

Engadiner Post

POSTA LADINA

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



engadinerpost.ch/meinungen
«Wo ist der Frieden geblieben?»

NEUER BLOG!

Musica II dj Massimo Gurini da Schlarigna ho pudieu suner d'incuort i'l renommo club «Ministry of Sound» a Londra. Cun que s'ho accumplieu ün ulteriur grand sömi ed eir ün grand böt in sia carriera da dj. **Pagina 6**

FIS 17-30 MARCH 2025
79 TAGE
2025 ENGADIN
FREESTYLE WORLD CHAMPIONSHIPS
get your tickets freestylestmoritz2025.ch

Digitale Tools entwickeln für «Tina Marnia»



Ignacio Pérez Prat in seinem Büro in Chur. Seit einem Jahr ist er bei der Dachorganisation Lia Rumantscha zuständig für die sogenannte digitale Transformation des Romanischen.

Foto: David Truttmann

Digitalisierung

Die romanische Dachorganisation Lia Rumantscha (LR) engagiert sich für die Förderung der Digitalisierung

des Romanischen. Im Detail geht es um die Entwicklung respektive um das Entwickelnlassen von digitalen Instrumenten, welche Übersetzungen vornehmen, helfen, Texte zu schreiben oder geschriebene Texte vorzulesen. Bei der Lia Rumantscha ist seit einem Jahr Ignacio

Pérez Prat zuständig für diese digitale Transformation. Der gebürtige Argentinier hat selbst erst während der Corona-Pandemie gelernt, Romanisch zu sprechen und zu schreiben.

Die FMR hat die Gelegenheit genutzt und den «mister digitalisaziun» der Ru-

mantschia zu einem Gespräch getroffen. Ignacio Pérez Prat hat dabei unter anderem ausgeführt, wie ein fiktiver Roman wie «Tina Marnia» konkret von den digitalen Entwicklungen profitieren kann. Mehr dazu im romanischsprachigen Text in dieser Ausgabe. (fmr/dat/jd) **Seite 7**

Die Fraktionen von FDP, SVP und Next Generation begrüßen das Modell. Sie betonen, dass gestiegene Ansprüche an die Verwaltung eine Professionalisierung erfordern. Das CEO-Modell habe sich bereits in anderen Gemeinden bewährt. Es schaffe Kontinuität, stärke die strategische Leistung und erhöhe die Attraktivität für Fachkräfte. Die Mitte-Partei hingegen kritisiert eine Schwächung des Gemeindepräsidenten mit der Delegation von Verantwortlichkeiten an die Verwaltung. Sie warnt auch vor unklaren finanziellen Folgen. Die öffentliche Vernehmlassung ist Ende November zu Ende gegangen. Nun wird ein Mitwirkungsbericht erstellt. Mitte Januar wird die Kommission ihre Empfehlungen dem Gemeindevorstand präsentieren, basierend auf den eingegangenen Rückmeldungen. **Seite 3**

Weltcup-Rennen für die Region

St. Moritz Am vergangenen Wochenende haben in St. Moritz die Weltcup-Rennen der Damen stattgefunden. Der Weltcup-Tross ist längst weitergezogen und misst sich dieses Wochenende im österreichischen Semmering. Die EP/PL hat sich mit etwas Distanz zu den St. Moritzer Rennen mit OK-Präsident Robin Miozzari unterhalten. Trotz einer Rennabsage zieht er ein positives Fazit. Aber er wünscht sich seitens der FIS mehr Planungssicherheit für die Rennen. (rs) **Seite 5**

Shrimps: Made in Switzerland und im Engadin verarbeitet

Gastronomie Garnelen werden hauptsächlich in Südostasien in Zuchtbetrieben produziert und tonnenweise in die ganze Welt exportiert. Die SwissShrimp AG züchtet Garnelen in Rheinfelden – nachhaltig, ohne Antibiotika und mit einem geringeren CO₂-Fussabdruck als die in Asien gezüchteten Shrimps. In sechzehn Becken schwimmen die Krustentiere im 30 Grad warmen, künstlich erzeugten Meerwasser. Der Zuchtprozess für die Swiss Shrimps ist dabei komplex: Jede Verunreinigung könnte die Tiere gefährden. Nachdem sie «abgeerntet» sind, werden die Shrimps frisch verarbeitet und verschickt – auch ins Engadin. Die EP/PL hat den Betrieb besucht und zeigt, wie Garnelen produziert und in der regionalen Küche zu Suppe oder Tartar verarbeitet werden. (js) **Seite 9**



Foto: Stefanie Wick Widmer

Eugenia A. Burgos blühende Geschichten

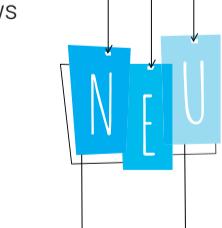
St. Moritz Die in Ardez und Zürich lebende und arbeitende schweizerisch-amerikanische Künstlerin Eugenia A. Burgo zeigt von Anfang Januar bis Ende April 2028 eigens für die Ausstellung «Blooming Tales – Blühende Geschichten» geschaffene Werke im Hotel Reine Victoria. Ihre farbenprächtigen Ölbilder sind von der Natur inspiriert. Im Engadin fühle sie sich noch stärker mit der Natur verbunden als anderswo, sagte die 59-jährige Künstlerin bei einem Besuch. «Die grossartige Umgebung in diesem einzigartigen Hochtal spendet mir Kraft und ist gleichzeitig Inspirationsquelle für mein Schaffen», ergänzt Eugenia A. Burgo. So treu sie dem Medium «Öl auf Leinwand» auch ist, als Künstlerin verfolgt Eugenia A. Burgo jedoch ihren ganz eigenen, unverwechselbaren Stil. (jd) **Seite 12**

Anzeige

Viel News in kurzer Zeit

Kurzzeit-Abos mit Zugriff auf alle Online-News

Infos & Bestellen



Engadiner Post
POSTA LADINA



9 771661 010004

Franziscus gewinnt die 24. Coppa da La Punt

Curling Mit der 24. Coppa da La Punt wurde am 14 und 15 Dezember die Open-Air-Curling-Saison eröffnet. Bei Sonnenschein und bereits gutem und schnellem Eis spielten 14 Teams um den Titel. Trotz eines verlorenen Finalspiels gegen Samedan/Ryffel konnte sich das Team CC Samedan / Franziscus mit einem End Vorsprung den Sieg knapp, aber verdient sichern. So waren doch in der Endabrechnung gleich vier Teams mit je sechs Punkten an der Tabellenspitze, und die errungenen Ends mussten über Sieg und Niederlage entscheiden. Die stolzen Sieger aus Samedan konnten den Barpreis über 800 Franken einstreichen und versprachen schöne Weihnachtsgeschenke für ihre Frauen. (Einges.)

Die Klassierungen: 1. CC Samedan Franziscus (Max Gygax, Daniel Freitag, Georg Voneschen, Reto Franziscus (Skip))
2. CC La Punt, Sala Veni (Nadja Sala Veni, Adrian Iten, David Sala Veni, Sandro Sala Veni (Skip))
3. CC Samedan, Ryffel (Oscar Marini, Hans Lager, Peter Ulrich, Heini Ryffel (Skip))
4. CC La Punt, Bassin (Lothar Camichel, Gian Peider Lony, Gian Andri Bassin (Skip))
5. CC Val Müstair, Greiner (Daniel Schröter, Lenka Pinggera, Marco Solinger, Gabriel Greiner (Skip))

Erfolgreiches Eröffnungsturnier

Curling Die Freude war gross, denn der St. Moritz Curling Club konnte sein Eröffnungsturnier auf dem eigenen Eisfeld im Kulm-Areal erfolgreich durchführen. Bei besten Eisverhältnissen, strahlendem Sonnenschein und einer beachtlichen Zahl an Zuschauern traten am 26. Dezember acht Teams gegeneinander an. Besonders erfreulich war die Teilnahme unserer Sponsoren, der Graubündner Kantonalbank und der Mobiliar Versicherung, die gemeinsam mit einem eigenen Team am Turnier vertreten waren.

Die Spiele fanden ihren Abschluss mit der Rangverkündigung und einem traditionellen Imbiss im Pur Swiss Alps in St. Moritz. Als Sieger ging das Team Strübin-Rohrer hervor, bestehend aus Skip Simon Strübin, Beat Rohrer, Florian Rohrer und Alissa Strübin. Den zweiten Platz belegte das Samedaner Team mit Skip Reto Franziskus, Jon Andri Hänsz, Heini Ryffel und Georg Voneschen. Auf den dritten Rang spielte sich St. Moritz 2, vertreten durch Skip Urs Lehmann, Vlad Prochaska, Andrea Mathis und Isabella Niffeler.

Die weiteren Platzierungen: 4. Platz: Sponsoren-Team, 5: St. Moritz 1, 6. Hahn im Korb, 7: St. Moritz 3, 8: Sils-Maria. (Einges.)

Engadiner Post POSTA LADINA

Generalanzeiger für das Engadin
Erschein: Dienstag, Donnerstag und Samstag
Auflage: 6100 Ex. (Print/Digital), Grossauflage 18000 Ex. (WEMF 2023)
Im Internet: www.engadinerpost.ch

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

Redaktion Scuol:
Tel. 081 861 60 60, postaladina@engadinerpost.ch
Bagnera 198, 7550 Scuol

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

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

Verlag:
Gammeter Media AG
Tel. 081 837 90 00, verlag@gammetermedia.ch

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

Redaktion Engadiner Post: Jon Duschletta (jd), Andrea Gutsell (ag), Fabrina Hofmann (fh), Jan Schlatter (js), Carolin Rohwäder (cr)
Redaktion Posta Ladina: Nicolo Bass (nba), Stv. Chefredaktor
Technische Redaktion: Morgan Fouqueau
Korrektorat: Birgit Eisenhut (be)
Online-Verantwortlicher: Jan Schlatter (js)

Leserforum

Für ein Streusalzverbot in St. Moritz

Streusalz hat Folgen für die Umwelt. Denn verstreutes Salz kann ökologische Auswirkungen haben. Das Salz versickert mit dem Schmelzwasser im Boden und kann damit die Wurzeln von Bäumen und Sträuchern schädigen. Es kann Gebäude und Fahrzeuge beschädigen. Vor allem aber verunreinigt es Grundwasser, Bäche, Flüsse und Seen. Zu viel Salz tötet kleine Organismen, die

dazu beitragen, dass ein See richtig funktioniert. In den letzten zwei Monaten konnte ich beobachten, wie beckenlos Salz in St. Moritz gestreut wird. Letzte Woche wurde sogar die Seepromenade, obwohl sie topfeste ist, mit Streusalz bedeckt. Das ist unverständlich und verantwortungslos. Wir leben im Gebirge, und es ist normal, ja sogar wünschenswert, wenn die Straßen und Wege verschneit und

vereist sind. Es gibt gute Winterschuhe, gute Winterreifen, und im Winter muss man allgemein beim Bewegen vorsichtiger sein.

Die Verantwortlichen sollten sich Gedanken machen. Die Römer haben die Erde gesalzen, um ihre Feinde zu besiegen, und heute tun wir dasselbe in einem einst undenkbar Ausmass.

Cristiano Luminati, St. Moritz

Veranstaltungen

Figurentheater Fährbetrieb mit «Circus»

St. Moritz Am 29. und 30. Dezember macht das Figurentheater Fährbetrieb von Kurt Fröhlich Halt im Laudinella. Jeweils um 17.00 Uhr wird das Programm «Circus» gezeigt. Ein Spiel mit Handpuppen mit un-

gewohntem Bewegungsreichtum, mit Stimmakrobatik und Kunstsprache, für Klein und Gross verständlich, auch wenn nicht alle «Zirkussprache» verstehen. Der Eintritt ist frei. (Einges.)

Klavierkonzert zum Jahreswechsel

La Punt Chamues-ch Am Donnerstag, 2. Januar, lädt die Pianistin Catherine Nardiello um 20.00 Uhr zu einem besonderen Konzert in den Gemeindesaal ein, das mit heiteren und besinnlichen Klängen den Jahreswechsel feiert. Das abwechslungsreiche Programm umfasst Amy Beachs charmante Suite «Karneval der Jugend», die festliche Hymne «Engel aus dem Reich der Herrlichkeit» in

einer Bearbeitung von Victor Labenske sowie die majestätische «Highland Cathedral», die an das schottische Neujahrsfest Hogmanay erinnert. Den krönenden Abschluss bildet Johann Strauss' mitreissender «Kaiserwalzer». Freuen Sie sich auf ein musikalisches Erlebnis für die ganze Familie. Türöffnung 19.30 Uhr, Eintritt frei, eine Kollekte ist willkommen. (Einges.)

Viel Musik zum Jahreswechsel

Pontresina/Celerina Am Sonntag, 29. Dezember, musiziert Organist Lorenzo Distanti in der Musikvesper um 17.00 Uhr in der reformierten Kirche San Niculo in Pontresina. Werke von Bach, Beethoven, Huron und Falkes werden vorgebracht.

Zum Jahreswechsel laden Pfarrer Thomas Maurer und Lorenzo Distanti am Silvesterabend, Dienstag, 31. Dezember, um 17.00 Uhr in die Kirche San Niculo in Pontresina und um 23.00 Uhr in die Kirche San Gian in Celerina ein. Harry White und Lorenzo Distanti werden musizieren. White unterrichtet Saxophon am Konservatorium Zürich und arbeitete ne-

ben dem Tonhalle Orchester mit renommierten Orchestern zusammen, so auch mit Solisten wie Luciano Berio und Philip Glass. Es werden jazzige und traditionelle Weisen erklingen. Pfarrer Thomas Maurer liest dazu Texte zum Jahresende aus aller Welt. In San Gian dürfen alle das alte Jahr ausläuten und das neue Jahr einläuten. Die Kirche wird temperiert sein, Türöffnung um 22.30 Uhr. Eintritt frei, Kollekte. Anstossen werden wir draussen vor der Kirche mit Blick auf das festliche Engadin. Möge uns ein friedliches neues Jahr geschenkt sein. Musiker, Pfarramt und Gastgeber Matilda Rauch laden alle herzlich ein. (Einges.)

Einladung zum «bun di bun an»-Apéro

Sils Tourismus und Gemeinde laden Sie herzlich ein, das neue Jahr gemeinsam zu begrüssen. Der traditionelle Neujahrsapéro findet am Dienstag, 31. Dezember, ab 23.45 Uhr auf dem Sportplatz Muot Marias statt. Geniessen Sie eine stimmungsvolle Atmosphäre, begleitet

von guter Musik und einem Glas Prosecco, um auf das neue Jahr anzustossen. Erleben Sie den Jahresbeginn in guter Gesellschaft und starten Sie voller Schwung in ein neues Kapitel. Wir freuen uns darauf, Sie bei diesem besonderen Anlass willkommen zu heißen. (Einges.)

Central Art Gallery neu mit Pia Kühnemann

St. Moritz Die Central Art Gallery von Léonie und Markus Malloth startet am Sonntag, 29. Dezember, mit Werken bekannter wie auch neuer Künstlerinnen und Künstler in die Wintersaison. Von 16.30 bis 18.30 Uhr lädt die Central Art Gallery zum Eröffnungsapéro, gefolgt von zwei weiteren öffentlichen Veranstaltungen am Samstag, 25. Januar und 8. Februar, jeweils von 16.30 bis 18.30 Uhr. Wie gewohnt ist die Ausstellung auch individuell nach telefonischer Vereinbarung unter Telefon 081 830 00 70 oder unter info@galeriecentral.ch geöffnet. Neben den Werken von

Ernestina Abbühl, Patrick Nyfeler und Not Bott, sind neu Werke von Pia Kühnemann zu sehen. Sie schafft Kunstwerke, die ihre tiefe Verbundenheit mit St. Moritz widerspiegeln und die Besucher einladen, die Schönheit und Authentizität der natürlichen Welt und des natürlichen Seins auf einer von ihr erschaffenen Bühne zu betrachten und dies auch in sich selbst zu finden.

Pia Kühnemann schöpft ihre Inspiration und Materialien direkt aus der unberührten Natur des Engadins, die sie gleichzeitig als zentrales Thema ihrer Kunst betrachtet. Dabei ver-

zichtet sie bewusst auf traditionelle Werkzeuge wie Pinsel. Zum Beispiel fertigt sie aus Bienenwachs und Holzkohle aus dem St. Moritzer Wald handgefertigte Bienenwachsmalstifte. Neben der Natur des Engadins steht der Drang nach Authentizität im Mittelpunkt ihrer Kunst. Ein spontanes Zusammenspiel zwischen Mensch und Natur prägt ihren Schaffensprozess, wobei sie die Natur in einen ästhetischen Dialog treten und eigene Strukturen entwickeln lässt. (Einges.)

Weitere Informationen unter:
www.galeriecentral.ch



Noviteds dal turissem
Ein Jahr der Leuchtturmprojekte

Voller Zuversicht und Freude blicken wir ins bevorstehende 2025. Auf der Agenda stehen einige spannende und wegweisende Leuchtturmprojekte.

Die Vorbereitungen für die Freestyle Weltmeisterschaften im März laufen weiter auf Hochtouren. Dieser Grossanlass wird das Engadin insbesondere bei jüngeren Zielgruppen ins Rampenlicht rücken und ist ein wichtiger Schritt in Richtung der angestrebten Verjüngung unserer Gästestruktur.

2025 stehen auch verschiedene Bauprojekte auf dem Programm, die das Engadin in Zukunft von innen heraus stärken werden. Im Frühjahr beginnt der Bau des «InnHub La Punt», der ab 2028 für zusätzliche Arbeitsplätze und regionale Wertschöpfung im Tal sorgen wird. Bereits Ende 2025 wird der Speichersee Nair Pitschen fertig gestellt sein. Im Winter hilft er uns, das Schneesportangebot durch das gesammelte Schmelzwasser noch besser planbar zu machen, im Sommer dient er als Naherholungsgebiet.

Zahlreiche weitere Projekte werden uns dieses Jahr begleiten, so etwa der Start der Wiederbelebung des historischen Hotels Scaletta in S-chanf oder der umfassende Umbau des Hotels Engiadina in Zuoz. Außerdem werden uns auch im 2025 verschiedene Gesundheitsthemen und vor allem die Saisonverlängerung in den Herbst hinein intensiv beschäftigen.

Es wird uns nicht langweilig – in diesem Sinne wünsche ich uns allen ein spannendes und erfolgreiches 2025!

Jan Steiner
CEO Engadin Tourismus AG
j.steiner@engadin.ch

PS: Das Angebot für einen gelungenen Silvesterabend im Engadin ist gross – wir haben es für dich zusammengefasst!

Musica 2024/2025

an Silvester, 31. Dezember um 21.30 bis in die frühen Morgenstunden in der Casa Hasler, Via da la Pesa 8 in Poschiavo zu präsentieren. Die Mitternachtsglocken erklingen und Bio-Prosecco, Linsensuppe und hausgebackenes Roggenbrot werden gereicht. (Einges.)



Leserbeiträge

Haben Sie etwas Spannendes beobachtet? Lässt Sie ein Thema nicht mehr los? Dann senden Sie uns Ihren Beitrag direkt auf www.engadinerpost.ch

Engadiner Post
POSTA LADINA



Mit der neuen Gemeindeführungsstruktur soll unter anderem der Gemeinderat von heute 17 auf neu 11 Mitglieder verkleinert werden.

Foto: Reto Stifel

Fraktionen befürworten CEO-Modell mehrheitlich

Die Gemeinde St. Moritz will ihre Gemeindeführung umkrepeln. Die politischen Fraktionen des Gemeinderates stehen diesem Ansinnen positiv gegenüber. Kritik gibt es von der Mitte-Partei. Nach der Vernehmlassung wird nun eine Vorlage erarbeitet.

RETO STIFEL

Ein wesentliches Ziel der angestossenen Gemeindeführungsreorganisation ist es, die Kompetenzen bei strategischen und operativen Aufgaben klarer zuzuordnen. Grundsätzlich soll die Exekutive, bestehend aus dem Gemeindepräsidenten und dem Gemeindevorstand, vom operativen Tagesgeschäft entlastet werden, um sich stärker auf die strategisch-politischen Aufgaben der Gemeinde konzentrieren zu können. Das Amt des Gemeindepräsidenten soll in Zukunft nur noch ein Halbamt sein. Im Gegenzug wird eine Geschäftsführerin oder ein Geschäftsführer angestellt, um die Gemeinde operativ und personell zu führen. Unterstützt wird diese Person

von einer Geschäftsleitung, bestehend aus Abteilungsleitenden. Die Stelle des Gemeindeschreibers entfällt in diesem Modell.

Eine weitere wesentliche Änderung betrifft die Verkleinerung des Parlaments, also der Legislative, von aktuell 17 auf künftig 11 Gemeinderatsmitglieder. Die Vorlage wurde von der parteiübergreifenden Kommission «Gemeindeführung» erarbeitet und von einem externen Berater begleitet.

Unterschiedliche Positionen

Ende November endete die öffentliche Vernehmlassung. Laut Gemeindeschreiber Ueli Rechsteiner sind sieben Stellungnahmen eingegangen, darunter von den politischen Parteien, die im Gemeinderat vertreten sind. Diese Schreiben liegen der EP/PL vor. Die Fraktionen von FDP, SVP und Next Generation stehen dem vorgeschlagenen Gemeindeführungsmodell positiv gegenüber. Anders sieht es bei der Mitte-Partei aus. In einer Mitgliederversammlung sprach sich die Mehrheit der Anwesenden gegen die vorgeschlagene Teilrevision der Verfassung aus und entschied, dass das Geschäft in der vorliegenden Form nicht weiterverfolgt werden soll.

Präsidium nicht schwächen

Die Partei Die Mitte kritisiert, dass mit dem neuen CEO-Modell die Verantwortlichkeiten der Gemeinde fundamental verändert und grosse Verantwortlichkeiten an die Verwaltung delegiert würden. «Die Position des Gemeindepräsidenten würde geschwächt, da dieser sich nicht mehr um die Gemeindeführung kümmern müsste und somit weniger stark in die verschiedenen Dossiers involviert wäre», heisst es in einer Medienmitteilung. Stimmberechtigte hätten jedoch Anspruch darauf, dass der Gemeindepräsident die Anliegen der Bevölkerung aufnimmt und in die Verwaltung einbringt.

Zudem bemängelt die Partei, dass der vorliegende Verfassungsentwurf die Form der Geschäftsführung nicht abschliessend regelt und die Entscheidung über das endgültige Führungsmode allein beim Gemeindevorstand liegt. Auch seien die finanziellen Auswirkungen der Umstrukturierung unklar. Fraktionspräsident Martin Binkert betont, dass die Gemeinderatsfraktion Die Mitte das Geschäft differenzierter sieht, als es das Ergebnis der Mitgliederversammlung vermuten lässt. «Die Kommission muss die Vernehmlassung nun analysieren und aufarbeiten. Erst

dann ist es möglich, sich ein ganzheitliches Bild zu machen», erklärt Binkert.

CEO-Modell hat sich bewährt

Die Stellungnahmen der FDP, SVP und Next Generation kommen zu ähnlichen Schlussfolgerungen. Die Next Generation weist darauf hin, dass die Ansprüche an die Gemeindeverwaltung in den letzten Jahren deutlich gestiegen sind. Einerseits erwarten die Einwohnerinnen und Einwohner hochwertige Dienstleistungen, andererseits fordert die kantonale Verwaltung eine zunehmende Professionalisierung.

«Diese Entwicklung führt dazu, dass sich der Gemeindevorstand immer stärker mit dem Tagesgeschäft der Verwaltung befassen muss, anstatt sich auf politische und strategische Entscheidungen konzentrieren zu können», so die Next Generation. Zudem sei das CEO-Modell keine Neuheit, sondern habe sich bereits in vielen Gemeinden bewährt – beispielsweise im Kanton Luzern, wo zwei Drittel der Gemeinden mit weniger als 5000 Einwohnern dieses Modell anwenden.

Gut ausbalanciert

Die Fraktionen von FDP und SVP bewerten das vorgeschlagene CEO-Mo-

dell als «gut ausbalanciert». Es schafft mehr Kontinuität in der operativen Führung, ermöglicht eine stärkere politisch-strategische Leitung und sei attraktiver für Führungskräfte aus der Privatwirtschaft.

Die Reduktion des Gemeinderates auf elf Mitglieder sowie die Beibehaltung der Gemeindeversammlung trügen der politischen Kultur von St. Moritz Rechnung und erhöhen zugleich die Effizienz. «Zudem wird sichergestellt, dass die Stimmbürgerinnen und Stimmbürger weiterhin direkten und indirekten Einfluss auf die Exekutivpolitik nehmen und diese kritisch hinterfragen können», heisst es.

Weiteres Vorgehen

Die eingegangenen Stellungnahmen zum CEO-Modell werden nun durch den externen Berater ausgewertet und in einem Mitwirkungsbericht zusammengefasst. Mitte Januar soll dieser Bericht in der Kommission besprochen werden. «Die Kommission unterbreitet dem Gemeindevorstand ihre inhaltlichen Empfehlungen, Anträge und einen entsprechenden Vorschlag», sagt Ueli Rechsteiner abschliessend.

Erlebnisrundweg ist eröffnet

Pontresina Über der Wildwasserschlucht Ova da Bernina entsteht seit 2023 ein neuer Erlebnisrundweg. Mit Abschluss der zweiten von drei Bauetappen wurde das Herzstück zu Gunsten des Naherholungsgebietes kürzlich feierlich eröffnet. Die im Vorjahr eröffnete Plaza Bernina samt 37 Meter langem Schwebebalken ist damit um sechs Schauplätze ergänzt worden.

Die verschiedenen Schauplätze bestehen aus schlichten Bauten und einfachen geometrischen Formen. Die Schauplätze animieren dazu, Wissens-

wertes über Pontresina zu erfahren: zum Beispiel über Flora und Fauna, die Geschichte des bekannten Bergsteigerdorfes, die Geheimnisse im Arven-Lärchenwald und über vieles mehr. Umfassenderes Hintergrundwissen ist vor Ort via QR-Codes abrufbar. Im Jahr 2025 wird die dritte Bauetappe mit einem weiteren Schauplatz unter der Berninabachbrücke abgeschlossen. Parallel wird bis Ende 2025 die historische Brücke Punt ota saniert und die untere Via da Mulin gemäss Verkehrskonzept 2024+ für Fußgängerinnen und Fußgänger aufgewertet. (Einges.)



Die neuen Schauplätze sind eine Hommage an die Ova da Bernina. Foto: z. Vfg

Fair fashion ist salonfähig

Pontresina Im weihnachtlich dekorierten Foyer des Hotels Engadinerhof in Pontresina fand am vierten Adventssonntag eine Fair Fashion Show statt. Mit viel Engagement, Freude, Eleganz und ganz professionell präsentierten die Mädchen und Frauen aus dem Engadin im Alter von 14 bis 82 Jahren kostbare und edel verarbeitete Mode aus kontrolliert fairem Handel.

Vor einem interessierten Publikum in der voll besetzten Hotelloobby, beschwingt durch Musik, zeigten die Models wunderbar weiche Pullis, Ponchos, Capes und Mäntel aus kostbarer Alpacawolle, jeweils kombiniert mit schicken Taschen, Mützen und Schals, alle Produkte aus fairem, nachhaltigen Handel.

Während in der Pause hinter den Kulissen Kleider und Accessoires gewechselt wurden, informierte Flurina Jörin überzeugend und authentisch anhand einer Dia-Schau über das Projekt «Girasol». Die Schweizerin Jörin, die sich in Peru im Rahmen ProCampo für die Bevölkerung auf dem Land einsetzte, war betroffen von den schwierigen Lebensumständen der indigenen alleinerziehenden Frauen in Cuzco. Sie er-

kannte die kunsthandwerklichen und kreativen Fähigkeiten und das Stricktalent dieser Mütter, die in Fabriken und Haushalten ausgebeutet wurden. Im Jahr 2011 gründete sie mit ihnen das Projekt. Juanita, Rosa, Anamaria, Celia, Luzmilla und all die anderen Strickerinnen können heute mit ihrer Strickkunst und dem fairen, existenzsichernden Lohn, den sie dafür erhalten, ein Leben in Würde führen.

Mit viel Schwung und Selbstbewusstsein präsentierten dann die Models im zweiten Durchgang modische Variationen in frechen Farbkombinationen. Die zahlreichen modeinteressierten Besuchenden zeigten sich überrascht von der federleichten, warmen Qualität der Wolle und der hochwertig verarbeiteten Modelle.

Mit einem herzlichen Dankeschön an alle freiwilligen HelferInnen und vor allem an die Gastgeber, Familie Nina und Pascal Lang Esche, ging der elegante, gelungene Anlass zu Ende. Der nicht gewinnorientierte Weltladen Engadin hat sein Verkaufsgeschäft an der Via Maistra in Pontresina, im Gebäude des Hotels Engadinerhof. (Einges.)



Links die Initiatorin des Strickprojekts in Peru, Flurina Jörin, rechts die Gastgeberin der Modenschau, Nina Lang. Foto: z. Vfg

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Offene Pilz-Lasagne

für 4 Personen

Zutaten

1 Zwiebel, gehackt
2 EL Butter
100 g Champignons, frisch,
in Scheiben geschnitten
40 g Morscheln, getrocknet, eingeweicht
40 g Steinpilze, getrocknet, eingeweicht
1 dl Weisswein
3 dl Vollrahm
16 Lasagne-Blätter
Salz, Pfeffer
Peterli, zum Garnieren

Zubereitung

1. Zwiebeln in Butter andünsten. Pilze darin andünsten, mit Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren. Rahm beigeben, etwas köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Lasagne-Blätter in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen und in Vierecke schneiden.
3. Pilzmasse und Lasagne-Blätter auf 4 Tellern schichtweise anrichten und servieren.

Weitere Rezepte finden Sie auf www.volg.ch/rezepte/

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

**frisch und
fründlich** **Volg**
www.volg.ch

WIR SUCHEN FÜR VORGEMERKTE KÄUFER:

Eigentumswohnungen, Häuser,
Grundstücke.

Bitte rufen Sie uns an,
wenn Sie verkaufen möchten.
www.smp-immobilien.com
Tel. 00423 370 28 03

Laudenbacher FLEISCHVEREDLEREI

WILDLACHS

Gefischt in Alaska

FONDUE CHINOISE

Von Hand geschnitten

ANGUS BEEF

Tenderloin (Filet)

NUSSTORTE

Testsieger

JETZT RESERVIEREN

081 854 30 50
Via Cumünela 32
7522 La Punt



Die BERATUNGSTELLE ALTER UND GESENDSHIT IST EINE VIELSEITIGE ANLAUFSTELLE FÜR ALLE THEMEN RUND UMS ALTER.

WIR INFORMIEREN, VERMITTELN, VERNETZEN, KOORDINIEREN UND BERATEN SOWOHL ÄLTERE MENSCHEN ALS AUCH IHRE ANGEHÖRIGEN.

Suot Stazun 7/9 - 7503 Samedan - Tel. 081 850 10 50
info@alter-gesundheit-oberengadin.ch - www.alter-gesundheit-oberengadin.ch

MOVIMENTO

SAMEDAN POSCHIAVO SCUOL

BETREUTES WOHNEN/WOHNBEGLEITUNG · BETREUTE TAGESSTRUKTUR · BETREUTES ARbeiten BERUFLICHE MASSNAHMEN DER IV · BERUFLICHE ERSTAUSBILDUNG

MOVIMENTO - Via Nouva 1 - 7503 Samedan
Tel. 081 851 12 12 - info@movimento.ch - www.movimento.ch

chesa surlej

hotel

Geniessen Sie einen stimmungsvollen Abend im Restaurant LaBrasera – Hotel Chesa Surlej

SILVESTER MENÜ «FIRE & ICE»

Ein Glas Prosecco zur Begrüssung
Un bicchiere di Prosecco per darvi il benvenuto

Amouse Bouche

Flambierter Thunfisch-Tataki auf Kichererbsen-Püree mit Mango Avocadoculis und Honig-Sojaschaum

Tataki di tonno flambé su purea di ceci con coulis di mango e avocado e schiuma di soia al miele

Rote-Bete Risotto mit Garnelen-tatar und Tropfen von Safran-Jogurtcreme

Risotto alla barbabietola con tartare di gamberi e gocce di crema di yogurt allo zafferano

Zitrone- Basilikum und Prosecco -Sorbet

Sorbetto di limone, basilico e prosecco

Gespickte Rinder-Tournados an Roquefort- und Portweinsauce mit Pavé-Kartoffeln und gefüllten Zucchini

Tournados di manzo lardellato con salsa Roquefort e al vino porto, servito con patate pavé e zucchine ripiene

Dessert Trilogie / Trilogia di dessert

Schokoladenfondant mit Pistazien-Ganache und Himbeeren

Feige-Brûlé auf Creme-Pâtisserie

Zitronentarte mit Baiser

Fondente al cioccolato con ganache al pistacchio e lamponi

Brûlé di fichi su crème pâtisserie

Crostata al limone con meringa

CHF 80 pro Person / per Persona

Reservierungen unter 081 838 75 75

Via dal Corvatsch 30, 7513 Silvaplana Surlej

Wir freuen uns auf Sie.

KULTUR-PROGRAMM

JANUAR

CULTURE
LAUDINELLA
ST. MORITZ

03. 17 Uhr	ILYA SHMUKLER Engadin Festival Piano Days	Eintritt ab CHF 23,70
04. 17 Uhr	BLOOMING TALES Eugenia A. Burgo Ausstellung bis Ostern 2025	Eintritt frei
09. 20.30 Uhr	WO GEHT DAS LICHT HIN, WENN DER TAG VERGANGEN IST Lesung von Nadine Olonetzky	Eintritt CHF 10
12. 17 Uhr	SINNENRAUSCH Liederabend von und mit Liliane Amuat & Florian Paul	Eintritt frei
15.+16. 20.30 Uhr	JAZZ@REINE VICTORIA Inezona	Eintritt frei
22. 20.30 Uhr	OPEN DOORS ENGADIN Experten im Gespräch Generationswechsel in der Architektur	Eintritt frei
29. 20.30 Uhr	DAS ENGADIN LEBEN Jon Domenic Parolini, David Spinnler	Eintritt frei

WEITERE INFOS UNTER www.laudinella.ch

zu verkaufen

Autonummer

GR 73X

Angebote an
nufin2010@gmail.com

Fotographie Albert Steiner

Motiv: St. Moritzersee

Tel. 079 221 29 81

Renovierte Altbauwohnung

S-chanf

Wir vermieten ab sofort eine hochwertig renovierte 3.5-Zi.- (137m²) Altbauwohnung (Erst-/Zweitwohnung). Der Mietzins beträgt 2700 CHF + 400 CHF Nebenkosten (keine Saisonmiete). Bei Interesse freuen wir uns auf Ihre Anfrage an: verwaltung@monteconcept.ch

Bürozeiten und Inserateschluss an den Feiertagen

Donnerstag, 2. Januar 2025

Büro geschlossen und es erscheint keine Ausgabe.

An den Werktagen sind wir erreichbar von 8.00 – 12.00 und 13.30 – 17.00 Uhr.

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

**Wir wünschen Ihnen
frohe Feiertage.**

Bleiben Sie immer informiert, Digital und online auf unserer Plattform www.engadinerpost.ch

ENGADIN FESTIVAL

Piano Days

fest ENGANIDIN
seit 1941

03. JAN | 16. FEB | 02. MÄR | 2025



Ilya Shmukler
Klavierrezital

Anna Kravtchenko
Klavierrezital

Lise de la Salle
Klavierrezital

Ilya Shmukler

KLAVIER

Freitag, 3. Januar | 17.00 Uhr
Hotel Laudinella
Via Tegiatscha 17 | 7500 St. Moritz

Tickets
CHF 45 free seating

Anna Kravtchenko

KLAVIER

Sonntag, 16. Februar | 17.00 Uhr
Hotel Laudinella
Via Tegiatscha 17 | 7500 St. Moritz

Tickets
CHF 65 free seating

Lise de la Salle

KLAVIER

Sonntag, 2. März | 17.00 Uhr
Hotel Laudinella
Via Tegiatscha 17 | 7500 St. Moritz

Tickets
CHF 65 free seating

Ticketing

Tickets ab sofort auf www.pianodays.ch erhältlich.



Optica Claudio dankt herzlich für Ihre Treue und wünscht Ihnen frohe Festtage und einen guten Rutsch ins 2025

Optica Claudio dankt herzlich für Ihre Treue und wünscht Ihnen frohe Festtage und einen guten Rutsch ins 2025

CLAUDIO
OPTICA SCUOL Tel. 081 864 99 77

«Erhoffe mir mehr Planungssicherheit für die Rennen»

Die Damen-Weltcup-Rennen in St. Moritz haben sich etabliert. Im Interview mit der EP/PL wünscht sich OK-Präsident Robin Miozzari ein fixes Datum im Rennkalender. Er hofft trotz Absage eines Rennens auf eine ausgeglichene Rechnung und will nicht ausschliessen, dass auch die Männer zurückkehren.

RETO STIFEL

Engadiner Post: Robin Miozzari, mit einer Woche Abstand: Was bleibt Ihnen besonders positiv in Erinnerung vom Weltcup-Wochenende 2024?

Robin Miozzari: Sicherlich der Samstag mit dem perfekten Wetter, den hoch motivierten Voluntaris, Militär und Zivilschutz und den reibungslosen Abläufen. Besonders gefreut haben mich auch die vielen Zuschauerinnen und Zuschauer vor Ort. Am Sonntag hatten wir leider Wetterpech. Dennoch war es grossartig zu sehen, wie alle mit voller Motivation gearbeitet haben, um das Rennen irgendwie möglich zu machen. Wir haben bis zum Schluss alles versucht – leider ohne Erfolg.

Was geht einem als OK-Präsident durch den Kopf, wenn die Absage definitiv ist?

Die Absage kam nicht völlig überraschend. Wir waren uns der schwierigen Witterungsbedingungen am Sonntag bewusst und hatten gehofft, ein Zeitfenster beim Wechsel von der Süd- auf die Nordströmung nutzen zu können. Was mir in diesem Moment genau durch den Kopf ging, kann ich heute nicht mehr sagen. Ich musste die Situation akzeptieren – im Wissen, dass wir alles Menschenmögliche versucht und wir uns nichts vorzuwerfen haben. Darum bin ich auch so stolz auf das gesamte Team.

Die Weltcup-Rennen am Wochenende haben so viele Zuschauerinnen und Zuschauer angezogen wie noch nie. Mal abgesehen vom «Lindsey-Vonn-Effekt»: Wie erklären Sie sich das zunehmende Interesse?

Wir versuchen jedes Jahr, uns zu verbessern, und setzen dort an, wo es im Vorjahr nicht so gut funktioniert hat. Unser Ziel ist es,

St. Moritz und das Engadin ins beste Licht zu rücken. Wenn wir dann sehen, dass dieses Konzept funktioniert und die Menschen zu den Rennen kommen, bestätigt das unsere Arbeit. Einen positiven Effekt haben sicherlich auch starke Leistungen der Schweizer Athletinnen. Allerdings gibt es einen Punkt, der uns Sorgen bereitet ...

... nämlich?

Dass wir kein fixes Weltcup-Datum im Dezember haben. Im letzten Jahr fanden die Rennen über Sant' Ambrogio statt, was viele italienische Fans angezogen hat. In diesem Jahr waren wir sehr nah an Weihnachten – das wollen wir eigentlich vermeiden. Ein fixes Datum, zum Beispiel immer am ersten Dezember-Wochenende, würde uns enorm helfen.

Bei anderen Weltcup-Rennen wie Adelboden oder Wengen hat man das Gefühl, dass die Party und das Rahmenprogramm wichtiger sind als der Sport. Sollte St. Moritz ebenfalls stär-

ker auf solche Faktoren setzen, um noch mehr Besucher anzulocken?

Ohne Rahmenprogramm geht es nicht, klar. Doch der Sport und dessen Besuch steht bei uns nach wie vor im Vordergrund. Nach Corona haben wir entschieden, das Fest direkt im Zielgelände nach den Rennen stattfinden zu lassen, anstatt abends im Dorf. Das hat sich inzwischen etabliert, wird aber gemeinsam mit der Tourismusorganisation regelmäßig überprüft. Ob zusätzliche Aktivitäten im Dorf nötig sind, wird ebenfalls diskutiert. Klar ist: Wir haben ein anderes Publikum als Adelboden oder Wengen, wo das Einzugsgebiet für Tagesbesuche viel grösser ist. Wir tun unser Bestes, um ein Rennwochenende zu organisieren, das zu St. Moritz passt.

Ich habe den «Lindsey-Vonn-Effekt» angesprochen. Das Comeback der Amerikanerin war ein Glücksfall für St. Moritz. Hatten Sie direkten Kontakt mit ihr?

Nein, das war auch nicht nötig. Sie hatte ihr Team vom amerikanischen Skiverband um sich. Ihr Medienteam, unterstützt von unseren Leuten, sorgte dafür, dass sie ungestört ins Hotel zurückkehren konnte.

Im Vorfeld der Rennen haben Sie gesagt, das OK werde

für Lindsey Vonn keine Extrawünsche erfüllen. Hatte sie überhaupt welche?

Nein, überhaupt nicht. Sie hat sich wie alle anderen Athletinnen vorbereitet und keinerlei Sonderwünsche geäußert. Sie war sehr unkompliziert.

Es ist ein offenes Geheimnis, dass St. Moritz gerne auch Herren-Rennen durchführen möchte. Bei diesen ist das mediale und Zuschauerinteresse noch einmal grösser. Gibt es aktuell Chancen, in den Weltcup-Kalender aufgenommen zu werden?

St. Moritz ist seit Anfang des Jahrtausends renommierter Veranstalter von Frauen-Weltcups oder Weltmeisterschaften. Natürlich wären wir interessiert, auch Herren-Rennen auszutragen, doch es bleibt schwierig. Mit Adelboden und Wengen hat die Schweiz zwei etablierte Klassiker im technischen und Speed-Bereich. Wir bleiben aber dran. Eine Chance sehe ich ab 2026, wenn die internationalen Medienrechte zentral vermarktet werden und wir mit Swiss-Ski neue Verträge vereinbaren. Diese Verhandlungen beginnen im Frühjahr. Davon erhoffe ich mir unter anderem mehr Planungssicherheit für unsere Rennen, egal, ob Damen oder Herren. Bislang hatten wir immer nur Einjahresverträge.

Welche finanziellen Konsequenzen hat die Absage vom Sonntag? Sie haben ja bereits Erfahrung, da letztes Jahr auch ein Rennen abgesagt wurde.

Wir sind versichert. Allerdings wird es immer schwieriger, solche Versicherungen abzuschliessen, und die Prämien sind enorm hoch. Jetzt müssen wir das diesjährige Rennwochenende gründlich aufarbeiten und gemeinsam mit der Versicherung eine Lösung finden. Vor einem Jahr konnten wir trotz Absage eine ausgeglichene Rechnung vorweisen. Im besten Fall gelingt uns das auch dieses Jahr. Klar ist aber: Zwei durchgeführte Rennen bei guten Bedingungen wie am Samstag sind auch aus finanzieller Sicht deutlich attraktiver.

Sie haben das OK-Präsidium vor gut zwei Jahren übernommen. Der Arbeitsaufwand ist gross – was reizt Sie an dieser Aufgabe?

Ich habe diese Aufgabe nicht aktiv gesucht. Als ich selbst keine Rennen mehr gefahren bin, war es mir wichtig, mit dem alpinen Skirenn-

sport verbunden zu bleiben. So bin ich zunächst als Volontär und später als Rennleiter in die Organisation gekommen. Als Martin Berthod vor drei Jahren seinen Rücktritt bekannt gab, war es sein Wunsch, dass ich sein Nachfolger werde. Nach vielen Gesprächen mit meiner Familie und meinem Arbeitgeber, um die zeitliche Machbarkeit zu klären, habe ich zugesagt. Mir persönlich bedeutet diese Aufgabe sehr viel. Ich bin aber nur ein Teil eines grossen Teams, in dem jede und jeder eine wichtige Aufgabe hat. Das zu koordinieren und am Ende festzustellen, dass die Veranstaltung ein Erfolg war, ist eine grosse Ehre und Belohnung für mich.

In knapp drei Monaten finden in der Region die Freestyle-Weltmeisterschaften statt. Bei den Veranstaltungen auf Corviglia sind Sie Rennleiter. Geht die Arbeit nahtlos weiter?

Auf Corviglia führen wir fünf Disziplinen durch, und jede hat ihren eigenen Rennleiter. Vor drei Jahren durfte ich die Gesamtkoordination übernehmen. Die Freestyle-WM wird ein Grossereignis mit insgesamt elf Disziplinen und fast ebenso vielen unterschiedlichen Zielbereichen. Es wird spannend und herausfordernd, da es in dieser Form auch für uns eine Premiere ist. Langweilig wird es bis zum März bestimmt nicht. Wir haben einen Plan – jetzt geht es an die Umsetzung.

Im Gespräch mit ...

... Robin Miozzari

Themen, die bewegen, Menschen, die zu diesen Auskunft geben können: In der Serie «Im Gespräch mit ...» werden Personen in unregelmässigen Abständen zu verschiedenen Themen interviewt. Heute Robin Miozzari. Robin Miozzari ist seit 2015 stark in der Rennorganisation involviert, war von 2018 als Rennchef tätig, bis er im Frühjahr 2022 das OK-Präsidium der Rennen von Martin Berthod übernommen hat. Der 34-Jährige ist verheiratet, Vater einer Tochter und als gelernter Grafiker bei einem St. Moritzer Bauunternehmen als technischer Mitarbeiter tätig. (ep)



Robin Miozzari ist OK-Präsident der alpinen Weltcup-Rennen in St. Moritz

Foto: z.Vfg

Robert Eberhard tritt in den Ruhestand

Würdigung Dr. med Robert Eberhard war eine vertraute Anlaufstelle für Menschen aus der Region und weit darüber hinaus. Durch seine engagierte ärztliche Betreuung von einheimischen Patienten, Kur- und Feriegästen erlangte er Bekanntheit bei Patientinnen und Patienten aus aller Welt.

Geboren 1942 in Kloten, begann seine Laufbahn auf ungewöhnliche Weise: Zusammen mit seinem Zwillingsbruder besuchte er zunächst die Landwirtschaftsschule. Ein Berufsschullehrer erkannte ihr Potenzial und ermutigte ihn und seinen Bruder, zu studieren. Nachdem er die Ausbildung zum Landwirt abgeschlossen hatte, arbeitete er ein Jahr als Gemüsebauer. Schliesslich holte er die Matura nach und finanzierte sein Medizinstudium durch landwirtschaftliche Arbeit in den studienfreien Zeiten. 1970 schloss er das Staatsexamen ab und erlangte – für die damalige Zeit bemerkenswert – auch das amerikanische Staatsexamen.

Seine Facharztausbildung absolvierte er in verschiedenen Disziplinen: ein Jahr in der Pathologie am Kantonsklinikum Aarau, gefolgt von Rotationen in

Chirurgie und Rheumatologie im Stadtspital Triemli und darauf arbeitete er im Spital Samedan zwei Jahre auf der Inneren Medizin und ein Jahr auf der gynäkologischen Abteilung.

Das Schicksal wollte es, dass er beim Spaziergang mit seinen Kindern oberhalb des Spitals in Samedan seinen früheren Chef vom Stadtspital Trimli Zürich traf, Prof. Dr. med Gross. Dieser meinte begeistert: «Sie kommen mir wie gerufen, wir suchen einen leitenden Arzt für das neu Heilbad in St. Moritz, und Sie wären dafür bestens geeignet.» Er vertiefte parallel zu seiner Arbeit sein Wissen in der Bäderkultur durch Studienaufenthalte in Heilbädern in Deutschland, Frankreich, Österreich und der Schweiz. Zudem erwarb er das Fähigkeitszeugnis für manuelle Medizin (SAMM).

Noch während seiner Facharztausbildung wurde Robert Eberhard am 22. August 1975 von der medizinischen Fachkommission zum Bäderarzt des neu eröffneten Heilbadzentrums in St. Moritz berufen, als Nachfolger von Dr. med. Peter Robert Berry. Dort wirkte er während 48 Jahren ununterbrochen,

bis er nun im Dezember seinen Ruhestand antrat.

Mit der Privatisierung des Heilbads St. Moritz durch die Gemeinde gründete er am 2. Juni 2002 gemeinsam mit der leitenden Chefphysiotherapeutin Britta Ahlden das Medizinische Therapiezentrum (MTZ) Heilbad St. Moritz. Damit sicherten sie nicht nur den Fortbestand des Therapiezentrums, sondern bewahrten zugleich die jahrtausendealte Tradition der Trink- und Badekultur von St. Moritz – ein Kulturerbe, das Einheimischen ebenso wie Kur- und Feriegästen zugute kommt.

Als Präsident des Verwaltungsrats leitete Eberhard die MTZ Heilbad St. Moritz AG mit grossem Einsatz und widmete sich mit unermüdlichem Engagement dem Erhalt dieser wertvollen Tradition. Um die Zukunft dieser einzigartigen Kultur langfristig zu sichern, initiierte er die Gründung der Stiftung der Paracelsus-Quellen. Von 1976 bis 2014 amtierte er zudem als Präsident der Dr.-Bernhard-Stiftung, die sich der Erforschung des Höhenklimas widmet, und engagierte sich 18 Jahre lang als Aktuar im Vorstand der

Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Bioklimatologie (SGBB), die ihn 1999 in Anerkennung seiner Verdienste zum Ehrenmitglied ernannte.

Trotz seines aussergewöhnlichen beruflichen Engagements fand Robert Eberhard stets Zeit für seine Familie. Selbst nach langen und anstrengenden Arbeitstagen blieb er ein einfühlsamer Vater, der auch zu später Stunde immer ein offenes Ohr hatte und Raum für Gespräche bot.

Robert Eberhard war ein unermüdlicher Arzt, der sich mit grossem Engagement und selbstlosem Einsatz sowohl für seine Patienten als auch für das Heilbadzentrum einsetzte. Seine umfassende Ausbildung, kombiniert mit einem unstillbaren Wissensdurst, machte ihn zu einem medizinischen Allrounder, wie man ihn heute nur noch selten findet. Seine Bodenständigkeit, geprägt durch seine Anfänge als Landwirt, schuf eine besondere Nähe zu den Menschen. Eberhard behandelte nicht nur Symptome, sondern immer den ganzen Menschen. Dabei war er ein Vorreiter im Einsatz bio-

dentischer Hormone und der Good-Aging-Medizin, ungeachtet anfänglicher Kritik aus medizinischen Fachkreisen. Es liegt nahe, eine Parallele zum berühmten Engadiner Arzt Dr. Oscar Bernhard (1861–1939) zu ziehen. Bernhard wurde bekannt für seine ganzheitliche Herangehensweise und die Einführung der Heliotherapie, mit der er eine ergänzende Methode zur Behandlung von Tuberkulose etablierte – ebenso ungeachtet der damaligen Dogmen, welche dominiert waren von chirurgischen Ansätzen.

Ähnlich wie Oscar Bernhard erschloss auch Robert Eberhard der Medizin neue Perspektiven, indem er Erfahrung und präzise Beobachtung mit Menschlichkeit und visionärem Weitblick vereinte und so die Grenzen des rein Fachlichen überwand.

Mit der Pensionierung von Robert Eberhard geht weit über St. Moritz hinaus eine Ära zu Ende. Es bleibt nur zu wünschen, dass der wohlverdiente Ruhestand dem angehenden Pensionär ebenso viel Erfüllung bringt wie seine erfolgreichen Berufsjahre.

MTZ Heilbad St. Moritz

Üna saira d'Advent plain clings da spraunza

Samedan Als 15 december, la terza dumengia d'Advent ho il Cor masdo Puntraschigna Samedan invido a giuven e vegl a chanter insemel chanzuns da Nadel illa Baselgia Plaza a Samedan. La baselgia d'eira bain implida. Patrik Würms ho dirigieu üna deschnia da chanzuns da taimpra tuottafat differentia in sieu möd luoch, simpatic, curaschus ed incuraschiant. Tuot la raspeda ho chanto cumünaivelmaing chanzuns cuntschaintas scu «O bainvgnieu Nadel», «Quaida not, sencha not» e «Dona nobis pacem», che chi ho implieu la baselgia baroccia cun ün'atmosfera da pêsch e da spraunza.

Las bundant 40 chantaduras e chantaduors dal cor masdo Puntraschigna Samedan haun preschanto la chanzun «Heilige Nacht, in der der Herr geboren» dal cumponist frances Adolphe Charles Adam (1803-1856) in inglais, frances e tudas-ch. Il cumanzaint da quella chanzun haun chanto las duos solistas Nadia Hört, soprano, e Carola Bezzola, alt, cun granda bravüra.

Michelle Freund ho introdüt l'«Agnus Dei» da Flavio Bundi culla flöta a travers, tschertas parts ho chanto il cor masdo ed otras parts ho darcho suno be la flötista. Üna cumbinaziun mürävgliusa chi ho do üna bellischma atmosfera sacrela. Zieva il chaunt es la glieud sortida da la baselgia in cumünaunza dand üna collecta ed inscuntrant a persunas cha nu's vaiva lönc na pü vis. Our sün Platz ho il Cor masdo Puntraschigna Samedan offert vin chod e biscuits sün üna bauncha, inua cha s'ho aucha pudieu ster da cumpagnia.

Al principi da l'an nouv cumainza il cor a chanter las chanzuns per il concert annuel. Per nouvas chantaduras e nouvs chantaduors es que il mumaint ideel per entrer il Cor masdo Puntraschigna Samedan. Nus chantains mincha marculdi da las 20.00 fin las 21.30 illa selva culturella a Puntraschigna ed a partir da favrer illa selva cumünela a Samedan. Zieva quista magnifica saira d'Advent ho forsa ün u l'otra clappo vöglia da chanter cun nus. Chanter nempe collia e fo bain a corp ed orma. (protro.)

«Mia staunza d'eira üna discoteca cun let»

Il producent e dj Massimo Gurini da Schlarigna nun es be d'udir in Engiadina, dimpersè eir i'l clubs da nom e da pom sün tuot il muond. Avaunt passa ün'eivna ho'l pudieu suner il club «Ministry of Sound» a Londra ed ho uschè ragiunt ün ulterior böt in sia carriera. Insemel cun la FMR ho Massimo Gurini do ün sguard inavous sün sia via.

Chi ch'ido es ieu in sortida in Engadin-Ota düraunt ils ultims 15 ans nu varo be üna vouta passanto üna not sül «dancefloor» intauta cha Massimo Gurini (32) d'eira vi dal pult da dj. El ho nempe suno in tuot las discotecas, clubs ed in occasiun da diversas festas in Engiadina. Il producent e dj, ch'ido es creschiu sù a Schlarigna, viva daspö il 2019 da la musica ed es in gir sün tuot il muond per ingaschamaints i'l clubs ils pü exclusivs.

Als 20 december ho el pudieu turner i'l club «The Ministry of Sound» a Londra ed ho pudieu giuver per la prüma vouta sül palc principel, l'uschè numenda «The Box». «Que's tratta prubabelmaing dal palc cul pü enorm sistem da sound da quasi tuot il muond. «Quist ingaschamaint d'eira darcho ün grand pass inavaunt - impustüt per mieu curriculum. Ed a la fin d'heja gieu ün milli gust da pudair suner lo», disch Massimo Gurini.

Ün «dancefloor» in staunza

Intauta cha l'ingaschamaint in «The Box» a Londra markescha ün dals puncts culminants da la carriera da Massimo Gurini, uschè ho già sia carriera cumanzo in üna tscherta box. Scu teenager ho el nempe fabricho üna chesina da dj in sia staunza ed ho lo drizzo aint tuot per fer musica scu eir üna pitschna installazion per l'iglüminta-

zun. «Mia staunza da durmir d'eira düraunt ün pér ans üna discoteca cun let e dancefloor», s'algorda Massimo Gurini. In quista box u chesina da dj ho el treno numerosas uras ed ho investieu pass per pass tuot ils raps e sieu temp liber per ragiundscher sieu grand sömmi, nempe da dvanter dj.

Inspiro d'ün bun amih

L'impuls per quist sömmi ho il Schlargino survgnieu d'ün bun amih da giuentüna, nempe dad Enrico Pilatti. Già düraunt l'infanzia haun els duos passante lur temp liber insemel e d'eiran suvenz in gir cul velo. «Nus duos vavans üna tscherta concurrenzia chi chi riva da modificher il velo cun installer da tuottas sorts robas, scu per exampel otplededers. Ün bel di es Enrico gnieu intuorn üna stüerta a Schlarigna e vaiva grandischems uragliers intuorn culöz», s'algorda Massimo Gurini ed agiundscha: «Ed eau al d'he dumando che ch'el fatscha uossa cun quels». El vaiva respus ch'el saja uossa dj ed uschè vulavia Massimo Gurini eir dvanter que.

Svelt haun ils duos amihs fat progress ed haun eir survgnieu lur prüms ingaschamaints a San Murezzan i'l local d'inscunter da giuentüna e pü tard eir i'l prüms clubs. Ma güsta cur ch'els haun pudieu festager ils prüms success, ho Enrico Pilatti clappo cancer. «Que d'eira in generel ün temp difficil per me. Enrico es alura eir mort zieva poch temp ed eau d'he güro ch'ea vointa ün grand dj per el. Que es auch'hoz üna dia mias motivaziuns principelas.»

In sortida, ma eir a lavurer

Uschè ho el lavuro inavaunt vi da sieu grand sömmi ed intauta cha oters passantaivan lur temp liber in sortida cun der oura raps, ho Massimo Gurini düraunt quel temp lavuro e guadagno raps. El disch: «Eau d'he reinvestieu mincha franc in nouv equipamaint e d'he da quel temp cumanzo a fabricher sù mia carriera. Zieva ün giarsunedi i'l Skiservice Corvatch d'heja eir adüna la vuro speratiers 100 pertschient, ma eau



Il producent e dj Massimo Gurini in aczun. fotografia: Riccardo Dambruoso

d'he adüna savieu ch'ea vöglia dvanter mieu egen schef.»

Il prossem grand pass per Massimo Gurini d'eira cur ch'el nun ho be pü gieu ingaschamaints scu dj in tuot l'Engiadina, dimpersè cur ch'el ho surpiglio la responsabilità artistica per la discoteca Vivai a San Murezzan l'an 2018. Daspo lo nun èl be il resident dj dal club, Massimo Gurini es eir l'agent e booker per tuot ils acts. «Uschè d'heja imprains a cugnuoscher ad enorm bge-ra glieud e d'he pudieu fabricher sù üna vasta rait da contacts.» Daspo quel an es el impü eir in gir süls palcs internazionali ed ho fin hoz traunter oter suno a Miami, Ibiza, Londra, Teneriffa, Egitto e quasi in tuot l'Europa centrela scu eir a la Street Parade a Turich sün ün char. Daspo il 2019 es el eir sieu egen schef e viva da la musica. Eir scha'l dj ho adüna sviluppo inavaunt sieu stil da musica, es Massimo Gurini resto lojel a sieu gener predilect, il house. Hozindì però eir cun influenzas dal techno.

Eau sun ün perfecziunist

«Eau sun uossa ad ün punct cha que dvainta difficil da crescher be scu dj. Perque vessi da cumanzer a pubblicher finelmaing mias egnas chanzuns. Ma eau sun ün perfecziunist e vögl pür fer quel pass sch'ea sun 100 pertschient persvas da mia prodot.»

Perque es el sper la lavour davous ils «turntables» sül palc da dj eir a scriver e prodür sia egnas musica. Perche cha sieu pü grand böt füss da lascher inavous musica chi'd ho tucho la glieud, da forsa üna vouta suner al festival «Burning Man Nevada» e chal' public chauntasias chanzuns düraunt sias concerts.

«Ma il pü important es la sandet. Perque nu baivi e nu pigl üngünas drogas, eir sch'ea füss predestino per que cau-sa mieu job», disch Massimo Gurini ed agiundscha: «Perque prouvi da guarder uschè bain scu pussibel da me e que s'ho fin uossa eir verifiche fich bain.»

Martin Camichel/FMR

Arrandschamaint

Concert da Büman a Tarasp

Tarasp Il center cultural Baselgia San Niclà a Strada organisescha ün concert da Büman cun René Oswald (clarinetta, bassethorn) e Pascal Weder (orgel). Quist concert nun ha lö per üna jada illa baselgia da San Niclà, dimper-

sè illa baselgia catolica da Tarasp. Il concert cumainza in marcurdi, i'l 1. schnier, a las 17.00. René Oswald e Pascal Weder preschaintan ouvras da Molter, Bach, Pergolesi, Benedetto e Cimarosa. (protro.)



Il chaschöl «Tea Fondada» da la Val Müstair.

fotografia: RTR

Il chaschöl jauer es bod il megilder dal muond

Val Müstair D'incoort han gnü lö ils «World Cheese Awards» i'l Portugal. A quist championati mundial da chaschöl chi ha lö mincha duos ons, han tut part s-chars 5000 chaschöls da 47 differents pajais. Eir la chascharía Val Müstair s'ha partecipada cul chaschöl da gromma «Tea Fondada» ed ha ragiunt la seguonda plazza illa categoria dals chaschöls loms. Il chaschöl «Tea Fondada» quinta l'istoria da la ditta dal lajet aintasom la Val Mora chi vaiva travus la tea, causa chal signun nu d'ei-ra stat amiaivel cun ün giast chi vaiva dumandà per qualchosa da baiver e da mangiar. Quai nu dess plü capitär in Val Müstair, insomma brich cul chaschöl

da la chascharía Jaura. Il chaschöl da gromma chi madüra fin ot mais i'l schlers da la chascharía Val Müstair, ha ragiunt insemel cun trais oters chaschöls, la seguonda plazza al championati mundial da chaschöls i'l Portugal. Sülla prüma plazza es rivà ün chaschöl portugais. Sco chal manader da gestiun da la chascharía, Janic Fasser ha quintà invers RTR, haja quist bun resultat gnü grondas consequenzas pel chaschöl jauer. Malapaina chal resultat es gnü comunichà, sajan eir entradas las prümas dumondas e postazioni pel chaschöl «Tea Fondada». Janic Fasser fa quist da stuvar augmantar la produzion da quist chaschöl da gromma per

raduond ün terz per accomplishi tuot las dumondas, voul dir sün totalmaing var 13 tonnas chaschöl da gromma. Ma cha'l nouvs claiants stopchan eir avair ün pa pazienza, causa cha quist chaschöl da gromma stopcha madüra fin ot mais per avair la qualità giavüschada.

La chascharía Val Müstair es gnüda fundada dal 1987. Illa chascharía lavuran ses collauraturas e collauraturas, da quels duos giarsuns. Il team prodüa raduond 120 tonnas chaschöl l'on cun lat dals paurs da la Val Müstair. Il prossem championati mundial da chaschöl varà lö in Svizra, nempe a Berna. (nba)

www.agricultura-valmuestair.ch

Impreder megilder rumantsch

das Schreiben	il scriver
etwas umschreiben (mit anderen Worten)	circumschrive
etwas umschreiben (mit anderen Worten)	dir cun oters pleuds qualchosa / alch
etwas unterschreiben	suottascriven qualchosa / alch
etwas unterschreiben	firmer qualchosa / firmar alch
etwas visieren (unterschreiben)	viser qualchosa / visar alch
etwas zeichnen (unterschreiben)	suottascriven qualchosa / alch
es liegt etwas zum Unterzeichnen vor	ad es cò qualchosa per suottascriven / id es qua alch per suottascriven
einen Brief schreiben	scriver üna charta
ein Buch schreiben	scriver ün cudesch
ein Gedicht schreiben	scriver üna poesia
eine Postkarte schreiben	scriver üna cartulina
Verse schmieden	scriver poesias

«Tina sto simplamaing avair gust da scriver rumantsch»

Daspö il decembre 2023 es Ignacio Pérez Prat responsabel pro la Lia Rumantscha pella transfuormaziun digitala. Dürant quist on ha'l analisà e laschà analisar il stadi digital da la lingua rumantscha. Ma la gronda laver spetta insè pür: s-chaffir la basa da datas per insomma crear tuot ils pussibels tools rumantschs.

A pruma vista tuna vaira abstract: Ignacio Pérez Prat es l'incumbenzà pro la Lia Rumantscha (LR) pella transfuormaziun digitala. Ma il post ch'el occupa daspö ün on es insè dret concret: Ignacio Pérez Prat sto promouer il svilup dad instrumaints, programs ed utensils digitals chi servan a la lingua rumantscha. La FMR ha discurrü cul «mister digitalisaziun» pro la LR - natürlamaing in fuorma digitala via üna conferenza da video.

FMR: Ad ün'applicaziun d'intelligenza artificala n'haja dumandà per cussagi, che ch'eu pudess dumandar in quist'intervista ad Ignacio Pérez Prat. - Sa'L che dumonda cha la «maschina» propuona?

Ignacio Pérez Prat: (ria) Ingün'idea! Ma eu n'ha buonder ...

Id es üna dumonda lungurusa: «Chenü-nas sfidas vezza El pro la transfuormaziun digitala da la lingua rumantscha e co planisescha El da superar quella sfidas?»

Quai es insè üna dumonda güstificada. Nus vain craja superà quist on ün'importanta sfida, nempe quella dad unifichar ed integrar. Voul dir impè cha la LR fa svess alch, vain nus fat la runda pro tuot las instituziuns, cumüns rumantschs ed organisa ün'occurrenzia partecipativa, il «Digidì». Uschea vain nus pudù eruir ils bsögs ed ils giavüschs e s-chaffir un sentimaint d'unità cha la digitalisaziun pertocca a nus tuottas e tuots - e na be l'instituziun LR. Nus vain fat uossa la laver teoretica, uschea cha nus pudain far ils prossems pass cun progeti concrets.

Ans imaginain ad üna persuna rumantscha fictiva, lain dir ch'ella as nomna Tina Marnia e lavura ill'administraziun dad üna falegnamaria. Co pudess ella profitar concretamaing da Sia laver?

Il plü important es insè cha Tina possa profitar per üna chose dal cour - oramai cha'l rumantsch vain suuent titulà sco «lingua dal cour». I füss necessari cha Tina pudess scriver sün seis telefonins per rumantsch, cun tuot ils sustegns pussibels, da la tastatura fin pro propostas da pleds e correctura linguistica. Tina sto simplamaing avair gust da scriver per rumantsch a sia famiglia ed a seis amis. In sia falegnamaria pudess ella scriver inserats, offertas e quints per rumantsch cun sustegn da programs d'ortografia, d'assistenza da scriver e da traducziun. Il rumantsch sto esser per Tina ün plaschair e na ün obstacul.

Insè mancan a Rumantschas sco Tina Marnia - in conugal cun pledaders d'otras linguas - fich blers instrumaints digitals: programs da traducziun in divers idioms, assistenzas da scriver, programs automatics chi prelegian texts o lura instrumaints dad audio-transcripcziun. I manca quasi tuot. Ha il muond rumantsch durmi ils ultims 20 ons?

Quai nu dschessa. Nus nu pudain conugalil il muond rumantsch per exaimpel cul muond tudais-ch. La lingua tudais-cha es gnüda digitalisada perquai chi dà ün interess economic. Apple, Google, Microsoft e tuot tschellas impreisas realiseschan ils instrumaints di-



Ignacio Pérez Prat in seis büro pro la Lia Rumantscha. Qua es el daspö ün on l'incumbenzà per la transfuormaziun digitala dal rumantsch.

fotografia: David Truttmann

gitals per tudais-ch ed in otras linguas grondas, perquai chi pon vender quels. Il rumantsch nun es economicamaing enorm interessant per quels concerns. Intant cha linguas grondas vegnan dímena digitalisadas da las firmas grondas, ston las minoritats linguisticas far svess quella laver. Sün Sia dumonda dschessa perquai: Na, nus nu vain durmi. Ma forsa esa stat greiv da chattar la dretta via. I mancaiva per uschè dir l'entrada.

Che es dimena l'entrada o il problem da basa chi nu dà hoz amo daplü instrumaints digitals?

Ün problem es l'access a las surfatschas graficas, per exaimpel da telefonins. Ma quia vaina i'l fratemps chattà oura co proseguir ed etablier il rumantsch sco aigna lingua per quels apparats. In quist connex daja üna gronda sfida cun üna norma ISO chi rapreschainta las linguas dal muond ed es la basa per integrar applicaziuns digitalas. Quella norma ISO nu resguarda actualmaing l'existenza da differents idioms, e perquai es bler restà blocçà. Per sviluppar lura progeti concrets, sco programs da traducziun, gnina svelt pro'l problem da ramassar, chürar e metter a disposizion avuonda datas linguisticas, voul dir blers texts in buna qualità e da different gener. Güsta cun ramassar e metter a disposizion libramaing quellas datas, daja nouvas dumondas, sco quella da la proprietà intellectuala e la protecziun da datas. Ma quia daja experienzas da dadour il muond rumantsch - eir dad otras minoritats linguisticas - chi muosan co proseguir.

El ha uossa dal sgüra üna survista chenünas e quantas datas linguisticas chi dà insomma i'l muond rumantsch. Daja insomma avuonda datas per sviluppar sustegns digitals linguistics?

I dependa che chi's voul ed in che idiom. Schi's less per exaimpel crear ün sistem da traducziun nella lingua administrativa o schurnalistica, lura basta - impustüt i'l idioms vallader, sursilvan e rumantsch grischun. Per surmiran gessa probabelmaing eir. Pro'l puter e'l sutsilvan as stessa pisserar per daplü datas, crear daplü texts da differenta sort.

Ma per oters intents o geners da datas - per exaimpel cun lingua discurrua in fuorma dad audio e text - esa in general fisch stret pro'l rumantsch.

S'i'analisa da la digitalisaziun dal rumantsch ha manà ad üna strategia ch'El ha eir preschäntà la mità da novembre a Cuoira, in occasiun dal prüm «Digidì», ün di da barat in dumondas digitals. Tenor Sia conclusiun: Che douvra il muond digital rumantsch il plü urgaint?

Tenor nossas retscherchas - tanter oter i'l cumüns rumantschs - füssan quai impustüt programs da traducziun in tuot las variantas scrittas. Oters giavüschs füssan assistenzas da scriver o programs chi transpuonan dad ün idiom a tschel. Ma apunta, per pudair spordscher ün bel di tuot quels instrumaints, douvra il prüm la laver da ramassar las datas. Uschea cha quai es insè il giavüsch da partenza. O per illustrar quai cun ün purtret concret: Scha nus vulain comprar ün auto, lura esa il prüm da far la via.

Voul dir: La LR dvainta ün center chi ramassa datas linguisticas cun gronds servers aint ils schlers da la Chasa Rumantscha?

(ria) Schi, nus ramassaran datas. Ma quellas nu douvrano enorbler spazi d'arcunar. Per far quai basta plü o main l'infrastructura cha la LR ha hoz. Ma da basa resta la LR quai ch'ella es fingià uossa - la promotura dal rumantsch. Per pudair accomplishir hoz quell'incumbenza, faja dabsögn da far quellas lavers i'l champ digital. Dimena, da chürar datas linguisticas es e resta insè üna competenza da basa da la LR.

La LR ramassa datas - ma ils instrumaints concrets ston far oters.

Schi. Ma natürlamaing provaina da promouer la realisaziun da tals tools, sco per exaimpel per promouer ün program da traducziun in plüs idioms. Nus cooperaran cun partenaris externs chi realiseschan lura la fin dals quints per nus ils instrumaints, per ün adöver liber ed avert.

Ün'expertisa externa ha eir guardà per la LR sur ils cunfins oura, pro otras mino-

ritats. Per exaimpel ils Sorbs o ils Isländs impuondan bler daplü raps e resuras illa transfuormaziun digitala. I va per milliuns dad euros, pro'l Sorbs esa var duos milliuns euros l'on. Quai es ün'otra ligia!

Schi, quels raps dals Sorbs cumpigliant tenor nossas infuormaziuns tant lavers da proget, ma impustüt eir il mantegniament e la chüra da datas. Quai es laver chi douvra temp e raps.

E Vus dovrais raps?

Scha nus lain cha Tina Marnia possa far adöver dal rumantsch sün seis telefonin, lura sto inchün far davo aint quella laver linguistica, di per di. Nus vain bain fat noss quints, quant cha quai custess, ma quai nun es amo madür per gnir publichà.

Ma pigliain il cas ch'inchün dess a la LR on per on 200 000 francs - explicitamaing per quella laver da ramassar e chürar datas linguisticas. Che dschessa'l?

Eu pigliess s'inclegia subit quels raps, dschess grazia fich e cumanzess il prossem di culla laver. Nus savessan precis che far e cun chi.

Il svilup digital es rasant e global - il muond rumantsch es però pitschen e plüost plan. Faja insomma sen d'investir blers raps ed energia in tuot la transfuormaziun digitala?

Schi, tenor mai esa logic ch'üna instituziun sco la LR sto far quai. Eu nu met in dumonda quell'incumbenza ed il bsögn. Il conugal cun otras minoritats muossa cleraing chi funcziuna. Schi's guarda che cha otras cumünanzas linguisticas - in stadiis industrialisats e bainstant - han realisà, lura eschan nus al mumaint plüost la «linterna cotschna».

Inavo pro Tina Marnia. Ella es Surmirana. Ella dovress dimena tools in quel idiom. La constellazion cun tuot quels tschinch idioms e rumantsch grischun renda tuot amo plü cumplichà e plü plan, o na?

Eu nu m'occup uschè ferm cun la dumonda, schi nu füss stat plü simpel da far tuot cun ün'unica versiun. Nossa relàtia es ün'otra, nus vain tschin

Da l'Argentina in Chasa Rumantscha

Ignacio Pérez Prat (42) es nat e creschü sü a Buenos Aires in Argentina. Cun 19 ons èl emigrò in Germania per far là ün stüdi d'indschegner d'economia. Plü tard èl rivà in Svizra, ingio ch'el ha laverà pro diversas impreisas d'industria e dal sectur da finanzas.

Avant co sourtur l'incumbenza pro la Lia Rumantscha ha el collavrà pro la societät eSanita chi promouva ils process digitals i'l sectur da sandà (per exaimpel dossiers da paziäntas e paziänts). Sia incumbenza sco responsabel pella «transfuormaziun digitala» ha Ignacio Pérez Prat surtut in Chasa Rumantscha a Cuoira il principi da december 2023.

Dürant il prüm lockdown da la pandemia da corona ha Ignacio Pérez Prat cumanzà d'imprender rumantsch. Intant discorra e scriva el curraintamaing rumantsch sursilvan. (fmr/dat)



NEUJAHRESEMPFANG

Für St. Moritzerinnen und St. Moritzer,
Einheimische und Zweitwohnungsbesitzer

2. Januar 2025, Kirche St. Karl, St. Moritz Bad

17.00 Uhr

NEUJAHRESKONZERT MIT DEN ZÜRCHER SÄNGERKNABEN

Musik von der Renaissance bis ins 19. Jahrhundert

Eintritt frei

18.15 Uhr

UMTRUNK & GESPRÄCHE OPENAIR

Die Einladung erhalten Sie direkt in Ihren Briefkasten.



Gemeinde St. Moritz · Via Maistra 12 · CH-7500 St. Moritz
T +41 81 836 30 00 · www.gemeinde-stmoritz.ch

Wohnung gesucht ab April 2025

IT-Spezialist und Mitarbeiter bei der Engadiner Post / Gammeter Media sucht langfristig ein neues Zuhause im Oberengadin.
Ich bin Nichtraucher, habe keine Haustiere und spiele kein Instrument – lebe also ruhig und zuverlässig.

Gesucht wird eine **2.5- bis 3.5-Zimmer-Wohnung** mit Garagenplatz für mein Auto.

Seit **über 30 Jahren** bin ich hier im Engadin verwurzelt und schätze die Ruhe und Schönheit dieser Region.

Ich freue mich auf ein schönes Zuhause in dieser wunderbaren Region und bin für faire Mietangebote dankbar.

Bei Interesse oder Tipps kontaktieren Sie mich gerne unter:
Renato Muolo
+41 77 2 866 844
r.muolo@gammetermedia.ch



**HOTEL
MÜLLER**
PONTRESINA
mountain lodge

Neu in unserer Stüva am Mittag:

Jeden Samstag: Bollito Misto mit seinen Beilagen
CHF 36.- pro Person

Jeden Sonntag: Rindertournedo an grüner Pfeffersauce
mit seinen Beilagen CHF 39.- pro Person

Tel. +41 81 839 30 00 | info@hotel-mueller.ch



Allgemeines Feuerwerksverbot

Die Oberengadiner Gemeinden Sils/Segl i.E., St. Moritz, Pontresina, Celerina, Bever und La Punt Chamuesch haben in ihren einschlägigen Rechtsgrundlagen ein Allgemeines Feuerwerksverbot stipuliert.

Jegliches Abbrennen von pyrotechnischen Gegenständen (Feuerwerkskörper wie Raketen, Böller, Heuler etc.) und das Steigenlassen von Himmelslaternen sind verboten.

Soweit keine speziellen Lärmeffekte produziert werden, bleiben vom Feuerwerksverbot vorbehältlich der Bestimmungen des jeweiligen kommunalen und übergeordneten Rechts ausgenommen:

Tischfeuerwerke, Wunderkerzen, bengalische Feuer, römische Lichter, Vulkane, Fackeln, Finnenkerzen, Feuershows, aber auch Höhnenfeuer, Laser- oder andere Lichtshows.

Die Gemeinden danken für das Einhalten des Allgemeinen Feuerwerksverbotes auf deren Gemeindegebiet.

Die Gemeinden im Oberengadin
mit einem Allgemeinen Feuerwerksverbot

Engadiner Eiskonzert und Neujahrsapéro

Mittwoch, 1. Januar 2025, Center da Sport in Celerina.



- ab 15:00 Uhr** Neujahrsgruß und Schaulaufen unter dem Motto «Oldies but Goldies» präsentiert vom Internationalen Schlittschuh Club St. Moritz.
- ca. 16:00 Uhr** Engadiner Eiskonzert mit der Band «Tri per Dü» mit Neujahrsapéro

Celerina Tourist Information
Plazza da la Staziun 8, 7505 Celerina
Tel. +41 81 830 00 11 E-Mail: celerina@engadin.ch
www.celerina.ch

Engadin. Diese Berge, diese Weite, dieses Licht.

samariter
Samariterverein Pontresina

**BLS-AED-SRC-
KOMPLETTKURSE,
NOTHELFER- UND
ERSTHELFERKURSE
AUF ANFRAGE!**

**GEMEINSAME ÜBUNGEN -
POSTENSTEHEN -
NEUES LERNEN**

KONTAKT:
Monik Alder, mpalder@bluewin.ch,
079 520 85 39

*mitmachen
& gewinnen*

Leserwettbewerb

ENGADINER POST

La Diagonela

ENGADIN LA DIAGONELA

EINSENDESCHLUSS: 05. JANUAR 2025

Zu gewinnen
2 Startickets
«La Pacifica»

QR-Code

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

Vom Meerwasserbecken auf den Teller im Engadin

Die SwissShrimp AG züchtet Garnelen. Nachhaltig und ohne Antibiotika. Die Garnelen finden den Weg auf den Teller bis ins Engadin. Die EP/PL hat den Zuchtbetrieb in Rheinfelden besucht.

In Rheinfelden ist es unter der Nebeldecke kalt. Aber in der 4500 Quadratmeter grossen Halle von Swiss Shrimp beschlagen bei über 30 Grad Celsius sofort die Brillengläser. Salzwassergeruch steigt in die Nase. In sechzehn Becken werden hier Weissbeignarlen gezüchtet. Jedes Becken fasst hundert Kubikmeter künstlich erzeugtes Meerwasser. Die silbrig schillernden Krustentiere tummeln sich im 28 bis 30 Grad warmen Wasser und springen anmutig aus den Sprudeln der Strömung in die Luft. Das Wasser wird mit der Abwärme der Rheinsalinen aufgeheizt. Die Rezeptur des Meerwassers, Rheinfelder Grundwasser, Salz und weitere Mineralien musste das Start-up-Unternehmen zuerst entwickeln. Die Beständigkeit der Wasserqualität ist eine grosse Herausforderung. Verunreinigungen durch die Ausscheidungen der Krustentiere und ihre Schälung variieren je nach Entwicklungsstadium. Die kleinen Postlarven schälen sich mehrmals täglich, die adulten Tiere einmal wöchentlich. Ist die Wasserqualität instabil, können sich Bakterien bilden, die dann auch die Shrimps befallen.

Jeder Liter Meerwasser der Aquakultur durchläuft etwa alle zwei Stunden die Wasseraufbereitung in einem geschlossenen Kreislauf. Er wird in einem ausgeklügelten Filtersystem gereinigt. «Das ist wie eine Operation am offenen Herzen», erklärt Matthias Laube, Geschäftsführer von SwissShrimp. «Unsere Wasserqualität ist sehr gut und stabil, die Becken sind bedeckt. So können wir ganz auf die Verwendung von Antibiotika verzichten.»

Nachhaltige Produktion

Garnelen werden hauptsächlich in Südostasien in Zuchtbetrieben und mit wenig Rücksicht auf die Umwelt produziert. Dort ist der Einsatz von Antibiotika weit verbreitet. «Der CO₂-Ausstoß eines solchen Kilogramms Shrimps liegt bei bis zu 22 Kilo CO₂. Er ist so hoch, weil für die Erstellung der Zuchtfarmen grosse Mangrovenwaldflächen abge-



Matthias Laube (links) und Adrian Horst beobachten die Tiere. Die Gitter am Beckenrand wurden erst nachträglich angebracht. Sie verhindern, dass die Tiere aus dem Wasser ins Trockene springen.

Fotos: Stefanie Wick Widmer

holzt werden. Auch ist der Transportweg im Tieffühlcontainer sehr weit. Bei einem Kilo SwissShrimp-Crevetten liegt der Ausstoß bei sieben Kilo CO₂», sagt Laube. Zum Vergleich: Für die Produktion eines Kilos Schweizer Rindfleischs werden gemäss einer Studie der Fachhochschule Nordwestschweiz 25 Kilo CO₂ emittiert.

Zurzeit kauft SwissShrimp die Garnelenlarven ein. Während 20 bis 30 Tagen bleiben die kleinen Tiere im Nursery-Becken. In einem solchen Kindergartenbecken werden jeweils bis zu 400 000 Tiere aufgezogen. Danach bleiben sie für etwa 70 Tage in Growout-Becken.

In der freien Wildbahn ernähren sich die Krustentiere von abgestorbenem organischem Material und Kleinstmeereslebewesen. In Rheinfelden werden sie mit Fischmehl, Soja und Reis gefüttert. Dieses Futter bezieht SwissShrimp von einem Schweizer Lieferanten, der das Futter mit dem Start-up-Unternehmen entwickelt hat. Es werden ausschliesslich Fischabschnitte aus zertifizierten Zuchtbetrieben verwendet. Die Futterpellets werden über Dispenser in die Becken gestreut. «Auch Garnelen

haben Persönlichkeitsmerkmale. Wir beobachten, dass die starken Individuen bei Fütterungszeiten die besten Plätze nahe dem Futterspender einnehmen», weiß Adrian Horst, Experte Lebensmittelsicherheit und Mitglied des Verwaltungsrates.

Qualität und Tierwohl

Haben die Tiere ihr Zielgewicht von etwa 30 Gramm erreicht, werden sie abgefangen. Der Kälteschock in einem Eisbad betäubt die Tiere inner Sekunden, nach zehn Minuten sind sie schmerzfrei tot. «Dieser Prozess wird vom Veterinäramt streng kontrolliert», sagt Horst.

«Wichtig ist, dass wir alle Tiere aus einem Becken ernten». Einst haben wir nicht alle erwischt, realisierten dies leider erst, als die nächste Generation in jenem Becken arg dezimiert war.» Garnelen sind nämlich Raubtiere mit fünf Beinpaaren. Die vorderen dienen auch zum Greifen von Beute, kleineren Artgenossen. Fällt eine Zuchtgeneration aus, kann nicht geliefert werden. Die Folgen hat das 2018 in Produktion gegangene Unternehmen bereits hart zu spüren bekommen.

Probleme mit der Überlebensrate und dem Wachstum sind jedoch überwunden. «Wir mussten viel lernen, doch nun sind wir ein zuverlässiger Lieferant», berichtet Laube optimistisch.

Frisch abgefangen werden die Garnelen sofort gereinigt, gewaschen, sortiert und verarbeitet. Mit oder ohne Kopf oder auch geschält werden sie am selben Tag verpackt und verschickt. Derzeit produziert SwissShrimp wöchentlich rund 250 Kilogramm Shrimps. Seit diesem Jahr werden bei SwissShrimp auch Crevetten fangfrisch schockgefroren. So können die Schwankungen in Produktion und Absatz abgedeckt werden. Experten aus Gastronomie und Hotellerie hätten die Qualität der «erntefrischen» und der sofort tiefgefrorenen Shrimps verglichen. «Es gibt keine Qualitätsunterschiede», bestätigt Horst, «unabdingbar ist aber das sofortige Schockfrosten sowie das professionelle Auftauen.»

Kulinarische Perfektion

SwissShrimp beliefert nicht nur Privathaushalte, sondern auch die Gastronomie. Im Engadin bezieht das Hotel Maistra 160 in Pontresina Crevetten

von SwissShrimp. Priscilla Cavagliotti und Sebastian Cigolla haben zusammen die Küchenleitung inne. Ihre Kochkunst zeichnet sich durch eine besondere Wertschätzung der regionalen Herkunft und Qualität der Zutaten aus. «Die Zusammenarbeit mit den Produzenten ist uns sehr wichtig. Ich habe selbst die Aquakultur in Rheinfelden besucht. Die Qualität der Crevetten hat mich überzeugt», berichtet Cigolla. Die Crevetten aus Rheinfelden finden daher immer wieder Platz auf der Speisekarte. Das Küchenteam verrät der EP/PL, wie ein exquisites Shrimps-Tatar aus fangfrischen Garnelen gezaubert wird. Der Kopf und der schuppenartige Panzer werden entfernt, damit wird die Bisque, die Crevettenuppe, gekocht. Die geschälten Crevetten werden geschnitten, mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Mit einem Austerstecker wird das Crevetten-Tatar geformt. Geriebene Zitronenschale und ein Blatt Koriander werden sorgfältig auf dem Tatar platziert. Serviert wird das Tatar mit der Crevettenbisque. Köstlich zart schmeckt diese Delikatesse.

Stefanie Wick Widmer

www.swissshrimp.ch



Die frisch gefangenen Garnelen werden sofort von Hand verarbeitet. In der Küche des Hotel Maistra 160 werden sie zu Swiss Shrimp Bisque und Tatar verarbeitet.

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. Dezember, 1. Januar

Region St. Moritz/Silvaplana/Sils

Samstag, 28. Dezember

Dr. med. M. Robustelli Tel. 081 833 14 14

Sonntag, 29. Dezember

Dr. med. A. Dietsche Tel. 081 833 14 14

Mittwoch, 1. Januar

Dr. med. A. Delvendahl Tel. 081 836 34 34

Region Celera/Samedan/Pontresina/Zuoz/Cinuos-chel

Samstag, 28. Dezember

Dr. med. G. Grattarola Tel. 081 842 77 66

Sonntag, 29. Dezember

Dr. med. G. Grattarola Tel. 081 842 77 66

Mittwoch, 1. Januar

Dr. med. A. Delvendahl Tel. 081 836 34 34

Region Zernez, Scuol und Umgebung

Samstag, 28. Dezember

Dr. med. J. Ssteller Tel. 081 864 12 12

Sonntag, 29. Dezember

Dr. med. C. Weiss Tel. 081 864 12 12

Mittwoch, 1. Januar

Dr. med. E. Neumeier Tel. 081 864 12 12

Der Dienst für St. Moritz/Silvaplana/Sils und Celera/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 Celera (24 Std.) Tel. 081 861 00 81

Dres. med. vet. Wüger Charlotte und Caviezel-Ring Marianne, Scuol Tel. 081 861 01 61
Pratcha Veterinaria Jaura, Müstair Tel. 081 858 55 40

Auto-Pannenhilfe und Unfalldienst Engadin und Südtäler

Castasegna-Sils Tel. 081 830 05 91

Julier-Silvapl.-Champfèr Tel. 081 830 05 92

Champfèr-St. Moritz Tel. 081 830 05 93

Celera-Zuoz, inkl. Albula und Bernina bis Hospiz Tel. 081 830 05 94

S-chamf-Giarsun inkl. Flüela- und Ofenpass bis II Fuorn Tel. 081 830 05 96

Guarda-Vinadi Tel. 081 830 05 97

Samnaun Tel. 081 830 05 99

Val Müstair bis II Fuorn Tel. 081 830 05 98

Puschlav-Bernina Hospiz Tel. 081 830 05 95

Selbsthilfegruppen

Al-Anon-Gruppe Engadin

(Angehörige von Alkoholikern) Tel. 0848 848 843

Anonyme-Alkoholiker-Gruppe OE

Auskunft Tel. 0848 848 885

Lupus Erythematos Vereinigung

Schweizerische Lupus Erythematos 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,

«Allegro», «Agenda da Segl» und

www.sils.ch/events

Anzeige

Wochentipp.

Pontresina

piz bernina engadin

Bun di, bun an!

Am Mittwoch, 1. Januar 2025, stossen die Gemeinde Pontresina und Pontresina Tourismus gemeinsam mit der Öffentlichkeit auf das neue Jahr an. Pontresinas traditionelle Neujahrfeier beginnt um 16.30 Uhr auf der Piazza Rondo. Um 17.00 Uhr steht der Schweizer Musiker Nickless auf der Bühne.
pontresina.ch/bundibunan

Die kleine Hexe - ein musikalischer Hexenritt

Musik zum Abheben, eine spannende Story und viel Hokuspokus - das ist das Kindermusical «Die kleine Hexe». Am Montag, 30. Dezember um 17.00 Uhr, hext sie sich im Kongress- und Kulturzentrum Rondo in die Herzen des Publikums.
pontresina.ch/events

Durch Eiswände und Eisrinnen klettern

Ein erstes Gefühl für die Eiskletterei vermittelt ein Schnupperkurs. Nach einer Einführung in die Sicherheitsregeln wird die Theorie in die Praxis umgesetzt. Gesichert und mit Steigeseilen und Pickel, geht es die steile Eiswand hinauf.
bergsteiger-pontresina.ch

pontresina@engadin.ch | www.pontresina.ch



Beratungsstellen

Beratungsstelle Alter und Gesundheit

Srot 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, Plazet 16 Tel. 081 257 49 40

Scuol, Stradun 403A Tel. 081 257 49 40

Poschiavo, Via Sputri 44 Tel. 081 257 49 40

Beratungszentrum-gr.ch Chesa Ruppaner

Alimentenhilfe / Budgetberatung: Beratung im Alimentenhilfe- und Schuldenfall, Inkasso ausstehender Alimente, Gesuch um Bevorzugung 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, Surtuer 2 Tel. 081 833 08 85

Psychomotorik-Therapie

- Oberengadin, Bergell, Puschlav

Regionalstelle Samedan, Surtuer 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-chamf Iadina, costa@avs.gr.ch; 081 257 58 56

- Sils, Silvaplana, Celera, Pontresina, Bever

sabina.trois@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 Langzeitkranken

Verein Avegnir: Beratung für Krebskranken und Nahestehende

F. Nugges-Dietrich (OE, Bergell, Puschlav) Tel. 081 834 20 10

R. Schönthalier (UE, Müstertal) Tel. 076 459 37



*Wenn ihr an mich denkt, seid nicht traurig.
Erzählt von mir und lacht. Lasst mir einen
Platz zwischen Euch,
so wie ich ihn im Leben hatte.*

Traurig, aber dankbar, verbunden mit vielen schönen Erinnerungen nehmen wir Abschied von unserer lieben Mutter, Schwiegermutter, Grossmutter, Urgrossmutter, Schwester

Klothilda (Thildi) Rizzoli-Burch

29. Mai 1928 – 17. Dezember 2024

Nach einem reich erfüllten Leben konnte sie friedlich einschlafen. Wir sind dankbar für die gemeinsame Zeit und vermissen sie sehr.

Traueradresse:

Daniel Rizzoli
Via da l'Ova Cotschna 9
7500 St. Moritz

In liebevoller Erinnerung:

Daniel und Doris Rizzoli mit Claudio und Fabia
Renzo Rizzoli und Corinne Bouvard Rizzoli mit Luca und Gioia
Philipp Rizzoli und Barbara Bachmann Rizzoli
Silvia Sigrist-Burch
Urenkel, Verwandte und Bekannte

Auf Wunsch der Verstorbenen wird die Urnenbeisetzung zu einem späteren Zeitpunkt im engsten Familienkreis stattfinden.

Wir danken allen, die Thildi in ihrem Leben mit Liebe und Freundschaft begegnet sind. Ein spezieller Dank gilt dem Pflegeteam des Centro Sanitario Bregaglia.

Anstelle von Blumenspenden bitten die Hinterbliebenen, das Centro Sanitario Bregaglia zu unterstützen – IBAN CH15 8080 8006 6076 5060 1, Vermerk "Klothilda Rizzoli".

Arbon, im Dezember 2024

*Eine Stimme, die vertraut war, schweigt.
Ein Mensch, der immer da war, ist nicht mehr.
Was bleibt, sind dankbare Erinnerungen,
die uns niemand nehmen kann.*



Tief traurig nehmen wir Abschied von meinem lieben Ehemann, unserem herzensguten Vater, Schwiegervater, Non, Bruder, Schwager und Onkel

Franco De Pedrini-Petersen

* 29.06.1939 † 25.12.2024

In stiller Trauer

Gudrun De Pedrini-Petersen
Claudio De Pedrini und Bruno Ribeiro
Diego und Monika De Pedrini-Holbein
mit Elina und Livio
Matteo De Pedrini
Lucia Frank-De Pedrini und Familie
Cleto und Silvia De Pedrini-Schweizer
Eleonore Jappsen, geb. Petersen und Familie
Ingrid Stipp, geb. Petersen und Familie

Er verstarb nach schwerer, mit Würde getragener Krankheit zu Hause im Kreise seiner Familie. Allen, die ihm in Liebe und Freundschaft verbunden waren, sei herzlich gedankt.

Die Beerdigung findet statt am 3. Januar 2025 um 10.30 Uhr in der Friedhofskapelle Arbon, Rebenstrasse 61, 9320 Arbon.

Traueradresse: Gudrun De Pedrini, Bahnhofstrasse 63, 9320 Arbon

Sonntagsgedanken

«Alles, was ihr tut, geschehe in Liebe»

Ich darf den letzten Sonntagsgedanken schreiben für das Jahr 2024. Ja, ein Jahr geht zu Ende, langsam klingt es aus. Und mir kommt wieder in den Sinn, was ich so alles erlebt habe in diesem Jahr. Und so kommt mir auch wieder der schöne Vers in den Sinn, von dem Apostel Paulus, der zur Jahreslösung wurde und sich sozusagen als ein Leitfaden durch das ganze Jahr zog: «Alles, was ihr tut, geschehe in Liebe» (1 Korinther 16,14).

War wirklich alles in diesem Jahr alles umgeben von, geprägt von, durchdrungen von Liebe? Bestimmt nicht alles, ich habe es trotzdem versucht, gewagt, gegen Hass Verständnis zu erweisen, gegen Neid und Gier immer wieder grosszügig zu sein. Und meine Arbeit, mein Handeln, meine Pflichten und Einsätze mit Leidenschaft zu absolvieren. In dem alles ist und war alles gemeint; alle unsere Lebensbereiche sind angesprochen. Familienleben, Arbeit, Freizeit... Und so steht wie eine Fortsetzung der nächste rote Faden für das kommende Jahr: «Prüft alles und behaltet das Gute» (1 Thessalonicher 5,21). Es geht wieder um alles. Wenn ich meine aktuelle Situation Revue passieren lasse, was ist noch gut für mich? Was bringt mir Freude? Was ist für meinen Körper und meine Seele wichtig? Was ist gut für mich? Es ist keine einfache Sache, sich in diese Übung einzulassen. Diese Übung soll unsere Kräfte und Energie nicht umsonst einsetzen, weil er mir schadet, weil er auch den anderen schadet. Es soll uns auch ermöglichen, glücklicher zu werden in den nächsten Zeiten. Wir haben das Privileg, uns über diese Luxusprobleme Gedanken machen zu können. Für andere in dieser Welt geht es nur ums reine Überleben und die Frage, werde ich morgen noch am Leben sein. Krieg, Hunger, Gewalt lassen Menschen keinen Raum, um sich grosse Gedanken zu machen. Auch wenn es keine einfache Aufforderung ist, alles zu prüfen zu können, müssen wir dankbar sein, dass wir uns mit solchen Fragen beschäftigen können. Ich wünsche Ihnen für 2025, das Gute, das Glück und den Frieden zu finden.

Didier-Georges Meyer, Pfarrer in Samedan für Refurm

Gottesdienste

Evangelische Kirche



Sonntag, 29. Dezember

Sils/Segl 9.30, Gottesdienst, Pfrn. Marie-Ursula Kind, Offene Kirche San Michael (Sils Maria)

St. Moritz 17.00, Gottesdienst, Pfrn. Marie-Ursula Kind, Dorfkirche

Pontresina 17.00, Musikvesper, Pfr. Thomas Maurer, Kirche San Niculo, Lorenzo Distant, Orgel, weihnachtliche Worte und Lieder

Samedan 10.00, Gottesdienst, Pfr. Didier Meyer, Dorfkirche/Basegia Platz

Dienstag, 31. Dezember

Sils/Segl 22.30, Gottesdienst, Pfrn. Marie-Ursula Kind, Offene Kirche San Michael (Sils Maria)

Champfèr 19.00, Gottesdienst, Pfrn. Marie-Ursula Kind, Kirche San Rochus, Mitwirkung des cor mixt, Champfèr

St. Moritz 17.00, Musikvesper, Pfrn. Marie-Ursula Kind, Dorfkirche, Michele Montemurro, Orgel. Feierliche Silvestermusik

Celerina/Schlarigna 23.00, Wort und Musik zum Jahreswechsel auf San Gian, Pfr. Thomas Maurer, Kirche San Gian, Lesungen und Musik: Saxophon mit Prof. Harry White aus Zürich, Dauer 40 Minuten, anschliessend dürfen alle das alte Jahr ausläuten und das neue Jahr einläuten, Aperitif zum neuen Jahr 2025, Kirche massiv geheizt, Pfr. Thomas Maurer

Pontresina 17.00, Gottesdienst zum Jahresschluss an Silvester, Pfr. Thomas Maurer, Kirche San Niculo, besinnliche Feier zum Jahresschluss mit Prof. Harry White, Zürich, Saxophon

Samedan 17.00, Gottesdienst, Pfr. Didier Meyer, Dorfkirche/Basegia Platz

La Punt Chamues-ch 17.00, Gottesdienst, Pfr. Magnus Schleich, Kirche La Punt, Dorfkirche La Punt, Tirolerkirchlein an der Kantonstrasse, La Punt Chamues-ch

Madulain 17.00, Gottesdienst, Pfrn. Corinne Dittes, Kirche San Batrumieu

Zuoz 20.00, Gottesdienst, Pfrn. Corinne Dittes, Kirche San Luzi, Mitwirkung des cor viril Guardaval

S-chanf 18.00, Gottesdienst, Pfrn. Corinne Dittes, Kirche Santa Maria, Mitwirkung einer Delegation der Musikkgesellschaft S-chanf

Brail 13.30, Predgia refuormada, r, Magnus Schleich, San Tumesch, Silvester cun chant e musica

Zernez 18.00, Predgia refuormada, r, Jon Janett, San Bastian, Silvester cun chant e musica

Susch 19.30, Predgia refuormada, r, Seraina Guler, San Jon, Silvester cun chant e musica

Lavin 18.00, Predgia refuormada, r, Seraina Guler, San Görg, Silvester cun chant e musica

Guarda 17.00, Cult divin da Silvester, d/r, rav. Marianne Strub, Baselgia Guarda, cun accumpognamaint dal cor ad hoc

Ardez 21.30, Cult divin da Silvester, d/r, rav. Marianne Strub, Baselgia refuormada Ardez, cun accumpognamaint dal cor masdà

Ftan 20.00, Cult divin da Silvester, d/r, rav. Marianne Strub, Baselgia Ftan, cun accumpognamaint dal cor masdà

Scuol 10.00, Cult divin da Silvester, d/r, rav. Dagmar Bertram, Baselgia refuormada Scuol

Sent 19.00, Cult divin da Silvester, d/r, rav. Hans-Peter Mathes, Baselgia refuormada Sent

Vnà 19.00, Cult divin, r, Christoph Reutlinger, Baselgia refuormada Vnà, Silvester Cult divin da Nadal

Tschlin 21.00, Cult divin, r, Christoph Reutlinger, Baselgia San Plasch Tschlin, Silvester imbelli da la società da musica Tschlin

Martina 17.00, Cult divin, r, Christoph Reutlinger, Baselgia refuormada Martina, Silvester

Lü 22.00, Silvester, d/r, rav. Bettina Schönmann, Baselgia Elisabeth Hangartner suna l'orgel e Stephan Britt suna clarinetta.

Sta. Maria 20.00, Silvester, d/r, rav. Bettina Schönmann, Baselgia Elisabeth Hangartner suna l'orgel e Stephan Britt suna clarinetta.

Samedan 18.30, Santa Messa, i, Katholische Herz Jesu Kirche

Scuol 18.00, Vorabendmesse, d, Willa, Christoph, Pfarrei Herz-Jesu Katholische Kirche

Sonntag, 29. Dezember

Sent 19.00, Eucharistiefeier, d, Willa, Christoph, reformierte Kirche in Sent

St. Moritz 11.00, Eucharistiefeier, d, Katholische Dorfkirche St. Mauritius

St. Moritz 16.00, Santa Messa, i, Kirche St. Karl Borromäus, St. Moritz Bad

Celerina/Schlarigna 17.00, Santa Messa, i, Katholische St. Antoniuskirche

Pontresina 10.00, Eucharistiefeier, d, Kirche San Spiert

Samedan 10.30, Eucharistiefeier, d, Katholische Herz Jesu Kirche

Zuoz 9.00, Eucharistiefeier, d, Katholische Kirche St. Chatrigna und Santa Barbara

Zernez 18.00, Eucharistiefeier, d, Pfr. Mathew, Kirche St. Antonius

Scuol 09.30, Eucharistiefeier, d, Willa, Christoph, Pfarrei Herz-Jesu Katholische Kirche

Tarasp 11.00, Eucharistiefeier, d, Pfr. Mathew, Dreifaltigkeitskirche

Dienstag, 31. Dezember

Celerina/Schlarigna 17.30, Dankgottesdienst, d, Katholische St. Antoniuskirche

Celerina/Schlarigna 18.30, Segue Adorazione, i, Katholische St. Antoniuskirche

Pontresina 9.00, Eucharistiefeier, d, Kirche San Spiert

Katholische Kirche



Samstag, 28. Dezember

Sils/Segl 16.30, Eucharistiefeier, d, Kirche Christkönig

St. Moritz 18.00, Eucharistiefeier, d, Kirche St. Karl Borromäus, St. Moritz Bad

Celerina/Schlarigna 18.15, Eucharistiefeier, d, Katholische St. Antoniuskirche

Pontresina 17.00, Eucharistiefeier, d, Kirche San Spiert

Evang. Freikirche FMG,

Celerina und Scuol



Sonntag, 29. Dezember

Celerina/Schlarigna 10.00, Gottesdienst, d, Daniel Müller, Freikirche Celerina, 3. Sendschreiben – Per gamon

So bin ich nun ohne jegliche Macht und Kraft, mein Gott. In welche Zukunft ich gehen werde, weiß ich nicht. Doch ich lege mich ganz und gar in deine Arme; du wirst mich retten.

Psalm 31, 15.16



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

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

Weihnachtsfeier der Pontresiner Senioren

Pontresina Auf diesen Tag haben sich die Seniorinnen und Senioren von Pontresina schon lange gefreut. Die alljährliche Weihnachtsfeier im feierlichen Rahmen im Hotel Walther. Apero und feines Mittagessen wurden mit Musik, Gesang und der Ehrung der Jubilare untermauert, welche 80, 85 oder 90 plus waren. 125 Teilnehmende durften das wunderschöne Fest erleben.

Die Seniorenkommission Pontresina organisiert ganzjährig zwei Anlässe pro Monat, welche äusserst beliebt sind und für viele ältere Menschen eine willkommene Abwechslung bedeuten, verbunden mit der Gelegenheit, sich mit Gleichgesinnten zu treffen und zu unterhalten. Möglich ist dieses tolle Angebot durch den grosszügigen Beitrag der Politischen Gemeinde Pontresina sowie die Beiträge beider Landeskirchen und vieler willkommener Sponsorenbeiträge. Aus diesem Budget lassen sich abwechslungsreiche Events organisieren. An dieser Stelle ein grosses Danke schön. (Einges.)

Anzeige



SILENZI – 02.01.2025
Bad und Sauna sind bis Mitternacht offen.

Eintauchen und geniessen.



Engadiner Post

POSTA LADINA

engadinerpost.ch

Das Portal des Engadins.



«Die Natur ist meine Inspirationsquelle»

Die schweizerisch-amerikanische Künstlerin Eugenia A. Burgo zeigt ihre von der Natur inspirierten Ölbilder im Hotel Reine Victoria in St. Moritz. Die Ausstellung beginnt Anfang Januar und dauert bis Ende April.

Eugenia A. Burgo lebt und arbeitet als Malerin in Ardez und Zürich. «Im Engadin fühle ich mich noch stärker mit der Natur verbunden als anderswo. Die grossartige Umgebung in diesem einzigartigen Hochtal spendet mir Kraft und ist gleichzeitig Inspirationsquelle für mein Schaffen», sagt die 59-jährige Künstlerin.

«Blooming Tales – Blühende Geschichten» lautet denn auch der Titel ihrer Ausstellung in der Bar, Lobby und Brasserie vom Hotel Reine Victoria in St. Moritz-Bad. Speziell für diese Lokalität hat sie 28 Bilder geschaffen, die zart und geheimnisvoll, dann wieder wild und dramatisch und gleichzeitig auch verspielt wirken. Es sind teils grossformatige Ölbilder, die die Betrachterinnen und Betrachter sofort gefangen nehmen und in eine unverwechselbare Welt von Farben und Formen eintauchen lassen.

Sehnsucht nach intakter Umwelt

Die Künstlerin fokussiert kleine, zierliche Ausschnitte aus der Natur, von Blüten und Steinen oder auch von Lebewesen aus dem Meer. Sie zoomt diese in ihren Gemälden bis zur Abstraktion zu sanften, manchmal auch lauten und kräftigen Statements. Die meist intensiven Farben, die andeutungsvollen erotischen Formen und das Spiel von Licht und Schatten wirken verführerisch.

«Ich möchte, dass meine Werke Sehnsucht nach einer intakten Umwelt wecken. Sie sollen im Widerspruch zu



Eugenia A. Burgo studierte an der Universität Zürich und am Wheaton College in Boston Kunstgeschichte, ehe sie am Art Institute of Cleveland in Florenz eine Ausbildung in angewandter Ölmalerei und Grafik absolvierte. Foto: z. Vfg

den oft beunruhigenden Bildern über menschliches Elend und Naturkatastrophen stehen, mit denen wir täglich in den Medien konfrontiert werden», erklärt Burgo. Tatsächlich fühlt man sich durch den überzeichneten Realismus in eine Märchenwelt versetzt.

Pendlerin von und nach Ardez

Eugenia A. Burgo wuchs als jüngste von vier Töchtern mehrheitlich in Zürich auf. Ihre Mutter, eine Amerikanerin und ihr Vater, ein Italiener, lernten sich in den USA kennen und zogen aus beruflichen Gründen in die Schweiz. Zuerst studierte die Malerin an der Universität in Zürich und anschliessend am Wheaton College in Boston (USA) Kunstgeschichte. Später absolvierte sie am Art Institute of Cleveland in Florenz eine Ausbildung in angewandter Ölmalerei und Grafik.

Sie ist Mutter von zwei erwachsenen Kindern, pendelt mit ihrem Mann, dem Hund und momentan vier Katzen

zwischen Ardez und Zumikon. In ihrer Arbeit orientiert sie sich mitunter an den Werken von der 1986 verstorbenen amerikanischen Malerin Georgia O'Keeffe und der in Berlin lebenden brasilianischen Fotografin Luiza Simons.

Als Künstlerin verfolgt Eugenia A. Burgo jedoch ihren ganz eigenen, unverwechselbaren Stil. Sowohl bei der Wahl der Sujets wie auch dem Medium «Öl auf Leinwand» ist sie sich stets treu geblieben. Sie hat ihr berührendes Werk schon in zahlreichen Ausstellungen in verschiedenen europäischen Ländern, in Japan, den Vereinigten Staaten und im arabischen Raum einem breiten Publikum vorgestellt.

Monica Glisenti

Ab Anfang Januar bis Ende April 2025 zeigt Eugenia A. Burgo ihre jüngsten Werke «Blooming Tales – Blühende Geschichten» in den öffentlichen Bereichen im Hotel Reine Victoria in St. Moritz. Die Vernissage findet am Samstag, 4. Januar, von 17 bis 20.00 Uhr in Vic's Bar im Hotel Reine Victoria statt.

P.S.
**New Year,
New me**

JAN SCHLATTER



Kürzlich habe ich mich bei LinkedIn angemeldet – einer sozialen Plattform, auf der man seine beruflichen Aktivitäten mit der Welt teilen kann. Wie es sich für ein soziales Medium gehört, sind auch auf diesem Medium Influencer in allen Variationen unterwegs. Passend zum Jahreschluss treten besonders «Motivations-Gurus» in den Vordergrund, die mit Beiträgen wie «Der Weg zum Erfolg beginnt in deinem Kopf» oder mit Versprechen von 420 täglichen Liegestützen als Geheimrezept für ein «besseres Ich» auf sich aufmerksam machen. Eine besondere Sorte sind dabei die Influencer, die nach der esoterischen Lehre des «Law of Attraction» leben und für diese werben. Das funktioniert so: Wenn du dir fest genug etwas wünschst, wird das Universum es dir schicken. Wer sich also lange genug Pamela Anderson in einem Regen aus violetten Geldscheinen neben einem Bentley vorstellt, wird irgendwann genau das erhalten. Das Ganze wird unter dem Oberbegriff der «Manifestation» zusammengefasst und ist besonders bei der Gen Z ein beliebtes Werkzeug, um sich die Welt schön zu malen, wie Pippi Langstrumpf. Glücklicherweise teilen die Influencer gleich konkrete Methoden, um im neuen Jahr richtig zu manifestieren: Bei der «55 x 5-Methode» beispielsweise schreibt man seine Ziele und Wünsche fünf Tage lang jeweils 55 Mal auf, in der Hoffnung, dass sie einem dann wie von selbst zufallen. Auf den ersten Blick klingt das nach einem ziemlich grossen Haufen Unsinn. Doch die Millionen Likes, begeisterte Kommentare und die beeindruckenden Marktwerte dieser Personen lassen mich kurz innehalten: Könnte ich dank dieser Methoden tatsächlich als ein neuer und vor allem besserer Mensch ins Jahr starten? Finden wir es heraus... Und sollte ich im Verlauf des nächsten Jahres irgendwann neben Pamela in den Hollywood Hills aufwachen, sind Sie die Ersten, die davon erfahren werden, und meine LinkedIn-Freunde.

j.schlatter@engadinerpost.ch

WETTERLAGE

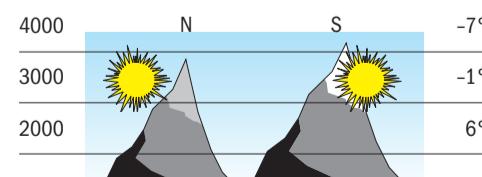
Ein ausgeprägtes Hochdruckgebiet liegt über weiten Teilen Europas und die Alpen mittendrin. In dem Hoch sinkt die Luft grossräumig ab, trocknet dabei noch zusätzlich stark ab und erwärmt sich. Die Folge ist ungetrübtes Schönwetter und ein für die Jahreszeit zu mildes Temperaturniveau.

PROGNOSE ENGADIN UND SÜDTÄLER FÜR HEUTE SAMSTAG

Beste Wetterbedingungen – Ungetrübt schön! Strahlender Sonnenschein an einem makellos blauen Himmel bleibt das zentrale Wetterelement in Südbünden. Gleichzeitig bleibt uns eine ausgeprägte Temperaturinversion erhalten, bei der es oben auf den Bergen nach wie vor wärmer ist als unten in den Tälern. Lediglich in den sonnenbeschienen Tallagen gibt es tagsüber eine Erwärmung auf leichte Plusgrade, in den Schattenlagen bleibt es hingegen weiterhin leicht frostig. An dieser Wettersituation samt Temperaturverteilung ändert sich auch morgen Sonntag nichts.

BERGWETTER

Im Gebirge ist die aktuelle Wärmephase am markantesten ausgeprägt. Die Frostgrenze liegt um 3000 Meter, daran wird sich am gesamten Wochenende nichts ändern. Dazu bleiben uns aber auch die perfekten Wetterbedingungen sowie eine mehr als 100 Kilometer weit reichende Fernsicht erhalten.



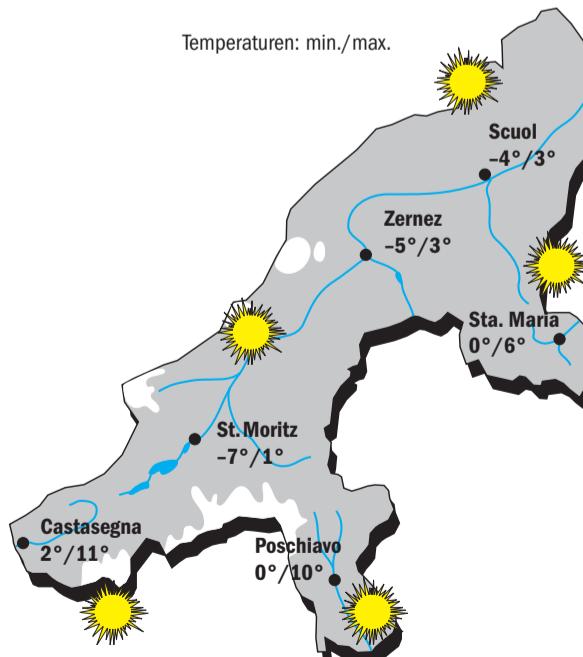
DIE TEMPERATUREN GESTERN UM 08.00 UHR

Sils-Maria (1803 m)	-6°	Sta. Maria (1390 m)	0°
Corvatsch (3315 m)	-3°	Buffalora (1970 m)	-13°
Samedan/Flugplatz (1705 m)	-15°	Vicosoprano (1067 m)	0°
Scuol (1286 m)	-5°	Poschiavo/Robbio (1078 m)	-3°
Motta Naluns (2142 m)	2°		

AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (SCUOL)

Sonntag	°C -4 3	Montag	°C -5 2	Dienstag	°C -5 3
---------	---------------	--------	---------------	----------	---------------

Temperaturen: min./max.



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

Sonntag	°C -7 1	Montag	°C -8 0	Dienstag	°C -9 -1
---------	---------------	--------	---------------	----------	----------------

Anzeige

Einen **GUTEN RUTSCH** ins neue Jahr 2025 wünscht das Team des Casinos St. Moritz.

Via Veglia 3, St. Moritz-Dorf

CASINO ST. MORITZ

EINLASS 18+, MIT RECHTSGÜLTIGEM AUSWEIS.
WWW.CASINOSTMORITZ.CH/SPIELERSCHUTZ