

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



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**

CEO-Modell findet Anklang

Ob die Gemeinde St. Moritz in Zukunft auf ein CEO-Modell setzt, ist noch offen. Rückmeldungen aus der Politik sind mehrheitlich positiv.

RETO STIFEL

Die Gemeinde St. Moritz plant eine Reorganisation ihrer Führung. Ziel ist, strategische und operative Aufgaben klar zu trennen. Der Gemeindepräsident soll künftig im Halbamt tätig sein, während ein CEO die operative Führung übernimmt. Unterstützt wird dieser von einer Geschäftsleitung. Die Legislative soll von 17 auf elf Mitglieder verkleinert werden.

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 Leitung 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 fangfrisch 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. Burgo 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



NEU

7 TAGE
Fr. 9.–

1 TAG
Fr. 3.–

Engadiner Post
POSTA LADINA



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 Kantonallbank 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 Alisha Strübin. Den zweiten Platz belegte das Samedaner Team mit Skip Reto Franziskus, Jon Andri Hänz, Heini Ryffel und Georg Voneschen. Auf den dritten Rang spielte sich St.Moritz 2, vertreten durch Skip Urs Lehmann, Vladi 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
Erscheint: Dienstag, Donnerstag und Samstag
Auflage: 6100 Ex. (Print/Digital), Grossauflage 18'000 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, postaaladina@engadinerpost.ch
Bagnera 198, 7550 Scuol
Insertate:
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 Guttsell (ag), Fadrina 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 bedenkenlos Salz in St.Moritz gestreut wird. Letzte Woche wurde sogar die Seepromenade, obwohl sie topfeben 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 undenkbaren 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-

gewöhntem 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 Distanto in der Musikvesper um 17.00 Uhr in der reformierten Kirche San Niculo in Pontresina. Werke von Bach, Be-dard, Huron und Falkes werden vorgetragen.
Zum Jahreswechsel laden Pfarrer Thomas Maurer und Lorenzo Distanto 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 Distanto 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.)

Streichsextette von Schubert und Dvorak

Bever Wunderbare und selten gespielte Werke der Streicherliteratur, interpretiert von sechs international renommierten Musikern und Musikerinnen: Das Konzert zum Jahresabschluss findet am Montag, 30. Dezember um 17.00 Uhr in der Kirche San Giachem in Bever statt. Eintritt frei, Kollekte (Einges.)

Ein magischer Abend auf dem Eis

Sils Erleben Sie am Montag, 30. Dezember, um 17.00 Uhr einen zauberhaften Abend voller Eleganz, Leidenschaft und beeindruckender Darbietungen auf dem Eis. Die talentierten Schweizermeisterschafts-Eiskunstläuferinnen und der Nachwuchs des internationalen Schlittschuhclubs St.Moritz präsentieren ihre atemberaubenden Küren und lassen die Eisfläche am Sportplatz Muot Marias erstrahlen.
Damit Sie sich in der Winterkälte wohlig aufwärmen können, lädt Sils Tourismus alle Gäste herzlich auf einen Glühwein oder Punsch vor dem Restaurant Plazzet ein. Geniessen Sie die winterliche Atmosphäre bei einem warmen Getränk und lassen Sie sich von der Magie des Abends verzaubern.
Der Eintritt ist frei, doch jede Spende zählt: Nach dem Schaulaufen sammelt der Club Gelder zur Förderung des sportlichen Nachwuchses – eine wunderbare Gelegenheit, junge Talente zu unterstützen. (Einges.)

Musica 2024/2025

Poschiavo Um das alte Jahr zu verabschieden und das neue Jahr willkommen zu heissen, haben sich Musikerinnen und Musiker, die in Poschiavo und den angrenzenden Tälern wohnen und Gäste aus Berlin zusammengefunden, ein freudvolles, extensives Konzert

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.)



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!

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 Betrachter 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



Leserbeiträge

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





Mit der neuen Gemeindeführungsstruktur soll unter anderem der Gemeinderat von heute 17 auf neu elf Mitglieder verkleinert werden. Foto: Reto Stifel

Fraktionen befürworten CEO-Modell mehrheitlich

Die Gemeinde St. Moritz will ihre Gemeindeführung umkrempeln. 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 Gemeindegeschreibers entfällt in diesem Modell. Eine weitere wesentliche Änderung betrifft die Verkleinerung des Parlaments, also der Legislative, von aktuell 17 auf künftig elf 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 Gemeindegeschreiber 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 Führungsmodell 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-Modell als «gut ausbalanciert». Es schaffe mehr Kontinuität in der operativen Führung, ermögliche 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 erhöhten 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 Vorgehensvorschlag», sagt Ueli Rechsteiner abschliessend.

Erlebnistrundweg ist eröffnet

Pontresina Über der Wildwasserschluht Ova da Bernina entsteht seit 2023 ein neuer Erlebnistrundweg. Mit Abschluss der zweiten von drei Bauetappen wurden das Herzstück zugunsten des Naherholungsgebietes kürzlich feierlich eröffnet. Die im Vorjahr eröffnete Piazza 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 weihnächtlich 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 Hotellobby, beschwingt durch Musik, zeigten die Models wunderbar weiche Pullis, Ponchos, Capes und Mäntel aus kostbarer Alpaca- wolle, 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 Rahmehn ProCampo für die Bevölkerung auf dem Land einsetzte, war betroffen von den schwierigen Lebensumständen der indigenen allein-erziehenden 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 Morcheln, 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 begeben, 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

Laudenkacher
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

Beratungsstelle
Alter und Gesundheit
Oberengadin

DIE BERATUNGSSTELLE ALTER UND GESUNDHEIT
IST EINE VIELSEITIGE ANLAUFSTELLE FÜR ALLE
THEMEN RUND UMS ALTER.

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

Sued Stadlin 719 - 7503 Samedan - Tel. 081 850 10 50
info@alter-gesundhe-oberengadin.ch - www.alter-gesundhe-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 Garnelentatar 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 Port-
weinsauce mit Pavé-Kartoffeln und gefüllten Zucchini
Tournados di manzo lardellato con salsa Roquefort e al vino
porto, servito con patate pavé e zucchini ripiene

Dessert Trilogie / Trilogia di dessert
Schocoladenfondant mit Pistazien-Ganache und Himbeeren
Feige-Brûle auf Creme-Pâtisserie
Zitronentarte mit Baiser

Fondente al cioccolato con ganache al pistacchio e lamponi
Brûle di fichi su crème pâtisserie
Crostatà 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.

AZZURRO
La Suosta

EINLADUNG INVITAZIONE

Wir eröffnen die Wintersaison mit einer kleinen, sehr
persönlichen Präsentation italienischer Mode mit Bildern
von Jacques Guidon. Eintritt frei.
Sonntag, 29.12.2024 um 16 Uhr. Mit Apéro.

Inauguriamo la stagione invernale con una piccola e
personalissima presentazione della moda italiana con
l'arte di Jacques Guidon. Ingresso libero.
Domenica 29.12.2024 alle ore 16.00. Con aperitivo.

Mittwoch-Samstag, 15 bis 17Uhr oder nach Vereinbarung

La Suosta | Silvia Stulz-Zindel | Via Principela 40 | 7523 Madulain
+41 79 639 62 03 | s.stulzzindel@bluewin.ch | www.lasuosta.ch

Vorsorge
Augencheck

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

KULTUR-PROGRAMM		CULTURE
JANUAR		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 Inserate-
schluss 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

Engadiner Post
POSTA LADINA

ENGADIN FESTIVAL
Piano Days
03. JAN | 16. FEB | 02. MÄR | 2025

ENGADIN
festival
seit 1941

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.

«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 stärker

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 Veranstalterverträge 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 Voluntari 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 Bereicherung 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)

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 Feriengästen erlangte er Bekanntheit bei Patientinnen und Patienten aus aller Welt. Geboren 1942 in Kloten, begann seine Laufbahn auf ungewöhnliche Weise: Zusammen mit seinem Zwillingbruder 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 Kantonsspital Aarau, gefolgt von Rotationen in

Chirurgie und Rheumatologie im Stadtsptal 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 Stadtsptal 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 Feriengästen 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 sprauza

Samedan Als 15 december, la terza dumengia d’Advent ho il Cor masdo Puntraschigna Samedan invido a giuven e vegl a chanter insembel chanzuns da Nadel illa Baselgia Plaz a Samedan. La baselgia d’eira bain implida. Patrik Würms ho dirigieu üna deschina da chanzuns da taimpra tuottafat differenta in sieu möd luoch, simpatic, curaschus ed incuraschant. 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 barocca cun ün’atmosfera da pèsch e da sprauza.

Las bundant 40 chantaduras e chanta-duors 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 cumanzamaint da quella chanzun haun chanto las duos solistas Nadia Hort, sopran, e Carola Bezzola, alt, cun granda bravüra.

Michelle Freund ho introdüt l’«Agnus Dei» da Flavio Bundi culla flöta a traviere, tschertas parts ho chanto il cor masdo ed otras parts ho darcho suno be la flötista. Üna cumbinaziun müravgliusa chi ho do üna bellischma atmosfera sacrela. Zieva il chaunt es la glieud sortida da la baselgia in cumünauenza dand üna collecta ed inscuntrand a personas cha nu’s vaiva lönych na pü vis. Our sün Plaz ho il Cor masdo Puntraschigna Samedan offert vin chod e biscuits sün üna bauncha, inua cha s’ho auncha pudieu ster da cumpagnia.

Al principi da l’ an nov cumainza il cor a chanter las chanzuns per il concert annuel. Per novas chantaduras e novels chantaduors es que il mumaint ideel per enterir il Cor masdo Puntraschigna Samedan. Nus chantains mincha marculdi da las 20.00 fin las 21.30 illa sela culturela a Puntraschigna ed a partir da favrer illa sela cumünela a Samedan. Zieva quista magnifica saira d’Advent ho forse ün u l’otra clappo vöglia da chanter cun nus. Chanter nempe collia e fo bain a corp ed orma.

(protr.)

Il producent e dj Massimo Gurini da Schlarigna nun es be d’udir in Engiadina, dimpersè eir i’ls 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 raggiunt ün ulteriur böt in sia carriera. Insembel cun la FMR ho Massimo Gurini do ün sguard inavous sün sia via.

Chi chi’d es ieu in sortida in Engiadin’Ota düraunt ils ultims 15 ans nu varo be üna vouta passanto üna not sül «dancefloor» intaunt 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, chi’d es creschieu sü a Schlarigna, viva daspö il 2019 da la musica ed es in gir sün tuot il muond per ingaschamaints i’ls 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 numeda «The Box». «Que’s tratta probabelmaing 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 gieü ün milli gust da pudair suner lo», disch Massimo Gurini.

Ün «dancefloor» in staunza

Intaunt 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 installaziun per l’iglümina-

sè illa baselgia catolica da Tarasp. Il concert cumainza in marcurdi, ils 1. schner, a las 17.00. René Oswald e Pascal Weder preschaintan ouvas da Molter, Bach, Pergolesi, Benedetto e Cimarosa.

(protr.)

ziun. «Mia staunza da durmir d’eira düraunt ün pèr ans üna discoteca cun let e dancefloor», s’algorda Massimo Gurini. In quista box u chesina da dj ho el treno numerusas 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 Schlari-gnot survgnieu d’ün bun amih da giuventüna, nempe dad Enrico Pilatti. Già düraunt l’infanzia haun els duos passanto lur temp liber insembel e d’eiran suvenz in gir cul velo. «Nus duos vaivans üna tscherta concorrenza chi chi riva da modifier il velo cun installer da tuottas sorts robas, scu per exaimpel 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 vulai-va 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 giuventüna e pü tard eir i’ls prüms clubs. Ma güsta cur ch’els haun pudieu festager ils prüms success, ho Enrico Pilatti clappo cancar. «Que d’eira in generel ün temp difficil per me. Enrico es alura eir mort zieva poch temp ed eau d’he güro ch’eau dvainta ün grand dj per el. Que es aunch’hoz üna da mias motivaziuns principelas.»

In sortida, ma eir a lavurer

Uschè ho el lavuro inavaunt vi da sieu grand sömmi ed intaunt 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 nov equipamaint e d’he da quel temp cumanzo a fabricher sü mia carriera. Zieva ün giarsunedi i’l Skiservice Corvatch d’heja eir adüna lavuro speratiere 100 pertschient, ma eau



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

d’he adüna savieu ch’eau vöglia dvanter mieu egen schef.»

Il prossem grand pass per Massimo Gurini d’eira cur ch’el nun ho be pü gieü ingaschamaints scu dj in tuot l’Engiadina, dimpersè cur ch’el ho surpigliö la respunsabilitè artistica per la discoteca Vivai a San Murezzan l’an 2018. Daspö lo nun è’l be il resident dj dal club, Massimo Gurini es eir l’agent e booker per tuot ils acts. «Uschè d’heja imprains a cugnuescher ad enorm bgera glieud e d’he pudieu fabricher sü üna vasta rait da contacts.» Daspö quel an es el impü eir in gir süls palcs internaziunels ed ho fin hoz traunter oter suno a Miami, Ibiza, Londra, Teneriffa, Egipta e quasi in tuot l’Europa centrèla scu eir a la Street Parade a Turich sün ün char. Daspö 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 predilet, il house. Hozindi 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 publicher finelmaing mias egnas chanzuns. Ma eau sun ün perfecziunist e vögl pür fer quel pass sch’eau sun 100 pertschient persvas da mia produsot.»

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

«Ma il pü important es la sandet. Perque nu baivi e nu pigl üngüinas drogas, eir sch’eau füss predestino per que causa mieu job», disch Massimo Gurini ed agiundscha: «Perque prouvi da guardar uschè bain scu pussibel da me e que s’ho fin uossa eir verificho fich bain.»

Martin Camichel/FMR

Arrandschamaint

Concert da Büman a Tarasp

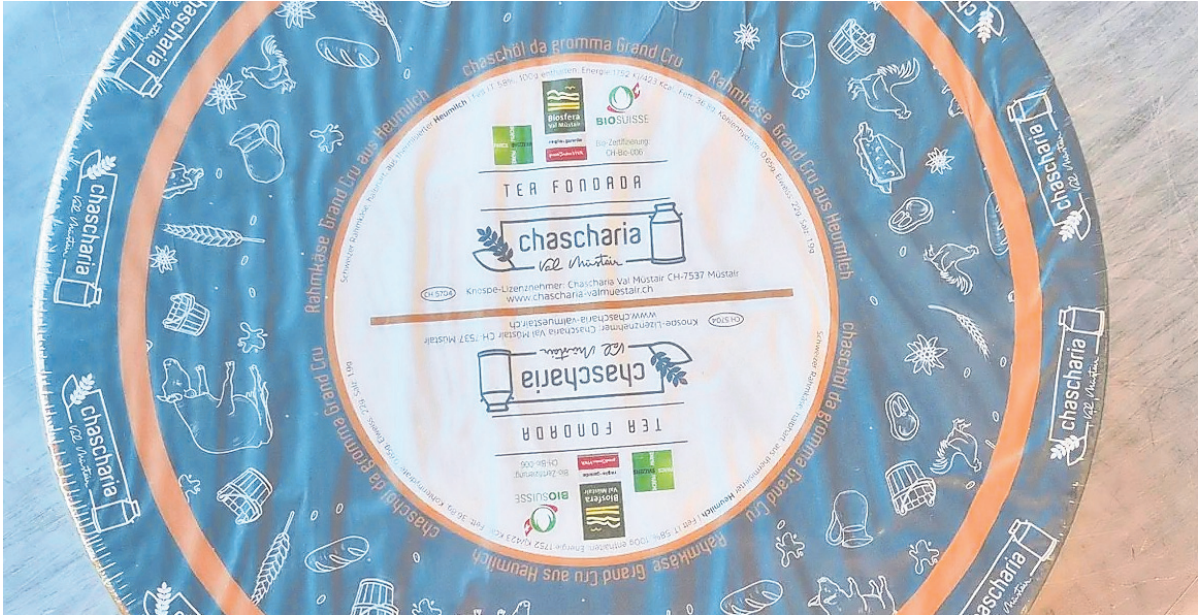
Tarasp Il center cultural Baselgia San Niclà a Strada organisescha ün concert da Büman cun René Oswald (clarineta, bassethorn) e Pascal Weder (orgel). Quist concert nun ha lö per üna jada illa baselgia da San Niclà, dimper-

sè illa baselgia catolica da Tarasp. Il concert cumainza in marcurdi, ils 1. schner, a las 17.00. René Oswald e Pascal Weder preschaintan ouvas da Molter, Bach, Pergolesi, Benedetto e Cimarosa.

(protr.)

Imprender meglder rumantsch

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



Il chaschöl «Tea Fondada» da la Val Müstair.

fotografia: RTR

Il chaschöl jauer es bod il meglder dal muond

Val Müstair D’incuort han gnü lö ils «World Cheese Awards» i’l Portugal. A quist champiunadi mundial da chaschöl chi ha lö mincha duos ons, han tut part s-chars 5000 chaschöls da 47 differents pajais. Eir la chascharia Val Müstair s’ha partecipada cul chaschöl da gromma «Tea Fondada» ed ha raggiunt la seguonda piazza illa categoria dals chaschöls loms. Il chaschöl «Tea Fondada» quinta l’istorgia da la ditte dal lajet aintasom la Val Mora chi vaiva travus la tea, causa cha’l signun nu d’eira stat amiaivel cun ün giast chi vaiva dumandà per qualchosa da baiver e damangiar. Quai nu dess plü capitar in Val Müstair, insomma brich cul chaschöl

da la chascharia Jaura. Il chaschöl da gromma chi madüra fin ot mais i’ls schlers da la chascharia Val Müstair, ha raggiunt insembel cun trais oters chaschöls, la seguonda piazza al champiunadi mundial da chaschöls i’l Portugal. Sülla prüma piazza es rivà ün chaschöl portugais. Sco chal manader da gestiun da la chascharia, Janic Fasser ha quintà invers RTR, haja quist bun resultat gnü grondas consequenzas pel chaschöl jauer. Malapaina cha’l resultat es gnü comunicà, sajan eir entradas las prümas dumondas e postaziuns pel chaschöl «Tea Fondada». Janic Fasser fa quint da stuvair augmentar la produczüa da quist chaschöl da gromma per

raduond ün terz per accumplir tuot las dumondas, voul dir sün totalmaing var 13 tonnas chaschöl da gromma. Ma cha’ls novels claints stopchan eir avoir ün pa pazienza, causa cha quist chaschöl da gromma stopcha madüra fin ot mais per avoir la qualità giavüschada.

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

«Tina sto simplamaing avair gust da sriver rumantsch»

Daspö il december 2023 es Ignacio Pérez Prat respunsabel 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 lavur spetta insè pür: s-chaffir la basa da datas per insomma crear tuot ils pussibels tools rumantschs.

A prüma 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 promouver il svilup dad instrumaints, programs ed utensils digitals chi servan a la lingua rumantscha. La FMR ha discurrü cul «mister digitalisaziun» pro la LR – natüralmaing in fuorma digitala via üna conferenza da video.

FMR: Ad ün'applicaziun d'intelligenza artificia n'haja dumandà per cussagl, 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 quellas sfidas?»

Quai es insè üna dumonda güstificada. Nus vain craja superà quist on ün'importanta sfida, nempe quella dad unificar ed integrar. Voul dir impè cha la LR fa svesch alch, vain nus fat la runda pro tuot las instituziuns, cumüns rumantschs ed organisà ün'occurrenza participativa, il «Digidi». Uschea vain nus pudü eruir ils bsögn ed ils giävüschs e s-chaffir ün sentiment d'unità cha la digitalisaziun pertocca a nus tuottas e tuots – e na be l'instituziun LR. Nus vain fat uossa la lavur teoretica, uschea cha nus pudain far ils prossems pass cun progets 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 lavur?
Il plü important es insè cha Tina possa profitar per üna chosa dal cour – oramai cha'l rumantsch vain suvent titulà sco «lingua dal cour»: I füss necessari cha Tina pudess sriver sün seis telefonin per rumantsch, cun tuot ils sustegn pussibels, da la tastatura fin pro propostas da pleds e correctura linguistica. Tina sto simplamaing avair gust da sriver per rumantsch a sia famiglia ed a seis amis. In sia falegnamaria pudess ella sriver inserats, offertas e quints per rumantsch cun sustegn da programs d'ortografia, d'assistenza da sriver e da traducziun. Il rumantsch sto esser per Tina ün plaschair e na ün obstacul.

Insè mancan a Rumantschas sco Tina Marnia – in congual cun pledaders d'otras linguas – fich blers instrumaints digitals: programs da traducziun in divers idioms, assistenzas da sriver, programs automatics chi prelegian texts o lura instrumaints dad audio-transcripziun. I manca quasi tuot. Ha il muond rumantsch durmi ils ultims 20 ons?
Quai nu dschessa. Nus nu pudain congualar 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 impreais realischan 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. Instant cha linguas grondas vegnan dimena digitalisadas da las firmas grondas, ston las minoritats linguisticas far svesch quella lavur. 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 fratepm chattà oura co proseguir ed etablir il rumantsch sco aigna lingua per quels apparats. In quist connex daja üna gronda sfida cun üna norma ISO chi represchainta 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 bloccà. Per sviluppar lura progets concrets, sco programs da traducziun, gnina svelto pro'l problem da ramassar, chüar e metter a disposiziun avuonda datas linguisticas, voul dir blers texts in buna qualità e da different gener. Güsta cun ramassar e metter a disposiziun libramaing quellas datas, daja novas dumondas, sco quella da la proprietà intellectualla e la protecziun da datas. Ma quia daja experienz as dadour il muond rumantsch – eir dad otras minoritats linguisticas – chi muosasan co proseguir.

El ha uossa dal sgüra üna survista chenü-nas e quantas datas linguisticas chi dà insomma i'l muond rumantsch. Daja insomma avuonda datas per sviluppar sustegn digitals linguisticas?
I dependa che chi's voul ed in che idiom. Schi's less per exaimpel crear ün sistem da traducziun pella lingua administrativa o schurnalistica, lura basta – impustüt i'ls idioms vallader, sursilvan e rumantsch grischun. Per surmiran gessa probabelmaing eir. Pro'l puter e'l sutsilvan as stess pesserar per daplü datas, crear daplü texts da differenta sort.

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

Si'analisa da la digitalisaziun dal rumantsch ha manà ad üna strategia ch'El ha eir preschantà la mità da november a Cuira, in occasiun dal prim «Digidi», ün di da barat in dumondas digitalas. Tenor Sia conclusiun: Che dovra il muond digital rumantsch il plü urgiant?
Tenor nossas retscherchas – tanter oter i'ls cumüns rumantschs – füssan quai impustüt programs da traducziun in tuot las variantas scrittas. Oters giävüschs füssan assistenzas da sriver o programs chi transpuonan dad ün idiom a tschel. Ma apunta, per pudair spordscher ün bel di tuot quels instrumaints, dovra il prim la lavur da ramassar las datas. Uschea cha quai es insè il giävüs ch da partenenza. O per illustrar quai cun ün purret concret: Scha nus vulain cumprar ün auto, lura esa il prim 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 dovran enorm bler 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 accumplir hoz quell'incumbenza, faja dabsögn da far quellas lavurs i'l champ digital. Dimena, da chüar datas linguisticas es e resta insè üna cumpetenz da basa da la LR.

La LR ramassa datas – ma ils instrumaints concrets ston far oters.
Schi. Ma natüralmaing provaina da promouver la realisaziun da tals tools, sco per exaimpel per promouver 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 Islandais impuondan bler daplü raps e resur-sas illa transfuormaziun digitala. I va per milliuns dad euros, pro'ls Sorbs esa var duos milliuns euros l'on. Quai es ün'otra liga!

Schi, quels raps dals Sorbs cumpiglian tenor nossas infuormaziuns tant lavurs da proget, ma impustüt eir il mantegn-maint e la chüra da datas. Quai es lavur chi dovra temp e raps.

E Vos dovrais raps?
Scha nus lain cha Tina Marnia possa far adöver dal rumantsch sün seis telefonin, lura sto inchün far davo aint quella lavur linguistica, di per di. Nus vain bain fat noss quints, quant cha quai cuostess, 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 lavur da ramassar e chüar datas linguisticas. Che dschessa'L?
Eu pigliess s'inclegia subit quels raps, dschess grazia fich e cumanzess il prosesem di culla lavur. Nus savessan precis che far e cun chi.

Il svilup digital es rasant e global – il muond rumantsch es però pitschen e plülost 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 congual cun otras minoritats muossa clermaing chi funcziuna. Schi's guarda che cha otras cumünanzas linguisticas – in stadis industrialisats e bainstants – han realisà, lura eschan nus al mumaint plülost la «lintera cotschna».

Inavo pro Tina Marnia. Ella es Surmirana. Ella dovress dimena tools in quel idiom. La constellaziun 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 realtà es ün'otra, nus vain tschinch

idioms e rumantsch grischun. E quella realtà stuvaina trattar cun pragmatism e provar d'accumplir noss'incumbenza uschè bain sco pussibel.

Sia lingua materna es il spagnöl. Chenüns instrumaints digitals dovra El insomma in quella lingua?
Eu dovr natüralmaing üna tastatura sül telefonin chi'm sustegna da sriver spagnöl. Qua e là fetscha eir adöver da programs da traducziun, sco per exaimpel Google Translate, per consultar singuls plects u locuziuns.

El es eir ün paschiunà guitarrist. Sch'El vess da sunar il «sound» da la digitalisaziun rumantscha, füss quai plülost ün blues, ün flamenco o ün toc da rock?
I füss ün toc rock – ün da quels chi dà curaschi. Forsa alch da la band argentina «Soda Stereo» obain ün toc plü viv da las bands rumantschas da plü bod, fors alch da «Hades» o «Caschiel, Carnpiertg e Remiedi».

Intervista: David Truttmann/fmr

Da l'Argentina in Chasa Rumantscha

Ignacio Pérez Prat (42) es nat e creschü sù a Buenos Aires in Argentina. Cün 19 ons è'l emigrà in Germania per far là ün stüdi d'indschegner d'economia. Plü tard è'l rivà in Svizra, ingio ch'el ha lavurà pro diversas impreais d'industria e dal sector da finanzas. Avant co surtour l'incumbenza pro la Lia Rumantscha ha el collavurà pro la società eSanita chi promouva ils process digitals i'l sector da sandà (per exaimpel dossiers da pazaintas e pazaints). Sia incumbenza sco respunsabel pella «transfuormaziun digitala» ha Ignacio Pérez Prat surtut in Chasa Rumantscha a Cuira il principi da december 2023. Dürant il prim lockdown da la pandemia da corona ha Ignacio Pérez Prat cumanzà d'imprender rumantsch. Instant discuorra 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



Silvester 2024

Dienstag, 31. Dezember

ab 17.00 Uhr
auf dem Schulhausplatz

17.00	Glühwein und Punsch für alle...
17.15	Nicht « same procedure as every year » sondern zum ersten Mal in Zuoz!  <p>Die Gemeinde lädt Sie herzlich zum ersten Silvesterkino auf dem Dorfplatz ein! Geniessen Sie den Kultklassiker Dinner for One unter freiem Himmel. Freuen Sie sich auf ein humorvolles Erlebnis und den besonderen Charme dieses Silvesterklassikers – ein Muss zum Jahreswechsel!</p>
20.00	Musikalischer Silvestergottesdienst mit dem Männerchor „Guardaval“ in der Kirche San Luzi
23.45	Gemeinsames Anstossen auf dem Schulhausplatz und Glockengeläut um Mitternacht
ab Mitternacht	Silvester Licht Show
im Anschluss	Party mit der Giuventüna (ils Güzs) im „Bunker“, Purtum

Die Gemeinde Zuoz lädt Gäste und Einheimische ein, den Jahresabschluss gemeinsam zu feiern!

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






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




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



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 vorbehaltlich der Bestimmungen des jeweiligen kommunalen und übergeordneten Rechts ausgenommen:

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

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

Die Gemeinden im Oberengadin mit einem Allgemeinen Feuerwerksverbot



ENGADIN LA DIAGONELA

EINSENDESCHLUSS: 05. JANUAR 2025



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

Zu gewinnen
2 Starttickets
«La Pachifica»



Engadiner Eiskonzert und Neujahrsapéro

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

ab 15:00 Uhr Neujahrsgross 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
Piazza da la Staziun 8, 7505 Celerina
Tel. +41 81 830 00 11 E-Mail: celarina@engadin.ch
www.celerina.ch

Engadin. Diese Berge, diese Weite, dieses Licht.

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 Weissbeingarnelen 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-

holzt werden. Auch ist der Transportweg im Tiefkühlcontainer 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 innert 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 abgefedert 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 Schockfrost 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 verriet 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 Crevettensuppe, gekocht. Die geschälten Crevetten werden geschnitten, mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Mit einem Austeicher 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



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



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
Sonntag, 29. Dezember
Dr. med. A. Dietsche
Mittwoch, 1. Januar
Dr. med. A. Delvendahl

Samstag, 28. Dezember Tel. 081 833 14 14
Sonntag, 29. Dezember Tel. 081 833 14 14
Mittwoch, 1. Januar Tel. 081 836 34 34

Region Celerina/Samedan/Pontresina/Zuoz/Cinuos-chel
Samstag, 28. Dezember
Dr. med. G. Grattarola
Sonntag, 29. Dezember
Dr. med. G. Grattarola
Mittwoch, 1. Januar
Dr. med. A. Delvendahl

Samstag, 28. Dezember Tel. 081 842 77 66
Sonntag, 29. Dezember Tel. 081 842 77 66
Mittwoch, 1. Januar Tel. 081 836 34 34

Region Zernez, Scuol und Umgebung
Samstag, 28. Dezember
Dr. med. J. Sreller
Sonntag, 29. Dezember
Dr. med. C. Weiss
Mittwoch, 1. Januar
Dr. med. E. Neumeier

Samstag, 28. Dezember Tel. 081 864 12 12
Sonntag, 29. Dezember Tel. 081 864 12 12
Mittwoch, 1. Januar Tel. 081 864 12 12

Der Dienst für St.Moritz/Silvaplana/Sils und Celerina/Samedan/Pontresina/Zuoz dauert von Samstag, 8.00 Uhr, bis Montag, 8.00 Uhr.

Wochenenddienst der Zahnärzte

Telefon 144

Notfalldienst Apotheken Oberengadin

Telefon 144

Rettings- und Notfalldienste

Sanitätsnotruf
Hausärztlicher Bereitschaftsdienst
St.Moritz, 24 h
Hausärztlicher Bereitschaftsdienst Scuol und Umgebung, 24 h

Telefon 144
Tel. 081 833 14 14
Tel. 081 864 12 12

Schweizerische Rettungsflugwacht
Rega, Alarmzentrale Zürich
Telefon 1414

Spitäler

Klinik Gut, St.Moritz
Samedan Spital OE
Scuol
Sta.Maria, Val Müstair

Tel. 081 836 34 34
Tel. 081 851 81 11
Tel. 081 861 10 00
Tel. 081 851 61 00

Dialyse-Zentrum Spital OE, Samedan

Dialysestation direkt
Allgemeine Nummer

Tel. 081 851 87 77
Tel. 081 851 81 11

Opferhilfe

Notfall-Nr.

Tel. 081 257 31 50

Tierärzte

Clinica Alpina, Tiermedizinisches Zentrum
7550 Scuol (24 Std.)
7505 Celerina (24 Std.)

Tel. 081 861 00 88
Tel. 081 861 00 81

Dres. med. vet. Wüger Charlotte und Caviezel-Ring Marianne, Scuol
Pratcha Veterinaria Jaura, Müstair

Tel. 081 861 01 61
Tel. 081 858 55 40

Auto-Pannenhilfe und Unfalldienst Engadin und Südtäler

Castasegna-Sils
Julier-Silvapl.-Champfèr
Champfèr-St.Moritz
Celerina-Zuoz, inkl. Albula und Bernina bis Hospiz
S-chanf-Giarsun inkl. Flüela- und Ofenpass bis Il Fuorn
Guarda-Vinadi
Samnaun
Val Müstair bis Il Fuorn
Puschlav-Bernina Hospiz

Tel. 081 830 05 91
Tel. 081 830 05 92
Tel. 081 830 05 93
Tel. 081 830 05 94
Tel. 081 830 05 96
Tel. 081 830 05 97
Tel. 081 830 05 99
Tel. 081 830 05 98
Tel. 081 830 05 95

Selbsthilfegruppen

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

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

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

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,
«Allegra», «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 Neujahrsfeier 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 Steigeisen und Pickel, geht es die Steile Eiswand hinauf.
bergsteiger-pontresina.ch

pontresina@engadin.ch | www.pontresina.ch

Beratungsstellen

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

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

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

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

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

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

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

Psychomotorik-Therapie
- Oberengadin, Bergell, Puschlav
Regionalstelle Samedan, Surtuor 2
- Unterengadin, Val Müstair, Samnaun
Regionalstelle Scuol, Chasa du Parc
Tel. 081 833 08 85
Tel. 081 860 32 00

Schul- und Erziehungsberatungen
- St. Moritz, Samedan, La Punt, Zuoz, S-chanf
ladina.costa@avs.gr.ch; 081 257 58 56
- Sils, Silvaplana, Celerina, Pontresina, Bever
sabina.troisio@avs.gr.ch; 081 257 63 32
- Zernez, Scuol, Valsot, Samnaun, Val Müstair
dominic.baumgartner@avs.gr.ch; 081 257 65 94

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

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

Krebs- und Langzeitkranke
Verein Avegnir: Beratung für Krebskranke und Nahestehende
F. Nugnes-Dietrich (OE, Bergell, Puschlav) Tel. 081 834 20 10
R. Schönthaler (UE, Münstertal) Tel. 076 459 37 49
Krebsliga Graubünden: Beratung, Begleitung und finanzielle Unterstützung für krebskranke Menschen.
Persönliche Beratung nach telefonischer Vereinbarung.
info@krebssliga-gr.ch Tel. 081 252 50 90

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

Opferhilfe, Notfall-Nummer
Tel. 081 257 31 50

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

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

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

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

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

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

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

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

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

REDOG Hunderettung 0844 441 144
Kostenlose Vermisstensuche mit Hunden

Regionale Sozialdienste
Oberengadin/Bergell: Sozial- und Suchtberatung;
Flüchtlingsberatung Status S
Franco Albertini, Nicolò Nussio, Marina Micheli, Daniela Burri
Giulia Dietrich, Carlotta Ermacora
A l'En 1a, Samedan
Tel. 081 257 49 10
Tel. 081 257 49 11

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

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

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

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

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

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

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

TECUM
Begleitung Schwerkranker und Sterbender
www.tecum-graubuenden.ch
Koordinationsstelle Oberengadin
info@tecum-graubuenden.ch, Infos: www.engadinlinks.ch/soziales
Tel. 077 261 08 82

Kinotipp

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

Conclave

Der Papst ist unerwartet verstorben. Kardinal Lawrence (Ralph Fiennes) ist mit der schwierigen Aufgabe betraut, die Wahl seines Nachfolgers zu leiten. Kardinäle aus aller Welt reisen für das Konklave nach Rom. Als sich die Türen zur Sixtinischen Kapelle schliessen, entbrennt ein Spiel um Macht. Kardinal Lawrence findet sich wieder im Zentrum von Intrigen und Verschwörungen und kommt einem Geheimnis auf die Spur, das die Grundfeste seines Glaubens erschüttern könnte. All das, während Millionen von Menschen darauf warten, dass weisser Rauch aus dem Schornstein der Kapelle steigt...

Scala Cinema St. Moritz So., 29. Dez. 17:00 Uhr

Wisdom of Happiness:A heart-to-heart with the Dalai Lama

WISDOM OF HAPPINESS ist ein berührendes, cineastisches Porträt der Gedankenwelt des Dalai Lama für unsere heutige Zeit. Auf dem Höhepunkt seines Wirkens wendet sich der unermüdliche Botschafter des Mitgefühls direkt an die Zuschauer:innen und nimmt sie mit zur Quelle des Glücks. Der Dalai Lama lässt uns teilhaben an seiner Liebe, an seiner Denkweise, aber auch an seiner Sorge um die gegenwärtige Lage der Welt. Die einmaligen

Nahaufnahmen seines ikonischen Gesichtes offenbaren das Wesen dieses beeindruckenden Menschen: seine Wärme und sein Charisma, sein ansteckendes Lachen und seinen Sinn für Humor, den er sich stets bewahrt hat. Ein kraftvolles filmisches Vermächtnis des Dalai Lama für das 21. Jahrhundert und ein unvergesslich meditatives Kinoerlebnis.

Scala Cinema St. Moritz Sa., 28. Dez. 20:00 Uhr

Lord oft he Rings: The war of the Rohirrm

„Der Herr der Ringe: Die Schlacht der Rohirrim“ spielt 183 Jahre vor den Ereignissen der ursprünglichen Filmtrilogie. Der Film erzählt vom Schicksal des Hauses von Helm Hammerhand, dem legendären König von Rohan. Wulf, ein ebenso gerissener wie skrupelloser Fürst der Dunländer, sinnt auf Rache für den Tod seines Vaters. Als er Helm und seine Gefolgsleute unerwartet angreift, sind diese gezwungen, sich in der alten Festung Hornburg, die später unter dem Namen Helms Klamm Bekanntheit erlangen wird, zu einem wagemutigen letzten Gefecht zu stellen. In einer zunehmend verzweifelten Lage muss Helms Tochter Héra den Willen aufbringen, den Widerstand gegen einen tödlichen Feind anzuführen – einen Feind, der nicht weniger will als ihre völlige Vernichtung.

Scala Cinema St. Moritz Sa., 28. Dez., 17:00 Uhr;
So., 29. Dez., 14:00 Uhr

Kraven the Hunter

Kraven the Hunter ist die actiongeladene Geschichte über den titelgebenden Rächer, der die Bösen jagt und gnadenlos tötet. Aaron Taylor-Johnson spielt Kraven, dessen komplexe Beziehung mit seinem skrupellosen Vater Nikolai Kravinoff (Russell Crowe) ihn auf einen Rachefeldzug mit brutalen Folgen führt. Dies spornt ihn dazu an, nicht nur der erfolgreichste Jäger der Welt zu werden, sondern auch einer der gefürchteten.

Scala Cinema St. Moritz So., 29. Dez., 20:00 Uhr



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:	In liebevoller Erinnerung:
Daniel Rizzoli	Daniel und Doris Rizzoli mit Claudio und Fabia
Via da l'Ova Cotschna 9	Renzo Rizzoli und Corinne Bouvard Rizzoli mit Luca und Gioia
7500 St. Moritz	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 Pflgeteam 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".

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.

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 Jahreslosung 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 Refurmo

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 Distante, Orgel, weihnachtliche Worte und Lieder
Samedan 10.00, Gottesdienst, Pfr. Didier Meyer, Dorfkirche/Baselgia Plaz

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 massvoll 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/Baselgia Plaz
La Punt Chamues-ch 17.00, Gottesdienst, Pfr. Magnus Schleich, Kirche La Punt, Dorfkirche La Punt, Tirolerkirchlein an der Kantonsstrasse, 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 Musikgesellschaft 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 ad hoc
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.

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



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

Evang. Freikirche FMG,

Celerina und Scuol

Sonntag, 29. Dezember

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



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-claluena.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 untermalt, welche 80, 85 oder 90plus 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 Dankeschön. (Einges.)

Engadiner Post

POSTA LADINA

«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

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, der an der ETH Zürich studierte, 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 Collage 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



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

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 Luzia 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.

engadinerpost.ch

Das Portal des Engadins.



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 Jahresabschluss 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 «5x 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

Anzeige



SILENZI – 02.01.2025
Bad und Sauna sind bis Mitternacht offen.

Eintauchen und geniessen.



WETTERLAGE

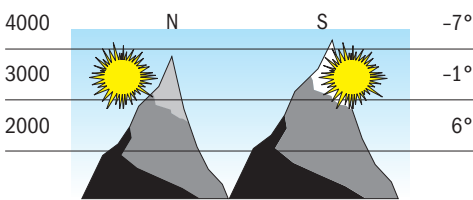
Ein ausgeprägtes Hochdruckgebiet liegt über weiten Teilen Europas und die Alpen mittendrin. In dem Hoch sinkt die Luft grossräumig ab, trocknet dabei noch zusätzlich stark ab und erwärmt sich. Die Folge ist ungetrübtes Schönwetter und ein für die Jahreszeit zu mildes Temperaturniveau.

PROGNOSE ENGADIN UND SÜDTÄLER FÜR HEUTE SAMSTAG

Beste Wetterbedingungen – Ungetrübte 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 sonnenbeschienenen Tälern gibt es tagsüber eine Erwärmung auf leichte Plusgrade, in den Schattentälern 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.



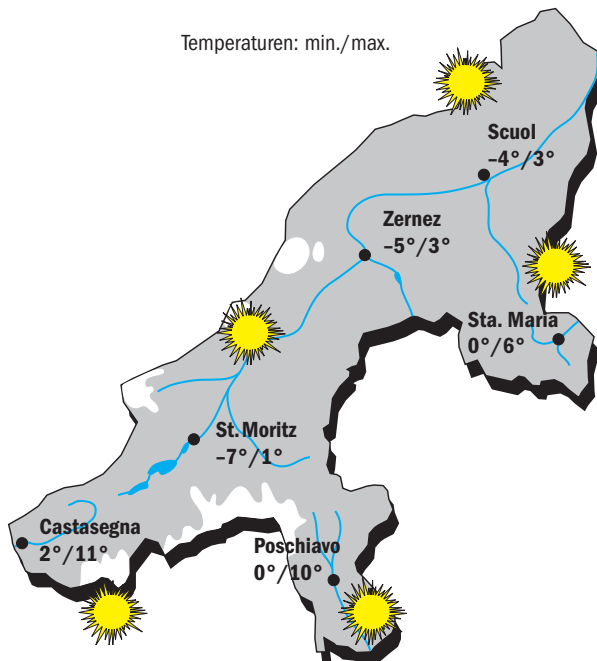
DIE TEMPERATUREN GESTERN UM 08.00 UHR

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/Robbia (1078 m)	-3°
Motta Naluns (2142 m)	2°		

AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (SCUOL)

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

Temperaturen: min./max.



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

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