der Zucht ist Freddy Karner aus Maienfeld einer der einzigen Hirschzüchter in Graubünden. Die Nachfrage nach seinen Tieren ist ebenfalls hoch sowie auch der Preisdruck, weshalb er vor allem an Privatpersonen verkauft. Das



Restaurantgäste können in der Herbstsaison nicht darauf vertrauen, dass das servierte Wild aus der Region oder der Schweiz stammt. Foto: KI-Generiert mit Adobe Firefly

Fleisch seiner Damhirsche sei vor allem bei Konsumenten beliebt, welchen der starke Wildgeschmack nicht mundet.

Genug Arbeit haben in der Herbstsaison auch Matthias Beckmann und sein Team. Beckmann ist Kantonsche-

miker und verantwortlich für Lebensmittelkontrollen in ganz Graubünden. Im vergangenen Jahr hat er mit seinem Team verschiedene Anbieter von Wildfleisch unter die Lupe genommen: Wo wird richtig deklariert, weshalb sind

einige Gastronomen nachlässig? Und welche Ausflüchte hören die Lebensmittelkontrolleure immer wieder? Die Antworten dazu und weitere Informationen zum Thema lesen Sie auf den **Seiten 4 und 5**

Fuorn-Rudel auf Abschussliste

Der Bund genehmigt den Abschuss des kompletten Fuorn-Rudels. Das stösst auf Kritik bei Umweltschutzorganisationen und dem Schweizerischen Nationalpark.

FADRINA HOFMANN

Am 26. September, nur wenige Tage vor dem Ende der Bündner Hochjagd, ist der Entscheid aus Bern gekommen. Während die Vertreter des Bündner Bauernverbands von einer Erleichterung für die Landwirtschaft sprechen, rufen die Umweltschutzverbände WWF und Pro Natura zu einer Time-out auf. Sofort auf die Nachricht reagiert hat der Schweizerische Nationalpark. Das Rudel ist auch im Nationalpark unterwegs. Die Wölfe hatten sich bis zu einem Rindtierriess vom 21. August ausschliesslich von Wildtieren ernährt. Gemäss einer Medienmitteilung des SNP konnten Parkmitarbeitende zahlreiche Risse von Rothirschen und Gämsen feststellen. Das Fuorn-Rudel wird aber auch für einen weiteren Risse an einem Rind verantwortlich gemacht, weswegen der Bund die Genehmigung zum Abschuss des ganzen Rudels erteilt hat. Gemäss den Umweltschutzverbänden ist diese Massnahme unverhältnismässig. Die Parkverantwortlichen bedauern die Bewilligung auch, und dass keine Lösung gefunden wurde, welche dem einzigen Schweizerischen Nationalpark und seinem nationalen Schutzauftrag gerecht wird. **Seite 3**

St. Moritz unterstützt Freestyle-WM

Gemeinderat Die FIS Freestyle-WM steht vor finanziellen Herausforderungen. Um alle geplanten Massnahmen

umsetzen zu können, fehlen im Budget zurzeit 3,65 Millionen Franken. Der Gemeinderat St. Moritz hat eine zusätzliche Unterstützung von 1,1 Millionen und ein zinsloses Darlehen gutgeheissen. Bei den Gemeinden der Region haben die Organisatoren um eine Defizitgarantie von zwei Millionen nachgefragt. (rs) **Seite 9**

Il pitschen «Silicon Valley»

Sent Daspö 44 ons exista a Sent ün afar d'electronica tuot particular – l'impraisa «Radiar» da Josef Sedláček. Il Sentiner da 77 ons, chi'd es oriund da Prag, lavura eir hoz amo regularmaing in si'ufficina, perquai ch'el as disch: «Perche na far inavant?» – Tanter oter ha el sviluppà cun si'impraisa apparaturas per l'industria, sco per exaimpel re-

gulator. Ün da quels apparatins as nomma «Swiss Industry Controller A2». El funcziuna cun üna tecnologia sviluppada al Politecnicum federal a Turich. Chi saja üna tecnologia cun funcziuns multifarias, ma cun mezs simpels, disch Josef Sedláček. La FMR ha fat üna visita ill'ufficina da Josef Sedláček. (fmr/dat) **Pagina 11**

Düstere Aussichten

Region Maloja Die Prognosen des Wirtschaftsforums Graubünden zu Wohnraum, Arbeitsplätzen und Pendelverhalten sind besorgniserregend. Am Donnerstag ist die Präsidentenkonferenz der Region Maloja über die Ergebnisse informiert worden. Vor allem die Wohnraumproblematik löst eine Negativspirale aus. (fh) **Seite 7**



Anzeige



Tut ils projects actuals e tut las occurrenzis previsas sin



IL GRISCHUN FA FESTA!

Cun numerusas occurrenzis e cun blers projects regurdain nus quest on a l'uniun da las Trais Lias il 1524 al Stadi Liber da las Trais Lias, al predecessur dal actual chantun. Festivai cun nus!



FREISTAAT DER DREI BÜNDE
STADI LIBER DA LAS TRAIS LIAS
LIBERO STATO DELLE TRE LEGHE



St. Moritz

Aufwertung und Revitalisierung des St. Moritzer Seeufers

Datum: 01. Oktober 2024

Zeit: 19.00 Uhr

Ort: Gemeinderatsaal Schulhaus Dorf

Unser St. Moritzer See ist nicht nur Teil der einzigartigen Oberengadiner Seenlandschaft, sondern auch Ortsbild prägendes Wahrzeichen von St. Moritz. Durch die rasante Siedlungsentwicklung und die starke Zunahme des Verkehrs stieg der Nutzungsdruck auf den See, was sich negativ auf die Aufenthalts- und Erholungsqualität wie auch auf den Lebensraum und die ökologische Qualität auswirkte. Im Wissen, dass die Entwicklung der letzten Jahrzehnte nicht rückgängig gemacht werden kann, stehen wir heute vor der grossen Herausforderung, unsere Seen nicht nur zu schützen, sondern die Situation am und um den See hinsichtlich Erholungs- und Aufenthaltsqualität wie auch Ökologie zu verbessern.

Im Rahmen der laufenden Ortsplanrevision wurde der Gemeinde der Auftrag erteilt, die Problemkreise zu definieren und mögliche Lösungsansätze zu definieren. Gemeinsam mit einem Planerteam bestehend aus Landschaftsarchitekten, Verkehrsplanern,

Experten für terrestrische und aquatische Ökologie, Geologie und Wasserbau konnte ein umfangreicher Bericht zur Aufwertung und Revitalisierung des St. Moritzer Seeufers ausgearbeitet werden. In den letzten Monaten wurde dieser nicht nur von den kantonalen Amtsstellen geprüft, sondern durfte auch dem Gemeinderat, dem Bürgervorstand, der Uferschutzkommission, der Pro Lej da Segl, dem WWF und der Pro Natura vorgestellt werden.

Gestützt auf die durchwegs positiven Rückmeldungen möchten wir den Inhalt des Berichtes der Bevölkerung von St. Moritz vorstellen. Dabei soll detailliert aufgezeigt werden, was für Massnahmen geplant sind und die Gemeinde gedenkt diese in den kommenden Jahren schrittweise umzusetzen. Gerne laden wir Sie daher zur Informationsveranstaltung „Aufwertung und Revitalisierung des St. Moritzer Seeufers“ ein. Die Informationsveranstaltung findet am Dienstag, 01. Oktober 2024 um 19.00 Uhr im Schulhaus Dorf – Gemeinderatsaal statt. Gemeinde St. Moritz
26. September 2024



St. Moritz

Baugesuch

In Anwendung von Art. 45

Raumplanungsverordnung für den Kanton Graubünden (KRVO) wird folgendes Baugesuch öffentlich bekannt gegeben:

Bauherrschaft

Karos AG

Via Puzzainas 7

7500 St. Moritz

Projektverfasser/in

Ruch & Partner Architekten AG

Via Brattas 2

7500 St. Moritz

Bauprojekt

2. Projektänderung betr. Abbruch

Einfamilienhaus und Neubau zwei

Einfamilienhäuser nach Art. 11 Abs. 2 ZWG und

Art. 7 Abs. 1 lit. a ZWG (Holzdeck im Garten)

Baustandort

Via Puzzainas 7

Parzelle(n) Nr.

1939

Nutzungszone(n)

Villenzonen

Auflageort

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. September 2024 bis und mit

21. Oktober 2024 (20 Tage)

Einsprachen sind zu richten an

Gemeindevorstand St. Moritz, Rathaus

Via Maistra 12

7500 St. Moritz

St. Moritz, 27. September 2024

Im Auftrag der Baubehörde

Hochbau St. Moritz

Für regionale Sportberichte ist die Redaktion dankbar.

redaktion@engadinerpost.ch



Scuol

Publicaziun da fabrica

in basa a l'uorden davart la planisaziun dal territori pel chantun Grischun OPTGR (Kantonale Raumplanungsverordnung KRVO), artichels 45 e 54:

Fracziun

Scuol

Lö

Punt, parcella 475

Zona d'utilisaziun

Zona centrala

Patruns da fabrica

Jannine e Daniel Roner

Mockenwiesstrasse 35b

8713 Uerikon

Proget da fabrica

Sanaziun da la chasa existenta ed

ingrondimaint tenor art. 11 al. 3 LAS

Dumondas per permess supplementars cun

dovair da coordinaziun

H2 – Permiss pulizia da fö (GVG)

Temp da publicaziun

29 settember 2024 fin 18 october 2024

Exposiziun

Uffizi da fabrica (Bagnera 171, Scuol), d'ürant

las solitas uras da fanestrigl.

Mez legals

Protestas cunter il proget da fabrica obain

cunter la dumonda per permess supplementars

cun dovair da coordinaziun sun d'inoltrar in scrit

e cun motivaziun d'ürant il temp da publicaziun

a la suprastanza cumünala.

Scuol, ils 28-9-2024

Uffizi da fabrica

Publicaziun da fabrica

in basa a l'uorden davart la planisaziun dal territori pel chantun Grischun OPTGR (Kantonale Raumplanungsverordnung KRVO), artichels 45 e 54:

Fracziun

Guarda

Lö

Plazza da Scoula, parcella 41466

Zona d'utilisaziun

Zona centrala

Patruns da fabrica

Maria Louise e Werner Meier

Plazza da scoula 85

7545 Guarda

Proget da fabrica

Sanaziun internas e novas fanestras

Temp da publicaziun

29 settember 2024 fin 18 october 2024

Exposiziun

Uffizi da fabrica (Bagnera 171, Scuol), d'ürant

las solitas uras da fanestrigl.

Mez legals

Protestas cunter il proget da fabrica sun

d'inoltrar in scrit e cun motivaziun d'ürant il

temp da publicaziun a la suprastanza

cumünala.

Scuol, ils 28-9-2024

Uffizi da fabrica



Scuol

Publicaziun da fabrica

in basa a l'uorden davart la planisaziun dal territori pel chantun Grischun OPTGR (Kantonale Raumplanungsverordnung KRVO), artichels 45 e 54:

Fracziun

Scuol

Lö

Via da Trü, parcella 590

Zona d'utilisaziun

Zona d'abitar 3

Patrun da fabrica

Armon Tönett

Via da Trü 422

7550 Scuol

Proget da fabrica

Nouva pumpa da chalur d'ajer/aua

Dumondas per permess supplementars cun

dovair da coordinaziun

H2 – Permiss pulizia da fö (GVG)

Temp da publicaziun

29 settember 2024 fin 18 october 2024

Exposiziun

Uffizi da fabrica (Bagnera 171, Scuol), d'ürant

las solitas uras da fanestrigl.

Mez legals

Protestas cunter il proget da fabrica obain

cunter la dumonda per permess supplementars

cun dovair da coordinaziun sun d'inoltrar in scrit

e cun motivaziun d'ürant il temp da publicaziun

a la suprastanza cumünala.

Scuol, ils 28-9-2024

Uffizi da fabrica



Pontresina

Baugesuch

Hiermit wird das vorliegende Baugesuch öffentlich bekannt gegeben.

Baugesuch Nr.

2024-0024

Parz. Nr.

1872

Zone

DK

AZ

1.0

Objekt

Chesa Survia, Via da Clüs 5, 7504 Pontresina

Bauvorhaben

Anbau unterirdische Nebenräume; Gesuche für

koordinationspflichtige Zusatzbewilligungen:

H1: Brandschutzbewilligung;

Bauherr

Annemarie und Simon Perl

Via da Clüs 5

7504 Pontresina

Grundeigentümer

Annemarie und Simon Perl

Via da Clüs 5

7504 Pontresina

Projektverfasser

Annabelle Breitenbach

Via dals Bofs 19

7512 Champfèr

Auflagefrist

28.09.2024 bis 18.10.2024

Einsprachen

Die Baugesuchunterlagen sind während der

Einsprachefrist im Gemeinde- und

Kongresszentrum Rondo (Korridor EG)

einschbar.

Einsprachen gegen das Bauvorhaben können

während der Auflagefrist schriftlich beim

Gemeindevorstand Pontresina eingereicht

werden.

Pontresina, 28. September 2024

Baubehörde Gemeinde Pontresina

REGION MALOJA
REGIUN MALÖGIA
REGIONE MALOJA

Budget 2025 für die Region Maloja – Fakultatives Referendum

Die Präsidentenkonferenz hat am 26. September 2024 gestützt auf Art. 12 Abs. 1 Ziffer 6 der Statuten der Region Maloja das Budget für das Jahr 2025 verabschiedet.

Beschlüsse der Präsidentenkonferenz betreffend Budget unterliegen gemäss Art. 26 der Statuten der Region dem fakultativen Referendum. Die Referendumsfrist dauert 90 Tage, gerechnet vom Tage der Veröffentlichung des Beschlusses an.

Das Referendum gilt als zustande gekommen, wenn 400 stimmberechtigte Einwohner der Regionsgemeinden ein Referendum unterzeichnet haben. Das Referendum kann auch von mindestens 3 Gemeindevorständen ergriffen werden.

Das detaillierte Budget kann im Internet unter www.regio-maloja.ch abgerufen werden.

Samedan, 28. September 2024

Geschäftsstelle der Region Maloja



Wo Reto Stifel schreibt



Sag uns deine Meinung!

Ein Sprichwort besagt: Wie man in den Wald hineinruft, so schallt es heraus. Nun stell dir vor, du ruft in den Wald und nichts passiert.

Als Tourismusorganisation ist es unsere Aufgabe, zu kommunizieren – nach aussen, nach innen und ins Tal hinein. Die Kommunikation mit unseren lokalen Partnern ist uns sehr wichtig, deshalb nutzen wir verschiedene Kanäle wie unseren Partner-Newsletter, die «Gazetta Turissem», die beiden Saison-Kick-Offs sowie unsere Unternehmensplattform engadintourismus.ch und unseren LinkedIn-Kanal.

Nun ist es aber leider so, dass wir nicht ganz so viele Rückmeldungen erhalten, wie wir uns wünschen. Denn eure Reaktionen sind für uns enorm wichtig. Ich möchte dich auf diesem Weg motivieren, mit uns in Kontakt zu treten, deine Ansichten und Meinungen mit uns zu teilen. Wo gibt es Verbesserungsbedarf? Wo übersehen wir Potenziale? Was machen wir richtig und was nicht? Kommunikation funktioniert in beide Richtungen und ich lade dich ein, aktiv am Austausch teilzunehmen und den Dialog im Tal mitzugestalten.

Ich freue mich darauf, auf unsere nächsten Rufe in den Wald bzw. ins Tal jede Menge konstruktive Rückrufe zu erhalten – sag uns deine Meinung!

Jan Steiner

CEO Engadin Tourismus AG

j.steiner@engadin.ch

P.S. Alle Informationen zu unseren Kommunikationskanälen sowie die Anmeldeöglichkeiten dazu findest du auf engadintourismus.ch. Unser diesjähriges Winter Kick-Off findet am Donnerstag, 5. Dezember ab 16.45 Uhr im Zielgelände Salastrains statt.

REGION MALOJA
REGIUN MALÖGIA
REGIONE MALOJA

Preventiv 2025 per la Regiun Malögia – Referendum facultativ

La conferenza dals presidents ho approvo als 26 settember 2024, sün fundamaint da l'art. 12 al. 1 cifra 6 dals statüts da la Regiun Malögia, il preventiv per l'an 2025.

Decisiuns da la Conferenza dals presidents davart il preventiv suottastaun tenor l'art. 26 dals statüts da la Regiun al referendum facultativ. Il termin per il referendum düra 90 dis, da quinter a partir dal di da la publicaziun da la decisiun.

Il referendum vela scu reuschieu, scha 400 abitaunts cun dret da vuscher da las vschinaunchas da la Regiun haun suottascrit ün referendum. Il referendum po gnir piglio eir dad almain 3 suprastanzas cumünelas.

Il preventiv detaglio po gnir consulto i'l internet suot www.regio-maloja.ch.

Samedan, ils 28 settember 2024

Secretariat da la Regiun Malögia

Grosse Kritik an der Abschussverfügung des Fuorn-Rudels

Das Bundesamt für Umwelt hat grünes Licht für den Abschuss des Fuorn-Wolfsrudels erteilt. Das gesamte Rudel mit zwei Elterntieren, acht Jungtieren vom letzten Jahr und sieben Welpen soll geschossen werden. Der Schweizerische Nationalpark und Umweltverbände sind enttäuscht, der Bündner Bauernverband ist erleichtert.

FADRINA HOFMANN



Die Jungwölfe und Welpen des Fuorn-Wolfes sollen ebenfalls geschossen werden. Foto: Schweizerischer Nationalpark

Ganz nüchtern und kurz kommunizierte das Amt für Jagd und Fischerei Graubünden am Donnerstagmorgen: «Das Bundesamt für Umwelt (Bafu) hat dem zweiten Antrag des Kantons Graubünden zur Rudelentnahme der Wolfsrudel Lenzerhorn und Fuorn sowie der Regulation von zwei Drittel der Jungtiere in den Wolfsrudeln Calanda und Jatzhorn zugestimmt. Die Jägerschaft wird ab Donnerstag, 26. September, bei der Regulation der Wolfsrudel Lenzerhorn und Fuorn miteinbezogen.» Keine zwei Stunden später folgte die Stellungnahme des Schweizerischen Nationalparks (SNP): «Die Verantwortlichen des Schweizerischen Nationalparks nehmen diesen Entscheid mit grossem Bedauern zu Kenntnis.»

Noch keine DNA-Resultate da

Im Streifgebiet des Fuorn-Rudels ausserhalb des SNP wurden im August zwei Tiere der Rindergattung durch Wölfe getötet und das Amt für Jagd und Fischerei Graubünden (AJF) geht davon aus, dass das Fuorn-Rudel dafür verantwortlich ist. Die Parkverantwortlichen des SNP kritisieren vor allem, dass der Entscheid gefällt wurde, bevor die Wölfe, die für den zweiten Rinderriss in der Val Mora verantwortlich waren, identifiziert werden konnten. Die Resultate der DNA-Analysen sind auf nächste Woche in Aussicht gestellt worden. Die Parkverantwortlichen bedauern auch, dass es nicht gelungen ist, in gemeinsamer Absprache für den SNP eine Lösung zu finden, «welche dem einzigen Schweizerischen Nationalpark und seinem nationalen Schutzauftrag gerecht wird».

In der Medienmitteilung wird das Nationalparkgesetz zitiert: «Der Schweizerische Nationalpark im Enga-

din und Münstertal im Kanton Graubünden ist ein Reservat, in dem die Natur vor allen menschlichen Eingriffen geschützt und namentlich die gesamte Tier- und Pflanzenwelt ihrer natürlichen Entwicklung überlassen wird.» Gemäss den Parkverantwortlichen wurden mit dem Entscheid des Bafu ausschliesslich die Regelung in der provisorischen eidgenössischen Jagdverordnung berücksichtigt, dass bei einem

Riss von Rinderartigen ein ganzes Rudel eliminiert werden kann.

«Unerwünschtes Verhalten»

Adrian Arquint, Vorsteher des AJF, betont, dass das Amt in Kontakt mit dem SNP sei. Er habe Verständnis dafür, dass der SNP nicht glücklich ist über den Entscheid. «Wir versuchen, unsere Aufgabe gemäss eidgenössischer Jagdgesetzgebung überall gleich wahrzu-

nehmen», äusserte er auf Anfrage. Ziel des Wolfsmanagements sei es, mit scheuen Wölfen Konflikte in der Landwirtschaft zu reduzieren und langfristig Konflikte im Zusammenleben zwischen Mensch und Wolf in der Kulturlandschaft zu reduzieren.

«Das Fuorn-Rudel hat im Vergleich zu vielen anderen Rudeln eine rote Linie überschritten und das Verhalten des Rudels wurde als «unerwünschtes Verhalten» eingestuft», erklärt Adrian Arquint. Entsprechend hat das AJF beim Bafu einen Antrag für die Entnahme des gesamten Rudels gestellt. Dies erfolgte analog der Kriterien und dem Vorgehen bei anderen Wolfsrudeln im Kanton, zum Beispiel dem Vorabrudel. Das Bafu hat nun die Zustimmung für die Entnahme des Fuorn-Rudels gegeben.

«Fremdwölfe» sind unwahrscheinlich

Mit dem Vorwurf der noch nicht vorhandenen DNA-Resultate konfrontiert, erklärt der Jagdvorsteher, dass DNA-Proben im Wolfsmonitoring zwar wichtig seien. «Ein DANN-Ergebnis – wie beispielsweise beim Rissereignis vom 21. August beweist nur, dass am Kadaver des Tieres dieses Individuum nachgewiesen wurde, aber nicht, ob ein oder mehrere Wölfe am Angriff beteiligt waren», erläutert er.

Für die Ergebnisse aus dem Rissvorfall in der Val Mora seien zwar noch keine genetischen Resultate verfügbar, jedoch verfüge das AJF über Nachweise in diesem Gebiet, dass sich kurz vor dem Vorfall mindestens vier Wölfe in der Nähe des Rissvorfalls in der Val Mora ausserhalb des SNP aufgehalten haben. Das bestätige die Annahme, dass das Fuorn-Rudel das Tier der Rindergattung getötet hat und das Streifgebiet des Fuorn-Rudels korrekt festgelegt wurde. «Somit sehen wir keinen Mehrwert, das DANN-Ergebnis abzuwarten», so Adrian Arquint.

Auch das Bafu bestätigt, dass alle vom Kanton beobachteten und genetisch erfassten Wölfe in dem von ihm abgegrenzten Rudelgebiet weiterhin Teil des Rudels sind. «Sollte das Ergebnis in Val Mora aufzeigen, dass ein «Fremdwolf» der Verursacher des Rissereignisses ist, werden wir die Situation nochmals neu prüfen», versichert er.



Die Umweltorganisationen sind mit dem Vorgehen von Kanton und Bund bezüglich Wolfsabschuss nicht einverstanden. Foto: Gruppe Wolf Schweiz

Fachliche Grundlagen fehlen

Ruedi Haller, Direktor vom SNP, zeigt Verständnis für die Sorgen der Bevölkerung im Zusammenhang mit der Zunahme der Wolfspopulation. Er betont auch, dass die Eidgenössische Nationalparkkommission bereits vor zwei Jahren die Zustimmung für ein Management der Wölfe kommuniziert hat. Dieses betrifft insbesondere die Reduktion von Jungwölfen. «Trotzdem dürfen die fachlichen Grundlagen dabei nicht ausser Acht gelassen werden», so Ruedi Haller.

Adrian Arquint räumt ein, dass noch Erfahrungen mit der neuen Wolfssituation gesammelt werden müssen: «Wir im Wolfsmanagement, aber auch die wissenschaftliche Erarbeitung des vorhandenen Datenmaterials werden für die Zukunft sehr wichtig sein, um ein Wolfsmanagement zu entwickeln, das umsetzbar ist und eine längerfristige Koexistenz mit dem Wolf ermöglicht.»

Bis Ende Oktober dürfen nur diesjährige Jungtiere erlegt werden. Danach, bis Ende Januar 2025, alle Wölfe im Perimeter unter Beizug der Jäger, jetzt während der Hochjagd, und dann wieder während der Sonderjagd. «Aber nur ausserhalb des Schweizerischen Nationalparks», betont Adrian Arquint.

Die Umweltverbände fordern ein Time-out

In einer gemeinsamen Medienmitteilung äussern Pro Natura und WWF Kritik an dem vom Kanton Graubünden verfügte und vom BAFU genehmigten Abschuss des Fuorn-Rudels. «Ein ganzes Wolfsrudel zu töten, das hauptsächlich im Nationalpark lebt, nur weil ein daraus abwandernder Jungwolf zwei Kälber erlegt hat, ist unverhältnismässig: Das Augenmass ist gänzlich verloren gegangen», heisst es in der Mitteilung.

Anita Mazzetta, Geschäftsführerin, WWF Graubünden meint: «Die Rolle, die der Wolf im Ökosystem Wald spielt, wird selbst beim Nationalpark-Rudel nicht beachtet. Das ist äusserst fragwürdig.» Sara Wehrli, Verantwortliche Jagdpolitik und Grosse Beutegreifer, Pro Natura kritisiert, dass Expertenwissen übergegangen wurde. «Etwa die kritische Einschätzung der Wissenschaftskommission des Nationalparks, dass die Risse nicht vom Kernrudel verursacht wurden und Abschüsse zur nachhaltigen Reduktion von Schäden wohl nichts bringen.»

Armando Lenz, Geschäftsführer, Pro Natura Graubünden, geht noch einen Schritt weiter: «Die Wölfe des Nationalparks dürfen nicht geschossen werden.» WWF und Pro Natura rufen Regierungsrätin Cornelia Maisen zu einer Time-out auf. Die Lage sei jetzt vom Kanton nochmals zu prüfen und die Abschussverfügung zurückzuziehen. Auch juristische Schritte werden geprüft. (fh)

Bündner Bauernverband ist sehr zufrieden

Sandro Michael, Geschäftsführer des Bündner Bauernverbands, zeigte sich am Donnerstagmorgen erleichtert über die Entscheidung aus Bern, das Fuorn-Rudel zu regulieren. «Im Sommer lastete ein grosser Druck auf den Bauern in der Region rund um Zernez, die Abschussverfügung führt sicher zu einer Entspannung der Situation», sagte er auf Anfrage. Insbesondere der Riss der beiden Rinds-

tiere habe für sehr viel Unmut in der Region gesorgt. «Seitens der Landwirtschaft ist es als gutes Zeichen zu werten, dass eingegriffen wird, wenn Grenzen überschritten werden», sagte Sandro Michael. Eine vom Bund formulierte Grenze ist, dass, sobald sich der Wolf an Rindstieren zu schaffern macht, eingegriffen werden kann. Laut dem Geschäftsführer des Bündner Bauernverbands wäre es ein

falsches Signal gewesen, aufgrund der Nähe zum Nationalpark beim Fuorn-Rudel eine Ausnahme zu machen. Ihm sei der Interessenskonflikt zwischen Schweizerischem Nationalpark und Landwirtschaft bewusst. Die Landwirtschaft wolle in dieser Region die Fläche nutzen, um ihre Produkte herzustellen. «Die Landwirte sind darauf angewiesen, dass ihre Tiere geschützt sind.» (fh)

Haushaltzulage noch zeitgemäss?

Bundespolitik Die Bergeller FDP-Nationalrätin Anna Giacometti hat in Bern eine Interpellation eingereicht. In dieser stellt sie die Frage, ob da Bundesgesetz über die Familienzulagen in der Landwirtschaft noch zeitgemäss ist. Giacometti verweist darauf, dass neben dem Bundesgesetz über die Familienzulagen ein Spezialgesetz existiert, welches landwirtschaftlichen Arbeitnehmenden neben der ordentlichen Kinderzulage von 200 Franken pro Mo-

nat und Kind und der Ausbildungszulage von 250 Franken, eine Haushaltzulage von 100 Franken pro Monat entrichtet.

Nationalrätin Giacometti möchte wissen, wie sich dieses Spezialgesetz heute in einer Zeit der modernen Landwirtschaft rechtfertigt und was die finanziellen Konsequenzen für Bund und Kanton wären, würde man die Familienzulagen mit einer Beseitigung der Sonderregelung harmonisieren. (rs)

Regierungsmittteilung Die Regierung spricht einen Kantonsbeitrag mit einem Kostendach von 2,03 Millionen Franken für die Erschliessung der Regionen Maloja und Bernina mit Ultrahochbreitband (UHB), womit zukunftsfähige UHB-Infrastrukturen mit Geschwindigkeiten von über 100 Megabit pro Sekunde symmetrisch ermöglicht werden. Damit wird eine wichtige Voraussetzung geschaffen, die digitale Transformation im Kanton

weiter voranzutreiben. Die Nachfrage nach hohen Breitbandkapazitäten ist aufgrund der Nutzung datenintensiver Anwendungen und neuen digitalen Dienstleistungen sowohl durch Unternehmen als auch durch Privatpersonen über die vergangenen Jahre kontinuierlich gestiegen. Mit den neusten technologischen Entwicklungen in den Bereichen «Internet of Things» (Vernetzung physischer Geräte, die über das Internet interagieren können),

künstliche Intelligenz oder aber der Möglichkeit genauerer Prognosen von Wetter sowie Extremereignissen kann davon ausgegangen werden, dass diese Nachfrage künftig weiter steigen wird. Eine hohe Erschliessungsqualität ist für den Kanton und die Regionen von hoher Bedeutung.

Deshalb fördert Graubünden den UHB-Ausbau mit Beiträgen aus dem Verpflichtungskredit für systemrelevante Infrastrukturen. (staka)

Kanton finanziert Erschliessung mit Ultrahochbreitband

«In der ersten Jagdwoche macht das stutzig»

In 38 Prozent der getesteten Betriebe in Graubünden und Glarus wurde vergangenes Jahr die Herkunft von Wildfleisch falsch deklariert. Oft sind es dieselben Ausflüchte, die Lebensmittelkontrolleure von Gastronomen hören.

JAN SCHLATTER

Lebensmittelkontrolleure gehören nicht zu den Lieblingsgästen der Gastronomen. Ihre Aufgabe besteht darin, Lebensmittelketten von der Produktion bis hin zum verkaufsfertigen Erzeugnis zu überwachen und, falls erforderlich, korrigierend einzuwirken.

So stellen sie sicher, dass Konsumierende vor gesundheitlichen Risiken und Täuschungen geschützt sind. Letzteres ist vor allem während der Jagdsaison eine der Kernaufgaben: «Während der Jagdsaison ist Täuschungspotential besonders vorhanden», weiss Matthias Beckmann. Als Kantonschemiker kontrolliert er beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, ob die Vorschriften von den Betrieben eingehalten werden.

Regelmässige Besuche

Im Herbst des vergangenen Jahres wurden 34 Lebensmittelbetriebe, darunter 32 Restaurants, eine Metzgerei und ein Betrieb für die Wildbearbeitung in den Kantonen Graubünden und Glarus auf ihre Deklarationspflichten hin überprüft.

In 13 Betrieben wurden von Matthias Beckmann und den regionalen Kontrolleuren Mängel festgestellt. Welche Betriebe bei den Kontrollen ausgewählt werden, ist teilweise zufällig: «Die Kontrolleure kennen sich in ihrem Kontrollkreis gut aus und wissen, wo die Vorschriften eher eingehalten werden und wo nicht.» Die



Im Herbst bieten viele Engadiner Restaurants vermehrt Wildgerichte an. Lebensmittelkontrolleure kontrollieren regelmässig, ob das Fleisch aus der Region stammt oder nicht und wie es deklariert ist. Foto: Jan Schlatter

Überprüfung des letzten Jahres konzentrierte sich auf Gastronomiebetriebe, die während der Jagdsaison Werbung für Wildgerichte machten – auf Plakaten und einsehbaren Speisekarten beispielsweise. Die Erklärung von Matthias Beckmann: «Wird Wild innerhalb der ersten Woche angeboten, muss das stutzig machen.» Das Fleisch sei dann häufig vom Vorjahr oder aus dem Ausland.

Von Nachlässigkeit und Ausreden

Über die vergangenen Jahre hat der Kanton nicht unbedingt mehr falsche Deklarationen aufgedeckt, die Zahl der Betriebe, die sich nicht an die Vorschriften hält, ist konstant. Konstant dieselben sind auch die Erklärungen

und Ausflüchte, die Gastronomen bereithalten, wenn ihr Fehler entdeckt wird. So wird häufig erwähnt, dass die

Lieferanten gewechselt wurden, die Karten aber noch nicht nachgeführt wurden: «Wir testen auch, ob das Personal Auskunft geben kann», kommentiert Beckmann. Oftmals ist dies nämlich nicht der Fall, wie Matthias Beckmann erklärt: «Dabei ist aber auch eher Nachlässigkeit als Betrug im Spiel, getäuscht wird aber auf alle Fälle.» Gastronomen entschuldigen ihr Versäumnis häufig damit, zu wenig Zeit zu haben, um «auch noch die Karte richtig nachzuführen» oder die Deklaration anderweitig sichtbar zu machen, was auch eine Möglichkeit ist (siehe Informationskästchen).

Strafen für Wiederholungstäter

Die Frage, ob es einzelne Bündner Täler gibt, die häufiger oder weniger oft falsch deklarieren, verneint Beckmann. Es werde beim Kanton keine Statistik geführt, «gefühlsmässig gibt es aber keine grossen Unterschiede». Strafanzeigen gibt es übrigens erst bei wiederholtem Vergehen oder wenn klar ein grober Verstoß vorliegt.

In übrigen Fällen bleiben Gastronomen, welche falsch deklariert haben, auf einer Gebühr und einem wahrscheinlich nächsten Besuch sitzen: «Wenn es nicht gut läuft, kommen wir öfters, sonst haben sie Ruhe von uns», fasst Lebensmittelchemiker Beckmann zusammen.

Wie muss die Herkunft deklariert werden?

Unter einer Lebensmitteldeklaration werden in der Schweiz alle Informationen verstanden, die dem Konsumenten beim Verkauf eines Lebensmittels übermittelt werden. Bei Fleisch- und Fischgerichten sind in der Speisekarte oder auf einem Plakat im Restaurant die Herkunft des Fleisches bzw. Fisches sowie die Hinweise nach der landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung

zu deklarieren. Für die Angabe der Herkunft eines Tieres gilt massgeblich das Land, in dem das Tier aufgezogen worden ist, die überwiegende Gewichtszunahme erfolgt ist oder es den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat. Speziell zu beachten ist, dass das Herkunftsland an sich angegeben werden muss, die Abkürzung EU ist nicht genügend. (js)

Coop, Lidl & Co. setzen auf Import

Rund 90 Prozent Wildfleisch in der Schweiz werden im Herbst verkauft. Auch die Detailhändler werben aktuell mit Aktionen rund um Hirschkpfeffer und Rehschnitzel.

JAN SCHLATTER

Auf 35,3 Prozent belief sich der Anteil des im Jahr 2023 auf dem Schweizer Fleischmarkt angebotenen verkaufsfertigen inländischen Wildfleisch. Zum Vergleich: Der Inlandsanteil von Schweinefleisch beträgt 98 Prozent, derjenige von Geflügel 66,3 Prozent. Mit 7,2 Prozent weist lediglich Pferdefleisch einen tieferen Inlandsanteil auf. Neben Metzgereibetrieben und Gastronomen spielen auch Detailhändler eine grosse Rolle bei dieser Inlandsquote. Im Engadin verkaufen unter anderem Coop, Migros und Lidl unverarbeitetes Wildfleisch sowie Fertiggerichte aus Wildfleisch.

Frischfleisch aus Schweizer Zucht

Beim Detailhändler Coop heisst es auf Anfrage, dass Schweizer Produkte für Coop grundsätzlich Priorität haben. Grundsätzlich sei in der Schweiz die Nachfrage nach einheimischem Wild jedoch grösser als das Angebot, weshalb für auch auf ausländisches Fleisch zurückgegriffen werde. Es würden jedoch im Bereich Frischfleisch

mit Ausnahme des Damhirsches aus Schweizer Zucht ausschliesslich Produkte aus freier Wildbahn angeboten. Dies gelte dabei auch für alle abgepackten Reh- und Hirschkpfeffer der Marke Betty Bossi, welches mit Fleisch aus dem Ausland produziert werden. Aus welchen Ländern das Fleisch stammt, sagt Coop nicht.

Lidl setzt auf Authentizität

Die Migros Ostschweiz und Lidl teilen mit, dass die Jagdsaison einen klaren Einfluss auf ihr Sortiment habe. «Während der Jagdzeit bieten wir vermehrt Produkte an, die dem erhöhten Interesse unserer Kundschaft nachkommen»,

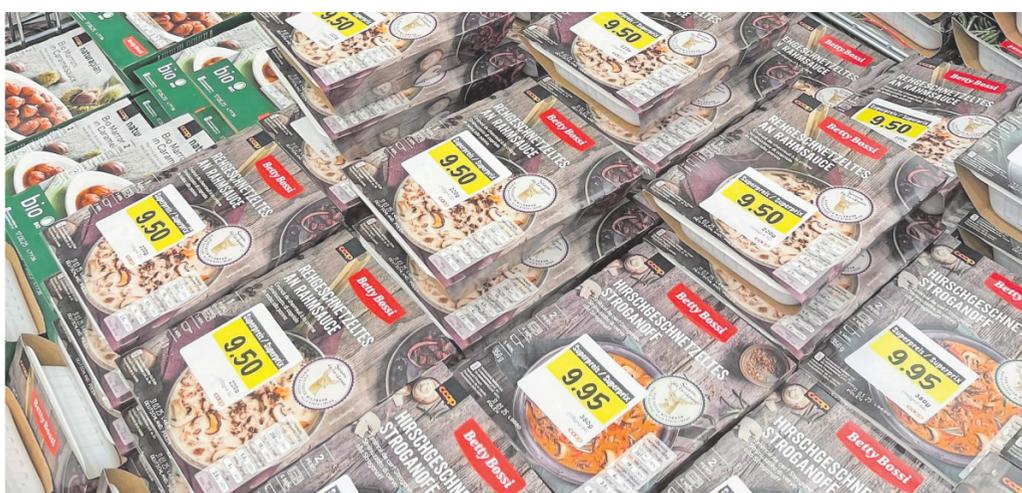
schreibt Vanessa Meireles, Mediensprecherin von Lidl. Dabei handle es sich meist um Fleisch vom Hirsch, Reh oder Wildschwein, das aus Deutschland, Österreich oder Polen und Ungarn importiert wird. Es werde darauf geachtet, dass das Fleisch vorwiegend aus der Jagd stammt, da dies dem natürlichen Habitat der Tiere entspreche. «Dies wird von unseren Kundinnen und Kunden als authentischer empfunden.»

Tierwohl an erster Stelle

Ähnlich wie beim Detailhändler Coop wird bei Lidl und Migros kein Wildfleisch aus der Region verkauft. «Der

Hauptgrund dafür ist die beschränkte Verfügbarkeit», schreibt Meireles. Wie die Medienstelle der Migros Ostschweiz mitteilt, gelangt das Wildfleisch ebenfalls aus dem Ausland in ihr Sortiment. Als Grund nennt Andreas Bühler, dass Tiere aus einheimischer Jagd zum grössten Teil in die Gastronomie verkauft oder zum Eigenverzehr verarbeitet werden.

Auf die Frage, ob beim Angebot auch darauf geachtet wird, ob das Fleisch aus Zuchtgehalten stammt, kommentiert Migros, dass in jedem Fall auf das Tierwohl und die Einhaltung der Tierschutzgesetzgebung geachtet wird.



Hirsch- und Rehgeschnetzeltes gibt es aktuell in verschiedenen Supermärkten zum Aktionspreis. Foto: Jan Schlatter

Nachgefragt

Preis und Menge sind das Problem

JAN SCHLATTER

Engadiner Post: Herr Karner, Sie züchten seit über 20 Jahren Damhirsche auf Ihrem Hof in. Wie kam es dazu?

Freddy Karner: Da im Jahr 2001 die neue Agrarpolitik 2007 ins Gespräch kam, war leider unser Betrieb zu klein, um weiter davon zu leben. Ich suchte nach Alternativen und schaute diverse Tierzuchten wie Kamelhaltung, Bisonzucht, Alpakas und Lamas an. Da es aber im Frühling und Herbst sehr nass sein kann, musste ich eine Tierart haben, die bodenschonend ist. Unser damaliger Viehhändler hatte damals schon in Winterthur eine eigene Damhirschezucht, wodurch ich zu diesem Projekt gekommen bin. Im 2003 habe ich die Bewilligung erhalten und mit dem Gehegebau begonnen. Im Oktober zogen dann die ersten neun Damhirschkühe und zwei Wochen später ein Stier in unser Gehege.

Liefen Sie auch Wildfleisch ins Engadin?

Ich habe teilweise Kundschaft im Engadin und Poschiavo, aber nur Privatkunden. 95 Prozent unserer Produkte verkaufen wir direkt an private Kunden. Nur ein kleiner Teil sind Gastkunden aus der Region Maienfeld. Ich würde gerne mit Gastrobetrieben arbeiten, das Problem sind aber die Preise der grossen Gastrolieferanten. Diese importieren grosse Mengen an Fleisch, das im Kilopreis bis zu zwei Drittel günstiger ist als unser Gehegefleisch. Metzgereien im Engadin wie auch in der übrigen Schweiz verkaufen zwar häufig Import-Hirschkfleisch zu ähnlichen Preisen wie wir Züchter. Die Gastronomie braucht aber gewisse Mengen, und als Zuchtbetrieb unserer Grösse ist es schwierig, diese Mengen zu liefern.

Welche Unterschiede hinsichtlich Fleischqualität bestehen zwischen Ihren Damhirschen und Tieren aus freier Wildbahn?

Wir halten die Tiere so naturnah wie möglich, ohne Silo oder Kraftfutter. Ein Unterschied ist, dass das Gehegewild per Kopfschuss im Gehege erlegt wird, gleich entblutet und nach rund einer Stunde ausgeweidet im Kühler hängt. In der freien Jagd wird das Tier geschossen, ausgeweidet und dann Richtung Tal gebracht, was manchmal Stunden dauert. Bei uns wird zudem vorgängig eine Lebendtierschau mit dem Veterinär vorgenommen und die Tiere, die zum Abschuss freigegeben sind, visuell begutachtet. Nach dem Abschuss führt der Veterinär die Fleischschau durch. Geschmacklich ist das freie Wild stärker im Wildgeschmack als das Gehegewild und ist zudem von der Struktur her feiner.

Gibt es Unterschiede in der Preisgestaltung und wie beeinflusst die Aufzucht den Preis?

Jäger zahlen für ihre Jagdlizenz, den Metzger fürs Verarbeiten usw. Bei unserer Preisgestaltung sind verschiedene Aspekte zu berücksichtigen: Die Hirschezucht ist Hobby, davon leben geht nicht. Wir haben Infrastrukturen wie Zäune, Ställe, Unterstände, Versicherungen und Maschinen, das alles kostet. Wir werden auch durch den Kanton als Landwirte jährlich bis zu zwei Mal kontrolliert, sei es wegen der Fleischverarbeitung, Tierhaltung und weiteren landwirtschaftlichen Kontrollen. All diese Sachen kosten uns Geld, das den Hirschkfleischerlös schmälert.

Freddy Karner betreibt mit seiner Familie eine der wenigen Damhirschezuchten im Kanton. Er ist Mitglied der Schweizerischen Vereinigung der Hirschhalter SVH.

Vom Wald auf den Teller – häufig eine Wunschvorstellung

Im Herbst wird in Engadiner Restaurants vermehrt Wild serviert. Doch nicht alle Gastronomen können regionales Fleisch servieren. Dieses ist rar, und ausländisches Wildfleisch ist gut und günstig.

JAN SCHLATTER

An einem regnerischen Tag im Engadin: Im tristen Grau zieht ein Plakat die Aufmerksamkeit einiger Passanten auf sich. Mit grellen Herbstfarben und Dekolour macht es auf die begonnene Wildsaison aufmerksam: «Herbstzeit ist Wildzeit!» Hirsch-Entrecôte und Rehpfleger stehen auf der Karte nahe der Eingangstür. Neben den klassischen Wildgerichten fällt der Blick auf das Kleingedruckte unter den Gerichten: «Hirsch – Engadin, Ungarn», «Reh – Österreich».

Hohe Nachfrage im Herbst

Diese Herkunftsangaben sind kein Zufall: Rund 2646 Tonnen Wildfleisch wurden 2022 in die Schweiz importiert, mehrheitlich aus Europa. Laut dem Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit stammen allein 696 Tonnen aus Österreich, 549 Tonnen aus Slowenien und 490 Tonnen aus Deutschland. Aus Übersee sticht das bekannte Wild-Exportland Neuseeland mit 378 Tonnen Wildfleisch hervor. Der Grund für die Importe: Die hiesige Wild-Nachfrage kann laut der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft nicht mit heimischem Wild gedeckt werden. Schweizweit greifen Restaurants als auch Detailhändler (siehe Artikel auf Seite 4) deswegen auf importiertes Fleisch zurück.

Umfrage bei Gastronomen

Die EP/PL wollte wissen, wie die Situation in Südbünden aussieht. 208 Betriebe wurden nach der ersten Jagdwoche schriftlich angefragt. 49 Gastronomiebetriebe haben ihre Daten geteilt, wobei 46 davon in der aktuellen Herbstsaison Wild auf ihrer Speisekarte haben.

Einige Umfrageergebnisse wurde in den Grafiken im unteren Teil der Seite zusammengefasst. Im Detail: Von diesen 46 Gastronomen geben 28 an, Wildfleisch aus dem Engadin sowie dem Bergell und Valposchiavo zu servieren. Allerdings bieten nur zwölf von ihnen ausschliesslich Fleisch aus Engadiner Jagd an. Die übrigen Betriebe kombinieren ihr Angebot: Vier servieren Fleisch sowohl aus der Engadi-



Rehe und Hirsche sind während der Jagdsaison besonders häufig in Engadiner Küchen gefragt, sodass das einheimische Fleisch nicht mehr ausreicht.

Foto: Shutterstock / Nordfriisk Photography

ner als auch der Schweizer Jagd, sieben bieten eine Mischung aus Engadiner und ausländischem Jagd-Wildfleisch an und drei Betriebe beziehen ihr Fleisch sowohl aus dem Engadin als auch aus Schweizer und ausländischer Jagd. Nur zwei Gastronomen ergänzen ihr Angebot an Engadiner Wildfleisch zusätzlich mit Zuchtfleisch aus Europa.

Daneben haben zehn Betriebe angeboten, Wild aus Schweizer Jagd zu servieren. Davon schaffen es aber nur drei Betriebe, 100 Prozent Schweizer Jagdfleisch anzubieten. Zwei nutzen auch Fleisch aus Zuchtbetrieben in der Schweiz, einer greift auf europäisches Zuchtwild zurück und die übrigen ergänzen ihr Angebot mit Fleisch aus ausländischer Jagd.

Vier Betriebe bieten ausschliesslich Fleisch aus ausländischer Jagd an. Ein Betrieb kocht ausschliesslich mit Fleisch aus Zuchtbetrieben ausserhalb

Europas. Die restlichen drei haben alle Optionen angeklickt: Jagd, Zucht und ohne Engadin.

Lokales genügt nicht für die Saison

Die Ergebnisse der Umfrage sowie anonyme Rückfragen bei den teilnehmenden Gastronomen zeigen: Zwar sind sie bemüht, Einheimischen und Gästen vorzugsweise Engadiner Wild zu servieren, doch alle Betriebe können dies nicht ermöglichen. Bei hoher Nachfrage im Herbst reicht das Angebot nicht mehr für alle aus: «... sind wir doch mal ehrlich, wir haben doch nie so viele Tiere im Graubünden, wie Reh Rückenfilets und Hirsch-Entrecôtes in den Restaurants gegessen werden», kommentiert ein Gastronom aus dem Unterengadin direkt.

Fleisch bleibt beim Jäger

Wildgerichte verkaufen sich im Herbst zwar gut, wer aber auf Liefere-

ranten angewiesen ist, muss sich hinten anstellen: «Uns wurde mitgeteilt, dass wir kein einheimisches Wildfleisch erhalten», beschreibt ein ebenfalls Unterengadiner Gastronom seine Situation. Er lässt sich zwar von einem lokalen Metzgereibetrieb beliefern, muss sich aber mit Fleisch aus österreichischer Jagd begnügen: «Die Jäger behalten das Fleisch meistens selbst, und wenn etwas zum Verkauf steht, dann ist es das ganze Tier, was für uns jedoch nicht passt, weil wir nicht alles verwerten können.» Dieselbe Situation zeigt sich nicht nur im Unterengadin, sondern zieht sich durch das ganze Tal. Wer keine eigene Jagd betreibt, diese nicht ausreicht oder Fleisch von Freunden und Familie abkaufen kann, muss sich anderweitig umsehen. «Es muss auch auf ausländisches Wild zugegriffen werden, und das in einem etwas grösseren Umfang», sagt ein Gastronom aus

dem Oberengadin zur Umfrage der EP/PL, und fügt hinzu, dass dieses auch häufig günstiger sei.

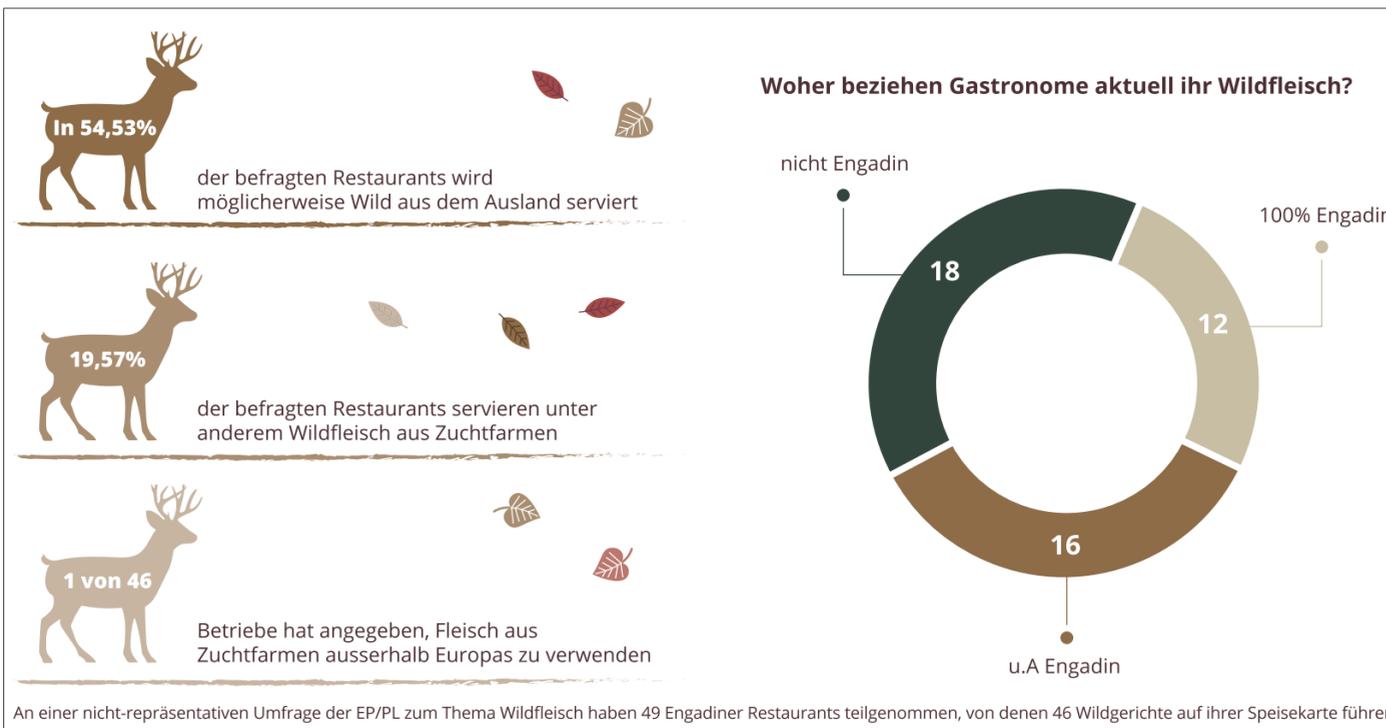
Lieferanten vor gleicher Situation

Einen Schritt weiter vorne in der Lieferkette agiert Ludwig Hatecke mit seiner Metzgerei in Scuol und Verkaufsstellen in St. Moritz, Zernez und Zürich. Auch ihm ist die Problematik bekannt: «70 Prozent der Wildtiere, die wir in dieser Saison bisher verarbeitet haben, waren für die Jäger selbst.» Das Fleisch der restlichen Tiere genüge dabei nicht, um es auf alle Interessenten zu verteilen. Werden dann Filetstücke und Entrecôtes bei Hatecke bestellt, kommen diese aus anderen Jagdgebieten in der übrigen Schweiz, Österreich oder Deutschland. Obwohl Gastronomen dies häufig bemängeln, macht Ludwig Hatecke deutlich, dass diese Situation nicht nur beim Wildfleisch, sondern auch bei der Beschaffung anderer Fleischsorten ähnlich ist. Er stellt zudem klar, dass die Qualität des zugekauften Fleisches ebenso hoch ist. Ein weiteres Hindernis: Filets und Entrecôtes machen nur einen kleinen Teil des Tieres aus, was die Verfügbarkeit zusätzlich einschränkt.

Auch Zuchtfleisch ist beliebt

Fünf Betriebe geben in der Umfrage an, auf Fleisch aus schweizerischen Zuchtbetrieben zurückzugreifen. Sechs nutzen Fleisch aus ausländischen Zuchtbetrieben im nahen Ausland in Österreich oder Ungarn, und ein Betrieb bezieht sein Fleisch aus Neuseeland.

Im Engadin gibt es gemäss der Schweizerischen Vereinigung der Hirschhalter keine Zuchtbetriebe für Wild. Zuchtwild muss dabei nicht unbedingt negativ behaftet sein, wie die Geschäftsführerin der Vereinigung auf Anfrage mitteilt: «Wem Rothirsch zu kräftig nach Wild schmeckt, der konsumiert Damhirsch, dieses gibt es nur aus Gehegen. Zudem haben die Tiere aus Gehegen weniger Stress.» Vergleichen könne man die beiden Gebiete jedoch nicht gut, da Fleisch aus Gehegen der Gesetzgebung der Lebensmittelproduktion untersteht und die Jagd andere Vorschriften habe. Sabina Graf resümiert aber abschliessend: «Wir benötigen beides, Wild aus der Jagd und den Gehegen. Einheimisches Gehegewild und Wild aus der Jagd reichen nicht aus, um die Nachfrage mit inländischem Fleisch zu decken.» Im «Nachgefragt» auf Seite 4 erklärt der Maienfelder Damhirschhalter Freddy Karner, an wen das Fleisch seiner Tiere gelangt.



Umfrage: Achten Sie auf die Herkunft?

Die Umfrage der EP/PL zeigt: Nicht immer ist es den Engadiner Restaurants möglich, Wildfleisch aus einheimischer Jagd zu servieren. Auch regionale Lieferanten greifen auf ausländisches Fleisch zurück. Bei den Detailhändlern wird sogar noch stärker auf Import- oder Zuchtfleisch gesetzt. Nun möchten wir Ihre Meinung erfahren: Achten Sie beim Restaurantbesuch darauf, woher das Fleisch Ihres Gerichtes stammt? Stimmen Sie auf engadinerpost.ch darüber ab. (js)

Mit dem Scan des QR-Codes gelangen Sie direkt zur Umfrage auf die Website engadinerpost.ch und können dort Ihre Stimme abgeben.



explorer



SILVAPLANA
ENGADIN - CORVATSCH



mehr Infos



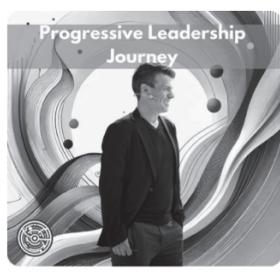
Unifour
COUNTRY MUSIC

Sa, 5. Oktober 2024 | 14.30 Uhr
KONZERT UNIFOUR
PLAZZA DAL GÜGLIA

Musikalisches Highlight zur Schlemmerwanderung!
Alle sind herzlich willkommen – Eintritt frei
Bei schlechtem Wetter findet das Konzert in der Aula
im Schulhaus Silvaplana statt.

www.silvaplane.ch

Führungskräfte stärken – Jetzt starten!
Progressive Leadership Journey



Das Programm hilft **Führungskräften**, ihre **Kompetenzen** in kurzen Online-Modulen zu verbessern. **Praxisnahe Ansätze** und Coaching sorgen für Ergebnisse.

www.rskom.ch | information@rskom.ch



SILVAPLANA
EXPLORER



anmelden

Inklusive Tasse und Coupon
musikalische Unterhaltung
Niculin Kinderprogramm

CHF 50.– p. P.
Kids CHF 20.–

Sa, 5. Oktober 2024 | 10.00 Uhr
SCHLEMMERWANDERUNG

Entdecke die schönste Aussicht – Wandern, Geniessen, Schlemmen!

Route «Famiglia» 5 km | 1,5 h | 159 hm
Route «Grand» 8,4 km | 2,5 h | 286 hm Start Piazza dal Güglia

www.silvaplane.ch

PROFEX – Vereinigung der Freunde des Fextals

Einladung zur
62. Mitgliederversammlung der PROFEX
im Hotel Sonne, Fex Crasta
Samstag, 5. Oktober 2024 um 15:00 Uhr

Traktanden:

1. Wahl einer Stimmzählerin / eines Stimmzählers
2. Protokoll der Mitgliederversammlung vom 7. Oktober 2023
3. Jahresbericht der Präsidentin 2023/2024
4. Bericht «Raps da Fex»
5. Genehmigung der Jahresrechnung 2023/2024, Entlastung des Vorstandes
6. Mitgliederbeiträge 2025/2026: Antrag auf Beibehaltung der CHF 20.- /Person
7. Budget 2024/2025
8. Statutenrevision
9. Ersatzwahl Vorstand
10. Varia

Referat: «Klimaveränderung im Engadin. Anpassen, nicht jammern!»
Felix Blumer, Meteorologe SRF

Anmeldung: Bitte melden Sie sich **bis am 1. Oktober 2024** an unter profex@pro-fex.ch.

Wir freuen uns auf zahlreiches Erscheinen und grüssen herzlich.

PROFEX - DER VORSTAND

mitmachen & gewinnen
Leserwettbewerb
ENGADINER POST



HOCKEYSAISON 2024-25

EINSENDESCHLUSS: 13. OKTOBER 2024



So gehts: QR-Code scannen oder via Link engadinerpost.ch/wettbewerb

Zu gewinnen
10 Saisonkarten für
CdH Engadina oder
EHC St. Moritz



LOGA
FERIEN & IMMOBILIEN
IM ENGADIN

EMPFANGSMITARBEITER:IN FRONT- UND BACKOFFICE (80 - 100%)

Wir suchen:
Per sofort oder nach Vereinbarung eine aufgeschlossene Person, die das Engadin liebt und langfristig in unser Team einsteigen möchte.

Deine Aufgaben:

- Betreuung unserer Gäste, Eigentümer und Kunden (telefonisch, per E-Mail und vor Ort)
- Administrative und kreative Tätigkeiten
- Besichtigung neuer Wohnungen für die Wochenmiete
- Mitarbeit in der Debitorenbuchhaltung

Du bringst mit:

- Organisationstalent
- Gute Kenntnisse der Region oder lokale Verbundenheit
- Fließend Deutsch und Italienisch (weitere Sprachen willkommen)
- Kommunikationsstärke und Freude am Umgang mit Menschen

Über uns:
Die LOGA Immobilien AG ist ein familiengeführtes Unternehmen im Oberengadin, spezialisiert auf die Vermietung und den Verkauf von Ferienwohnungen und -häusern.

Wir bieten:

- Abwechslungsreiches, internationales Arbeitsumfeld im Herzen des Engadins
- Ganztagesstelle in einem modernen Unternehmen
- Attraktive Arbeitszeiten (35-38 Std./Woche)
- 5 Wochen Ferien

Wenn du Teil unseres Teams werden möchtest, freuen wir uns auf deine Bewerbung!

LOGA Immobilien AG
Cornelia Clavadätscher Grob
Via San Gian 42a, 7500 St. Moritz
Telefon: 081 838 60 98 / cornelia@loga.ch



FESTIVAL MÜSTAIR
Il tschël sün terra - Dr Himmel uf Ärde

3. - 6. Oktober 2024 Val Müstair




Für weitere Informationen besuchen Sie:
val-muestair.ch/de/musikfestival

Künstlerische Leitung: Helena Winkelman

Trägerschaft
Mia Val Müstair

Zum Detailprogramm und zum Buchen geht es hier: 



Gemeinde Pontresina
Vschinauncha da Puntraschna

Auf **August 2025** haben wir einen Ausbildungsplatz zu besetzen.

Lehrstelle Fachfrau / Fachmann Betriebsunterhalt EFZ (Schwerpunkt Sportanlagen)

Deine Ausbildungszeit
Du arbeitest dort, wo andere ihre Freizeit verbringen. Während der dreijährigen Ausbildung lernst du Maschinen und Materialien kennen, welche du bei der Wartung, Kontrolle und Reinigung unserer Gebäude und deren Umgebung benötigst. So bist du für die Wasseraufbereitung und -qualität im Schwimmbad mitverantwortlich, überwachst die Haustechnik, führst kleine Reparaturen aus und unterstützt die Materialbeschaffung. Zudem erledigst du Unterhaltsarbeiten in infrastrukturellen Bereichen (Grün- und Arealpflege der Sportplätze, Turnhallen und Eisflächen, Entsorgung, Reinigung).

Dein Profil
Du bist handwerklich begabt und sportlich, bist interessiert an praktisch-technischen Aufgaben und bist körperlich belastbar. Mit deiner positiven Lebenseinstellung lässt du dich gerne für Neues begeistern, bist motiviert, zuverlässig und überzeugst durch freundliche Umgangsformen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbungsunterlagen (Motivations schreiben, Lebenslauf mit Foto, Schulzeugnisse der letzten zwei Jahre) bis am **27. Oktober 2024** an: doris.schaer@pontresina.ch oder Gemeindekanzlei, Frau Doris Schär, Via Maistra 133, 7504 Pontresina.

Bei Fragen steht dir Nico Romanowski, Betriebsleiter Bellavita und Ausbildungsverantwortlicher gerne telefonisch unter 081 838 81 65 zur Verfügung.

www.gemeinde-pontresina.ch



Praxis Dr. Fanconi St. Moritz
Sucht MPA oder Mitarbeiterin mit medizinischer Erfahrung.

Stelleneintritt: per sofort oder nach Vereinbarung.

Pensum: 80 - 100 %
(Büroarbeitszeiten, keine Wochenenddienste)

Erwünscht:

- Gute PC-Kenntnisse
- Deutsch in Sprache und Schrift
- Italienisch in Sprache

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung an:
fanconi.daniel@hin.ch

SCHULE UND BILDUNG.
UNSERE THEMENSEITE - IHRE WERBUNG.

Nutzen Sie unsere Sonderseiten «Schule und Bildung» für eine effiziente Platzierung Ihres Angebotes im Bereich Aus- und Weiterbildung.

ERSCHEINUNG: Donnerstag, 10. Oktober 2024, Grossauflage

INSERATESCHLUSS: Montag, 30. September 2024



Tel. 081 837 90 00
werbemarkt@gammetermedia.ch



Engadiner Post
POSTA LADINA

Da dank Gönnern.



regalogo

Gönnern werden:
rega.ch/goenner

Über 1000 zusätzliche Wohnungen bis 2031?

Die Prognosen des Wirtschaftsforums Graubünden zur Wohnungsknappheit, Bevölkerung und Arbeitsmärkten sehen für das Oberengadin düster aus. In einem Inputreferat für die Präsidentenkonferenz der Region Maloja wurden die wichtigsten Erkenntnisse präsentiert.

FADRINA HOFMANN

Kuchendiagramme, Grafiken und Listen hatte Peder Plaz, Geschäftsführer des Wirtschaftsforums Graubünden, am Donnerstag für die Präsentation im Ratssaal des Alten Schulhauses St. Moritz mitgebracht. «Wohnungsknappheit, Pendler & Bevölkerungsprognosen» lautete der Titel seines Referats.

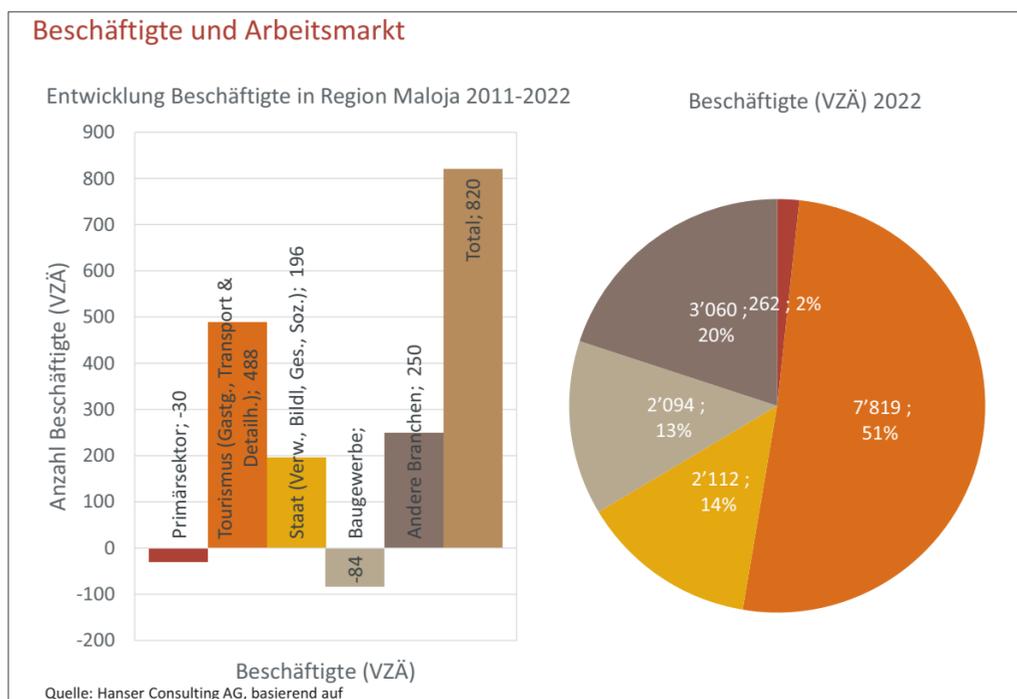
Um die Situation einordnen zu können, zeigte Peder Plaz den Gemeindepräsidentinnen und -präsidenten auf, wie sich Pendlerströme und Arbeitsplätze und wie sich die Anzahl der Wohnungen in den vergangenen Jahren verändert haben.

Im Zehnjahresvergleich ist für das Oberengadin und auch für die anderen Bündner Berggebiete eine Abnahme der aktiven Bevölkerung festzustellen. Zur aktiven Bevölkerung gehören Menschen zwischen 20 und 60 Jahren, also die potenziellen Arbeitnehmenden im Gebiet und auch jene, welche Kinder haben könnten.

Es braucht gute ÖV-Verbindungen

Warum nimmt die aktive Bevölkerung ab? «Ein zentrales Motiv sind fehlende, schnelle ÖV-Verbindungen», erklärte Peder Plaz. Wo zu grosse Distanzen zwischen den Arbeitsmärkten liegen, schrumpft die Bevölkerung tendenziell. In Graubünden ist die Beschäftigung, vor allem im Churer Rheintal hoch, also dort, wo der Arbeitsmarkt grösser ist und Ausweichmöglichkeiten in andere Regionen bestehen, und auch dort, wo das Pendeln in Richtung Zürich möglich ist.

Was macht Regionen als Wohn- und Arbeitsstandort attraktiv? Bei dieser Frage machte der Referent einen kurzen Exkurs zu Gender Economics. Dafür wählte er ein fiktives Beispiel: Noch vor 30 Jahren war einer der Top-Jobs in Graubünden der Bergbahndirektor. Bekam ein Mann diesen Job, kamen seine Frau und die Kinder automatisch mit an den neuen Arbeitsort. Heute ist das nicht mehr so. Heute arbeiten beide, die Frau ist beispielsweise Ärztin und bleibt mit den Kindern an ihrem Arbeitsort, der Vater pendelt. Gender Commuting Gap nennt sich diese Entwicklung. Zwischen



Innert elf Jahren wurden bis 2022 rund 820 neue Arbeitsplätze geschaffen.

Foto: Wirtschaftsforum Graubünden

20 und 30 ist die Pendlerdistanz von Mann und Frau gleich gross, zwischen 30 und 40 wächst die Pendlerdistanz des Mannes. Oder anders ausgedrückt: Die Familien kommen nicht mehr mit.

Auffallend für das Oberengadin ist der Anteil an Frauen im Arbeitsmarkt. Dieser liegt im Vergleich zur Schweiz und zu Graubünden um einiges tiefer, nämlich bei nur 41 Prozent. «Schliessen wir Spitäler und soziale Einrichtungen, schliessen wir jene Institutionen, wo mehrheitlich Frauen arbeiten, und das hat dann auch einen Impact auf die Wohnortqualität», sagte er zur aktuellen Diskussion über Spitalschliessungen im Kanton.

Arbeitsplatzentwicklung ist positiv

Besonders am Oberengadin ist, dass männliche italienische Arbeitnehmer

sehr stark vertreten sind. Die jüngsten absoluten Zahlen zu den Arbeitsplätzen zeigen, dass die Branchen Tourismus und Bau in der Region Maloja dominieren. Interessant ist, dass der Trend für das Gastgewerbe und die Gastronomie vor Corona negativ war, nach Beginn der Pandemie ist er positiv. «Die gute Beschäftigungsentwicklung dauert über die Pandemie hinaus», so Peder Plaz. Das Baugewerbe hat in den 2010er Jahren abgebaut, aber seit Corona wurden wieder zusätzliche Arbeitsplätze geschaffen.

Gesamthaft über alle Branchen betrachtet gab es in der Region Maloja von 2011 bis 2022 rund 820 neue Arbeitsplätze, wobei der Tourismus einen wesentlichen Beitrag dazu leistete, von der Hotellerie über den Detailhandel bis hin zu den Bergbahnen. «Die Frage

ist einfach, wer bereit ist, diese Arbeitsplätze auszufüllen», sagte der Referent.

Arbeit wird von Italienern erledigt

Ein Blick auf die Pendlersituation im Oberengadin zeigt wenig überraschend, dass die Pendlerströme in Richtung Norden nicht der Rede wert sind. Rund 200 Personen pendeln in Richtung Chur und weiter. «Die Arbeit wird je länger, je mehr von italienischen Grenzgehenden erledigt», so Peder Plaz. Im Bergell sind das ganze 40 Prozent aller Beschäftigten, im Seengebiet 36 Prozent und in Samedan, Pontresina und Umgebung sind es 21 Prozent.

Als Grenzregion verzeichnet die Region Maloja dank der internationalen Zuwanderung einen positiven Wanderungssaldo, vor allem in wertschöpfungsschwächeren Branchen.



Es braucht viel mehr Wohnraum im Oberengadin, als heute vorhanden ist.

Foto: Fadrina Hofmann

Gleichzeitig gibt es eine Bildungsabwanderung und eine karrierebedingte Abwanderung in die Städte. Die Rückmigration im Alter ist gering.

Nachfragepotenzial ist riesig

Bei der Herleitung zum Wohnraumbedarf ist in der Studie das Zuzugspotenzial und dessen Änderung in der Zukunft evaluiert worden. «Wir gehen davon aus, dass das Zuzugspotenzial aufzeigt, wie hoch der maximale ungedeckte Wohnbedarf liegt», erklärte der Referent. In einem zweiten Schritt wurde geprüft, wie sich das Zuzugspotenzial in Zukunft verändern wird, wenn eine Verdrängung von 0,5%/a der altrechtlichen Erstwohnungen durch Zweitwohnungen erfolgt, wenn die demografische Alterung dem natürlichen Lauf folgt, die Arbeitsplätze konstant bleiben und allfällige frei werdende Arbeitsplätze durch zuziehende Personen belegt werden.

Es braucht viel mehr Wohnungen

Das Ergebnis dieser Berechnungen liess ein Raunen durch die Reihen der Gemeindepräsidentinnen und -präsidenten ziehen. Aufgrund der Zunahme der Beschäftigten, der pensionierten Bevölkerung und Zweitwohnungen hat sich in der Region Oberengadin zwischen 2011 und 2021 ein theoretisches Nachfragepotenzial von 2308 zusätzlichen Erstwohnungen aufgestaut.

Weil aber ein grosser Teil der Arbeitsplätze durch Grenzgehende besetzt wird und im Oberengadin davon auszugehen ist, dass diese Personen aufgrund der höheren Lebensunterhaltskosten auch bei verfügbarem Wohnraum nicht zuziehen würden, beläuft sich der tatsächliche Wohnungsmangel vermutlich auf 870 Erstwohnungen.

Und was machen wir jetzt?

Auch der Ausblick gibt zu denken: Bis ins Jahr 2031 müssten zusätzlich bis zu 1036 zusätzliche Wohnungen gebaut werden, um den erwarteten und ab heute zusätzlich entstehenden Erstwohnungsbedarf zu decken. Dieser Bedarf entsteht unter der Annahme, dass die heutigen Arbeitsplätze konstant bleiben, sich die Pendler-/Grenzgehenden-Saldi gegenüber heute nicht verändern und ein marginaler Teil der altrechtlichen Erstwohnungen in Zweitwohnungen umgenutzt wird.

Nach der Präsentation gab es einen kurzen Moment der betroffenen Stille. «Und was machen wir mit diesen Ergebnissen?», fragte schliesslich Christian Jott Jenny, Gemeindepräsident von St. Moritz. Er plädierte für eine grössere Diskussion zur Attraktivität der Region, und zwar zu einem zeitnahen Zeitpunkt. Dieser Vorschlag kam bei den Kolleginnen und Kollegen gut an.

Für ein nachhaltiges Wassermanagement

Die Präsidentenkonferenz der Region Maloja hat am Donnerstag einen Leitfaden zum Wassermanagement zuhänden der Gemeinden verabschiedet. Ziel ist ein nachhaltiger Umgang mit der Ressource Wasser.

FADRINA HOFMANN

Die Klimaveränderung hat Auswirkungen auf das Wasser, auch im Oberengadin und im Bergell. Um auf mögliche Szenarien in Bezug auf Mangellagen vorbereitet zu sein, hat die Region Maloja einen Leitfaden für die Gemeinden er-

stellen lassen. Nun hat die Präsidentenkonferenz den «Leitfaden Wassermanagement» zuhänden der Gemeinden verabschiedet. Der Leitfaden richtet sich mit dem Massnahmenkatalog zwar primär an Gemeinden, aber auch an die Wirtschaft, die Landwirtschaft und den Tourismus. Er positioniert sich als Impulspapier und stellt Massnahmen zur Unterstützung eines nachhaltigen Wassermanagements zur Verfügung.

Trinkwasser hat Vorrang

Priorität hat die Sicherstellung von Trink- und Löschwasser, danach folgen das Wasser für Landwirtschaft und Beschneigung. Nutzungsart und Wasserqualität sollen künftig stärker aufeinander abgestimmt werden. Es geht also

um die Sicherstellung von Trinkwasser und um die nachhaltige Nutzung von Wasser. «Sehr viele Gemeinden haben mehrheitlich Quellwasser, und es kann sein, dass Quellen versiegen oder verunreinigt werden», erklärte Christian Brantschen, Vorsteher der Präsidentenkonferenz der Region Maloja an der Sitzung vom vergangenen Donnerstag. Die Gemeinden können aufgrund des Leitfadens gemeindespezifisch oder auch miteinander Massnahmen treffen. Wichtig sei die Vernetzung der Gemeinden beim Thema Wasser und die Nutzung von Synergien.

Drei Szenarien für die Zukunft

Im Leitfaden wird der Betrachtungszeitraum auf die nächsten zehn bis 30

Jahre festgelegt. Um den noch unsicheren Folgen des Klimawandels gerecht zu werden, werden Massnahmen für drei Szenarien ausgearbeitet: Szenario 1: «Wasser ist während des ganzen Jahres weiterhin genügend verfügbar»; Szenario 2: «Kürzere, akute Mangellagen» (einige Wochen bis wenige Monate); Szenario 3: «Rückgang Gletscher / Schnee nimmt ab / vermehrte Extremereignisse».

Auf diese Weise kann ein gemeinsames Gesamtbild zum Wasserhaushalt und Wassermanagement in der Region Maloja generiert werden. Nicht behandelt werden im Leitfaden zum Wassermanagement der Gewässerschutz und das Thema Hochwasser und Krisenmanagement.

Budget 2025: 4,5 Millionen Franken

Politik Die Präsidentenkonferenz der Region Maloja hat am Donnerstag das Budget 2025 einstimmig genehmigt. Dieser beträgt mehr als 4,55 Millionen Franken, was rund 500'000 Franken mehr als im Vorjahr sind. Die grösste Kostenstelle betrifft die Abfallbewirtschaftung. (ep)

Für Adressänderungen und Umleitungen

Für Abonnemente: Tel. 081 837 90 00
www.engadinerpost.ch

Engadiner Post
POSTA LADINA

Leserforum

Nur die Qualität eines Spitals zählt

Die Mitteilung der Stiftung Gesundheitsversorgung Oberengadin zu einem möglichen Zusammenschluss des Spitals Samedan mit dem Kantonsspital verunsichert die Bevölkerung. Seit Generationen sind wir uns gewohnt, ein Spital und eine orthopädische Klinik in unserer Region zu haben. Deren Teams haben an beiden Orten immer gute Arbeit geleistet. Die Ansprüche und die Kosten für unsere Gesundheitsversorgung sind in den letzten Jahren markant gestiegen. In der ganzen Schweiz kämpfen Regionalspitäler ums Überleben; immer

öfter werden die Standortgemeinden zur Kasse gebeten. Aber die Finanzierung ist nur ein Aspekt bei der Frage, welches Angebot das Spital Samedan künftig vorhalten soll. Die Gemeinden des Oberengadins sind finanziell vielleicht in der Lage, weitere Defizite zu tragen, aber nicht alles, was man bezahlen kann, ist auch medizinisch sinnvoll.

Viel wichtiger ist die Frage, was in Samedan in einer hohen medizinischen Qualität angeboten werden kann. Der heutige Leistungskatalog ist enorm – die Anzahl der tatsächlich be-

handelten Fälle manchmal sehr klein. Als Patientinnen und Patienten wollen wir alle eine gute, das heisst qualitativ hochstehende Versorgung in unserem Spital. Deshalb muss die Sicherung der Qualität an erster Stelle stehen, wenn es nun um die Festlegung des künftigen Angebots geht. Allein die Qualität entscheidet, ob unser Spital sein Geld wert ist. Medizin ist Wissenschaft, aber auch Handwerk. Qualität kann man nicht einfach kaufen: Nur wer viel Übung hat, bleibt auf dem neusten Stand und ist in der Lage, die Patientinnen und Patienten bestmöglich zu

behandeln. Behandlungen, die nur selten nachgefragt werden, sollten an ein Zentrumsspital abgegeben werden. Mit dem Kantonsspital verfügen wir über ein solches und es genießt einen sehr guten Ruf. Aber nicht nur die Bevölkerung ist verunsichert: die anstehenden Veränderungen verunsichern vor allem das Personal des Spitals, denn die SGO hat mitgeteilt, dass es zu einem Stellenabbau kommen werde. Wir fordern die SGO auf, alles dafür zu tun, dass die Entlassenen finanziell und auch bei der Suche nach neuen Arbeitsplätzen so gut wie mög-

lich unterstützt werden. Denn die Mitarbeitenden können nichts für die finanziellen Probleme des Spitals, und wenn sie verunsichert sind, kann sich das auch auf die Qualität der Behandlungen auswirken.

Die Fraktion Next Generation steht hinter dem Spital Oberengadin und seinem Team. Im Zentrum der Fragen, die sich zur Zukunft unseres Regionalspitals stellen, muss die Qualität der Behandlungen stehen. Nur so hat unser Spital eine Zukunft.

Isabelle Wenger, im Namen der Fraktion Next Generation

Veranstaltungen

Albigna rupf(t) Pontisella

Stampa Im Rahmen des «20. Festival della Castagna» organisiert das Kultur Gasthaus Pontisella in Stampa am 1. Oktober zusammen mit Annamaria Cramer und Martin Ruggli von der SAC-Hütte Albigna eine Tavolata. Begleitet wird der Abend mit theatralischen Berggeschichten von und mit Gian Rupf. Nebst in der Natur gewachsenen Delikatessen von der Albigna und Produkten von lokalen Produzierenden und aus privaten Bergeller Gärten bringen sie auch die eine oder andere Albigna-Geschichte mit. Der bekannte Theaterschauspieler und Fil-

memacher begleitet den Abend mit Berggeschichten und Geschichten von der Albigna. Der theatralische Genussabend beginnt um 19.00 Uhr im Kulturstall Pontisella in Stampa.

Authentisch, etwas rau bei wahrscheinlich herbstlichen Temperaturen und einer warmen Jacke. Die Plätze sind begrenzt. Reservationen für «Albigna Rupf(t) Pontisella» sind direkt beim KulturGasthaus Pontisella oder bei Bregaglia Engadin Turismo (www.festivaldellacastagna.ch) Telefon: 081 822 15 55 oder Mail: info@bregaglia.ch möglich. (Einges.)

Mitgefühl und Unterstützung in schweren Zeiten

Trauercafé Oberengadin Das Trauercafé Oberengadin bietet Trauernden einen geschützten Rahmen, um sich mit anderen Menschen über Trauer- und Verlusterfahrungen auszutauschen. Es sind Menschen angesprochen, die mit Verlust, Tod, Trennung oder anderen lebensverändernden Schicksalsschlägen konfrontiert sind.

Das Trauercafé soll ein Ort sein, an dem Trauer angenommen und verstanden wird und denjenigen, die zurückbleiben, Halt und Kraft verleiht. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer

werden dabei von erfahrenen Fachpersonen begleitet. Die regelmässigen Treffen finden jeweils von 16.30 bis 18.30 Uhr am zweiten Dienstag des Monats von November 2024 bis März 2025 im Spital Oberengadin in Samedan statt. Im Trauercafé stehen persönliche Erfahrungen und individuelle Bewältigungsstrategien im Fokus.

Es bietet Einblicke in vielfältige Trauermodelle, beleuchtet spirituelle Aspekte und den Umgang mit Trauer in verschiedenen kulturellen Kontexten. Darüber hinaus werden im Trauercafé Gedanken zum Thema Tod und den

vielfältigen Vorstellungen vom Jenseits angeregt.

Die Teilnahme am Trauercafé im Oberengadin ist kostenlos. Interessierte werden gebeten, sich bis zum 4. November unter den im Infotext angegebenen Kontaktdaten anzumelden. Die Anmeldung für das Trauercafé gilt dann für alle Termine und es sind keine späteren Eintritte möglich. (Einges.)

Zusätzliche Infos:
Franca Dietrich, 081 834 20 10
oder per E-Mail an
dietrich.franca@spital.net.

Theaterkurse Junges Theater Graubünden

Samedan Der Verein Junges Theater Graubünden bietet vom 14. bis 18. Oktober jeweils von 10.00 bis 16.00 Uhr Herbstferienkurse für alle von neun bis 15 Jahren in der Sela Puoz in Samedan an. Unter der Leitung von Myriam Gurini wird getanzt, improvisiert und es werden gemeinsam Choreographien kreiert. Gemeinsam wird die Fülle an

Tanzbewegungen, die unser Körper hergibt, erforscht. Es sind keine Vorkenntnisse nötig. Myriam Gurini arbeitet als freischaffende Tänzerin, Choreographin und Tanzpädagogin zwischen ihrer Heimat, dem Engadin und Zürich. Sie trainierte in Basel, Holland und Zürich und erhielt ihre zeitgenössische Tanzausbildung an der Tanzschule Va-

riam in Barcelona. Davor absolvierte sie die Ausbildung zur Bewegungspädagogin an der Gymnastik Diplom Schule Basel. Der Verein Junges Theater Graubünden wurde im Jahr 2011 gegründet und bietet seither regelmässig Theaterprojekte für Jugendliche im Kanton Graubünden an. Ziel aller Angebote des JTG ist es, möglichst vielen

Kindern, Jugendlichen, jungen und jung gebliebenen Erwachsenen den Zugang zu zeitgenössischem Theater zu ermöglichen und eine künstlerisch-kreative Auseinandersetzung mit der Welt anzuregen. Für Geschwister gilt ein Geschwisterrabatt. (Einges.)

Weiterführende Informationen unter:
www.jungestheater.gr

«Film & Culinarica» in Nairs

Scuol Heute Samstag wird in der Fundaziun Nairs der Film «Guido Baselgia - The Dark Light» gezeigt. Ein Film über die Suche eines Fotografen nach dem letzten gültigen Bild: Guido Baselgia reist von der Schweiz bis an den nördlichsten Rand des Festlandes von Europa, wo kaum noch Licht ist. Die Veranstaltung beginnt mit einem Essen um 19.00 Uhr, der Film beginnt um 20.15 Uhr. Guido Baselgia und Casper Nicca werden an diesem Abend anwesend sein. (Einges.)

Buchvorstellung und Gesprächsrunde

St. Moritz Am kommenden Mittwoch-Abend findet der zweite Anlass der Reihe «Open Doors Engadin Experten im Gespräch» statt. Nachdem im Januar 2024 Dr. Marco Giacometti über die Häuser der Giacomettis und ihrer Bewohner im Hotel Reine Victoria die Teilnehmenden fesseln konnte, ist am kommenden Mittwoch der international tätig gewesene Architekt Heinrich Tessenow an der Reihe.

Das eben erschienene Werk über diese Persönlichkeit wurde vom Zürcher Architekten Martin Boesch verfasst, der als Referent auftritt. Der Abend befasst sich mit der in den 80er-Jahren zerstörten Villa Böhler in St. Moritz und den gescheiterten Schutzbestrebungen.

Auf dem Podium sind mehrere Zeitzeugen vertreten. Die Veranstaltung beginnt im 18.30 Uhr in der Bibliothek St. Moritz (Einges.)

Tipps zum Einbruchschutz

Samedan/St. Moritz Am Montag, 30. September, steht die Kantonspolizei Graubünden allen Besuchenden von 10.00 bis 15.00 Uhr im Supermarkt Bellevue in St. Moritz sowie in der Porta Samedan mit Tipps zum Einbruchschutz zur Verfügung. (Einges.)

Anzeige

Vielen Dank Demo

Seit 1991 ist Herr Bajrami Demirali, besser bekannt als Demo, als Lastwagenchauffeur im ganzen Oberengadin und Bergell unterwegs. Viele kennen ihn wegen seiner freundlichen und zuverlässigen Art. Nach fast 30 Jahren bei der Roberto Transporte AG tritt Demo nun in den wohlverdienten Ruhestand.

Wir danken ihm für seine langjährige Treue und seinen Einsatz.

Das ganze ROBERTO-Team wünscht ihm und seiner Familie alles Gute für den neuen Lebensabschnitt.



Anzeige

Nachtarbeiten

RhB-Strecke Ftan - Scuol-Tarasp

Nächte vom 1./2. Oktober 2024 - 3./4. Oktober 2024

Fahrleitungsarbeiten
Vogelschutz

Damit der Zugsverkehr am Tag nicht behindert wird, müssen die dringend nötigen Arbeiten in der Nacht ausgeführt werden. Wir bemühen uns, die Lärmemissionen möglichst gering zu halten.

Bitte beachten Sie, dass sich die angegebenen Termine witterungsbedingt oder infolge kurzfristiger Änderungen im Bauablauf verschieben können.

Eine Übersicht über die Bauarbeiten der RhB finden Sie unter www.rhb.ch/bauarbeiten.

Besten Dank für Ihr Verständnis

Rhätische Bahn
Infrastruktur
Energie/Fahrleitung

Print erhält Aufmerksamkeit.

Bis zu 64 Minuten durchschnittliche Lesezeit pro Ausgabe. Ohne Störung durch Pop-ups.

PRINT
WIRKT



Engadiner Post
POSTA LADINA



Snowboardcross und Moguls (Buckelpisten) sind zwei von insgesamt 17 Disziplinen, in denen während der Freestyle-WM um Medaillen gekämpft wird.



Fotos: Freestyle-WM 2025

Freestyle-WM erhält zusätzliche finanzielle Unterstützung

Die Freestyle-Weltmeisterschaft im nächsten Frühjahr wird ein grosses Ereignis. Das spiegelt sich auch in den Finanzen wider: Das Budget ist knapp, und im schlimmsten Fall droht ein Defizit. St. Moritz hat sich bereiterklärt, die Organisatoren finanziell zu unterstützen.

RETO STIFEL

In 171 Tagen werden die FIS Freestyle-Weltmeisterschaften eröffnet. Bei der ehemaligen Olympiaschanze in St. Moritz haben die ersten Aufbauarbeiten durch das Militär bereits begonnen. Die Olympiaschanze ist neben der Corviglia und dem Corvatsch einer von drei Austragungsorten, an denen vom 17. bis 30. März rund 1300 Athletinnen und Athleten in 17 Disziplinen um 90 Medaillen kämpfen werden. Schon diese Zahlen verdeutlichen, dass die Freestyle-WM ein Grossereignis ist, das mit einem enormen logistischen und personellen Aufwand verbunden ist.

Das verursacht erhebliche Kosten, und mit einem Budget von 18 Millionen Franken – zum Vergleich: die Ski-WM 2017 hatte fast das Vierfache zur Verfügung – stehen die Organisatoren

vor finanziellen Herausforderungen. Aktuell fehlen den Veranstaltern im Budget 3,65 Millionen Franken, um alle geplanten Massnahmen umsetzen zu können. Aus diesem Grund haben Sigi Aspiron, der geschäftsführende Präsident, und Milan Derouck, der CEO der WM, einerseits ein Unterstützungsgesuch an die Gemeinde St. Moritz gerichtet und andererseits ein Gesuch an die Gemeinden der Region Maloja, eine Defizitgarantie in Höhe von zwei Millionen Franken zu übernehmen.

70000

Besucherinnen und Besucher werden während den zwei Wochen zu den Wettkämpfen vor Ort erwartet. 58 Millionen sollen die Wettkämpfe vor dem Fernseher verfolgen.

Am Mittwochabend wurde dieses Anliegen im St. Moritzer Gemeinderat behandelt. Da die WM-Verantwortlichen bereits im Vorfeld den Fraktionen Rede und Antwort gestanden hatten, verlief die Diskussion im Parlament eher kurz. Über alle Fraktionen hinweg war jedoch die breite Unterstützung für das Grossereignis spürbar.

600

Voluntaris werden vor, während und nach den Weltmeisterschaften gebraucht. Gemäss den Organisatoren ist man diesbezüglich gut auf Kurs: 450 Voluntaris haben sich angemeldet.

Gemeindevorstand Christoph Schlatter betonte, dass Grossereignisse zur DNA eines globalen Tourismusortes gehören und eine wichtige Plattform für die Kommunikation bieten. Die Tatsache, dass die Geschäftsleitung der WM bereits jetzt auf die Politik zugehe und transparent über die finanziellen Herausforderungen informiere, sei lobenswert. Sigi Aspiron verwies auf andere Grossveranstaltungen wie das Eidgenössische Schwing- und Älplerfest in Pratteln, das von allen hochgelobt wurde, aber letztlich ein Millionendefizit auswies. «Dieses Szenario wollen wir unter allen Umständen vermeiden, daher unsere Anträge an die Gemeinde St. Moritz und die Region.»

CEO Milan Derouck erklärte, dass das WM-Budget bereits 2018 erstellt worden sei. Damals seien viele Parameter noch unbekannt gewesen, was eine genaue Planung erschwert habe. «Heute wissen wir dank der Erfahrungen aus den Testevents und dem intensiven Aus-

tausch mit dem Fernsehen, Sponsoren und Verbänden viel mehr. In den vergangenen sechs Jahren haben sich verschiedene Planungsgrundlagen verändert», so Derouck. Alleine die Schneeproduktion ist eine massgebliche Aufwandsposition, welche sich aufgrund der stark gestiegenen Strompreise seit 2018 um 50 Prozent erhöht hat.

Am Ende der Debatte ist der Gemeinderat den Anträgen des Gemeindevorstands einstimmig gefolgt und hat einen Unterstützungsbeitrag von 1,1 Millionen Franken bewilligt. Sollte das fakultative Referendum nicht ergriffen werden, können die Organisatoren mit diesem zusätzlichen Betrag rechnen. Dabei handelt es sich hauptsächlich um Sachleistungen der Gemeinde, wie etwa die Beschneidung der Big-Air-Anlage bei der Olympiaschanze, eine Beteiligung an den Konzerten sowie die kostenlose Nutzung von Turnhallen oder Parkplätzen.

Da die Beiträge von Kanton und Bund in Höhe von insgesamt 4,8 Millionen Franken erst nach dem Event überwiesen werden, gewährt die Gemeinde zur Sicherung der Liquidität ein zinsloses Überbrückungsdarlehen von 3,5 Millionen Franken. Der Anteil von St. Moritz an der beantragten Defizitgarantie von zwei Millionen Franken, die auf die Gemeinden der Region verteilt werden soll, würde 0,76 Millionen betragen. Auf Antrag des Gemeindevorstands wurde dieser Betrag jedoch auf 0,5 Millionen ge-

kürzt. Ein Antrag aus dem Gemeinderat, die Defizitgarantie vollständig zu streichen, fand keine Mehrheit.

Ob die anderen Gemeinden die Defizitgarantie ebenfalls gewähren, bleibt abzuwarten. Am Donnerstag wurden die Gemeindepräsidentinnen und -präsidenten unter Ausschluss der Öffentlichkeit informiert. Nun müssen sie mit diesem Anliegen in ihre Gemeindevorstände zurückkehren. Sollte die Region die Defizitgarantie gewähren, werden die Organisatoren mit dem gleichen Anliegen an Bund und Kanton herantreten.

Die Defizitgarantie müsste nur dann in Anspruch genommen werden, wenn das Worst-Case-Szenario eintreten sollte. Laut Derouck gehen die Organisatoren in ihrer Szenarioplanung im besten Fall von einem Gewinn von 150000 Franken aus, im schlechtesten Fall von einem Verlust von zwei Millionen Franken. «Die Defizitgarantie bedeutet, dass wir auf jede Eventualität vorbereitet sein wollen», so Derouck.

90

Medaillen werden während den beiden Wettkampfwochen vergeben. An drei Standorten kämpfen 1300 Athleten und Athletinnen aus 40 Nationen in 17 Disziplinen um Edelmetall.

Ovaverva-Personal soll geholfen werden

Gemeinderat Der zuständige Gemeindevorstand Christoph Schlatter nahm an der Gemeinderatssitzung zur Frage Stellung, warum man den Angestellten vom Ovaverva mit unbefristeten Verträgen während der Zeit der Sanierung des Hallenbades/Sportzentrums ab April 2025 gekündigt hat, mit einem Folgevertrag bei der Wiedereröffnung im Frühjahr 2026.

«Es war eine harte und schwierige Entscheidung, die wir uns nicht leicht gemacht haben», sagte Schlatter. Man werde jedoch alles Mögliche unternehmen, damit jede und jeder Betroffene während der Schliessung eine Arbeitsstelle finde. Der Kündigungsentscheid wurde von Schlatter mit operativen und rechtlichen Hindernissen begründet. Operativ könnte es beispielsweise beim neuen temporären Arbeitgeber zu Komplikationen kommen. «Wer entscheidet dann?» Rechtlich könnten ein Unfall oder andere Schwierigkeiten zu erheblichen juristischen Problemen führen. Die Gemeinde sei schlichtweg kein professioneller Arbeitsverleiher. «All diese Punkte ha-

ben uns dazu bewogen, den Weg der Kündigung als den für alle Beteiligten besten Weg anzusehen», sagte Schlatter. Die Kündigung auf Zeit mit einem Folgevertrag sei nur als juristischer Schritt zu verstehen. Das Team um Annatina Poltera, die Leiterin der touristischen Infrastrukturen der Gemeinde, arbeite mit Hochdruck daran, mögliche Stellenangebote zu sammeln und diese mit den Mitarbeitenden des Ovaverva zu koordinieren. «Ich selbst habe mit mehreren Arbeitgebern im Tal Kontakt aufgenommen, um potenzielle Neuanstellungen auszuloten», sagte Schlatter. Aufgrund all dieser Massnahmen sei man überzeugt, dass für alle Angestellten eine angemessene Lösung gefunden werde. «Sollte ich persönlich im Frühjahr dieses Jahres zu euphorisch informiert und dadurch falsche Hoffnungen geschürt haben, möchte ich mich dafür entschuldigen.» Man werde alles unternehmen, um eine gute Übergangsregelung für die Mitarbeitenden zu schaffen, bis das Ovaverva wiedereröffnet wird, so Schlatter. (rs)

Gemeinderat Die Gemeinde St. Moritz ist dabei, ihre Ortsplanung gesamthaft zu überprüfen und an die veränderten Verhältnisse anzupassen.

Im Rahmen der Gesamtrevision der Ortsplanung von 1999/2000 wurde festgestellt, dass die Zonierungen der im Siedlungsgebiet liegenden Talstationen der touristischen Transportanlagen wie der Signalbahn und Chantarellabahn nicht mehr den heutigen Nutzungsbedürfnissen und Anforderungen entsprechen. Es ist deshalb vorgesehen, diese und allenfalls weitere, im Siedlungsgebiet liegende Stationen im Rahmen der Gesamtrevision der Ortsplanung geeigneten Nutzungszonen zuzuweisen und damit die planungsrechtlichen Voraussetzungen für eine langfristige Entwicklung dieser Standorte zu schaffen.

Wegen der hohen Dringlichkeit wird die Talstation der Signalbahn verfahrenstechnisch vorgezogen. Die Pendelbahn der Signalbahn stammt aus dem Jahr 1972. Aufgrund der immer strengeren Auflagen zur Aufrechterhaltung der Betriebsbewilligung ist

in Zukunft mit längeren Unterhalts- und Revisionsunterbrüchen zu rechnen. Es ist daher geplant, die Pendelbahn durch eine moderne und attraktive touristische Transportanlage zu ersetzen. Damit verbunden ist ein Ersatzneubau der Talstation am Standort Signal. Im Mai 2015 hat die Engadin St. Moritz Mountains AG (ESMAG) beim Bundesamt für Verkehr (BAV) das Konzessions- und Plangenehmigungsgesuch für den Bau und Betrieb einer neuen 10er-Gondelbahn eingereicht. Gegen das Gesuch gingen mehrere Einsprachen ein.

Im März 2018 erteilte das BAV der ESMAG die Konzession. Gegen diesen Entscheid wurden beim Bundesverwaltungsgericht Beschwerden eingereicht, die das Gericht 2020 abgewiesen hat. Dieser Entscheid wurde von den Beschwerdeführern an das Bundesgericht weitergezogen. Mit Urteil vom 1. Mai 2023 hat das Bundesgericht die Beschwerden gutgeheissen.

Die ESMAG ist derzeit daran, das Projekt, gestützt auf die Erkenntnisse aus dem Bundesgerichtsentscheid, zu be-

reinigen und ein neues Konzessions- und Plangenehmigungsgesuch vorzubereiten. Zu diesem Zweck fand am 15. November 2023 ein Koordinationsgespräch mit Vertretern des Bundesamtes für Raumentwicklung Graubünden, der Gemeinde St. Moritz und der ESMAG statt. Dabei wurde vereinbart, dass die Umzonung der Talstation Signalbahn gegenüber den anderen Talstationen im Siedlungsgebiet zeitlich vorgezogen wird, da sich der Zeitdruck für den Ersatz der Signalbahn durch den negativen Bundesgerichtsentscheid weiter erhöht hat.

«Die nun vorliegende Teilrevision der Nutzungsplanung bildet die planungsrechtliche Grundlage für den Ersatz der bestehenden Talstation durch einen Neubau, der den heutigen und zukünftigen Nutzungsbedürfnissen entspricht», heisst es in der Botschaft. Der Antrag des Vorstandes an die Gemeinderatssitzung vom vergangenen Mittwoch, die Botschaft zu genehmigen und am 24. November zur Volksabstimmung zu bringen, wurde einstimmig angenommen. (ep)

Ûn ambaschadur da la fauna engiadinaisa

Chi chi sfögla la revista dal «Chatschader grischun», prospects turistics ed uffizials o gazettras locals riva plü bod o plü tard sün fotografias da Cesare Mauri. L'Engiadinais es ün fotograf paschiunà ed il plü jent in gir illa natüra. Seis archiv fotografic spievla la fauna engiadinaisa, dal capricorn sü aint illa grippa fin pro la libella giò sper l'En.

Cesare Mauri salüda in vesti da camufladi. La camera cul teleobjectiv ha'l fingià montà sül stativ. Davo il termin culla FMR vout el nempe ir amo in tschercha dal pirat. Uscchè nomna'l ün vegl boc da chamuotsch cun be ün ögl. Ün boc ch'el observa fingià daspö plüs ons e cugnuscha intant fich bain.

E na be il pirat – Cesare Mauri cugnuscha ils lös ingio cha'ls utschels cuan, ingio cha la vuolp ha sia tanna o ingio chi's pudess inscuntrar la leivra. Sün seis profil dad Instagram s'inscuntra al girun barbet, al gial sulvadi, al luf, al Martin sül glatsch, al castor ed a bieras otras bes-chas: üna vasta collecziun fotografica chi muossa la fauna engiadinaisa in tuot sia diversità.

Chatschader sainza schluppet

Bod trenta ons d'eira Cesare Mauri chatschader, ma la chatscha til es gnüda massa cumplachada – «massa bieras prescripziuns» discha'l. «E cur chi'd es i a fin culla chatscha n'haja cumanzà a fotografar. Quai es i ün aint in tschel.» Cha la lunga esperienza sco chatscha-

der til haja dat üna buna fundamainta per ir a fotografar. «Üna camera chara ed ün bun objectiv po cumprar minchün. I douvra eir la cugnuschentscha e la pazienza», disch Cesare Mauri. «In tuot quists ons n'haja imprais a cugnuscher la natüra, ingio chi sun ils utschels, la sulvaschina, il tass. Uossa saja ingio tscherchar ils motifs per mi-as fotografias.»

Cul töffin a tadlar utschels

La fascinaziun per las bes-chas e pustüt pels utschels ha Cesare Mauri daspö ch'el es giuven. El quinta d'excurziuns nocturnas ch'el faiva cun 14 ons: cul töffin sù vers Guarda per ir a tadlar a tschüblar. «Ûn pa giaiva in sortida, ün pa a tadlar utschels.»

Eir ün apparat da fotografar vaiva'l cumpra fingià sco giuvnot – culs raps guadagnats cun lavurar d'urant las vacanzas da stà. «Là daiva amo Vivitar e Minolta», firmas chi nun han survivü il müdamaint da la fotografia analoga sün quella digitala. «Quella vouta nu vaiva raps – e tuot cuostaiva: ils films e lura da sviluppar las fotografias. Quai d'eira üna catastrofa», as regorda Cesare Mauri riond. E listess: «La natüra d'eira fingià adüna üna paschiun, e la tecnica am plaschaiva eir.»

Ûn biotop avant porta

Cesare Mauri, chi'd es nat e creschü sù a Scuol, viva intant a Sclamisshot, üna fracziun da Valsot. Quia ha'l cumprà avant s-chars 15 ons üna chasa cun ün toc terrain pac davent dal god, «per avair alch agen e per far experimaints.» Sün seis terrain ha'l plantà bös-chs e frus-chers, miss nan ün pèr craps e chavà oura ün pitschen puoz: ün biotopin privat sün vampoporta, drizzà aint pels utschels, pellas libellas, pels ruos-chs. Üna o tshella fotografia ha Cesare



«Sch'eu cumainz a far alch, lura fetscha inandret», disch il fotograf paschiunà Cesare Mauri. fotografia: Michael Steiner

Mauri pudü far directamaing our d'üna fanestra da sia chasa.

Eir il giolet da mai ha fingià fat visita in seis biotop. L'utschè cullas pennas elegantas sül cheu, quai es seis utschè. «Scha quel fess quia seis gnieu e cuess – quai füssa!» Ma il giolet da mai es rar, per la prüma fotografia da seis utschè predilet ha Cesare Mauri stuvü spettar set uras in seis zop – set uras fin cha'l giolet da mai s'ha muossà in ün muamaint ch'eir la glüm d'eira buna avuonda per fotografar.

Pervi dal giolet da mai ha'l gnü eir ün oter inscunter straordinari, ün cul luf. Quai d'eira l'on 2016, dimena cur cha quista bes-cha rapaza d'eira pür amo landervia da scuvrir l'Engiadina. Quai d'eira i uschè: Sper Brail vaiva Cesare Mauri chattà ün giolet da mai chi cuai-va. Üna bunura ch'el d'eira in viadi per observar, til saglia tuot in üna vouta il luf davant la camera: «I sto bod esser ch'eu d'eira ün dals prüms chi ha fotografà il luf in Engiadina, almain in quella qualità.»

Inchantà da la natüra

«In prüma lingia vegna ad observar. Las fotografias fetscha sco documentaziun», disch Cesare Mauri. Eir el constatescha chi's vezza adüna plü pacs utschels, adüna plü pacs insects. «Vairamaing am vaja eir per quai da muosser che cha nus vain tuot, da divrir ün pa ils ögls.»

Daspö trais ons observa'l via da tshella vart da la val ün milan cotschen chi prouva da cuar: «Quai füss il prüm in Engiadina.» E principi marz va'l sül far not a tadlar il püf, aint vers Samignun ha'l uschea scuvri ün gnieu da püf chi nu d'eira amo cuntshaint. Sias observaziuns annunzcha'l pro las instituziuns chi cartografeschan il nomer d'utschels e s'ingaschan per la protecziun. Cesare Mauri as giavüschess üna collavuraziun plü vasta: «Cha tuot quists instituziuns lavuressan üna jada insembel. Eu n'ha l'impreschiun cha quai nu saja amo il cas: Dar e tour, partir las experiencias, profiter ün da tschel.» Cha finalmaing stopcha ir per la chosa, per mantgnair la natüra e da s-chaffir ün plaschair collectiv.

Davo l'inscunter culla FMR as metterà Cesare Mauri in viadi, in tschercha da seis pirat – cun camera, stativ e vesti da camufladi. Id ha cumanzà a plouever ün zich e'l sulai va adieu. In paca pezza saraja massa s-chür per fotografar. Ma Cesare Mauri giarà be listess. «Star coura, spettar, guardar, tadlar. Quai es üna bellezza.» Michael Steiner/fmr



A schnestra ün giolet da mai, l'utschè predilet da Cesare Mauri, fotografà a Sclamisshot.



fotografias: Cesare Mauri

Imprender meglder rumantsch

das Geschäft	la butia
das Brockenhaus	la butia (da roba) da seguonda maun / man
der Buchladen	la butia da cudeschs
die Charcuterie	la butia da liangias / liongias
der Dorfladen	la butia da vschinauncha / cumün
die Drogerie	la drogaria
der Eisenwarenladen	la butia da fierramainta
der Früchteladen	la butia da frütta
der Handarbeitsladen	la butia per lavuors a maun / lavurs da man
das Heimatwerk	la butia d'artisanat indigen
der Hofladen	la butia dal bain puril / pauril
das Hutgeschäft	la butia da chapels

Adattaziun dal plan directiv dal sviamaint vain publichada

Sta. Maria Fingià daspö decennis ha il cumün da Sta. Maria in Val Müstair da cumbatter cul trafic da transit. Per dis-chargiar la via vain lavurà daspö ün temp vi da l'intent per ün sviamaint. Per realisar quel sto però gnir adattà il plan directiv chantunal. Là vaja uossa ün pass inavant. Sco cha'l

Chantun scriva in üna comunicaziun a las medias, vain l'adattaziun dal plan directiv exposita publicamaing a partir dals 30 da settember. Ella es publica per 30 dis.

Dürant quist temp han tuot las persunas interessadas la pussibilità dad inoltrar in scrit objecziuns e pro-

postas. Parallel fa eir la Confederaziun ün'examinaziun preliminar. Davo ils 30 dis vain il plan directiv elavurà inavant, quai sün basa dals resultats da l'exposiziun. Pür lura po la Regenza dal Grischun concluder il plan, il Cusagl federal til approvar ed il sviamaint gnir construi. (rtr/fmr)

Schlargiamaint da la via d'Engiadina

Susch La Regenza grischuna ha aprovà ün proget per correger la via d'Engiadina sül traject tanter il portal da la gallaria Sassella e l'entrada dal cumün da Susch.

l'rom dal proget dess il traject da circa ün kilometer lunghezza gnir schlargià sül profil transversal regular da set meters. Il trassè vain schlargià da la

vart da la val. In quist connex vegnan las construcziuns da sustegn existentas demontadas e rimplazzadas tras ün'implida da terrain planiva chi po gnir cultivada da l'agricultura.

Ils cuosts totals da quist proget sun tenor üna comunicaziun da la Regenza büdschetats cun var 3,7 milliuns francs. (cdm/fmr)



Ingio cha Fadrina Hofmann scriva

Ûn pionier stoic da l'electronica in Engiadina

Josef Sedláček pissera per ün zich «Silicon Valley» in Engiadina. A Sent programmescha el apparats electronics da dosar chi vegnan furnits ad impraisas industrialas sün tuot il muond. Eir cun bainbod 77 ons nun ha'l amo pers la vögliä da lavurar e d'imprender adüna darcheu alch nouv.

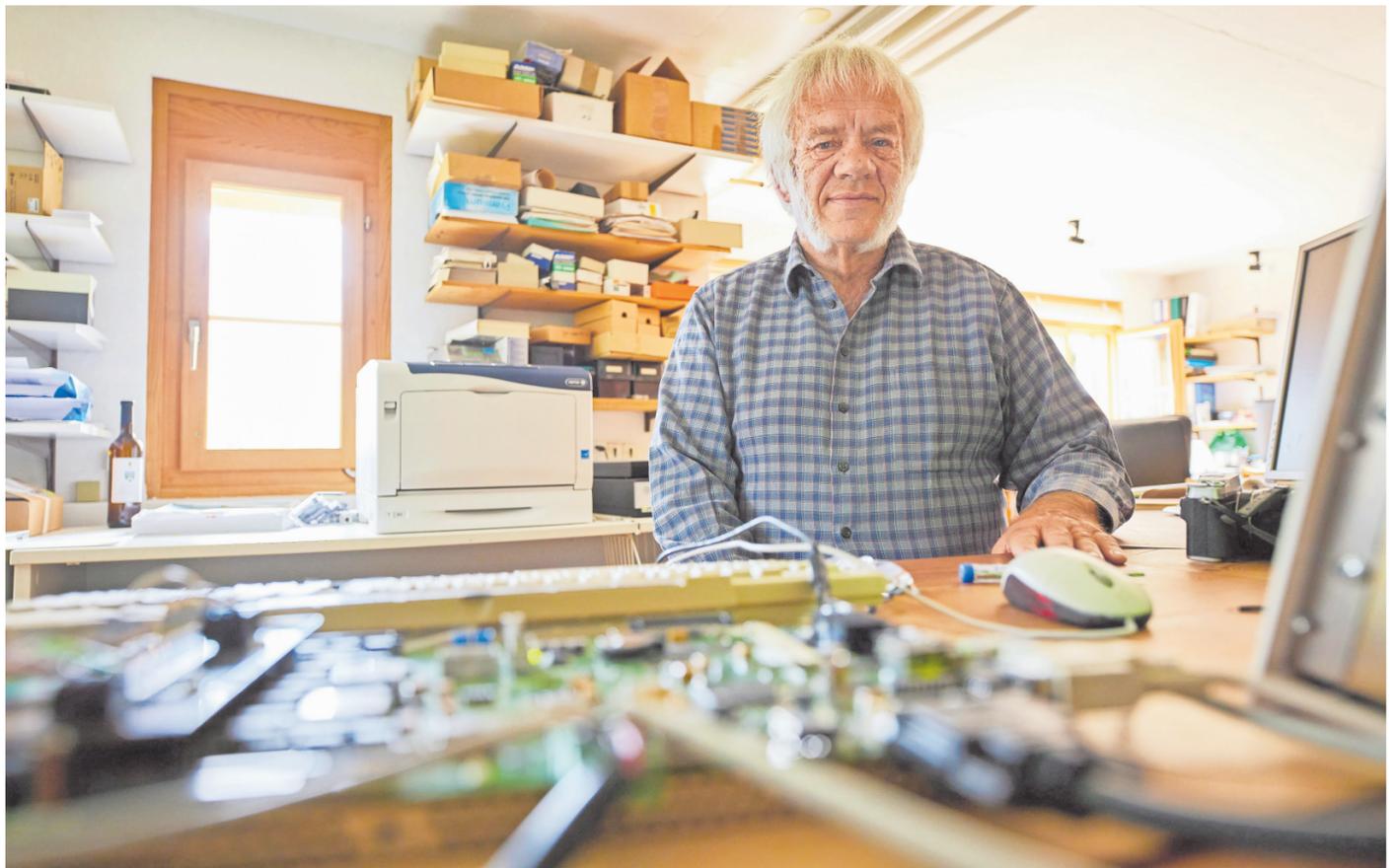
Cha l'üert haja pati ün pa quista stä, esa gnü constatä in famiglia Sedláček – na pervi da l'ora, ma perquai cha Josef vaiva pac temp per güdar a til cultivar. El ha quista stä stuvü passantar daplü temp co fat quint in seis büro. Ün cliaint da Singapur as vaiva annunzchä cun ün problem: cha las maschinas culs regulaturs electronics da Josef Sedláček as pichan sü e stettan salda. «Lura n'haja stuvü tscherchar e schoglier il problem. Cun quai d'eira absorbä ün zich d'ürant ün pèr eivnas», quinta Josef Sedláček, bain eir cun ün zich malavita per seis üert.

Josef Sedláček sezza aint il büro da sia firma «Radiar». In ün büro chi'd es al listess mumaint güst eir ufficina: plain apparats electronics, plain cabels e moniturs our da differentas epocas e plain s-chaclas cun aint sast tü che. Quia ha'l passantä quista stä in tschercha dal problem per seis cliaint da Singapur – ed üna buna part da sia carriera professionala. Daspö 44 ons exista sia firma a Sent, daspö ch'el e sia famiglia han fat müdada sü da Turich. Intant ha'l bod 77 ons – ma ingüna prescha dad ir in pensiun. «Scha'ls raps culan amo, lura perche na far inavant?», dumonda'l retoricamaing e na sainza ironia.

Da Sent in tuot il muond

La «Radiar» prodüa apparats electronics per l'industria, apparats chi controllan e reguleschan la dosa per tuot sorts misculanzas. Che precis cha quels fan, demonstrescha Josef Sedláček directamaing in seis büro: El svöda alch granulat sintetico in ün tanc, our da quel penda oura suotvart ün condot cun üna spirala.

Tuot tenor quant svelto cha la spirala as stordscha transport'la daplü o damain granulat our dal tanc. «Eu dun aint ch'eu douvr quatter kilis granulat per ura e lura schmacha quia sün start», declera'l – e fingiä pissera seis apparat cha la spirala stordscha cul dret tempo per ragiundscher precis quella dosa.



Daspö 44 ons es Josef Sedláček impressari a Sent.

fotografias: Michael Steiner

Fin dudesch differentas dosas riva il regluatur – chi's nomna «Swiss Industry Controller A2» – da controllar al listess mumaint. El funcziuna cun üna tecnologia sviluppada al Politecnicum federal a Turich. Chi saja üna tecnologia cun funcziuns multifarias, ma cun mezs simpels, disch Josef Sedláček: «Quai es üna virtù da la Svizra: id es simplifichä e survisibel – e tras quai eir sgür e fidaivel.» Ma eir scha quista tecnologia svizra nun ha mai gnü propi grond success a nivel global, a Josef Sedláček ha'la fat buns servezzans.

In tuot las direziuns dal muond ha'l tramiss seis apparats, in Ungaria, i'l Danemarc, a Taiwan o eir in Chile. Uschè es l'electronica «made in Sent» tanter oter gnüda üttilisada per prodüer tabletas da «Viagra», capslas da caffè, tagliadinas da ris o paracuolps dad autos. «Nos apparat vain üttilisä, schi ston gnir masdadas differentas components in üna tschercha relaziun», disch Josef Sedláček.

Chascha da pensiun pel computer

Aint il büro da sia firma sta amo hoz üna chaistuna blaua cun monitur antic e tastatura grossischma. Cun quel

apparat vaiva cumanzä avant passa 40 ons l'aventüra d'impressari da Josef Sedláček.

Al cumanzamaint d'avuost dal 1968 d'eira'l rivä da Prag in Svizra, vaira maing be per imprender ün pa frances. Ma be pacs dis plü tard es l'armada dal pact da Warschau marchada aint a Prag per opprimer il movimaint da reформа dal «Prager Frühling». Ch'el nu tuornarä plü inavo in sia patria, cha quai nu saja in quel mumaint da fatta brich stat cler, as regorda Josef Sedláček. «Tuot ils Tschecs e Slovacs chi d'eiran là in Svizra han davö l'invaziun in Tschecoslovakia però tschüf il permiss per lavurar e stübgjar.» Uschè ha'l pudü stübgjar fisica al Politecnicum federal a Turich, ingio ch'el ha lura eir fat sia dissertaziun. Fingiä davö pac temp in Svizra ha'l eir imprais a cugnuoscher a sia duonna Maria chi'd es oriunda da Sent. Cun ella e cun seis uffants ha Josef Sedláček fingiä a Turich cumanzä a discuorrer rumantsch.

Davö dudesch ons in citä ha la famiglia decis da partir vers l'Engiadina. Da seis vegl patrun da lavur – üna firma chi prodüaiva stadairas – ha Josef Sed-

láček amo pudü cumprar giò quel computer blau chi sta amo uossa in seis büro. Cun ün arcun da lavur da 64 kilobytes d'eira'l quella vouta s-chaffi maximal. Per insomma as pudair prestar quella maschina as ha'l laschä pajar oura ils raps da sia chascha da pensiun: ils 40000 francs pel computer blau sun stats il principi da sia carriera independenta.

«Rivats tras magara bain»

Per Josef Sedláček nu d'eira quai mai ün cumpromiss da gnir in Engiadina – neir na our da perspectiva professionala. «I d'eira anzi uschè cha la gliעד gniva jent sü quia per alch sezüda», eir scha Sent nu tocca güst pro'ls centers industrials gronds dal muond e forsä neir gnanca pro'ls pitschens.

«Pustüt al cumanzamaint giraiva fich bain», quinta Josef Sedláček. In sia firma vaiva el scolä ils prüms giarsuns d'electronica in Engiadina, ün temp d'eira'l patrun da ses impiegats ed ün temp as vaiva eir seis figl Jan partecipä a la «Radiar». Hoz disch Josef Sedláček «Nus vain provä a Sent ed eschan ri-

vats tras magara bain». E darcheu as muossa quel umur süt tant tipic per el. Ün pa plü seri agiundscha'l amo: «Nus eschan adüna eir gnüts sustgnüts dal cumün e da la gliעד quia.»

Ma apunta – a fin nun es sia aventüra d'impressari inamöd amo brich. Eir scha la dumonda, perche ch'el fetscha amo adüna inavant, nu sa'l gnanca respuonder uschè precis. Sgür es ch'el nun ha pers il plaschir intant. «In general m'interessa la colliaziun tanter ils umans e'l prodot. In quist guaffen pitschen electronic as manifesta la lavur da blera gliעד – e blera otra gliעד prodüa cun quel lura darcheu da tuot sorts differenta roba. Quai am para remarquabel.»

Seis buonder ha'l in mincha cas mantgnü, eir cun bod 77 ons. Daspö ün on imprenda Josef Sedláček eir amo a sunar la gĩa – el chi ha chantä e dirigi in divers cors e chi suna eir amo clavazin. «Pro la gĩa as stöja tadlar precis, scha'l tun chi vain oura es da tgnair oura o nöja.» Chi sa, schi resta lura prosma stä daplü temp per cultivar eir ün pa il üert.

Michael Steiner/fmr



Josef Sedláček demonstrescha e declera seis apparat electronic per dosar misculanzas. Il prüm computer da la firma «Radiar» sta amo adüna in büro.



Bild: Sven Kühling

Der Wald-Chind Liffaunts

Sponsored by
famigros

HEUTE ALLES ZUM THEMA
KASTANIEN

WISSEN

Herbstzeit ist Kastanienzeit

Kastanien wachsen an Laubbäumen. Es gibt davon zwei Gruppen: die Edelkastanien und die Rosskastanien. Die Edelkastanien nennen wir auch Esskastanien, weil sie für den Menschen gesund sind. In unserer Region ist vor allem das Bergell bekannt für Esskastanien.



Esskastanie



Rosskastanie

Rosskastanien hingegen kann der Mensch nicht essen. Sie dienen verschiedenen Tieren als Nahrung, zum Beispiel den Pferden, bei uns ja auch Rösser genannt. Daher kommt auch der Name «Rosskastanie».

Kastanie oder Marroni?

Zwischen Esskastanien und Marroni wird oft kein Unterschied gemacht. Es ist aber nicht das gleiche. Bei der Marroni handelt es sich nämlich um eine Weiterzüchtung der Esskastanie. Sie ist süsser, hat ein intensiveres Aroma und lässt sich zudem besser schälen. Marroni sind etwas grösser als Kastanien und man erkennt sie an ihrer herzförmigen Unterseite.

Die perfekte «Marenda»

Dem Duft gerösteter Kastanien kann kaum jemand widerstehen, und die gute Nachricht ist: zugreifen lohnt sich. Denn Kastanien sind lecker und gesund. Sie haben wenig Fett, viel Eiweiss und viele Kohlenhydrate, die einen lange satt machen – der optimale Snack also für einen Energieschub zwischendurch.



BASTELIDEE

Ob Kastanientiere mit Zahnstocher-Beinen oder Kastanienmännchen mit Eichel-Hut, lass deinen Ideen freien Lauf! Viel Spass beim Sammeln im Herbstwald und beim Basteln.



RÄTSEL

Findest du die 5 Unterschiede?



WITZ

Was ist braun und sitzt im Gefängnis? – Eine Knastanie!





Claudio Zanolari liebt Herausforderungen, aber auch einfache Spaghettigerichte brauchen Hingabe. Mit seinem Team vermietet er in der Nähe des Dorfplatzes in Poschiavo 22 Zimmer im ehemaligen Augustinerinnenkloster von 1654. Bild rechts: Claudio Zanolari im Eingangstor des ehemaligen Klosters.

Fotos: Urs Oskar Keller

Claudio Zanolari – ein Gastgeber zum Anfassen

Claudio Zanolari ist ständig unter Strom. Der umtriebige Hotelier aus Poschiavo hat viel um die Ohren. Momentan erweitert er sein Hotel Croce Bianca für über fünf Millionen Franken mit dem grössten Spa im Tal. «Ich mag neue Herausforderungen», sagt der erfolgreiche 50-Jährige.

Seit die ideenreiche Hoteliersfamilie Zanolari einen alten Buick-Oldtimer von 1937 publikumswirksam vor ihrem Albergo Croce Bianca an der Via da Mezz 97 parkte, registriert Chef Claudio Zanolari viel Nachfrage: «Wir haben regelmässig Reservationen für Picknicks und Spezialfahrten, obwohl wir wegen den aktuellen Umbauarbeiten die «alte Lady» aus Amerika anderswo parken mussten», sagt der innovative Hotelier beim Besuch.

Die elegante «Dame» sei auch für Hochzeitsfahrten und andere feierliche Anlässe gefragt. Über den Berninapass wage man sich mit der 87-jährigen und 2,3 Tonnen schweren «Lady» mit Acht-Zylinder-Motor und 115 PS allerdings noch nicht.

Unterwegs mit der alten «Lady»

Fahren wie ein Staatspräsident: Zuerst gehörte die königsblaue Limousine dem Präsidenten von Guatemala, seit 2018 steht sie prominent vor dem Hotel. Über 300'000 Kilometer dürfte der königsblaue Buick, Serie 41, von dem es in der Schweiz weniger als zehn Exemplare gibt, gefahren sein. Die Investition habe sich gelohnt, sagt der omnipotente Macher, der fast alles kann: Gäste sicher und charmant mit der alten «Lady» aus Amerika oder einem Hotelbus durch die kurvenreiche Bergwelt chauffieren, Weinwochenendexkursionen und Wanderungen veranstalten, Grillpartys auf der Alp zelebrieren, auf der aktuellen Baustelle für Spa und Appartements die Fäden ziehen. Auch in der Küche legt Claudio Zanolari Hand an, weiss viel über Wein, ist sprachbegabt und charmant, macht in schwarzer Kochmontur die Honeurs im Restaurant, steht mit Kraft und Kreativität am zischenden Herd und hat trotzdem immer ein offenes Ohr für die Gäste. Das kommt an.

Claudio Zanolari besitzt zwei Hotels und ist auch Mitbesitzer einer grossen Eventhalle im Tal. Das pièce de résis-

tance ist der Albergo Croce Bianca mit 27 Zimmern. Ein Blick auf die Zahlen zeigt: «Die Auslastung im Croce Bianca stimmt, sie liegt bei über 50 Prozent. Im Sommer und Herbst ist Poschiavo generell sehr gut besucht», sagt Zanolari. Dies schlägt sich in den Übernachtungszahlen nieder. Auch die beiden Suiten werden «sehr gut» gebucht. Weihnachten und Neujahr sind im Croce Bianca traditionell bereits ein bis zwei Jahre im Voraus ausgebucht. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer im Hotel beträgt laut Zanolari 2,5 Tage. Einen Tag länger als der Durchschnitt in der übrigen Valposchiavo.

Zehn Jahre in der Fremde

Claudio Zanolari wurde 1974 in Poschiavo geboren. Einen Teil seiner Kindheit verbrachte er im dortigen Hotel Croce Bianca, das seine Eltern, Armando und Trudi Zanolari 1980 erwarben. Er machte eine Kochlehre bei Kochendörfer im Hotel Albris in Pontresina. Zehn Jahre dauerte seine Gesellenzeit mit verschiedenen Saisonstellen. Zanolari arbeitete zuletzt im renommierten Hotel Dolder in Zürich. 1998 absolvierte er die Hotelfachschule Belvoirpark HF in Zürich.

Nach zehn Jahren in der Fremde kehrte er 2000 wieder in seine Heimat Poschiavo zurück und unterstützte seine Eltern. 2004 kauften Claudio Zanolari und sein Cousin die bekannte Herberge Albrici. Fünfzehn Jahre lang leitete Zanolari das historische Hotel, einen ehemaligen Palazzo aus dem 17. Jahrhundert, im pittoresken Dorfzentrum sowie auch das elterliche Hotel. Heute haben er und sein Cousin und Mitbesitzer Andrea Zanolari, CEO der Plozza Wein Group in Brusio, das Hotel an Andrea Rera verpachtet. 2017 übernahm er vollständig das Croce Bianca und baute es mit seiner Frau Karin stillvoll für 3,5 Millionen Franken um. Das Haus an der Via Mezz verfügt über 27 Zimmer, ein Restaurant mit Saal, Bar und eine Lounge mit insgesamt 180 Plätzen und wird jetzt erweitert.

Vor dem Corona-Lockdown 2020 haben Zanolari sowie drei weitere Personen eine ehemalige, 1933 erbaute Steinbearbeitungsfabrik für den berühmten einheimischen Serpentin beim Bahnhof in Poschiavo erworben. «Punto Rosso» heisst das Event-Lokal heute für bis zu 400 Personen. Zanolari ist Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, das Hotel gehört der Vereinigung «Top 3 Star Hotels of Switzerland» an. Er ist seit über zehn Jahren auch Präsident der Sektion Po-

schivo des Fachverbandes Gastro Graubünden.

Seine Frau, die temperamentvolle 43-jährige Puschlaverin Karin Zanolari-Beti, absolvierte das Lehrerseminar in Chur und arbeitet danach einige Jahre in Poschiavo als Primarlehrerin. 2004 wechselte sie in die Hotellerie und führt die gesamte Administration des Unternehmens mit 20 Angestellten. «Unser Haus ist eine Wohlfühllose inmitten der Puschlaver Bergwelt», freut sich Gastgeberin. Sie bietet zudem erfolgreich Italienischkurse für Gäste an.

Ein altes Kloster mit 22 Zimmern

Das ehemalige Augustinerinnenkloster von 1654, ein schöner Ort der Begegnung in einer Welt des Umbruchs, liegt im Herzen des Borgos und nahe beim Dorfplatz Plaza da Cumün und umfasst heute verschiedene Bereiche. Einerseits bietet es 22 Einzel- und Doppelzimmer an, besitzt eine Kapelle, beherbergt auch Seminarräume und Kunst. Andererseits verfügt es über einen Garten, eine Bibliothek sowie ein kleines Museum über das Leben und Wirken der Augustinerinnen in den einstigen Wohn- und Arbeitsräumen des Klosters. Die Hotellerie im Alten Kloster, dem Vecchio Monastero, wird seit 2020 durch Claudio Zanolari geführt und koordiniert. Für die Ver-

mietung und Buchung der Schulungs- und Konferenzräume sind die Ordensschwwestern ausserhalb zuständig. Es gibt drei verschiedene Konferenzräume für zwölf bis 40 Personen. Der sozialen und kulturellen Gesinnung der Ordensschwwestern, aber auch ihrem Bewusstsein vom Wert ihres fast 400 Jahre alten denkmalgeschützten Klostergebäudes ist es zu verdanken, dass in Poschiavo ein Zentrum für Spiritualität, Ökumene und Kultur entstand. Kurse wie kreatives Schreiben, Chorwochen, Yoga, Qigong oder Zeichnen werden angeboten. Claudio Zanolari: «Das Bildungshaus in Südbünden hat viel Potenzial und eine breite Themenpalette. Wir wollen kein Zirkus werden, sondern Ruhe, Entspannung wie auch Genuss ermöglichen.»

Für die, die das Authentische suchen

Die spartanischen Zellen der Südseite vermögen noch heute die einstige Gotteusche in der Einsamkeit wachzurufen und sind schön restauriert. Die mächtigen Mauern erzählen eine Geschichte der Hingabe, des Verzichts und des Gebetes. Aber wie kann man Gäste in karge Klosterzellen locken? «Auf den Gast und Besucher wirkt zugleich die Einfachheit der Umgebung und deren Ausstrahlung von verborgenem Reichtum und Poesie», sagt Hotelier Claudio Zanolari. Das Interesse

sei steigend, die Auslastungszahlen würden dies belegen. Für Menschen, die das Authentische suchen, sei der alte Konvent mit 22 Zimmern ein Segen. «Und moderne Annehmlichkeiten wie Bad und Dusche, gute Küche und Internet sind vorhanden», sagt Zanolari. Im Croce Bianca werden die Klostergäste auf Wunsch auch vorzüglich gepflegt.

Erholung und Partys im Maiensäss

Erholung findet Zanolari in seinem schönen Munt in Cavaglia, nordwestlich von Poschiavo. Sein Grossvater Ezio Zanolari war dreizehn Jahre lang dort Stationsvorstand der Rhätischen Bahn. Es ist das höchstgelegene Dorf im Val Poschiavo und liegt auf der durch Gletscher geformten Hochebene auf 1703 Meter über Meer. Mit seinen Söhnen Raffaele und Matteo wie auch mit Gästen ist er gerne wandernd oder mit dem Mountainbike unterwegs.

Claudio Zanolari ist ein Strippenzieher und ein Wirbelwind. Er verfügt über eine grosse Schaffenskraft, ist unermüdlich, heiter und hilfsbereit. Neid scheint er nicht zu kennen. Ideale Eigenschaften für einen Gastgeber. Claudio Zanolari ist der Traum eines Hoteliers – warmherzig, witzig, abenteuerlustig. Urs Oskar Keller

Weiterführende Informationen unter: www.croce-bianca.ch



Seit die ideenreiche Hoteliersfamilie Zanolari einen alten Buick-Oldtimer von 1937 publikumswirksam vor ihrem Albergo Croce Bianca in Poschiavo parkt, registriert Chef Claudio Zanolari eine grosse Nachfrage.

Neuer Anbau mit grossem Spa und Apartments

Claudio und Karin Zanolari-Beti übernahmen 2000 das Hotel Croce Bianca der Vereinigung «Top 3 Star Hotels of Switzerland» in Poschiavo. Es hat 27 Zimmer und ist eines der grössten Hotels im Puschlav. Seit 2023 bauen er und seine Familie das Nebenhaus für 5,5 Millionen Franken um. Es werden fünf neue Apartments, ein Coiffeurgeschäft sowie das grösste Spa mit Schwimmbad im Bündner Südtal gebaut. Die Eröffnung ist für Mai 2025 geplant. Zudem werden elf Zimmer im 1860 erbauten Hotel Badrutt (wie es früher hiess) vergrössert und mit Balkons versehen. Das Hotel Badrutt wurde nach dem Verkauf in «Weisses Kreuz vormals Badrutt» umbenannt. Im Dorf besass das Haus die Telefonnummer 1. Die Familie Zanolari änderte 1980 den Namen in Croce Bianca. Die beiden Häuser werden innen bequem miteinander verbunden sein. (uok)

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 Sonntag, 28. - 29. September
Region St. Moritz/Silvaplana/Sils
 Samstag, 28. September
 Dr. med. M. Robustelli Tel. 081 833 14 14
 Sonntag, 29. September
 Dr. med. A. Dietsche Tel. 081 833 14 14

Region Celerina/Samedan/Pontresina/Zuoz/Cinuoschel
 Samstag, 28. September
 Dr. med. P. Glisenti Tel. 081 852 47 66
 Sonntag, 29. September
 Dr. med. G. Grattarola Tel. 081 842 77 66

Region Zernez, Scuol und Umgebung
 Samstag, 28. September
 Dr. med. S. Chappatte Tel. 081 864 12 12
 Sonntag, 29. September
 Dr. med. S. Chappatte 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.-Champfer Tel. 081 830 05 92
 Champfer-St. Moritz Tel. 081 830 05 93
 Celerina-Zuoz, inkl. Albulu und Bernina bis Hospiz Tel. 081 830 05 94
 S-chanf-Giarsun inkl. Flüela- und Ofenpass bis Il Fuorn Tel. 081 830 05 96
 Guarda-Vinadi Tel. 081 830 05 97
 Samnaun Tel. 081 830 05 99
 Val Müstair bis Il Fuorn Tel. 081 830 05 98
 Puschlav-Bernina Hospiz Tel. 081 830 05 95

Selbsthilfegruppen

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

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

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

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

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

Veranstaltungshinweise

www.engadin.ch/de/events
 www.scuol.ch/veranstaltungen
 www.stmoritz.com/directory/events,
 «Allegria», «Agenda da Segl» und
 www.sils.ch/events

Anzeige



Wochentipp.

Pontresina
 piz bernina engadin

Eintauchen in Pontresinas Geschichte

Beim Rundgang durch das alte Engadinerhaus erleben Besuchende die Wohnverhältnisse von anno dazumal. Zudem werden Fauna, Flora und Geologie der Bündner Berge vorgestellt. Einen interessanten Einblick in die Pionierzeit des Bergsteigens bis zum modernen Alpinismus bietet die Ausstellung über den Sommer- und Wintertourismus.
pontresina.ch/museum

Der grössten Steinbockkolonie ganz nah

Die kostenlosen Touren ins Val Languard werden bis am Freitag, 18. Oktober, angeboten. Hierbei erfahren Interessierte mehr über das Verhalten und die Lebensweise des «Königs der Alpen».
pontresina.ch/touren

Familienabenteuer im Seilpark

Inmitten von Baumwipfeln auf Seilrutschen, Seilbrücken und Schwebelbalken die Bewegungsfreude voll ausleben. Im Seilpark können sich Kletter- und Actionfans noch bis am Sonntag, 20. Oktober von 11.00 bis 17.00 Uhr, austoben.
govertical.ch/seilpark

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-, Studien- und Laufbahnberatung für Jugendliche und Erwachsene
 Samedan, Plazzet 16 Tel. 081 257 49 40
 Scuol, Stradun 403A Tel. 081 257 49 40
 Poschivo, Via Spultri 44 Tel. 081 257 49 40

Beratungszentrum-gr.ch Chesa Ruppner
 Alimenterhilfe / Budgetberatung: Beratung im Alimenter-schuldenfall, Inkasso ausstehender Alimente, 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, beratungsstelle@cseb.ch Tel. 081 864 00 00

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

Heilpädagogischer Dienst Graubünden
 Heilpädagogische Früherziehung
 - Engadin, Val Müstair, 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, Samedan, La Punt, Zuoz, S-chanf
 ladina.costa@avs.gr.ch; 081 257 58 56
 - Sils, Silvaplana, Celerina, Pontresina, Bever
 sabina.troisio@avs.gr.ch; 081 257 63 32
 - Zernez, Scuol, Valsot, Samnaun, Val Müstair
 dominic.baumgartner@avs.gr.ch; 081 257 65 94

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

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

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

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

Eiternberatung SGO
 Judith Sem Tel. 075 419 74 45
 Tabea Schäfli Tel. 075 419 74 44
 Sylvia Kruger Tel. 075 149 74 40
 elternberatung@spital.net

Opferhilfe, Notfall-Nummer Tel. 081 257 31 50

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

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

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

Private Spitex und mit Krankenkassen
 Häusliche Pflege und Betreuung durch spezialisierte Fachkräfte
 GRAÜBUNDEN-PFLEGE; Vers Mulins 27;
 7513 Silvaplana; Tel. 079 902 00 99;
 graubuendenpflege@hin.ch

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 Reticca 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 Scoulta)

REDOG Hunderrettung 0844 441 144
 Kostenlose Vermisstensuche mit Hunden

Regionale Sozialdienste
 Oberengadin/Bergell: Sozial- und Suchtberatung;
 Flüchtlingsberatung Status S
 Franco Albertini, Niccolò Nussio, Marina Micheli, Daniela Burri
 Giulia Dietrich, Carlotta Ermacora Tel. 081 257 49 10
 A l'En 1a, Samedan

Bernina: Sozial- und Suchtberatung;
 Flüchtlingsberatung Status S
 Franco Albertini, Carlotta Ermacora, Marina Micheli
 Tel. 081 257 49 11
 Via da Spultri 44, Poschivo

Unterengadin/Val Müstair: Sozial- und Suchtberatung
 C. Staffebach, S. Caviezel, D. Burri Tel. 081 257 64 32
 Stradun 403 A, Scuol

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

Alzheimer Graubünden
 Beratungsstelle Oberengadin, Franzisca Zehnder,
 Tel. 079 193 00 71
 Beratungsstelle Unterengadin, Corina Isenring,
 Tel. 077 451 90 38
 c/o Pro Senectute Südtäler, Via Reticca 26, 7503 Samedan

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. 077 261 08 82
 info@tecum-graubuenden.ch, Infos: www.engadinlinks.ch/soziales

Kinotipp

Scala Cinema St. Moritz, +41 (0)79 423 48 07, www.scala-cinema-stmoritz.ch



The Crow

Eric Draven (Bill Skarsgård) und seine Freundin Shelly Webster (FKA twigs) werden, eingeholt von den Dämonen ihrer dunklen Vergangenheit, brutal ermordet. Durch eine alte Legende ins Leben zurückgeholt, begibt sich Eric als düsterer, zwi-

schen der Welt der Toten und Lebenden wandelnder Rächer auf die unbarmherzige Jagd nach den Mördern.

Scala Cinema St. Moritz SA., 28. Sept. 20:00 Uhr;
 SO. 29. Sept. 14:00 Uhr



Emmanuelle

Die mutige und visionäre Filmemacherin Audrey Diwan bringt mit ihrem neuesten Film – frei nach Emmanuelle Arsans gleichnamigem Roman – ein sinnliches, eindringliches und zeitgemäßes Werk auf die Leinwand. Dabei strebt Diwan mit EMMANUELLE in erster Linie eine Neuinterpretation von Erotik an, in der die Hauptprotagonistin mit ihrer Sinnlichkeit vor der Kamera einfach existiert und sich nicht zur Schau stellt. Em-

manuelle (Noémie Merlant) ist auf der Suche nach der verlorenen Lust. Eine Geschäftsreise bringt sie nach Hongkong, wo sie in einem Luxushotel nach dem Rechten sehen soll. In der sinnlichen Weltstadt, wo sie zahlreiche Begegnungen initiiert, trifft sie auf den geheimnisvollen Kei, der sich ihr immer wieder entzieht.

Scala Cinema St. Moritz SA., 28. Sept. 17:00 Uhr;
 SO. 29. Sept. 17:00 Uhr

WUSSTEN SIE... ???

Bobo und Backstreet in Vulpera

Es soll ein wahres Spektakel gewesen sein, als DJ Bobo und die Backstreet Boys im März 1996 in der Tennishalle Vulpera aufgetreten sind. Auch die EP/PL war dabei.

JAN SCHLATTER

Als wäre es gestern gewesen: Feuerwerkskörper und entsprechende Rauchschwaden vernebeln die Bühne, kreischende Fans drängen sich in Richtung Bühne, dann endlich sind sie da: Hunderte von Stofftieren und Teddybären fliegen beim ersten Ton der Backstreet Boys auf die Bühne. Gekonnt heizen sie der Menge mit ihrer Show ein und bereiten sie für DJ Bobo vor – Gänsehaut! Okay, zugegeben, der Autor dieses «Wussten Sie...?» war im Jahr 1996 noch nicht geboren und demnach am Konzert nicht dabei. Erzählungen seiner Eltern sowie die Berichterstattung der Engadiner Post (siehe QR-Code) lassen jedoch bestens erahnen, welchen Stellenwert der 23. März 1996 bei den damals jungen Engadinerinnen und Engadiner hatte. Damals, als DJ Bobo als Hauptact des Rahmenprogramms der Bündner JO-Meisterschaften Ski Alpin in der Tennishalle Vulpera aufgetre-

ten war. Mit im Gepäck hatte der 28-jährige DJ Bobo die Backstreet Boys, welche mit ihrem Song «We've Got It Goin' On» seit mehreren Wochen in der Schweizer Single-Hitparade vertreten waren und als Newcomer mit grossem Potential für eine grosse Karriere galten. «Ihr werdet in den nächsten 80 Minuten eine tolle Show zu sehen bekommen», versprach Bobo gemäss damaliger Berichterstattung der EP/PL. Ein Versprechen, das der Hitparadenstürmer wohl einlöste. Zusammen mit seinen zwei Tänzerinnen, zwei Tänzern und den beiden Sängerinnen bot er eine perfekte Tanzshow mit Akrobatik, Spezial-Lichteffekten und vielen Kostümwechseln und bleibt bis heute vielen Engadinerinnen und Engadiner in Erinnerung.

Übrigens: DJ Bobo und die Backstreet Boys waren nicht die ersten internationalen Grössen, die sich in Vulpera die Ehre geben haben. Zwei Jahre davor war David Hasselhoff an selber Stelle aufgetreten. 2700 Personen hatte Hasselhoff damals in die Tennishalle gelockt.

Hinter dem QR-Code verbirgt das PDF der damaligen EP/PL-Berichterstattung vom März 1996.



Sonntagsgedanken

Weg durch die Fexer-Schlucht

Mit einer Gruppe von zwölf jungen Menschen haben Marie-Ursula Kind, Pfarrkollegin in St. Moritz, und ich uns auf den Weg gemacht, bis zur Konfirmation im nächsten Juni mit den Jugendlichen ein Stück Lebensweg zu gehen. Auf diesem Weg werden wir vieles erleben, diskutieren und nachdenken, uns inspirieren und überraschen lassen. Der Weg – wir nennen ihn Konf-Weg – ist nicht vorgegeben, da die Konfirmandinnen und Konfirmanden selbst entscheiden, wo wir entlanggehen. Konkret bedeutet dies, dass sie die Themen ausgewählt haben, mit denen wir uns beschäftigen werden. Da finden sich Titel wie «Wenn Gott ein DJ wäre: Wie wirkt Gott?», «Tot – und was dann?», «Gott begegnen», «Das Glück finden», «Music is my religion – Musik und Glaube» oder «Der dreieinige Gott». Für Spannung ist also gesorgt. Dazwischen werden wir auch handwerklich unterwegs sein, wenn wir in einem Sgraffito-Kurs etwas von der einheimischen Handwerkskunst kennenlernen und ausprobieren, oder wenn wir bei der Feuerwehr selbst am Schlauch stehen und auf dem Hubretter in luftiger Höhe den Blick über St. Moritz schweifen lassen können.

Ein Stück Weg sind wir letzten Dienstagabend durch die Fexer-Schlucht in Sils gegangen. Begleitet hat uns dabei

der Psalm 23, der mit den Worten «Der Herr ist mein Hirte, mir fehlt es an nichts» beginnt und einen ersten Denkanstoss gab: Wofür bin ich dankbar?

Die Jugendlichen haben sich beim Weitergehen unter der Schutzüberdachung Gedanken zu brenzligen Situationen in ihrem Leben gemacht und bei einer Weggabelung über Entscheidungen nachgedacht, die sie getroffen haben oder treffen werden, wenn es zum Beispiel um die Berufswahl geht.

Im Psalm 23 heisst es weiter «Und muss ich durch ein finsternes Tal, fürchte ich kein Unglück. Denn du bist an meiner Seite!» Die Fexer-Schlucht war passend, um dazu den Jugendlichen die Frage zu stellen «Wo gab es in meinem Leben finstere Täler und wer stand an meiner Seite, auf den ich mich verlassen konnte?»

Was als Abschluss des Spaziergangs nicht fehlen durfte – auch in Anspielung auf den Psalmvers «Du deckst meinen Tisch» –, war die Marena beim Pavillon am Eingang zur Fexer-Schlucht.

Wie wäre es, wieder einmal den Psalm 23 aus der Bibel zu lesen und sich ähnliche Fragen zu stellen, wie die Konfirmandinnen und Konfirmanden es gemacht haben?

Patrice J. Baumann, reformierter Pfarrer in Sils, Silvaplana, Champfèr

Gottesdienste

Evangelische Kirche

Sonntag, 29. September
Sils/Segl 9.30, Gottesdienst, Othmar Lässer, Kirche San Lurench (Sils Baselgia)
Silvaplana 11.00, Gottesdienst, Othmar Lässer, Kirche Santa Maria
St. Moritz 17.00, Gottesdienst, Othmar Lässer, Kirche St. Moritz Bad/Englische Kirche St. John
Bever 10.00, Gottesdienst, Pfrn. Maria Schneebeli, Kirche San Giachem, Erntedank mit Abendmahl
Zuoz 10.30, Gottesdienst, Pfrn. Corinne Dittes, Kirche San Luzi
S-chanf 9.15, Gottesdienst, Pfrn. Corinne Dittes, Kirche Santa Maria
Zernez 11.00, Predgia refuormada, d/r, R.Gieselbrecht, San Bastian
Guarda 9.45, Cult divin a Guarda, d/r, rav. Marianne Strub, Baselgia Guarda
Ardez 17.00, Cult divin ad Ardez, d/r, rav. Marianne Strub, Baselgia refuormada Ardez
Ftan 11.10, Cult divin a Ftan, d/r, rav. Marianne Strub, Baselgia Ftan
Scuol 9.30, Cult divin per la festa da la racolta, d/r, rav. Dagmar Bertram, Baselgia refuormada Scuol, insembel cun scolars e lur magister Iwan Damerow
Sent 10.45, Cult divin, d/r, rav. Dagmar Bertram, Baselgia refuormada Sent



Katholische Kirche

Samstag, 28. September
Maloja 16.30, Santa Messa, i, Kirche St. Peter und Paul
St. Moritz 18.00, Eucharistiefeier, d, Kirche St. Karl Borromäus, St. Moritz Bad, mit Procissao da N.S. de Fatima, Mitwirkung Coro Portugues
Celerina/Schlarigna 18.15, Eucharistiefeier, d, Katholische St. Antoniuskirche
Pontresina 16.30, Eucharistiefeier, d, Kirche San Spiert
Samedan 18.30, Santa Messa, i, Katholische Herz Jesu Kirche
Scuol 18.00, Vorabendmesse, d, Willa, Christoph, Pfarrei Herz-Jesu Katholische Kirche
Sonntag, 29. September
Sils 17.30, Eucharistiefeier, d, Sils Hauskapelle Hotel Waldhaus
Martina 17.30, Eucharistiefeier, d, Willa, Christoph, Kath. Kirche St. Florianus, Martina
Sent 19.00, Eucharistiefeier, d, Willa, Christoph, reformierte Kirche in Sent
Vulpera 11.00, Eucharistiefeier, d, Pfarrer Mathew, Vulpera
St. Moritz 11.00, Eucharistiefeier, d, Katholische Dorfkirche St. Mauritius,



Ministrantenaufnahme und Ehrungen der Ministranten
St. Moritz 16.00, Santa Messa, i, Kirche St. Karl Borromäus, St. Moritz Bad
Celerina/Schlarigna 17.00, Santa Messa, i, Katholische St. Antoniuskirche
Samedan 10.30, Eucharistiefeier, d, Katholische Herz Jesu Kirche
Zuoz 9.00, Eucharistiefeier, d, Katholische Kirche St. Chatrigna und Santa Barbara
Zernez 18.00, Eucharistiefeier Erntedankfest, d, Pfarrer Mathew, Kirche St. Antonius
Scuol 9.30, Eucharistiefeier, d, Willa, Christoph, Pfarrei Herz-Jesu Katholische Kirche

Evang. Freikirche FMG, Celerina und Scuol



Sonntag, 29. September
Celerina/Schlarigna 10.00, Gottesdienst, d, Daniel Müller, Freikirche Celerina
Scuol 9.45, Gottesdienst, d, Manfred Krone, Freikirche Scuol (Gallario Milo)



D'INGIONDER ch'eu vegn
 Ingio ch'eu giarà
 Chi'm sa dir
 Sch'eu sun
 Sch'eu sun stat
 Sch'eu sarà
 Chi'm sa dir
 Porta'm vent
 Sün ti'ala
 Bütta'm flüm
 A la riva
 Luisa Famos

Anna Lee-Famos

28 avuost 1938 - 21 settember 2024

«L'Engiadinaisa chi viva a Londra»

Trists, ma cun bleras bellas regordanzas staina tour cumgià da nossa chara mamma, nona, tatta e nina.

Per condolentschas:

Leta Showering and Nicholas Lee
 5 Lyndhurst Gardens
 GB-London NW3 5NS

In profuond led:

Leta e Matthew Showering cun Nicholas, Antonia, Keith, Lexi, Ada, Otto e Domenic
 Cla e Fiona Lee cun Valentina e Clara
 Liliane Famos-Decarro
 Anton e Flurina Famos-Horber e famiglia
 Urezza Famos e famiglia
 Martina Famos e famiglia
 Annaleta e Bernard Semadeni e famiglia
 Nicole Kaiser e famiglia
 Renata Xavier Kaiser e famiglia
 Mierta e Kurt Lazzarini e famiglia
 Evelyn ed Edwin Lim cun Chang e Chun e famiglia

L'amur per sia famiglia, seis spiert avert, seis umur ed ingaschamaint per la cultura, pel sport e la vita sociala ans restarà adüna in buna memoria.

Il funeral varà lö a Londra in mardi, als 15 october, a las 14.30, illa baselgia St. Johns Hampstead Parish Church Row NW3 6UU.

Jesus Christus spricht:
 Ich bin der Weg und die Wahrheit und das Leben; niemand kommt zum Vater denn durch mich.

Johannes 14,6



Abschied und Dank

Traurig nehmen wir Abschied von meinem lieben Vater, unserem Grossvater und Urgrossvater

Hans Strässle

1. Januar 1936 – 25. September 2024
 Hotelier

Traueradresse

Myriam Scacchi
 Via Collinetta 9
 6926 Montagnola

In stiller Trauer

Myriam, Tochter
 Hildegard, Robert, Margareth, Rudolf und Edy
 mit ihren Familien, Geschwister
 Rita, Hans, Franz-Xaver, Christel und Stefan
 mit ihren Familien, Schwägerinnen und Schwäger
 Die Enkelinnen
 Valentina und Partner Daniel
 mit Mia und Zoe
 Nikita und Ehemann Mattia
 mit Sole
 Maxine und Ehemann Alfred
 mit Gaël
 Verwandte, Freunde und Bekannte

Die Abdankung findet am 3. Oktober 2024, um 13.00 Uhr, in der Kapelle Regina Pacis in St. Moritz statt mit anschliessender Urnenbeisetzung auf dem Friedhof Somplaz.

Tuot ha seis temp, s'inscuntrar ed incleger, as tgnair ed amar, as laschar ir e s'algardar

Annunzcha da mort ed ingrazchamaint

Trists e grats pel temp passantà pigliain nus cumgià da

Ricardo Oswald

8 november 1933 – 26 settember 2024

Davo cuorta malatia ha el pudü s'indurmanzar in pasch.

Adressa da led:

Ida Hohenegger-Oswald
 Suravia 56
 7537 Müstair

Famiglias in led:

Matias Oswald-Müller cun famiglias
 Olga Caratsch-Oswald cun famiglias
 Elvira Caratsch-Oswald cun famiglias
 Ida Hohenegger-Oswald cun famiglias
 Heinz, Amalia e Monica Gross
 Victoria, fliunza

Il funeral ha lö in sonda, als 28 settember 2024 a las 14.00 davent da la chasa paterna.

Nus ingrazchain da cour a tuot quels chi han accumpagnà a Ricardo durant tuot ils ons. Ün ingrazchamaint special va a Victoria pel fliamaint sco eir als meidis dal Center da sandà ed al team da la Spitex Val Müstair, al pader Matthias Rey pel bel pled funeber sco eir a la musica Concordia Müstair pel imbellimaint musical.



FOLGEN SIE UNS!

Engadiner Post
POSTA LADINA

vertraut · verbunden · vor Ort

Engadiner Post

POSTA LADINA

engadinerpost.ch
Das Portal des Engadins.



Liguster: Duftende Blüten, gefährliche Beeren

Giftpflanze der Woche Im Frühling, wenn die ersten Blüten dieses Strauches aufgehen, riecht es wunderbar nach Parfum. Das können wir feststellen, wenn wir den Wegen entlanglaufen oder bei den Gartenzäunen vorbeigehen, wo Liguster-Straucher als Zierde gepflanzt werden. Das satte Grün der Blätter und das Weiss der Blütenrispen wirken sehr dekorativ.

Vom Juni bis August bilden sich die schwarzen Früchte. Es sind zwei- bis viersamige Beeren, leuchtend schwarz. Es sind diese wunderschönen Beeren, die leicht giftig sind und zu Brechdurchfällen und Magen-Darm-Entzündungen führen, die man also meiden sollte. Es ist ein Hautgift, welches zum Liguster-Ekzem führen kann, besonders bei Hautkontakt mit der Pflanze, wenn man diese als Zierpflanze hält und die Hecken schneidet.

Der Liguster ist auch die Hauptnahrungspflanze der Raupe des Ligusterschwärmers. Dieser kommt in den Südtälern vor. Die grüne Raupe mit seitlichen Streifen wird bis zu zehn Zentimeter lang. Dementsprechend gross ist der Ligusterschwärmer mit seiner pinkrosa-schwarzen Leibzeichnung. Er kann gelegentlich auch im Oberengadin beobachtet werden.

Die Volksnamen des Ligusters sind vielfältig, z. B. Rainweide, Beinholz, gemeiner Liguster, Tintenbeerstrauch oder Tintenbeere, Zaurriegel. Der Strauch wird drei bis fünf Meter hoch. Er gehört zu den Olivengewächsen und hat sattgrüne Blätter. Diese sind gegenständig, lanzettlich oder oval bis verkehrt-eiförmig, ganzrandig, ledrig und kahl. Die weissen Blüten bilden eine aufrechte, pyramidenförmige Rispe. Die einzelnen Blüten haben eine lange Röhre, und die Krone besteht aus vier ausgebreiteten Zipfeln. Die Blüten riechen stark nach



Ligusterbeeren und Ligusterblüten sind ansprechend anzuschauen.



Fotos: Jürg Baeder

«Farnesol» einem Duftstoff, der an Lindenblüten erinnert. Sie hat zwei lange Staubfäden mit Staubblättern und eine zweilappige Narbe. Zwei Fruchtblätter bilden den oberständigen Fruchtknoten mit kurzem Griffel. Der Liguster blüht oft sehr früh im Frühjahr (April-Mai).

Die wirksamen Inhaltsstoffe: In der Rinde finden wir den Bitterstoff Ligustron, der auch unter dem Namen Syrin-

gopicrin bekannt ist. Ferner Gerbstoffe und Harz. In den Blättern und in der Rinde gibt es das Syringin, ein Heterosid. In den Beeren finden wir die giftigen Stoffe Ligustrosid, Oleuropein und Syringin, alles Glycoside, deren Giftwirkung oben beschrieben ist. Bei Vergiftungen kann man als erste Massnahme Aktivkohle geben oder Milch. Eine ärztliche Behandlung ist nötig. Vergiftungen mit Ligusterbeeren sehen wir

meistens bei Kindern, weshalb eine Aufklärung durch die Eltern durchaus Sinn macht.

Jürg Baeder

Wichtiger Hinweis: Die in der Serie Giftpflanzen der Woche beschriebenen Giftpflanzen sind in verschiedenen Fachbüchern zu finden. Jürg Baeder ist eidg. dipl. Drogist. Der Autor weist explizit auf die Gefährlichkeit der beschriebenen Giftpflanzen und auch auf die Eigenverantwortung hin. Sämtliche Beiträge zur Serie «Engadiner Kräuterecke» sind auch auf www.engadinerpost.ch in den Dossiers «Heilpflanzen» oder «Giftpflanzen» zu finden.



Aberglaube

ANDREA GUTGSELL



Es ist Freitag, der 13. September. Ich liege auf dem Operationstisch der Schulthess-Klinik. Ich höre noch die Worte meiner Kollegen: «Bist du verrückt,

dich an einem Freitag, dem dreizehnten unters Messer zu legen?» Ich überlege kurz, aber es ist zu spät. Ich höre die Worte der Handchirurgin: «Schnitt». Aberglaube ist bei uns Menschen ein tief verwurzeltes Phänomen. Wer kennt es nicht, wenn eine schwarze Katze auf der falschen Seite den Weg kreuzt oder wenn man auf Holz klopft, in der Hoffnung, das Unglück abzuwenden? So sind Sportler dafür bekannt, strenge Rituale zu entwickeln, um ihre Erfolgchancen zu erhöhen. Ich persönlich kenne das vom Theaterspielen, wo ich immer ein bestimmtes Kleidungsstück trage, in der Hoffnung, dass es gut kommen wird. Solche Rituale sollen Kontrolle und gutes Gelingen verstärken. In meinem Fall, der Handoperation, liegt die Kontrolle letztlich in der Leistung der Chirurgin und ihres Teams und wahrscheinlich nicht im Aberglauben an mein Kleidungsstück. Egal wie sehr sich die Welt durch Wissenschaft und Technik verändert, Rituale bleiben ein wesentlicher Teil unserer Existenz. Übrigens: Meine Operation ist gut verlaufen. Welches besondere Kleidungsstück ich am Morgen vor der Operation angezogen habe, verrate ich hier aber nicht.

a.gutgsell@engadinerpost.ch

Anzeige



Unsere Saunalandschaft bringt Ihr Immunsystem in Hochform.

Entspannen und geniessen.



WETTERLAGE

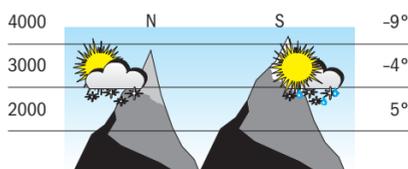
Nach Durchzug einer weiteren Kaltfront dreht der Wind am Samstag in allen Höhenlagen auf nordwestliche Richtungen. Dabei staut sich feuchte und wolkenreiche Luft an die Berge der Alpennordseite. An der Alpensüdseite kommt starker Nordföhn auf.

PROGNOSE ENGADIN UND SÜDTÄLER FÜR HEUTE SAMSTAG

Sehr kühl und windig! Südbünden zeigt sich vom Wetter her irgendwie zweigeteilt. Ins Engadin gelangen von Norden her dichtere Wolken, welche auch ein paar Schauer mit Regen oder Schnee bringen werden. Die Sonne bleibt hier trotz möglicher Auflockerungen zumeist im Hintergrund. Weitgehend niederschlagsfrei bleibt es in den Südtälern. Hier trocknet starker, teils böiger Nordföhn die Luft stärker ab. Die Wolken lockern damit auch wiederholt auf und lassen die Sonne insgesamt häufiger zum Zug kommen, vor allem im Puschlav und Richtung Bergell.

BERGWETTER

Vom Piz d'Err bis zum Muttler stecken die Berge zumeist im Wolkenstau und es kommt wiederholt zu Schauern, wobei die Schneefallgrenze deutlich unter 2000 Meter sinkt. Südlich des Inn reisst der kalte Nordwind die Wolken immer wieder etwas auseinander.



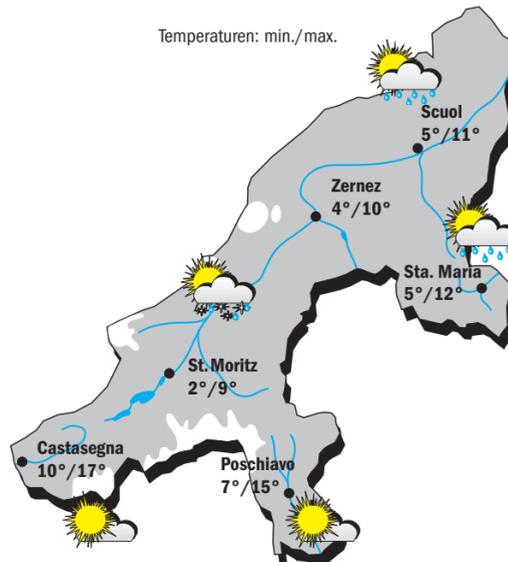
DIE TEMPERATUREN GESTERN UM 08.00 UHR

Sils-Maria (1803 m)	9°	Sta. Maria (1390 m)	10°
Corvatsch (3315 m)	-1°	Buffalora (1970 m)	4°
Samedan/Flugplatz (1705 m)	7°	Vicosoprano (1067 m)	10°
Scuol (1286 m)	8°	Poschiavo/Robbia (1078 m)	11°
Motta Naluns (2142 m)	6°		

AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (SCUOL)

Sonntag	Montag	Dienstag
2°C / 13°C	3°C / 15°C	4°C / 16°C

Temperaturen: min./max.



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

Sonntag	Montag	Dienstag
-1°C / 10°C	1°C / 11°C	2°C / 12°C

Anzeige



SCHREINEREI
SILSER KÜCHEN
MASSGESCHNEIDERT
INNENAUSBAU
APPARATEAUSTAUSCH
RESTAURIERUNG
HOLZ100/VOLLHOLZHAUS
BAULEITUNG/TOTALUMBAU

Noldi
Claluna



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