

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.

White Turf Am Donnerstag fand im Hotel Kulm die GV des Rennvereins St. Moritz statt. Für die nächste Austragung sind terminliche Anpassungen vorgesehen. Dafür wird auf Experimente verzichtet. **Seite 6**

Wussten Sie? Die Burgruine «Tschanüff» bei Ramosch gehört zu den eindrucksvollsten Wehranlagen Graubündens. In der Wissensrubrik «Wussten Sie?» erfahren Sie mehr über das einstige Bollwerk. **Seite 6**

Film Das St. Moritz Art Film Festival ist am Donnerstag im Scala Cinema eröffnet worden. Es befasst sich mit Fragen zu Realität, Virtualität und kulturellen Überschneidungen. **Seite 13**

Ackerbau: Nicht alles, was glänzt, ist Gold

Goldgelbe Getreidefelder erfreuen aktuell das Auge, und dies im ganzen Engadin. Was früher vorab im Unterengadin das Landschaftsbild prägte, erobert sich seinen Platz scheinbar wieder zurück. Mit gutem Grund.

JON DUSCHLETTA

Zwei Bilder fallen auf, wenn man zurzeit durch das Engadin fährt und die Landschaft durch die landwirtschaftliche Brille betrachtet: Noch grünschimmernde bis vielerorts schon goldgelb leuchtende Getreidefelder von Martina bis Celerina und sogar bis Sils einerseits, und meist weisse Heusiloballen, die sich am Rand von Wiesen oder bei Bauernhöfen auftürmen.

Die schiere Menge an eingebrachten Siloballen zeigt eines überdeutlich: die letzten zwei, drei Sommer waren, was die Heuernte betraf, überaus ertragreich. Nicht wenige Landwirte sprechen deshalb aktuell von einem eigentlichen Luxusproblem, von ungewöhnlich grossen Futterreserven.

So sehr hiesige Landwirte in mageren Erntezeiten auf den Zukauf von Heu und anderen Futtermitteln aus dem Unterland angewiesen sind, so wenig lukrativ ist für sie der Verkauf von eigenen Heuüberschüssen ins Unterland. Ein Dilemma. Kommt hinzu, dass auch Siloballen nicht mehr als ein paar Jahre schadlos gelagert werden können und, einmal unbrauchbar geworden, für teures Geld entsorgt werden müssen. Im-



Früher waren sie gang und gäbe, in den letzten Jahren sind sie im Engadin wieder vermehrt zu sehen: Getreidefelder. Wie hier bei Zernez sind sie fast allgegenwärtig. Dem Boom liegt ein Luxusproblem zugrunde. Foto: Jon Duschletta

merhin bringt ein solcher Siloballen

Der Grund für die diesjährige markante Zunahme von Ackerbauflächen, hauptsächlich bepflanzt mit Futter- oder Braugerste, Futterweizen oder in Einzelfällen auch mit Kartoffeln, Roggen, Futtererbsen oder sogar mit Mais, füsst tatsächlich zu einem grossen Teil

auf den grossen Heureserven der letzten zwei oder drei Ernteperioden. So schnell der Boom des Getreideanbaus in den letzten Jahren aufkam, so schnell könnte er nach Meinung einzelner Landwirte aber auch wieder vorbeigehen. Denn der Ackerbau birgt in der Engadiner Höhenlage neben Vorteilen wie einer besseren Boden-

beschafftheit durch die wechselnden Fruchtfolgen oder die moderate Melioration durch das Umpflügen der Ackerflächen eben auch diverse Nachteile und etwelche Risiken. Vorab im Bio-Ackerbau, wie eine zugegebenermassen nicht repräsentative Umfrage rund um den Ackerbau im Engadin gezeigt hat. Nachzulesen auf **Seite 3**

Mehr Geld für die Kultur

Region Maloja Die Präsidentenkonferenz der Region Maloja hat sich einstimmig dafür ausgesprochen, der regionalen Kulturförderung mehr Geld zur Verfügung zu stellen. Statt wie bisher 150000 Franken kann die Kulturförderungskommission neu über 220000 Franken verfügen. Begründet wird die Erhöhung mit der steigenden Anzahl von Gesuchen, von denen aufgrund der beschränkten Mittel in der Vergangenheit rund 40 Prozent abgelehnt werden mussten. (rs) **Seite 5**

Schneekonservierung bewährt sich

Snowfarming 45000 Kubikmeter Schnee wurden für das Big Air an der FIS-Freestyle-WM in St. Moritz technisch hergestellt. 15000 Kubikmeter Schnee konnten nach dem Grossanlass für Snowfarming verwendet werden. Den Sommer über wurde dieser in der Nähe der Olympiaschanze unter mehreren Fliessschichten erfolgreich konserviert, wie Reto Mattossi, Gemeindepräsident und Verantwortlicher des Baudepartements im Interview erzählt. Er rechnet mit einem Schneeverlust von rund 20 Prozent und damit mit einer ausreichenden Menge Schnee, um Ende Oktober mit der Loipenpräparation beginnen zu können. Da in der Nähe des Schneehügels das Wurftaubenschiessen stattfindet, mussten bei der Abdeckung besondere Massnahmen ergriffen werden. (fh) **Seite 7**

«Taxi da rument» per chi chi douvra

Scuol Davo 40 ons a l'ur südost dal cumün da Scuol ha la ditta Reto Crüzer SA, specializada per rumidas, allontanamaint e reciclagi, fat müdada a Sot Ruiñas, ün lö ün pa dadour cumün e güst sur la sarinera. «Uossa eschna our d'vista dal quartier d'abitar chi s'ha sviluppà in vicinanza da nossa veglia località», disch Reto Crüzer senior. Daspö traïs einvas es be amo in vigur la nouva località dadour cumün. Per las abitantas e'l's abitants da Scuol voul la müdada da Crüzer dir chi han da far ün viadi ün zich plü dalöntsch co fin uossa per manar lur chartun o palperi vegli per reciclar. La nouva località es var 400 meters distanta da la veglia. Per glieud attempada o sainza auto chi nun ha üna vaschina o ün cuntschaint chi pudess surtour l'allontanamaint, spordschia la Reto Crüzer SA però ün «taxi da rument» (fmr/mst) **Seite 8**

Schmezzà ed amo üna jada da schmezzar

Fusiuns cumüns Il böt dal chantun Grischun d'eira dad avair l'on 2020 be plü 100 cumüns. Quella finamira s'haja però manchantà per tschinich ons e tilla ragiunt pur da l'on 2025 culla fusiun da Cuoirà e Tschiertschen-Praden. Listess sun ils responsabels dal Chantun cuntants culs svilups dals ultims ons, sco cha Simon Theus ha explicità i'l discours culla FMR. Fusiuns da cumüns sajan mincha jada progets difficults e douvra temp, ha dit il manader da progets da l'Uffizi da cumüns dal Grischun. Plünavant haja il Chantun bainschi pussibilitats da promouer fusiuns, ma i saja cler e dad accentuar: «A la fin decidan s'inclegia ils cumüns, scha insomma, cura e suot che condizius ch'els vöglia fusiun.» Il Chantun promouva ed ils cumüns decidan. E quai resta tenor el eir in avegnir uschea. (fmr/tvi) **Seite 9**

ESBK entzieht Casinokonzession

Am Mittwoch hat die Eidg. Spielbankenkommission (ESBK) der Casino St. Moritz AG die Konzession formell entzogen. Das Casino hatte Ende April den Betrieb eingestellt und die Spielbank geschlossen.

JON DUSCHLETTA

Wie die Eidgenössische Spielbankenkommission (ESBK) auf ihrer Internetseite schreibt, habe sie bereits am Tag der Schliessung der in St. Moritz-Dorf angesiedelten Spielbank durch die Casino St. Moritz AG ein Verfahren zum Konzessionsentzug eingeleitet und der Konzessionärin das rechtliche Gehör gewährt. Zuvor hatte die Casino St. Moritz AG die ESBK darüber informiert, dass die Hauptaktionärin – die Casino Austria Swiss AG als Muttergesellschaft – aus wirtschaftlichen Gründen keine weiteren finanziellen Mittel in das St. Moritzer Casino investiert wolle. Worauf der Casinobetrieb eingestellt wurde und die 31 Festangestellten ihre Anstellung verloren. Weil die Casino St. Moritz AG bis dato keine geeignete Käuferschaft präsentieren und damit auch die gesetzlichen Voraussetzungen für die Erteilung einer Konzession hauptsächlich in Form genügend finanzieller Eigenmittel nicht mehr erfüllen konnte, hat die ESBK am Mittwoch der Casino St. Moritz AG die Konzession entzogen. Die Spielbank verliert damit auch das bisher nicht ausübte Recht zur Durchführung von Online-Spielbankspielen.

Ein Tierleben endet, Verantwortung bleibt

Reportage Für Raimund Wieser und Patrick Blaas beginnt der Dienstag jeweils früh: Die Bauern aus dem Tal und dem benachbarten Oberengadin bringen ihre Tiere in die Metzgerei Chiesa nach Vicosoprano. Der vor Ort anwesende Tierarzt untersucht jedes Tier, bevor es aus dem Viehanhänger geladen wird, und auch nach der Schlachtung. Für Bauern wie Giacomo Waltenspühl aus Montaccio ist die lokale Metzgerei von zentraler Bedeutung, da sie kurze Transportwege, Transparenz und eine ethische Verarbeitung garantiert. Raimund Wieser und Patrick Blaas, die die Metzgerei vor drei Jahren übernommen haben, legen grossen Wert auf Sauberkeit und Verantwortung. Im zweiten Teil unserer Reportage beleuchten wir den Weg eines Tieres vom Stall bis zur Metzgerei. (ag) **Seite 11**



Scuol

Publicaziun da fabrica

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

Fracziun

Tarasp

Lö

Sgnè, parcella 20653

Zona d'utilisaziun

Zona da cumün

Patruns da fabrica

Iwan Damerow

Fontana 17

7553 Tarasp

Proget da fabrica

- Sanazion energetica
- Nouv s-chodamaint cun sondas geotermicas
- Ingondimaint da l'abitaziun e suost per autos

Dumondas per permiss supplementars cun dovaria da coordinaziun

- A16 – Permiss per pumpas da s-chodar cun sondas geotermicas (utilisaziun da la geotermia)
- H2 – Permiss pulizia da fö (GVG)

Temp da publicaziun

23 avuost 2025 fin 11 settember 2025

Exposizun

Uffizi da fabrica (Bagnera 171, Scuol), dürant las solitas uras da fanestrigl

Mezs legals

Protestas cunter il proget da fabrica obain cunter la dumonda per permiss supplementars cun dovaria da coordinaziun sun d'inoltrar in scrit e cun motivaziun dürant il temp da publicaziun a la suprastanza cumüna.

Scuol, ils 23 avuost 2025

Uffizi da fabrica



Scuol

Publicaziun da fabrica

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

Fracziun

Scuol

Lö

Via da Pedra Grossa, parcella 1591

Zona d'utilisaziun

Zona d'abitar 3

Patruns da fabrica

Società simpla "Chasa sur Trü"
c/o Duri Mathieu
Rue Sainte Marguerite 3A
1950 Sion

Proget da fabrica

Müdamaint da proget:
Spostamaint da la chamonna d'üert enouva pumpa da chalur d'ajer / aua

Dumondas per permiss supplementars cun dovaria da coordinaziun

- H2 – Permiss pulizia da fö (GVG)

Temp da publicaziun

23 avuost 2025 fin 11 settember 2025

Exposizun

Uffizi da fabrica (Bagnera 171, Scuol), dürant las solitas uras da fanestrigl

Mezs legals

Protestas cunter il proget da fabrica obain cunter la dumonda per permiss supplementars cun dovaria da coordinaziun sun d'inoltrar in scrit e cun motivaziun dürant il temp da publicaziun a la suprastanza cumüna.

Scuol, ils 23 avuost 2025

Uffizi da fabrica

Leserforum**Engadiner Protagonisten und die direkte Demokratie**

Die direkte Demokratie beruht auf dem Grundprinzip, dass das Volk politische Entscheidungen unmittelbar trifft, ohne zwischengeschaltete Vertreter.

Zentrale Elemente sind Volksabstimmungen, Volksbegehren, Volksinitiativen und Petitionen, die es den Bürgerinnen und Bürgern ermöglichen, direkt Einfluss auf Gesetze und Verfassungsänderungen zu nehmen oder Themen auf die politische Agenda zu setzen.

Mit der jüngsten Abstimmung zur Erneuerung des Flughafens Samedan haben sich erneut Akteure aus Wirtschaft und Politik des Oberengadins eingeschaltet, denen demokratische Grundlagen offenbar nicht bekannt sind oder die sie bewusst auf die Seite schieben.

Sogar Gemeinden übergehen demokratische Grundsätze der freien Meinungsausserung. Anstatt positiv zur Kenntnis zu nehmen, dass sich ihre

Bürger politisch mündig engagieren und ihre Standpunkte durch legitime Instrumente wie Initiativen und Petitionen kundtun, positionieren sie sich schon vor Einreichung der Unterschriftenliste. So lassen sie weder anderslautende Meinungen noch Richtigstellungen gar nicht erst zu, wie geschehen bei der Petition Rosegplatz Pontresina.

Es geht hier um den – doch in der Schweiz eigentlich gewünschten – direkt-demokratischen Prozess. Eine Gemeinde sollte neutral bleiben, eine faire Meinungsbildung ermöglichen und politische Anliegen nicht vorschnell diskreditieren, da dies die demokratische Kultur in unserer Gemeinschaft schwächt.

Warum werden die Gemeindeversammlungen im Engadin so wenig besucht? Hauptursache ist eine Kombination aus fortwährender Beeinflus-

sung durch Akteure aus Politik und Wirtschaft und unzureichender Informationsvermittlung. Hinzu kommt, dass falsche Darstellungen oder einseitige Stellungnahmen bis hin zu persönlichen Drohungen das Vertrauen in die neutralen Abläufe der direkten Demokratie schmälern und die Motivation zur Teilnahme weiter sinken lassen. Dadurch entsteht ein Teufelskreis: geringe Teilnahme reduziert die Repräsentativität, was wiederum das Gefühl verstärkt, dass politische Prozesse wenig bedeutsam oder kontrollierbar sind.

Eine transparente Informationspolitik, unparteiische Kommunikation seitens der Gemeinden und niedrigschwellige Beteiligungsformate könnten helfen, das Interesse zu erhöhen und das direkt-demokratische Engagement im Engadin zu stärken.

Reto Gansser, Pontresina

Zu den Abstimmungsergebnissen betreffend Spital und Flughafen

Die Abstimmungsentscheide über die Zukunft des Spitals Oberengadin sowie zur Erneuerung des Regionalflughafens zeigen unabhängig von den einzelnen Resultaten ein gemeinsames Ergebnis: Den grossen Vertrauensverlust der Bevölkerung in die verantwortlichen Gremien. Nicht zufällig setzen sich diese ähnlich zusammen; mehrheitlich aus Politikern, die am Ende ihrer Karriere stehen oder aus Jungpolitikern, die einen Einsatz in solchen Gremien als

Sprungbrett anstreben, kaum jedoch aus Fachleuten mit Kernkompetenzen. Weiteren Vertrauensverlust kann sich die Region nicht leisten, für Intransparenz und Kompetenzgerangel ist die Zeit abgelaufen. Die anstehenden Aufgaben müssen zügig im Interesse der Region und deren Gesamtbevölkerung und nicht einzelner Interessengruppen an die Hand genommen werden, und die einheimische Bevölkerung ist offen und ehrlich über Perspektiven

und Entscheide zu informieren. Das ist mit dem Status quo nicht zu bewerkstelligen. Ich bitte deshalb die Mitglieder des Stiftungsrates der SGO wie auch die der Flughafenkonferenz auf, einem Neuanfang nicht im Wege zu stehen, sondern gemeinsam zurückzutreten und damit der Region die Möglichkeit zu geben, diese Gremien mit fachkompetenten Personen neu zu besetzen. Dafür danke ich Ihnen. Heinz Zöllig, Pontresina

Unter der Oberfläche bewegt sich was

Das Ergebnis der Flugplatzabstimmung ist da. Selbstverständlich ist es zu akzeptieren – auch wenn über dem Resultat noch die hängige Stimmrechtsbeschwerde schwiebt. Doch wenn nur das Endresultat sieht, übersieht einiges, das sich unter der Oberfläche bewegt. Weshalb haben sechs von elf Gemeinden Nein gesagt? Sogar Pontresina und Samedan, wenn auch knapp. Das darf, das muss zu denken geben. Vielleicht hatte die Mehrheit der Stimmberichtigten dieser sechs Gemeinden einfach keine Lust, die Katze im Sack zu kaufen? Vielleicht fehlte ihnen auch die Lust für ein Geschäftsmodell, in dem sie weiterhin à fonds perdu zahlen und Private haben den Gewinn? Vielleicht gibt es eine wachsende Anzahl von Menschen, die keine Lust auf eine Tourismusstrategie haben hin zu noch mehr Grossevents

(z. B. Freestyle-WM; wer bezahlt eigentlich das Defizit?), zu noch mehr Luxus und Extravaganz. Vielleicht gibt es immer mehr Menschen, die auf die vielbeschworenen Wertschöpfungs-Millionen in dieser Form verzichten. Könnte doch sein? Es darf vermutet werden. Doch weit schwerer wiegt ein grundsätzlicheres Unbehagen: das fehlende Vertrauen in die politischen Institutionen, die ihre Version von demokratischen Strukturen und Prozessen, von sogenannter Realpolitik über Jahre in Szene gesetzt haben und ständig von Solidarität reden. Man müsse zusammenstehen, am besten gleich fusionieren, damit es einfacher wird. So einfach, dass die Mehrheit der Gemeinden nicht mehr offen Nein sagen kann?

Letzte Frage im Moment: Was geschieht jetzt eigentlich in der Flughafenkonferenz, wenn die Mehrheit der Mitglieder als Behördenvertreter von der Bevölkerung ihrer Gemeinden überstimmt, man könnte auch sagen: zurückgepfiffen, wurden? Alle Bedenken, die hier und da in diesem Gremium zaghafte geäussert wurden, sind immer wieder unter einer demonstrativen und oberflächlichen Einstimmigkeit begraben worden. Es wird sich zeigen, wie sich das Unbehagen, das unter der Oberfläche dieses Abstimmungsresultats heranwächst, in den nächsten Jahren auswirkt. Wenn es dann um die längerfristige Ausrichtung des Spitals geht. Oder darum, wie regionale Aufgaben gemeinsam besser gelöst werden können (was zweifellos notwendig ist). Ohne transparente Beteiligungsprozesse, für die viele Formen eingerichtet werden können, wird es nicht gut kommen. Jakob Fuchs, S-chanf

Engadiner Post
POSTA LADINA

Generalanzeiger für das Engadin
Erscheinet: 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, posta@engadinerpost.ch

Bagnera 198, 7550 Scuol

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

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

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

Verlegerin: Martina Flurin Gammeter

Chefredaktor: Reto Stifel

Verlagsleiterin: Myrra Fasser

Redaktion Engadiner Post: Jon Duschletta (jd), Andrea Gutsell (ag), Fadrina Hofmann (fh), Jan Schlatter (js), Gianna Flepp (gf)
Redaktion Posta Ladina: Nicolo Bass (nba), Stv. Chefredaktor
Technische Redaktion: Morgan Fouqueau
Korrektur: Birgit Eisenhut (be)

Online-Verantwortlicher: Stephan Kneer (sk), Katharina von Salis (kvs), Urs Rauschenbach-Dalmairer (urd), Giancarlo Cattaneo (gcc), Mayk Wendt (mw), Fabiana Wieser (fw), Denise Muchenberger (dm), Birgit Eisenhut (be), Stefanie Widmer (sw), Imke Marggraf (ima), Jürg Baeder (jb), Elisabeth Bardill (eba), Not Janett (nja), Corina Kolbe (cko), Ester Mottini (emo), Urs Oskar Keller (uok), Sabrina von Elten (sve), Barbara Esther Siegrist (bes)

Agenturen:
Schweizerische Depeschenagentur (Keystone/SDA)
Fundazion Medias Rumantschas (FMR)

Inserate:
Gammeter Media Werbemarkt, Via Surpunt 54, 7500 St. Moritz
Telefon 081 837 90 00
E-Mail: werbemarkt@gammetermedia.ch

Abonnementspreise Print+ (Digital und Print):
Inland: 1 Mt. Fr. 25.-, 6 Mte. 118.-, 12 Mte. 215.-

Abonnementspreise Ausland:
1 Mt. Fr. 42.-, 6 Mte. 221.-, 12 Mte. 443.-

Abonnementspreise Digital:
Inland: 1 Mt. Fr. 25.-, 6 Mte. 118.-, 12 Mte. 215.-

All Preise inkl. MwSt.

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwendet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.

Ukrainischer Gottesdienst

Pontresina Anlässlich des Unabhängigkeitstages der Ukraine findet am Sonntag, 24. August, um 14.30 Uhr in der Kirche San Spiert in Pontresina ein besonderer katholischer Gottesdienst im ukrainisch-byzantinischen Ritus statt. Der feierliche Gottesdienst bietet einen Einblick in die reiche spirituelle und liturgische Tradition der Ostkirche. Eingeladen sind nicht nur ukrainischsprachige Gläubige, sondern alle, die sich für ostkirchliche Spiritualität interessieren und diesen besonderen Anlass mitfeiern möchten. (Einges.)

Veranstaltungen**Digital-Café für Senioren**

St. Moritz Selbst ein Bus-/Bahnbillett oder Parkticket lässt sich heute ohne Mobiltelefon kaum mehr lösen und setzt digitale Fertigkeiten voraus. Dafür sich auch ältere Leute in einer zunehmend digitalen Welt zurechtfinden, wird am nächsten Dienstag, 26. August, von 16.00 – 18.00 Uhr im Alterszentrum Du Lac in St. Moritz ein Digital-Café organisiert. Weitere Daten sind: 30. September / 28. Oktober und

25. November. Schülerinnen und Schüler des Lyceums Alpinum Zuoz und der Academia Engiadina helfen bei Problemen mit Computer, Mobiltelefon, Laptop und Tablet. Die Beratung ist kostenlos. Kommen Sie mit Fragen und Ihren elektronischen Geräten einfach vorbei. (Einges.)

Rückfragen: Nicole Buess,
Gemeinde St. Moritz, 081 836 30 03,
nicole.buess@st.moritz.ch

«Mittagszyt» in San Lurenh

Sils Vielleicht haben Sie sich auch schon gefragt, warum der Kirchturm von San Lurenh in Sils Baselgia eingestürzt ist? Auskunft darüber gibt die Bauleitung vor Ort am Dienstag, 26. August, um 12.00 Uhr im Rahmen einer «Mittagszyt».

Der Vorstand der reformierten Kirchgemeinde Oberengadin, refurmo, lädt zu dieser Andacht mit Musik in der Kirche San Lurenh gefolgt von Informationen zu den Arbeiten am Kirchturm und einem kleinen Apéro. (Einges.)

Grenz-Erfahrungen und Jubiläum

Kultur Am Donnerstag, 28. August, startet um 17.00 Uhr die 20. Ausgabe der Silser Kunst- und Literaturtage unter dem Titel «Grenz-Erfahrungen – Schmuggel und Flüchtlingsbewegungen an den Bündner Südgrenzen». In Vorträgen und Führungen, Performances und Gesangsdarbietungen, per Bus, Pferdekutsche und zu Fuß, auf kulturhistorischer, künstlerischer und kulinarischer Ebene werden die Teilnehmenden die Grenztäler Bergell, Fextal und Puschlav näher kennenlernen, die besonders in den 1930er- und 1940er-Jahren nicht nur zum Schauplatz intensiven Waren-Schmuggels wurden; hier entschied sich auch das



Die allorts aufgetürmten Siloballen beweisen, dass die Landwirte in den letzten zwei, drei Jahren sehr viel Heu eingefahren haben. Dieses Luxusproblem hat viele Landwirte dazu veranlasst, heuer auf die Karte Ackerbau zu setzen und Getreide anzupflanzen. Oder so wie Arno Gabriel aus S-chanf, auch mal einen Versuch mit dem Anbau von Futtermais zu wagen (rechts).

Fotos: Jon Duschletta

Ein Luxusproblem und seine Auswirkungen

Ackerbauflächen sind nützlich, schön anzuschauen und aus landwirtschaftlicher Sicht durchaus sinnvoll. Trotzdem ist Getreideanbau im Engadin risikobehaftet und mit etwelchen Problemen verbunden. Ackerbau lässt aber auch Experimente zu.

JON DUSCHLETTA

Damit Getreide im kurzen Engadiner Vegetationsfenster überhaupt reifen kann, braucht es ideale klimatische Bedingungen und angepasste Sorten. An solch einer frühreifem Bio-Braugerste arbeitet ein Expertenteam seit 2012.

Die EP/PL berichtete am 15. September 2022 über einen Feldversuch, bei dem der pensionierte Agronom Padruot Fried aus Lavin zusammen mit Philipp Streckeisen von Agroscope und dem Agronomen Peer Schilperoord über die Jahre verschiedene Kreuzungsversuche der Sorte «Quench» mit alten Engadiner Gerstensorten aus der Gendatenbank vorgenommen hatte. Mittlerweile kümmert sich die auf Biosaatgut und Pflanzenzüchtungen spezialisierte Sativa Rheinau AG um die Vermehrung der zu-künftigen Engadiner Wundergerste «Alpetta». Sie tut dies im Auftrag der Genossenschaft Gran Alpin in Surava, die ihrerseits von Bündner Bio-Bergbauern getragen wird. Laut Sandra Kunfermann, Geschäftsführerin von Gran Alpin, dürfte der erste Samen dieser frühreifenden, standfesten und gegenüber der Pilzkrankheit Schwarzrost resistenten Gerstensorte spätestens ab 2028 zur Verfügung stehen.

Überangebot und Strukturwandel

Der 43-jährige Landwirt Corsin Casura aus Vnà ist Präsident des Maschinenrings Unterengadin. Er ist seit 20 Jahren Landwirt und hat nach dem Prinzip der Fruchtfolge und im Wechsel mit Heuwiesen auch immer wieder Getreide wie Weizen und Gerste angebaut. Heuer auf rund vier Hektar Fläche auf Scuoler Gemeindegebiet. Der vermehrte Anbau von Getreide im ganzen Engadin habe viel mit dem Überangebot an Futtermitteln zu tun, welches nach drei Jahren mit übermässigem Heuertrag allgegenwärtig sei, sagt er. «Aber auch mit dem bäuerlichen Strukturwandel, mit immer weniger, dafür immer grösseren Landwirtschaftsbetrieben», so Casura. Einen Teil seiner Speisegerste hat er kürzlich schon ernten und an die Landi Graubünden AG nach Landquart liefern können, eine Tochtergesellschaft der genossenschaftlichen Unternehmung fenaco.

Herausforderung Bio-Ackerbau

Als langjähriger Bewirtschafter von Ackerflächen weiß Casura auch um die Probleme des Bio-Ackerbaus und wie

damit umzugehen ist. Dieser sei nämlich arbeitsintensiv, anfällig für Krankheiten und habe vor allem, je länger dieser betrieben werde, desto mehr mit aufkommendem Unkraut zu kämpfen. Deshalb ist es für Corsin Casura durchaus vorstellbar, dass der Boom im Getreideanbau sich auch schnell wieder verflüchtigen kann. «Irgendwann kommt der Landwirt zu dem Punkt, wo er sich von der Bioproduktion abwendet und wieder zu spritzen beginnt oder gleich ganz mit dem Bio-Ackerbau aufhört.» Ein solches Beispiel ist der Zernez Landwirt, Biogas-Produzent und Pionier des Braugersten- und Lein-dotteranbaus, Philipp Grass. Er hat nach eigenen Angaben den Kampf gegen das wuchernde Unkraut aufgegeben, seinen Mähdrescher verkauft und bietet nur noch das Ansäen als Lohnarbeit an. «Es ist über die Jahre gesehen letztlich ein zu grosser Aufwand», sagt Grass pragmatisch, «zudem fehlen im Engadin die klimatischen Voraussetzungen für eine gute Fruchtfolge.»

Corsin Casura unterstreicht dieses klimatische Argument, ergänzt, dass die Berglandwirtschaft Tiere benötige, die das hier wachsende Futter fressen und verweist auf das je nach Wetter und Höhenlage unterschiedliche Futterangebot. Neben den Landwirten, die Getreide für den Verkauf an Gran Alpin oder die Landi anbauen, gibt es viele, welche auf ihren Äckern Futtergetreide für den Eigenbedarf anbauen und so gleich auch ihr eigenes Stroh mitproduzieren. Stroh, das ansonsten teuer und oft aus dem Ausland importiert werden muss.

Grazian Conrad aus Scuol ist Landwirt und amtet als Kassier des Unterengadiner Maschinenrings. Er spricht davon, dass im Unterengadin vor zehn Jahren noch sehr viel mehr Ackerbau betrieben wurde als heute, und auch er bringt die zwischenzeitliche Abnahme mit dem Strukturwandel in Verbindung. Dennoch wären im Jahr 2024 in

Scuol und den umliegenden Fraktionen rund 15 Hektar Getreide angebaut worden. Heuer dürfte es wieder mehr Fläche sein, ohne dass aber viele neue Produzenten hinzugekommen seien.

Auch der Scuoler Landwirt Anton à Porta hat heuer schon erstes Getreide ernten können. Er spricht von einem guten Ertrag und erwartet dementsprechend ein gutes Jahr. Auf rund 4,5 Hektar Fläche baute er Futtergerste und -weizen an sowie Eiweisserbse als Proteinlieferant. Letztere gilt als Sojaersatz, ihr Anbau wird im Rahmen des Projekts «Klimaneutrale Landwirtschaft» über den Kanton unterstützt. «Eiweiss ist wichtig», weiss à Porta, «der Anbau funktioniert seit ein paar Jahren gut und hat ökologische Vorteile, weil solcherlei Futter nicht eingekauft werden muss.» Aktuell warten rund eineinhalb Hektar Eiweisserbse auf die Ernte. Voraussetzung für ein gutes Gedeihen ist allerdings eine jeweils fünfjährige Pause pro Anbaufläche, welche Anton à Porta mittels Fruchtfolge überbrückt.

Mutig und öfter mal was Neues

Allen Hindernissen zum Trotz wagen Landwirte immer wieder auch Neues. So die beiden Suscher Landwirte, der 30-jährige Carlo Müller und der 27-jährige Nando Neuhausler, die zusammen rund 15 Hektar Braugerste angepflanzt und sich vorerst für den Eigenbedarf gleich auch einen neuen Mähdrescher angeschafft haben. Oder der Zernez Landwirt Domenic Toutsch, der gerade seinen Hof ausbaut und für die interne Nachfolge modernisiert, der selber rund zweieinhalb Hektar Getreide anbaut und die Erntekoordination der verschiedenen Produzenten zwischen Zernez und Celerina zur Hand genommen hat. In diesem Gebiet wurden heuer rund 18 Hektar Getreide angebaut, rund doppelt so viel wie noch 2024.

Zum dritten Mal in Folge hat der Silser Landwirt Gusti Clalüna Sommer-

Braugerste angepflanzt. Seine ein Hektar grosse Ackerfläche auf 1800 Metern über Meer ist die höchstgelegene Anbaufläche in Südbünden. Auch er hat aus Überfluss an Heu Gerste oder auch mal Weizen angebaut. «Und aus dem Gwunder heraus, was mit der fortschreitenden Klimaerwärmung in Sils alles möglich ist.» Auf einem halben Hektar hat er auch Kartoffeln gepflanzt. «Kartoffeln sind tubelisicher», sagt er, «denn je höher sie angepflanzt werden, desto besser schmecken sie.»

Kartoffeln, Zwiebeln, Futtermais

Auf zweieinhalb Hektar Fläche bewirtschaftet der S-chanfer Landwirt Arno Gabriel Kartoffeln und einen Teil Zwiebeln, zudem auf vier Hektar auch Getreide. «Auf die Idee kam ich, weil eine Getreideähre das S-chanfer Gemeindewappen zierte und mein Grossvater immer vom Gerstenanbau während der Kriegsjahre erzählte.» Zudem produziere er so sein eigenes Stroh und könne auf teure Zukäufe verzichten. Gabriel besitzt eigene Pflug-, Pflanz- und Strohballenmaschinen und führt mit diesen in der Region auch Lohnarbeiten aus. Heuer sogar bis nach Celerina, wo sich neben der Kirche San Gian neuerdings Getreide im Wind wiegt.

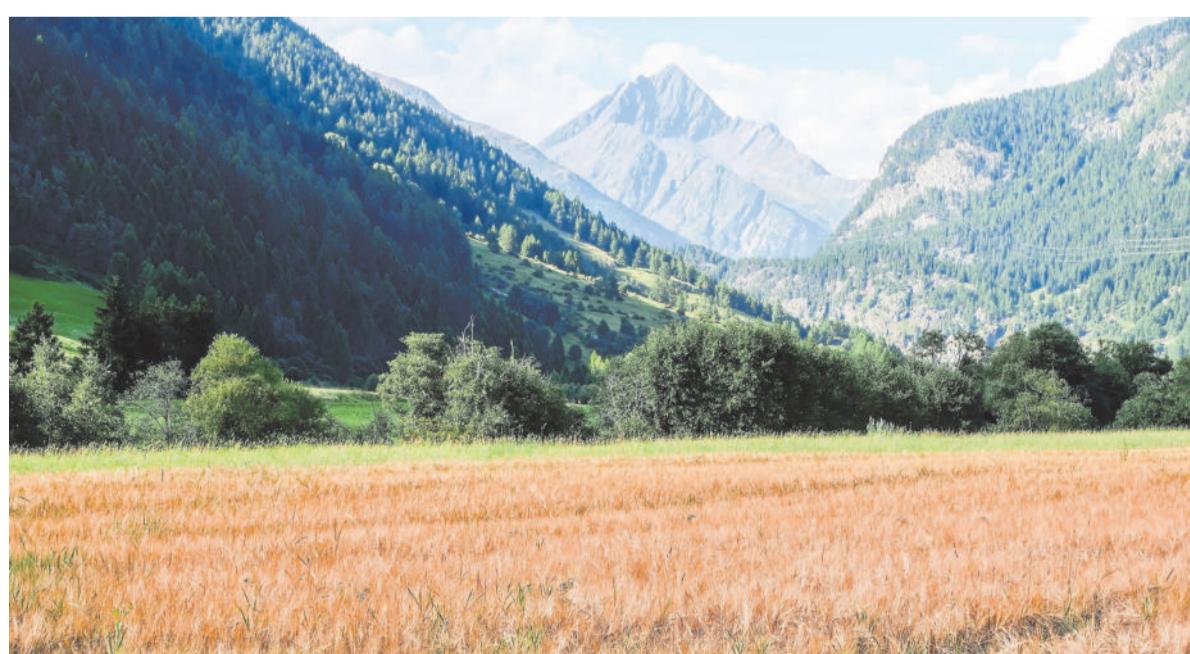
In diesem Jahr hat Gabriel auf zwei Acren versuchsweise Roggen angebaut und zwischen S-chanf und Zuoz, «als Experiment», wie er lachend sagt, auf einem Hektar sogar Futtermais für seine Aufzuchttiere. Bei einem Augenschein im Maisfeld zeigte er sich dieser Tage höchst erfreut über den Stand des Wachstums, nachdem er nach einer frühen, heftigen Frostnacht schon um die ganze Ernte gefürchtet hatte. Der frühere und nur zwei Meter hoch wachsende Futtermais wird zu gegebener Zeit als ganze Pflanze geerntet und direkt vor Ort gehäckselt. Noch allerdings fehlt Gabriel die geeignete Erntemaschine, «eine nächste solche ist in Landquart stationiert.»

Gran Alpin und der Getreideanbau im Engadin

1987 wurde die Genossenschaft Gran Alpin mit dem Ziel gegründet, den ökologischen Bergackerbau in den Bündner Bergtälern zu fördern. Seit 1996 erfolgt die Produktion nach den Richtlinien von Bio-Suisse. Rund 120 Bio-Betriebe produzieren heute 600 bis 700 Tonnen Weizen, Roggen, Speis- und Braugerste, UrDinkel, Hafer, Emmer und Buchweizen pro Jahr.

Die Genossenschaft Gran Alpin in Surava übernimmt das Getreide ihrer Mitglieder aus den Bündner Anbaubereichen, darunter dem Engadin, der Val Müstair und Valposchiavo und organisiert die Weiterverarbeitung wie auch die Vermarktung der Produkte. Laut Sandra Kunfermann, Geschäftsführerin von Gran Alpin, produzieren aktuell 13 Unterengadiner und ein Oberengadiner Betrieb Getreide für Gran Alpin. Die heuer erwarteten Erntemengen belaufen sich im Oberengadin auf rund 3,5 Tonnen Braugerste von 100 Acren Anbaufläche. Diese Gerste wird für die Bierherstellung verarbeitet. Im Unterengadin werden von 2700 Acren Fläche rund 95 Tonnen Braugerste für die Bierherstellung erwartet. Darüber hinaus fallen hier voraussichtlich 18 Tonnen Weizen (von 460 Acren) an, welche zum Teil an die Schweizer Getreidemühle Swissmill und an die Mühle Scartazzini in Promontogno verkauft werden und dort zu Gran-Alpin-Produkten wie Weizenkörner, Mehl, Teigwaren oder Flocken weiterverarbeitet werden. Ebenfalls bei Scartazzini werden circa 1,6 Tonnen Roggen (von 40 Acren) zu Roggenkörner, Teigwaren oder Flocken verarbeitet. Die Bergeller Mühle verarbeitet auch rund drei Tonnen Unterengadiner Speisegerste (von 80 Acren) hauptsächlich zu Rollgerste, welche bei Coop über die Pro-Montagne-Linie verkauft wird. Im Vergleich zum Vorjahr wird mit zehn Tonnen ein massiv höherer Weizenertrag der Bergsorte (Vorjahr 885 Kilogramm) wie auch ein markant höherer Ertrag von Braugerste erwartet. Dieser betrug 2024 rund 74 und dürfte heuer 95 Tonnen erreichen.

Auch Sandra Kunfermann führt die grossen Futterreserven mit als Grund für die Zunahme von Getreideanbauflächen an. Darüber hinaus könnte der Getreideanbau – in Form der Lebensmittelproduktion für Gran Alpin – für die Landwirte finanziell attraktiv sein. Zumal diese über die Fruchtfolge auch zusätzliche Direktzahlungen generieren könnten und die Fruchtfolge als solche wertvoll für die Böden sei, wodurch generell auch die Qualität des Futteranbaus gesteigert werden könne, so Kunfermann. (jd)



Wie andernorts im Engadin reifen heuer auch rund um Zernez verschiedene Getreidesorten und prägen damit das Landschaftsbild. Hier Futtergerste vor der Kulisse des Piz Linard.

Informationen unter: www.gran-alpin.ch oder www.berggetreide.ch

Regionalgericht Maloja
Tribunale regionale Maloja
Dretgira regiunala Malögia

Plazza da Scoula 16
7500 St. Moritz
Tel: +41 81 257 59 55

Werden Sie Teil unseres Teams am Regionalgericht Maloja.

Mitarbeiter/in Gerichtskanzlei 80% – 100% (oder nach Vereinbarung)

Das Regionalgericht Maloja sucht Verstärkung:

In einem engagierten und erfahrenen Team unterstützen Sie unsere Mitarbeitenden bei der Erledigung sämtlicher kanzleibezogener Aufgaben. Ihr Aufgabenbereich umfasst die administrative Bearbeitung von Fällen – von deren Eingang bis hin zur abschliessenden Archivierung. Sie verfassen selbstständig oder nach Vorgabe Korrespondenzen, prozessleitende Verfügungen und Entscheide, vorwiegend im Bereich des Zivilrechts. Zusätzlich stehen Sie den Richterinnen und Richtern und den Gerichtsschreiberinnen und Gerichtsschreibern bei diversen Anliegen tatkräftig zur Seite.

Profil:

- abgeschlossene kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung
- idealerweise Berufserfahrung an einem Gericht, in der Advokatur oder Verwaltung
- zuverlässige, flexible Persönlichkeit mit Freude an der Teamarbeit
- sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse von Vorteil
- sorgfältige, speditive und selbstständige Arbeitsweise
- fundierte Kenntnisse der gängigen Office-Anwendungen

Konditionen:

Die Arbeitsbedingungen richten sich primär nach der kantonalen Personalgesetzgebung. Die Entlohnung erfolgt im Rahmen der kantonalen Richtlinien.

Was wir bieten:

Arbeitsumfang: 80 % – 100 % (oder nach Vereinbarung)

Lohn: CHF 5'226.– bis CHF 7'421.– bei 100 %

Beginn: 1. November 2025 oder nach Vereinbarung

Dauer: unbefristet

Arbeitsort: 7500 St. Moritz

Für weitere **Auskünfte** steht Ihnen der Regionalgerichtspräsident, lic. iur. Franco Giacometti, unter Tel. 081 257 59 55 gerne zur Verfügung.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Referenzen, aktueller Straf- und Betreibungsregisterauszug) bis spätestens **15. September 2025** an: Regionalgericht Maloja, Präsident lic. iur. Franco Giacometti, Plazza da Scoula 16, 7500 St. Moritz. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

Erfahrene Hundesitter:in
gesucht, die zwei grössere, gut
erzogene Hunde mehrmals
wöchentlich im Raum Zuoz ausführt.
Telefon 078 811 00 00

A scenic view of St. Moritz, Switzerland, featuring the lake, mountains, and the town.

Die Themenseite «Senioren im Fokus» für Ihre Werbung

**Jubiläums-Inserat
für Ihre Mitarbeitenden**

Gratulieren Sie Ihren Mitarbeitenden zum Arbeitsjubiläum und profitieren Sie von **30% Rabatt** auf das Inserat – ganz gleich, welches Format Sie wählen.

Informationen zu Formaten und Preisen finden Sie auf unserer Website. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Gammerter Media AG
Telefon 081 837 90 00
werbemarkt@gammertermedia.ch

Engadiner Post
POSTA LADINA

Musterinserat



Am 1. Mai 2025 feiert **Lara Muster** das 15-jährige Dienstjubiläum.

Wir danken ihr für ihre Treue und wünschen ihr auch künftig viel Freude bei ihrer Tätigkeit.

Wir freuen uns auf die weiterhin gute Zusammenarbeit.

30%
Rabatt auf
Ihr Inserat

A man with dark hair and a beard, wearing a white t-shirt and a straw hat, is cheering with his arms raised. He is positioned on the left side of the banner. To his right, the text 'Leserwettbewerb Engadiner Post' is written in a large, white, dotted font. A QR code is located in the bottom right corner.

Festival Travers Zug 2025

Einsendeschluss: 31. August 2025

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

Loipenkoordination über die Gemeindegrenzen hinweg

Zur Wintersaison 2026/27 soll das Modell «Loipen Engadin GmbH» in Kraft treten. Zwei Organisationen sollen in Zukunft für die Loipenkoordination zuständig sein.

RETO STIFEL

Heute liegt die Verantwortung für die Loipen bei den einzelnen Gemeinden. Richtschnur, welche Loipen in welcher Priorität präpariert werden, bildet der Masterplan Langlauf.

Dieses Modell mit verschiedenen Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten bedingt einen recht hohen Koordinationsaufwand. Vor knapp drei Jahren beauftragte man deshalb die Regionalentwicklung, zusammen mit Gemeinden und weiteren Beteiligten nach Lösungen zu suchen. Anlässlich der Präsidentenkonferenz vom Donnerstag – die als Landsitzung in Maloja durchgeführt wurde – konnte Regionalentwicklerin Claudia Jann aus ihrer Sicht vom Projektabschluss sprechen und dieses dem Engadin Skimarathon (ESM) übergeben.

Was heisst das konkret? Laut ESM-Geschäftsführer Menduri Kasper ändert sich wenig. Neu wird die am Mittwoch anlässlich der Vereinsversammlung des ESM gegründete Loipen Engadin GmbH für die Bereitstellung der Loipen verantwortlich sein. Dies erstmals ab dem Winter 2026/27 – im kommenden Winter bleibt noch alles beim Alten.

«Geht nicht um Kostenoptimierung» Die GmbH wird als strategisches Führungsgremium eine sechsköpfige Geschäftsführung haben. Diese setzt sich aus drei Vertretern des ESM, zwei Vertreterinnen oder Vertretern der Ge-



Ab dem Winter 2026/27 soll die Loipen Engadin GmbH die Loipenkoordination übernehmen.

Foto: Reto Stifel

meinden und einem Mitglied von Engadin Tourismus zusammen. Mit der Projektleitung für die Finalisierung der Verträge und die operativen Vorbereitungen ist Reto Matossi, Streckenchef beim Engadin Skimarathon und Mitglied des St. Moritzer Gemeindevorstandes, beauftragt worden.

Gemäss Menduri Kasper müssen in einem nächsten Schritt die Details der Verträge ausgearbeitet werden. Für die Mitarbeitenden soll es in Bezug auf die Anstellungsbedingungen keine Änderungen geben. «Sie bleiben dort an-

gestellt, wo sie es heute schon sind.» Auch der Maschinenpark bleibt bei den Gemeinden. Die einzelnen Fahrzeuge werden von der GmbH zu einem fixen Preis ausgeliehen. «Es geht um eine Optimierung des Angebots, nicht um Kosten», betont Kasper. Das Loipenangebot soll im Sinne der Vision «Das beste Nordi-Angebot der Alpen» weiterentwickelt werden.

Plaiv-Gemeinden (noch) nicht dabei Das ursprüngliche Ziel, dass das Loipenangebot aller zwölf Gemeinden

durch eine einzige Stelle koordiniert wird, konnte allerdings nicht ganz erreicht werden. Die vier Plaiv-Gemeinden koordinieren ihre Loipen bereits seit längerer Zeit über die Organisation Golf Engadin. Sie wollen an diesem erfolgreichen Modell vorerst festhalten, schliessen eine Übertragung an die Loipen Engadin GmbH zu einem späteren Zeitpunkt aber nicht aus.

Seitens der Gemeinden waren in der Vernehmlassung zum neuen Modell verschiedene Rückmeldungen einge-

gangen, die nun geprüft werden. So sollen beispielsweise die zeitlichen und qualitativen Richtlinien, wie sie heute schon im Masterplan definiert sind, verbindlich geregelt werden – mit einer Weisungsbefugnis der neuen GmbH. Auch wurde der Wunsch geäussert, dass laufende Verträge mit externen Dienstleistern beibehalten werden können. Eine Gemeinde schlägt vor, sämtliche Aufgaben an die Loipen Engadin GmbH auszulagern – von den Fahrzeugen über Markierungen bis hin zu Sitzbänken und Eisplätzen.

Die Kultur bekommt mehr Geld

Präsidentenkonferenz Ohne Gegenstimmen hat die Präsidentenkonferenz der Region Maloja die Leistungsvereinbarung für die regionale Kulturförderung erneuert und der Erhöhung des jährlichen Beitrags von bisher 150000 auf neu 220000 Franken zugestimmt.

Wie Selina Nicolay, Präsidentin der Kulturförderungskommission, sagte, sieht sich die Kommission zunehmend mit Gesuchen traditionsreicher, publikumswirksamer und für die Region bedeutender Kulturveranstaltungen konfrontiert, die um Unterstützungsbeiträge von 20000 bis 30000 Franken anfragen. Bereits mit wenigen Zusagen würden solche Beiträge einen grossen Teil des Jahresbudgets binden. «Das bedeutet, dass die Kommission Fördermittel für kleinere, jedoch gleichermassen bedeutsame und qualitativ hochstehende Kulturprojekte deutlich

kürzen muss», sagte Nicolay und verwies auf eine Ablehnungsquote von 40 Prozent der eingegangenen Gesuche.

Wie anlässlich der Präsidentenkonferenz weiter ausgeführt wurde, hat sich der finanzielle Druck auf die regionale Kulturförderung zusätzlich verschärft, seit die Unterstützung der «Diamond Events» durch Engadin Tourismus weggefallen ist. Diese grossen, wiederkehrenden kulturellen Veranstaltungen würden einen wesentlichen Beitrag zur Profilierung des Engadins als Kultur- und Tourismusdestination leisten, darum sei deren Weiterführung von regionalem Interesse.

Die am Donnerstag gesprochenen 220000 Franken werden aufgeteilt: 20000 Franken werden für die Organisation und Durchführung der jährlichen Kulturpreisverleihung eingesetzt, 200000 Franken für Förderbeiträge. (rs)

Olympia-Pläne werden konkretisiert

Olympische Winterspiele 2038 in der Schweiz? Aus dieser Vision soll Realität werden, wenn es nach den Plänen der Promotoren geht. Im Oberengadin befasst sich eine Arbeitsgruppe mit dem Thema.

RETO STIFEL

Im Dezember 2023 mussten die Interessenten für Olympische Winterspiele in der Schweiz einmal mehr eine Niederlage hinnehmen. Das Internationale Olympische Komitee (IOC) hat Frankreich (2030) und Salt Lake City (2034) als künftige Austragungsorte für die Olympischen Winterspiele vor der Schweizer Kandidatur bevorzugt. Dafür hat die Schweiz vom IOC ein Vorzugsrecht erhalten, den Grossanlass 2038 zum zweiten Mal nach 1928 und 1948 (beide Male in St. Moritz) zu organisieren. Das bedingt eine Überarbeitung des Kandidaturdossiers. Dieses muss dann dem IOC eingereicht werden, um 2027 in den gezielten Dialog über die Durchführung 2038 einzutreten.

Anlässlich der Präsidentenkonferenz vom Donnerstag informierte Martin Berthod über den Stand der Dinge aus Oberengadiner Sicht. In der Region ist eine Arbeitsgruppe daran, verschiedene Fragen zu klären. Die Leitung der Arbeitsgruppe hat Reto Matossi, weitere Mitglieder kommen aus der Hotellerie, den Bergbahnen, der Regionalplanung und dem Tourismus. Die Arbeitsgruppe

steht gemäss Berthod im engen Kontakt mit dem Verein «Switzerland 203x», der die Olympischen Spiele in der Schweiz holen will.

Eines der grossen Themen ist laut Martin Berthod die Finanzierung des Anlasses. Das Oberengadin ist als Austragungsort für die Bob-, Skeleton- und Rodelwettbewerbe sowie für Freestyle vorgesehen. Bei den paralympischen Spielen würden Ski Alpin und Snowboard in der Region stattfinden. Eine der zentralen Fragen ist, wie viel Geld die Austragungsorte aufwenden müssen und wie viel vom IOC kommt. Grundsätzlich müssen die Orte die Infrastruktur zur Verfügung stellen. Gemäss Berthod würden vom IOC rund 750 Millionen US-Dollar an die Organisatoren der Spiele fliessen. Wie viel davon letztlich an die Durchführungs-Cluster (Orte, Regionen) fliessen, ist

einer der Punkte, die geklärt werden müssen. Er geht davon aus, dass es für die Finanzierung im Kanton, in der Region oder in einzelnen Gemeinden Abstimmungen braucht. Die Schweizer Promotoren hoffen, dass sie das Projekt auf nationaler Ebene ohne Abstimmung durchbringen.

Ein weiteres Thema, das die Arbeitsgruppe beschäftigt, ist die Unterkunfts-situation. Die Olympischen Winterspiele würden im Februar – also mitten in der Hochsaison – stattfinden, eine Verschiebung ist gemäss Berthod nicht möglich. Auf eine Frage aus der Präsidentenkonferenz, ob das IOC akzeptierte, dass Bob, Skeleton und Rodeln auf dem Olympia Bobrun, der einzigen Natureisbahn der Welt, durchgeführt würden, sagte Berthod: «Wir planen mit der heute bestehenden Infrastruktur, also mit der Natureisbahn.»



Für die Disziplinen Bob, Skeleton, Rodeln und Freestyle könnte das Oberengadin zum Zug kommen.

Archivfoto: Andrea Gutzell



Die regionale Kultur soll stärker gefördert werden. Das hat die Präsidentenkonferenz entschieden.

Symbolfoto: Jon Duschletta

Skikjöring: 2026 wird mit altbewährtem Geschirr gestartet

Obschon die Ursache des Debakels mit der Fehlfunktion des Sicherheitsgeschirrs beim Skikjöring-Rennen am 16. Februar bekannt und behoben ist, wird am White Turf 2026 wieder mit normalem Pferdegeschirr gestartet. Zudem gibt's eine terminliche Verschiebung der Seeanlässe.

JON DUSCHLETTA

Noch immer sitzt den Verantwortlichen der Super-Gau des diesjährigen dritten Rennsonntages vom White Turf im Nacken. Beim Start zum prestigeträchtigen Skikjöring-Rennen «Grand Prix USB» über 2700 Meter löste sich das neue und mit viel Euphorie angekündigte Sicherheitsgeschirr bei sechs von sieben Fahrern ohne ersichtlichen Grund aus und trennte Fahrerinnen und Fahrer von ihren Pferden.

Ein Schockmoment, nicht nur für die Aktiven, den Skikjöring-Chef Nicolò Holinger, den Vorstandspräsidenten des Rennvereins St. Moritz Thomas C. Walther, Zuschauer und alle anderen Beteiligten, sondern auch für André Bernhard. Er ist Mitinhaber der Entwicklungsfirma Flugsau GmbH, welche das Sicherheitsgeschirr entwickelt und in St. Moritz zur Anwendung brachte (die EP hat darüber berichtet).

Am Donnerstagabend klärten Holinger und Bernhard die gut 60 Anwesenden Mitglieder des Rennvereins St. Moritz aus erster Hand über Ursache und Wirkung der damaligen Fehlfunktion auf, legten die daraus gewonnenen Erkenntnisse und Lehren dar und versuchte, gemeinsam Vertrauen für das in den letzten Monaten neu entwickelte Sicherheitsgeschirr zu schaffen. Samt Entschuldigung für das am 16. Februar Geschehene.

Ziel erreicht, trotz Fehlauslösung

Auch Thomas C. Walther trug das Seine dazu bei und sagte, es sei nun mal eine Tatsache, «dass Neuentwicklungen Zeit brauchen und Fehlschläge



Thomas C. Walther, Vorstandspräsident des Rennvereins St. Moritz (rechts), thematisierte an der Generalversammlung auch das leidige Thema des Skikjöring-Sicherheitsgeschirrs. Unten: Luigi Sala.

Foto: Jon Duschletta

mit dazu gehören». Das Sicherheitsgeschirr sei eine Revolution in Technik und Verwendung, und weil Skikjöring nun mal exklusiv auf dem St. Moritzersee stattfinde, seien auch die Komplexität und die fehlenden Testmöglichkeiten mitzuberücksichtigen. «Das Ziel war von Anfang an, etwas zu entwickeln, das im Ernstfall Pferd und Reiter voneinander trennt und so Unfälle vermeidet.»

So bedauerlich der Fehlschlag am dritten Renntag auch gewesen sei, ergänzte Walther, so sehr habe dieser aber gezeigt, dass das Ziel als solches erreicht worden sei. Etliche Mitglieder richten sich ob dieser Aussage auf ihren Stühlen leise murmelnd auf. Auch ihnen sitzt dieser Rennmoment ganz offensichtlich noch tief in den Knochen.

Der Vorstandspräsident appellierte danach an die Mitglieder, mitzuhelfen, diesen Pioniergeist weiterzutragen und nicht beim ersten Fehlschlag aufzugeben. Als direkte

Konsequenz daraus sind im November und Dezember weitere Funktions- und Verwendungstests vom neuen Sicherheitsgeschirr in Zusammenarbeit mit dem Zuozer Rennstallbesitzer Duri Casty vorgesehen. Hier soll das neue Geschirr bei verschiedenen klimatischen Bedingungen ausgiebig getestet werden. Dennoch sei vorstandsintern entschieden worden, die Skikjöring-Rennen an den ersten beiden Renntagen 2026 wieder mit dem altbewährten Geschirr auszutragen und frühestens ab 2027 einen neuen offiziellen Versuch mit dem Sicherheitsgeschirr zu wagen. Wenn auch, so Walther, für den nächstjährigen dritten Renntag angedacht sei, versuchsweise freiwillige Fahrerinnen und Fahrer mit dem neuen Sicherheitsgeschirr starten zu lassen. Davon riet in der Diskussionsrunde ein alteingesessenes Mitglied aber dringend ab, nicht zuletzt aus versicherungstechnischen Überlegungen.

Terminverschiebung für «The ICE»

Der St. Moritzer Winter lebt touristisch und wirtschaftlich nicht unweesentlich von den drei Grossanlässen auf dem St. Moritzersee: Snow Polo St. Moritz, White Turf und dem Automobilanlass «The ICE St. Moritz – International Concours of Elegance». Weil Letzterer in diesem Jahr zu einem grosses Verkehrschaos in und weit um St. Moritz herum geführt hatte, wurde für 2026 die Reihenfolge der drei Anlässe umgestellt. Gemäss Thomas C. Walther beginnt mit dem Snow-Polo-Turnier der Dreier-Reigen. Dieses findet vom 23. bis 25. Januar statt, gefolgt von «The ICE» am 30. und 31. Januar. Die drei White-Turf-Rennwochenenden – jeweils mit den bewährten und allseits beliebten Family Days am Samstag und den eigentlichen Pferderennen am Sonntag – sind für den 7./8., 14./15. und 21./22. Februar vorgesehen.

Damit sichergestellt werden kann, dass die White-Turf-Veranstaltung nicht

vom Automobilanlass tangiert wird, beispielsweise das Geläuf durch die Fahrzeuge Schaden nimmt, soll das Oval in der Pistenbereitung um die Fläche von 18700 m² erweitert und entsprechend präpariert werden. Diese praktisch doppelte Fläche sei zwar aufwendig in der Herstellung, lasse gemäss Walther den Organisatoren des White Turf aber alle Optionen offen. Im Gegenzug kann der White Turf von der zuvor erstellten Infrastruktur von «The ICE» profitieren und einzelne Bereiche davon übernehmen.

Höhere Eintrittspreise ab 2026

Für den White Turf 2026 werden ferner die Eintrittspreise um rund zehn Prozent angehoben, dafür die Gesamtpreissumme, verteilt über einzelne Rennen, um 17000 Franken erhöht. Neu sollen vier Voluntaris mit mobilen Endgeräten auf dem Gelände präsent sein und Wetten annehmen. Damit wolle man das Wettangebot verbessern, so Walther. Neben diversen anderen Anpassungen konnte der Präsident hoch erfreut auch die Verlängerung des Sponsoringvertrags mit der Grossbank UBS bis 2028 vermelden.

Mit Applaus wurden im weiteren Verlauf der Generalversammlung im Hotel Kulm in St. Moritz sowohl Thomas C. Walther als Vorstandspräsident wie auch die bisherigen Vorstandsmitglieder des Rennvereins St. Moritz, Curdin Schmidt als Vizepräsident, Alexandra Marxer, Samuel Schäfl und Luigi Sala in ihrem Amt bestätigt. Jeweils einstimmig wurden die Jahresrechnung 2024/25 und das Budget 2025/26 durchgewunken. Während aus dem letzten Vereinsjahr ein Gewinn von gut 74000 Franken resultierte, rechnet das Budget für das laufende Vereinsjahr mit einem Verlust in annähernd der gleichen Grösse. Zu tun habe dies laut Curdin Schmidt vor allem mit verschiedenen, noch nicht restlos geklärten Details rund um die Versicherungsleistungen nach dem Skikjöring-Vorfall und auch mit der Absage des ersten Renntags infolge von Regen und Schneefall zur Unzeit.

Siehe auch: www.whiteturf.ch

WUSSTEN SIE ... ???

Vom Bollwerk zur Begegnungsstätte



Die Burgruine «Tschanüff» war einst hart umkämpft, heute wird sie gepflegt.

Foto: Andrea Badrutt

Die Burgruine «Tschanüff» bei

Ramosch, älter als gedacht und

einst mächtige Wehranlage,

wurde mehrfach zerstört,

verlassen und restauriert –

heute sichert eine Stiftung

ihren Erhalt und ihre kulturelle

Nutzung.

ANDREA GUTGSELL

Westlich vom Dorf Ramosch am Rand eines tief eingeschnittenen Tobels mit steilem Felsabsturz gelegen, stehen die Reste der einstigen Burg, die wegen der Wucht ihrer Mauermassen zu den imposantesten Wehranlagen Graubündens zählt. «Tschanüff» ist die grösste und baulich bedeutendste Burgruine im Engadin. Im Jahr 1256 gestattete Graf Meinhard von Görz und Tirol dem «Nannes von Remüs», die Burg zu bauen.

Eine Holzaltersbestimmung hat ergeben, dass die Burg sogar 300 Jahre älter ist, als bisher angenommen. Die im

Mauerwerk liegenden Hölzer stammen nämlich aus dem Jahr 957.

«Tschanüff» zeugt von einer wechselvollen Geschichte und verfügt über eine überaus interessante kultur-

geschichtliche Entwicklung. Die Burg wurde in mehreren Fehden und Kriegen vier Mal zerstört, aber immer wieder aufgebaut. Zuletzt im Jahre 1565. 50 Jahre nach der Einführung der Refor-

mation. Am 2. August 1622 wurde sie von Soldaten des Glarner Regiments angezündet, nachher notdürftig wiederhergestellt. Als sich 1780 die Gefahr von Rutschungen gezeigt hatte, wurde die Burg verlassen und zerfiel.

Die hochragenden Festungen «Steinsberg» oberhalb von Ardez, Schloss «Tarasp» und «Tschanüff» waren an den Verkehrswegen durch das Engadin in die Lombardei von grösster Bedeutung. Anfang des 20. Jahrhunderts erwarb der damalige Nationalrat Jon Vonmoos-Tognoni die Burg «Tschanüff» von der Bank Tönduri in Zürich. Seitdem befand sie sich im Familienbesitz der Vonmoos.

Im Jahr 2001 gründete die damalige Eigentümerin Ursula Müller-Vonmoos die «Fundaziun Tschanüff». Seitdem hat die Stiftung in mittlerweile vier Bauetappen den Erhalt der Ruine sichergestellt. Insgesamt wurden etwa 1,8 Millionen Franken investiert. Seit Abschluss der Arbeiten besteht keine Einsturzgefahr mehr. Im Sommer 2023 fanden im Rahmen des «Festival Tschanüff» sogar Konzerte im Herzen der Ruine statt.

Quelle: www.Tschanueff.org

Die Sage von den letzten Herren von «Tschanüff»

Obwohl der letzte Ritter auf «Tschanüff» glücklich verheiratet war, ging er fremd und besuchte eine Fee in der Höhle der «Funtana Chistagna.» Seine Frau kam durch eine List hinter diese Liebelei, folgte dem Ritter in die Höhle und ergatterte, während die beiden im Schlaf lagen, eine Locke der Fee als Beweis. Als sie den Ritter und Ehemann später zur Rede stellte, versprach er, die Fee nicht mehr zu besuchen. Da er sein Versprechen gegenüber seiner Ehefrau hielt, wurde der von der enttäuschten Fee ausgesprochene Fluch wirksam: Der Ritter kam im Krieg um und auch seine Söhne starben alle jung.

Seit diesem Tag weinte die Fee jeden Morgen, wenn der Ritter zu ihr kam, und jeden Abend, wenn er sie verliess. Laut der Sage sind die Tränen der enttäuschten Fee der Grund für den pulsierenden Wasserfluss der Quelle Chistagna. (ep/Wikipedia)

Matossi: «Wir werden gute Loipen präparieren können»

Der eigens für den Big Air produzierte Schnee wurde nach der FIS-Freestyle-WM über den Sommer konserviert. Wie gut das Snowfarming bisher funktioniert, erklärt Gemeindevizepräsident von St. Moritz, Reto Matossi, im Interview.

FADRINA HOFMANN

Reto Matossi, rund 45 000 Kubikmeter Schnee wurden für die Big-Air-Schanze und den Eventplatz in St. Moritz technisch hergestellt. Was ist mit diesem Schnee danach passiert?

Reto Matossi: Den Schnee der Big-Air-Schanze hat man östlich verstoßen und etwa 50 Meter von der Olympia-Sprungschane entfernt eine neue Schneedeponie von rund 15 000 Kubikmeter angelegt. Somit musste der Schnee nicht abtransportiert und in den Fluss entsorgt werden. Mit Snowfarming können wir den Schnee nochmals verwenden.

Wie wird der Schnee konserviert?

Wir haben einen grossen Schneehügel erstellt, den Schnee gepresst und mit unterschiedlichem Fliess abgedeckt. Wir mussten auch ein spezielles Abdeckungsmaterial verwenden, um die Bleikugeln der Wurftaubenschützen abzufangen. Sonst wäre der Schnee am Ende voller Kugeln gewesen. Über diese Abdeckung kam noch ein weisser Fliess gegen die Sonne.

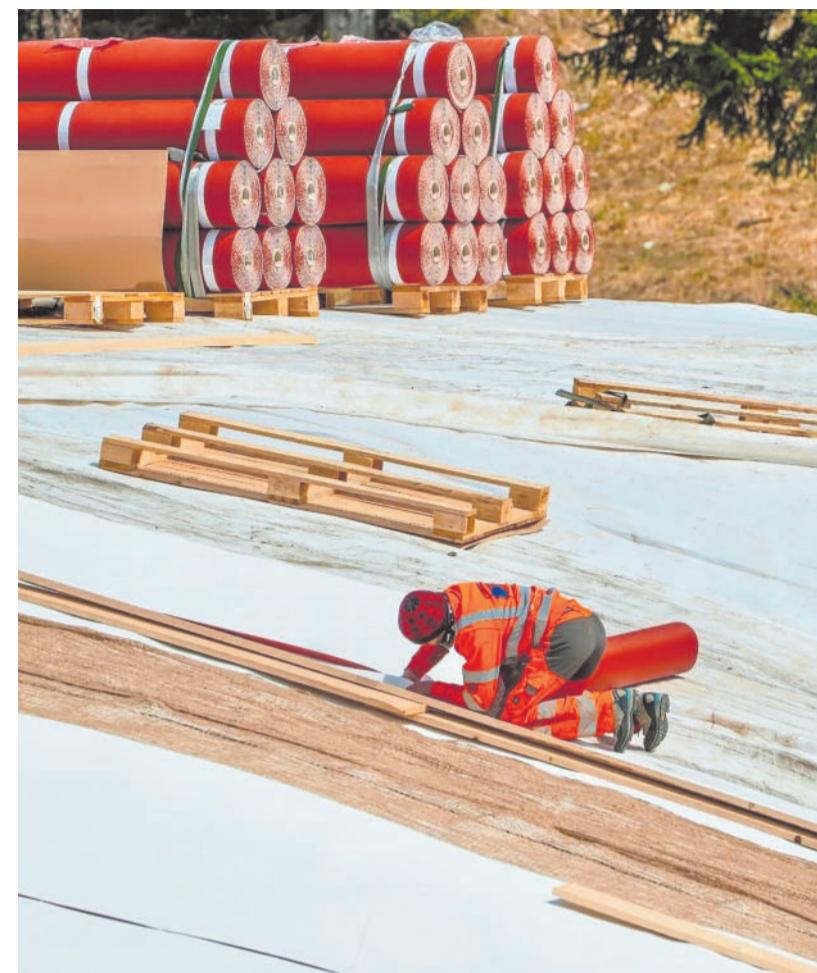
Wie kann man sich diese Abdeckung gegen Bleikugeln vorstellen?

Man kann ja nicht etwas Hartes wie zum Beispiel Bretter hinstellen. Daran würden die Bleikugeln abprallen und wegspicken. Das wäre gefährlich. Also hat man ein Material gesucht, das die Kugelchen in sich aufnimmt. Wir haben zwischen den Fliessschichten noch eine Schicht mit Jute eingelegt, damit die Stamsol-Matten die Schüsse auffangen.

Der August war bisher ein sonniger, heißer Monat. Hatten die hohen Temperaturen Auswirkungen auf den konservierten Schnee?



Von der Luft aus betrachtet ist die Dimension des Schneehügels gut erkennbar. Verschiedene Fliessschichten bewahren den Schnee vor dem Schmelzen.



Fotos: Marco Rogantini/Engadin Skimarathon

Unser Mitarbeiter Arnold Denoth führt mit der Drohne jeden Monat Messungen durch. Die Sonneneinstrahlung spielt keine grosse Rolle beim Snowfarming. Der Schnee ist kompakt und die Abdeckung ist gut. Der Unterschied bei warmen oder kühlern Temperaturen ist minim, im einstelligen Prozentbereich.

Bis der recycelte Schnee wieder verwendet wird, liegt der Schneeverlust insgesamt bei zwischen 20 und 25 Prozent.

Im Moment sind Sie also zufrieden mit der Schneekonserve?

Sehr. Letzte Woche waren noch rund 11000 Kubikmeter Schnee übrig. Wir rechnen damit, dass wir etwa 9500 bis 10000 Kubikmeter Schnee wiederverwenden können. Ende Oktober oder Anfang November werden wir damit gute Langlaufloipen präparieren können.

St. Moritz hat bereits Erfahrung mit Snowfarming. Worauf kommt es an, damit das Schneerecycling funktioniert?

Unter anderem auf den Standort. Im ersten Jahr hatten wir die Schneekonserve bei der Olympiaschanze, im zweiten Jahr mussten wir sie weiter unten beim Camping erstellen, weil bei der Olympiaschanze die temporären Bauten für den Big Air gebaut werden mussten. Die besten Bedingungen für Snowfarming herrschen dort, wo der Schneehügel jetzt ist. Dieser Standort wurde mit Unterstützung von Experten aus Davos ausgemessen und für ideal befunden.

Ihr Fazit zum Snowfarming scheint bisher durchweg positiv zu sein?

Wir machen sehr gute Erfahrungen damit. Da der Schnee vor Ort ist, muss er nicht weit transportiert werden, was

ökologisch sinnvoll ist. Im vergangenen Jahr haben wir das erste Mal Dumper benutzt, um den Schnee auszuführen. Mit diesen können wir auf dem eigenen Schnee der Loipe hin- und herfahren

statt auf der Wiese. So entstehen keine Schäden in der Wiese.

Reto Matossi ist Gemeindevizepräsident von St. Moritz und im Vorstand für das Baudepartement zuständig,

Solide Basis für den Saisonauftakt

Viele Skigebiete in den Alpenregionen leiden unter Schneemangel und zu warmen Wintern. Das erschwert immer häufiger den Saisonstart. Die Gemeinde St. Moritz setzt darum auf Snowfarming. Dafür wird Schnee aus der Vorsaison recycelt und über den Sommer gelagert. Bereits im Januar 2023 hat Projektleiter Beat Lüscher mit Schneekanonen ei-

nen Hügel aus Kunstschnee produzieren lassen. Wenn 80 Prozent erhalten bleiben, können Langläuferinnen und Langläufer damit fast einen Monat früher auf die Loipe. Für den Saisonauftakt 2025/26 profitiert die Gemeinde vom technischen Schnee, der für die FIS-Freestyle-WM produziert und über den Sommer konserviert wurde. (fh)

65 Jahre Schnee- und Lawinenforschung

Medienmitteilung «Lib4RI», die Bibliothek der vier Forschungsinstitutionen des ETH-Bereichs hat über 700 historische Schnee- und Lawinenberichte des WSL-Instituts für Schnee- und Lawinenforschung SLF abgeschlossen, digitalisiert und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Diese zwischen 1938 und 2005 veröffentlichten Berichte dokumentieren jahrzehntelange Lawinenbeobachtungen und die Schneeforschung durch Forschende aus der Schweiz und der ganzen Welt. Diese Berichte sind laut einer Mitteilung von SLF News nun im institutionellen Repositorium «Dora» für alle zugänglich.

Die Sammlung umfasst frühe Messungen der Schneedecke bis hin zu detaillierten Berichten über grosse Lawinenereignisse und bietet einen Einblick sowohl in die Geschichte der Schneewissenschaft als auch in die Entwicklung der Sicherheitsmassnahmen in alpinen Regionen. Einige Beispiele: Bereits in den 1940er-Jahren untersuchten Forschende beispielsweise intensiv die Kristallplastizität von Schnee und entwickelten daraus neue experimentelle Ansätze, um das komplexe Verformungsverhalten von Schnee besser zu verstehen (Interner Bericht Nr. 24 «Kristallplastische Vorgänge im Schneearggregat II»).

Historische Lawinenereignisse wie die verheerende Lawine von 1958/59 im Iran führten zu einer verstärkten internationalen Zusammenarbeit

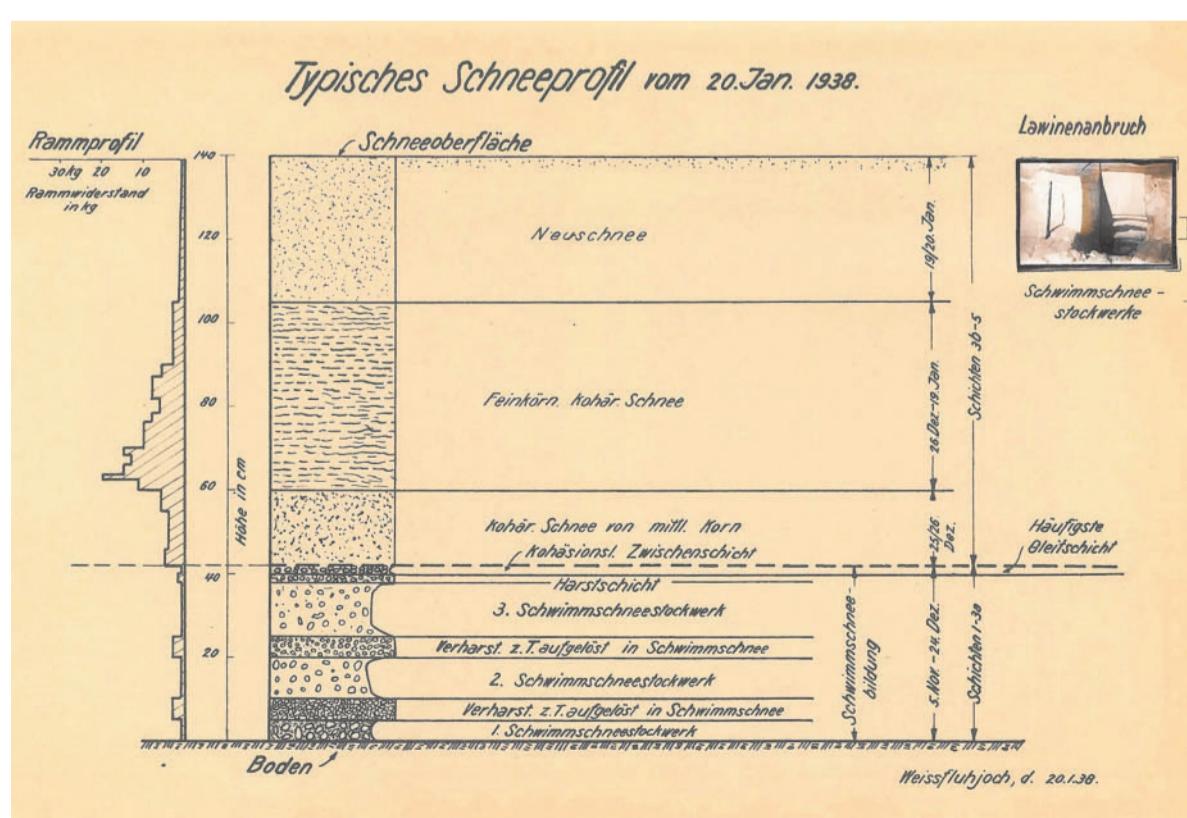
und verbesserten Schutzmassnahmen (Interner Bericht Nr. 332 «Protection of Highways against snow hazards in Iran. 1st of February to 30th

of April 1960»). Experimente mit Lawinenbarriieren und Wiederaufforschung in alpinen Regionen in den 1960er-Jahren lieferten wichtige Erkenntnisse zur Sicherung von Bergwaldgebieten und deren Beitrag zur Lawinenprävention (Interner Bericht Nr. 445 Programmvorlagen zum Forschungsprojekt «Aufforstung im Lawinengebiet» (Versuchsgebiet Stillberg, Dischmatal-Davos)» und interner Bericht Nr. 484 «Allgemeines Programm zum Forschungsprojekt «Stillberg» über den Lawinenschutz in Aufforstungen».

Forschungen zur Verbesserung der Sicherheit bei Lawinenrettungen in den 1990er-Jahren führten zur Entwicklung und Erprobung des ABS-Lawinenairbags, der das Risiko einer Verschüttung nachweislich verringert (Interner Bericht Nr. 686 «Untersuchungen über die Wirkung des Lawinenballons. Bericht Versuche Winter 1994/1995»).

Die Digitalisierung und Veröffentlichung dieser historischen Forschungsergebnisse auf «Dora» bewahrt laut SLF News wertvolles wissenschaftliches Erbe und fördert zukünftige Fortschritte in der Lawinenforschung und der Sicherheit in den Alpen.

SLF Medienstelle



Schneeprofil aus «Gutachten über einen Schneebeobachtungsdienst und die Möglichkeit der künstlichen Lawinenauslösung an der Süd-Ost-Flanke des Piz Muntatsch», 1938.

Foto: SLF Mediendienst

Alle Berichte des Institut für Schnee- und Lawinenforschung sind auf «Dora» verfügbar: www.dora.lib4ri.ch/wsl

Reciclagi in localitats recicladas

La ditta d'immundizchas e reciclagi Reto Crüzer SA ha dat sü seis areal a l'ur dal cumün. Daspö trais eivnas es be amo in vigur la nouva località dadour cumün – eir scha las lavurs da fabrica vi da quella nu sun amo finidas.

Davo 40 ons a l'ur südost dal cumün da Scuol ha la ditta Reto Crüzer SA, specializada per rumidas, allontanamaint e reciclagi, fat müdada a Sot Ruinas, ün lö ün pa dadour cumün e güst sur la sariana. «Uossa eschna our d'vista dal quartier d'abitar chi s'ha sviluppà in vicinanza da nossa veglia località», disch Reto Crüzer senior. «Per mai es quist üna bona soluzion.»

Ün'opinun ch'eir il cumün partirà. Chi's vaiva fangià daspö decennis l'intenzion da drizzar aint l'areal per ramassar immundizchas e reciclar da tuotta sorts materials in ün lö plü lontan dals quartiers abitats, quinta il patrun da la ditta. Davo lungas ponderaziuns davart il lö adattà, in discussiun d'eiran oriundamaing eir ün sper la staziun ed ün vers Crusch, as drizza Crüzer uossa aint a Sot Ruinas. «Quist stess tgnair uossa», bilantschescha il fundatur da l'impraisa da famiglia.

Our d'üna halla fat duos da reciclagi

Intant es il nouv lö però eir amo pazzal da fabrica. «Nus fain tuot svess», disch Reto Crüzer senior. «Perquai eschna ün zich our d'cumün e plainamaing our d'vista dal quartier abità in vicinanza: il nouv areal da la Reto Crüzer SA a Sot Ruinas.



fotografia: Michael Steiner

schal' nouv areal nun es amo dal tuot pront per üna festa d'inauguraziun, as tschüffa intant ün'impreschiun dal lö per ramassar ed elavurar immundizchas, rument da fabrica ed oter plü.

In duos hallas da dimensiuns impreschiunantas vegnan tuts ourdglioter, sortits, sfrachats e cumprimits ils differents materials cha persunas privatas ed impreisas da la regiun mainan. «Quai d'eira vairamaing üna halla amo plü gronda cha nus vain surtut da l'Ouvra electrica cumünaiva da l'Entanter Martina e Prutz», quinta il patrun. «Là gnivan prodots elemaints da beton per quell'ouvrage. Nus vain lura demontà svess quella halla e fat landroura duos edifizis per nos bsögn.» Las hallas da reciclagi sun dimena svess prodots da reciclagi.

Ün areal uschë grond pel ramassamaint e l'elavuraziun da rument – quai saja rar, sa Reto Crüzer junior. E fa attent cha'l nouv lö spordscha eir avantags per impedir incendis – ün privel latent sün deponias e deposits da rument.

«Taxi da rument» per chi chi douvra

Per las abitantas e'ls abitants da Scuol voul la müdada da Crüzer dir chi han da far ün viadi ün zich plü dalöntsch co fin uossa per manar lui chartun o palperi vegl per reciclar. La nouva località es var 400 meters distanta da la veglia – e ragiundschibel be cun l'auto o a pè. Sco cha'l cumün da Scuol ha inuormà sün dumonda nu esa previs da drizzar aint ün oter lö da ramassamaint in cumün. Il cumün da Scuol spordscha in mincha fracziun ün plazal per manar immundizchas e prodots da reciclagi. Ma cha'l molocs drizzats aint per quel scopo in otras fracziuns nu sajan vairamaing üna soluziun cumentaiyla per ramassar chartun o palperi vegl. Tenor il cumün nu separa tuot la glieud il material uschea sco chi tockess, quai chi procura per

daplü lavour pro la rumida. Cha perquai nu detta intant neir na l'intenzion da schlargin quella sporta cun daplü puncts da ramassamaint, uschè il cumün.

Per glieud attempada o sainza auto chi nun ha üna vaschina o ün cuntschaint chi pudess surtour l'allontanamaint, spordscha la Reto Crüzer SA però ün «taxi da rument» chi surpiglia quell'incumbenza sün dumonda. Ch'ün telefon basta per organisar quai, imprometta la ditta sün ün fogg volant.

Culla müdada da Crüzer our d'cumün es il vegl lö insè darcheu liber uossa. Che chi capitarà là nun es intant però amo cuntschaint. La parcella tocca a la ditta da reciclagi, ma fin uossa nu s'haja annunzchà amo ingün cun intress pro el, disch Reto Crüzer senior.

Michael Steiner/fmr



Giubileums d'ons da servezzan pro'l Cumün da Zernez

Dürant l'on 2025 po il Cumün da Zernez gratular a varsaquantas giubilaras e giubilars d'ons da servezzan.
Per 40 ons a Michael Jenal e per 10 ons a Carlo Bott ed a Livio Conrad illa secziun da las Gestius Tecnicas.
Per 25 ons a Tanja Badel illa scoula cumünala.
Per 25 ons a Mireille Thom, per 20 ons a Corsin Scandella, per 15 ons a Sandra Werro ed a Riet Felix e per 5 ons a Ladina Rodigari ill'administraziun cumünala.
Suprastanza cumünala, cussagl da scoula e direcziun operativa ingrazchan a tuot las giubilaras ed a tuot ils giubilaras per la fidelità e per l'ingaschamaint in quists ultims ons e per part decennis a favur da nos cumün.

Imprender meglder rumantsch

die Zeit	il temp
die Zeit (Epoche)	l'epoca
die Zeit (Termin)	il termin
die Zeit (Musse)	la peida
die Zeit (Zeitpunkt)	il mumaint
die Zeit (Tageszeit)	l'ura
die Zeit (Periode)	la perioda
von Zeit zu Zeit	da temp a temp
von Zeit zu Zeit	minchataunt / minchatant
Zeit haben	avair temp
eine geraume Zeit	ünn bun tempet
die Zeit enteilt	il temp passa
die Zeit enteilt	il temp scuorra
die Zeit verrint	il temp sfügia
die Zeit verrint	il temp passa vi / via
die Zeit verstreicht	il temp passa
die Zeit zerrint	il temp passa (ad ün passar)

Romanische News
auf Deutsch lesen!

NEUER ÜBERSETZUNGSSERVICE FÜR ABONNENT:INNEN

Ausgewählte romanische Artikel übersetzen wir neu auf Deutsch. Diesen Service speziell für Abonnent:innen bieten wir online auf engadinerpost.ch.

So funktioniert es: engadinerpost.ch aufrufen, einloggen, romanischen Artikel mit Übersetzungssymbol auswählen, deutschen Text anzeigen lassen.

Viel Freude beim erweiterten Lesevergnügen auf engadinerpost.ch!



Infos:


Engadiner Post
POSTA LADINA



Buna lectura!

Desch baccunins rumantschs



Lia Rumantscha

Engadiner Post

www.engadinerpost.ch



Ingio cha Nicolo
Bass scriva

«A la fin decida mincha singul cumün»

Daspö quist on ha il chantun
Grischun amo 100 cumüns.
Quist nomer as vaiva defini sco
böt fingià per l'on 2020. Tenor
Simon Theus, manader da
progets da l'Uffizi da cumüns dal
Grischun, porta la strategia da
«bottom up» früt e rinforza ils
cumüns ed il federalissem
grischun.

Il böt dal Chantun d'eira da gnir sün 100 cumüns l'on 2020. Ragiunt s'haja quista finamira però pür quist on culla fusiun da Cuoira e Tschertschen-Praden. Ils responsabes dal Chantun sun però listess cuntaints cul resultat, sco cha Simon Theus ha dit i'l discours culla FMR. Cha la strategia actuala saja inavant la dretta pel Grischun e per rinforzar tant ils cumüns sco eir il federalissem i'l chantun, uschea il manader da progets da l'Uffizi da cumüns dal Grischun.

FMR: Daspö il principi da l'on 2025 daja amo 100 cumüns i'l Grischun. Il Chantun vess però giavüschà amo plü pacs.
Simon Theus, sun Els listess cuntaints cul svilup dals ultims ons?

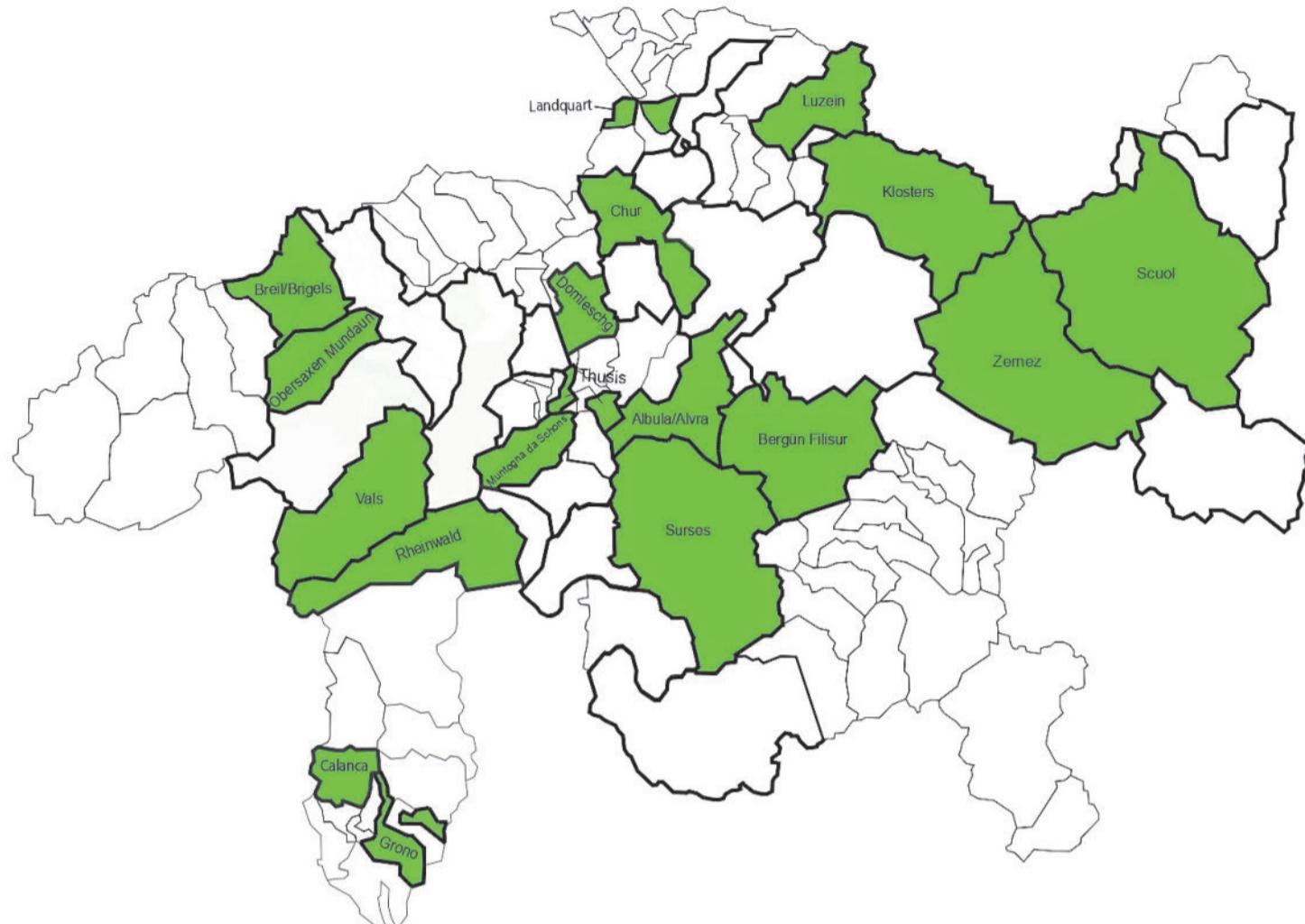
Simon Theus: Schi, nus eschan fich cuntaints. Avant 20 ons vaivan nus amo 212 cumüns. I s'ha dimena pudü schmezzar il nomer. Il böt cha la politica grischuna ans ha prescrit – quai voul dir d'avair damain da 100 cumüns fin l'on 2020 – vain nus manchanta be per pac. Cun quai cha fusiuns da cumüns es ün tema difficil, as poja listess dir chi s'es amo i'l rom e chi'd es ün success. Nus das-chain sgür eir esser ün pa superbis dal ragiunt.

Listess la dumonda: Che craps da s-champütsch han frenà ün pa al Chantun pro las fusiuns?

I's sto esser conscient chi dà pro fusiuns da cumüns adüna duos aspets differentes. Per l'üna vaja per fats e dumondas finanzialas, structuralas e giuridicas e da l'otra vart cumpigian fusiuns eir aspets emozionali. Id ha dat e dà adüna darcheu dubis e temmas pro la populaziun. Sün tuots duos plans douvra perquai blera laver da persvasion. Da muossar avant üna fusiun chi nu's müda uschë bler sco quai chi's temma forsa po esser fich difficil.

Quant ferm po il Chantun insomma influenzar qual?

A la fin decidan s'inclegia ils cumüns, scha insomma, cura e suot che cundiuziuns chi vöglan fusiunar. Quai corre-



Il Grischun ha daspö quist on amo 100 cumüns. Quels verds han fusiunà i's ultims desch ons.

illustraziun: Uffizi da cumüns dal Grischun

spuonda a la strategia da «bottom up» dal Grischun. Nus, quai voul dir l'Uffizi da cumüns dal Grischun, vain però üna tscherta influenza culla cussagliauzion regulara. Scha cumüns sun confrontats cun problems, es la fusiun üna da las opziuns cha nus proponin. Tenor nus sun las sfidas actualas e futuras dals cumüns da dominar be cun üna tscherta grondezza. Implü promovain nus fusiuns cun mezs finanzials. Quellas contribuziuns sun substanzialas e necessarias per insomma pudair restructurar ils cumüns. Il Chantun po dimena bain influenzar e promouer fusiuns. Ma eu less amo üna jada accentuar: A la fin decida mincha singul cumün.

Oramai ha il Chantun fingià impoundü daplü da 200 milliuns francs per fusiuns da cumüns. Sun quels raps investits bain?

Schi, quels raps sun investits fich bain uschea – schabain chi'd es, s'inclegia, difficil da calcular la rentabilità da quelles investiziuns. Ma a la fin es quai ün process a lunga vista. I va pel federalissem dal chantun Grischun. Scha nus vulain cha'l cumün accomplishan l'incumbenza, lura douvran els üna

tscherta grondezza e forza, per insomma pudair far tuot quai ch'els ston. E quell'idea as muossa eir i'l motto dal Grischun «Ferms cumüns – ün ferm Chantun». Il Grischun es ün dals chantuns ils plü federalistics da la Svizra cun üna fich gronda autonomia cumünlala. E quai es fich important in ün chantun uschë grond e divers sco il Grischun.

Il motiv per fusiuns es dimena impustüt da dar forza als cumüns o forsa plü concret da garantir ch'els hajan avuonda personal?

Schi, ün dals motivs principals da las fusiuns es sgür la mancanza da personal pro las autoritats cumünlalas, ma adüna daplü eir pro l'administraziun. E quai restarà eir in avegnir üna gronda sfida, impustüt eir i'l cumün rumantschs. Suvent esa dimena üna situazion d'urgenza chi animeschà da fusiunar. Quai po eir esser la situazion finanziala. Pro cumüns chi funcziunan bain, manca quist bsögn d'agir. Lura po il Chantun listess cusgliar üna fusiun per motivs dal stadi e per motivs politics. Quai es per exaiimpel stat uschea pro l'ultima fusiun, quella tanter Cuoira e Tschertschen-Praden. Our da vista da Cuoira nu d'eira necessari da fusiunar e listess s'haja fat quist pass per integrar ün cumün in üna situazion main favuraiva in ün cumün plü grond. Adüna nu funcziuna quai s'inclegia, sco cha l'exaiimpel da Laax e Sagogn ha muossà.

Guarda il Chantun eir davo las fusiuns, schi funcziuna o na pro'l cumün fusiunats?

Quai es üna dumonda chi'ns vain fatta adüna darcheu. Ma i nun es uschea cha nus ans retrain simplamaing davo üna fusiun. In fuond daja trais fasas chi's sto distinguere in cas d'üna fusiun. La prüma es quella fin pro la votazion davart il contrat da fusiun. Lura segua la fasa da la realisaziun cun differentas lavers sco elavurar la constituaziun. Quella düra fin cur cha la fusiun aintra in vigur. Dürant quellas duos fasas eschan nus fich activs. Cur ch'ün cumün es lura fusiunà, trattain e sustgnain nus quel sco tuot tschels eir in cas da dumondas o problems. Ma nus vain eir fat l'esperienza cha'l cumün fusiunats sun capabels da manar svessa e ch'els vöglan eir far quai per regla. Quai muossa eir il rapport davart ils cumüns fusiunats, il «Fusions-Check II» da la

Scoul'ota specializada dal Grischun. E finalmaing esa darcheu üna dumonda dal federalissem. Il Chantun nu sto avair il sentimaint da savair far meglder las lavers dals cumüns. Problems poja s'inclegia adüna dar, saja quai pro cumüns fusiunats sco eir pro quels na fusiunats.

I's constatescha in quist connex cha la problematica da la mancanza da personal nu po adüna gnir scholta culla fusiun. Tscherts problems restan dimena?

Hai, güst pro la mancanza da personal po quai esser uschea. Ma id es simplaing bainquant plü simpel da chattar glieud, perquai chi douvra cun plü pacs cumüns eir damain personal. Ün bun exaiimpel es il cumün Flanz/Glion. Schi s'ha traidesch cumüns chi douvran minchün üna suprastanza cun ün'administraziun, cun üna cumischiu da gestiun e cun ün cussagl da scoula, lura as dovera probabelmaing tanter 100 e 150 persunas. Instant douvra il cumün fusiunà cun ün parlamaing forsa plü o main 50 persunas. Plünavant nun esa hozindu quasi na plü possibil da manar ün cumün in uffizi accessoric. Quai douvra resursas chi nu's chatta probabelmaing in ün cumün plü pitschen.

In avegnir as poja dimena far quint cun ulteriuras fusiuns. Voul il Chantun in quist connex mantegner la strategia sco fin uossa?

Il process sco tal s'ha cumprovà fich bain tenor mai: Il Chantun promouva ed ils cumüns decidan davart las fusiuns. Ün'otra strategia co quella «bottom up» nu gniss politicamaing acceptada dad üna majorità i'l Grischun. I's sto però eir accentuar chi nu dà ingün proget standardisà sco tal. Mincha cas po variar e depender da differentes facturs. Quai es per exaiimpel stat uschea pro la fusiun dal cumün Lumnezia. Eu vaiva pensà cha quai nu saja ün cas uschë difficil. Tuot ils cumüns d'euran plü o main listess gronds ed in situaziuns sumglaientas culla medemmalingua e la medemmalia confessiun. Ma quist proget ha lura dürä duos, trais ons, perquai chi s'ha stuvü reguardar differentas particularitats cha nus nu vaivan vis al principi. E perquai douvra mincha proget eir temp ed ün bun ac-

Vala quai eir pel böt? Voul il Chantun amo adüna ragiundscher damain co 50 cumüns?

Schi, eir quel böt es amo il medem. Quai ha il Grond cussagl determinà da nouv, però sainza fixar ün termin. Actualmaing es il nomer precis secundar. L'important es cha la glieud i'l cumün considerescha üna fusiun, cur chi nu va plü sainza. Ün exaiimpel actual es il cumün Ferrera (Schmitten), in gio cha la gronda part da la populaziun voul fusiunar ed ha dimena constatà chi nu gaja plü cullas structuras actualas e cha quellas nu sajan l'essenzial dad ün cumün.

Per ragiundscher quel böt nu bastan fusiuns sco quella chi's po spettar da Ferrera (Schmitten) però. Ünsacura nu daja probabelmaing plü il bsögn da fusiunar?

Schi, il tema actual sun bainschi las fusiuns per motivs da bsögn. Ma i dà eir fusiuns strategicas, quai voul dir cha'l cumün fusiuneschan per avair daplü forza structurala e finanziala, sainza chi's vess il bsögn. Da talas fusiuns s'haja per exaiimpel fingià discutà in Engiadina-Ota, schabain chi nun es amo gnüda realisada qua üna fusiun. Ma ils cumüns collavaran fingià in differents secturs sco sandà, economia e turismem o eir pro la piazza aviatica. Our d'vista strategica fessa dimena uossa sen da fusiunar. Talas consideraziuns saran probabelmaing plü ferm i'l focus i'l prossems ons, cur chi va per fusiuns. I nu va lura plü be pels cumüns pitschens in situaziuns precaras. E scha nus conguain i'l cumün grischuns cul rest da la Svizra, as constatescha cha'l nomer d'abitants es pro nus amo adüna suot la media. I dà dimena amo ün tschert potenzial.

I's po constatar ch'El es optimistic a regard il böt. Che douvra impustüt i'l futur per ragiundscher quel?

Eu sun uossa daspö 20 ons in uffizi e n'ha accumpagnà daplü co 30 proget da fusiun. Eu n'ha impustüt constatà cha las Grischunas ed ils Grischuns sun fich bain capabels da s'adattar. Id es dimena d'ingrazchar a la populaziun cha blers proget sun reuschits. Quella flexibilità da la glieud es in mincha cas üna bona basa. Ma plünavant esa eir esenzial da far bona laver da persvasion. Quai resta sgür üna gronda sfida.

Intervista: Toni Vinzens/fmr



Simon Theus, il manader da progets da l'Uffizi da cumüns dal Grischun, ha accumpagnà daplü co 30 proget da fusiun.

fotografia: Toni Vinzens

Günstige Angebote

Anhaltend hohe Fleischproduktion

st. In vielen Familien kommt heute täglich Fleisch auf den Tisch. 1985 erreichte die inländische Fleischproduktion 454 000 Tonnen oder 74 Kilogramm pro Kopf der Bevölkerung (ohne Geflügel, Wild und Fisch). Die Fleischproduktion stellt ein-kommensmässig den wichtigsten Produktionszweig der Schweizer Landwirtschaft dar.

Rund drei Viertel des landwirtschaftlichen Endrohertrages stammen aus der tierischen Produktion, wobei 32 Prozent auf die Milch und 42 Prozent auf das Fleisch entfallen. Die Bedeutung des Fleisches nimmt weiter zu. Im Laufe der letzten dreissig Jahre dehnte sich die Milchproduktion um rund 30 Prozent aus, die Getreideernten stiegen um 50 Prozent und beim Fleisch nahm die Menge um 150 Prozent zu. Während der Durchschnittsschweizer 1965 noch gut 50 Kilogramm Fleisch von Rindern, Kälbern, Schweinen, Schafen und Ziegen konsumierte, waren es 1985 fast 74 Kilogramm. Dazu kommen noch 17 Kilogramm Fleisch von Geflügel, Fisch, Wild und Kaninchen.

Wie setzt sich der Fleischpreis zusammen?

Angenommen, der Metzger kauft bei einem Bauer oder Viehhändler ein Rind und bezahlt ihm Fr. 6.— pro Kilogramm Lebendgewicht. Bei der Schlachtung geht rund die Hälfte des Gewichts als Abfall verloren. So entsteht das Schlachtgewicht. Es enthält noch einen ansehnlichen Teil Knochen, so dass von 100 Kilogramm Lebendgewicht schliesslich nur noch 35 Kilogramm Fleisch übrigbleiben, die nun Fr. 16.50 pro Kilogramm kosten. Durch Bearbeitung und Lagerung des Fleisches steigt der Kilopreis auf Fr. 21.50. Rund die Hälfte des Fleisches muss der Metzger unter dem Selbstkostenpreis verkaufen, ein Viertel geht zum Selbstkostenpreis weg; was übrig bleibt – die besten Stücke – kann er teurer verkaufen. Bei den Kälbern ist der Anteil des verkaufsfertigen Fleisches etwas höher als beim Rind, der Kilopreis (Lebendgewicht) liegt zurzeit bei Fr. 8.50 und der Anteil der besseren und teureren Stücke, die über dem Selbstkostenpreis verkauft werden können, ist etwas grösser. Beim Schwein ergeben 100 Kilogramm Lebendgewicht rund 45 Kilogramm Fleisch. Davon kann der Metzger 16 Kilogramm billiger, 19 Kilogramm zum Selbstkostenpreis und 10 Kilogramm über dem Selbstkostenpreis, der bei einem Produzentenpreis von Fr. 4.50 bei Fr. 16.50 liegt, verkaufen.

Beim Rinds-, Kalbs- und beim Schweinefleisch ist die Schweiz praktisch Selbstversorger. Das heisst, es werden weniger als 10 Prozent des Verbrauchs importiert. Bei den anderen Fleischarten fällt der Selbstversorgungsgrad von 70 Prozent beim Ziegenfleisch bis auf 15 Prozent bei den Fischen.

Erstaunliche Fortschritte in der Mast

Bis in die fünfziger Jahre war die Fleischproduktion noch wenig spezialisiert. Die Landwirte mästeten den Nachwuchs der Kühe, den sie nicht für die Remontierung des Bestandes benötigten, zu Schlachtkälbern oder grossem Qualitäts-schlachtvieh. Nach dem Zweiten Weltkrieg setzte eine starke Spezialisierung und Rationalisierung ein. Viele Bauern begannen mit der Rindviehmast. Mit Hilfe von Milchersatzfuttermitteln und Tränkautomaten liess sich auch die Kälbermast rationalisieren. Vorab in der Schweinemast wurden unwahrscheinliche Produktionsfortschritte erzielt – durch Züchtung, verbesserte Masttechnik und neue Haltungsformen. Ebenso erstaunlich war die Entwicklung in der Eier- und Geflügelproduktion.

Während sich der Kuhbestand kaum veränderte, nahm der Fleischertrag pro Kuh und Jahr innerhalb von dreissig Jahren um 10 Prozent zu. Die Gründe sind verschiedener Art: Ausdehnung der Grossviehmast anstelle der Kälbermast, höheres Mastendgewicht bei den Kälbern, verbesserte Masttechnik und leistungsfähigere Tiere. Nach wie vor stammt der Hauptteil der Schlachttiere von Milch- oder Zwei-nutzungstieren. Hier besteht aber seit einiger Zeit ein Interessenkonflikt. Weil die Milchproduktion rentabler ist, richtet sich die Zucht immer stärker auf milchbe-tonte Tiere aus.

Gesetzlich geregelter Fleischmarkt

Landwirtschaftsgesetz und Schlachtviehverordnung gewährleisten die Versorgung und sichern den Absatz des Schlachtviehs zu kostendeckenden Preisen. Die Produktion von grossem Schlachtvieh soll im Durchschnitt mehrere Jahre 85 Prozent bis 90 Prozent, jene der Kälber und Schweine 95 Prozent des Inlandbedarfs nicht übersteigen. In den sechziger und siebziger Jahren nahm die Fleischproduktion gesamthaft um fast 80 Prozent zu, während der Verbrauch in der gleichen Zeit nur um 60 Prozent anstieg. Angesichts der Produktionsbeschränkungen bei der Milch versuchten die Landwirte ihr Einkommen in anderen Bereichen zu erzielen. Am auffallendsten gelang es ihnen in der Schweineproduktion, wo die Produktionszunahme am grössten ist.

Auf dem Schlachtviehmarkt nimmt die Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) eine wichtige Position ein. Als privatrechtliche Organisation mit öffentlichrechtlichen Aufga-



Die Viehhändler bieten auf der Basis des geschätzten Kilopreises. 1985 erhielt der Bauer für eine Kuh je nach Klasse zwischen Fr. 4.— und Fr. 5.— pro Kilogramm Lebendgewicht.



Auf den Viehmärkten treffen sich Bauern und Händler. Aber nur jedes fünfte Tier kommt auf einen von der Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) überwachten Markt. Vier Fünftel aller Tiere gehen direkt vom Stall oder über den privaten und den bürgerlich-genossenschaftlich organisierten Handel an die Metzgerschaft.

ben sind in ihr Produzenten, Viehhandel, Importeure, Metzger, Grossverleiher und Konsumenten vertreten. Zu ihren Aufgaben gehört die Organisation und Überwachung der Schlachtviehmärkte (jährlich fast 2000 Grossviehmärkte) und die Festsetzung der Übernahmepreise. Der GSF obliegt auch die Organisation der Über-schussverwertung und die Preis- und Ab-satzsicherung. Das heisst, sie übernimmt von den Landwirten jene Tiere, die kei-nen Käufer finden zum sogenannten Übernahmepreis und garantiert ihnen den Absatz.

Die steigende Produktion bei nachhinkendem Verbrauch hatte Massnahmen zur Marktentlastung, tiefere Preise und geringere Importe zur Folge. Der GSF stehen im Auftrag des Bundes verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung, den Fleischmarkt zu steuern und zu regeln. Auf der einen Seite beeinflusst sie den Markt durch die Festlegung der Preise. Anderseits hat sie die Möglichkeit den Markt zu entlasten, indem durch Beiträge die freiwillige Überschussverwertung gefördert oder die importberechtigten Firmen zu Einlagerungsaktionen verpflichtet werden. In begrenztem Rahmen ist es zu-dem möglich, im «Tauschgeschäft» weniger begehrte gegen wertvollere Fleisch-stücke mit dem Ausland zu tauschen.

Im Gegensatz zum Milchpreis sind die Schlachtviehpreise nicht fest. Der Bundesrat legt einen durchschnittlichen Richtpreis fest und der jeweilige Markt-preis bewegt sich in einem bestimmten Band über oder unter diesem Preis. Fällt

Nährwerttabelle

In 100 Gramm essbarem Anteil sind enthalten:

		Eiweiss g	Fett g	Wasser g	kJ	kcal
Rindfleisch	Plätzli (mager)	21,0	7,1	71,0	635	152
	Filet	19,2	4,4	75,1	500	120
	Ragout (mittelfett)	18,6	16,5	63,7	961	230
	Leber	19,7	3,1	69,9	560	134
Kalbfleisch	Kotelett	21,1	3,1	74,5	480	115
	Plätzli (mager)	20,7	1,6	76,2	418	100
	Geschnetzeltes	20,5	2,9	75,2	465	111
	Filet	20,6	1,4	76,7	405	97
	Haxen	20,9	1,6	76,1	427	102
	Leber	19,2	4,1	71,2	560	134
Schweinefleisch	Halsplätzli (fett)	16,4	24,5	57,8	1235	295
	Plätzli (mager)	20,5	6,0	72,4	585	140
	Filet	18,6	9,9	71,2	705	168
	Geschnetzeltes	19,3	16,5	63,1	975	233
	Leber	20,1	5,7	71,8	585	140

Der Marktpreis unter den Richtpreis, wird er durch Überschussverwertungen gestützt, steigt er über den mittleren Richtpreis, korrigiert man ihn durch Importe nach unten. Die Einfuhr ist bei allen Gattungen beschränkt und kontingentiert oder mit einer Inlandübernahmepflicht gekoppelt (Schafe). Nicht der Schlachtviehordnung unterstellt sind Geflügel, Fisch, Wild, Kaninchen und Krustentiere. Der Verbrauch an diesen Fleischarten ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen.

Überangebot drückt auf die Preise

Die Ausgaben für das Fleisch machen einen Viertel der gesamten Nahrungsmit-kosten einer Familie aus, wobei das

Schweinefleisch, vor den Wurstwaren und dem Rindfleisch, an der Spitze steht. Betrachtet man die Entwicklung der Fleischpreise, so stellt man fest, dass die Teuerung beim Fleisch in den letzten Jahren unter der Gesamtsteuerung lag. Für den Landwirt sieht die Rechnung freilich nicht so gut aus. Im vergangenen Jahr sanken die Produzentenpreise infolge des Überangebots erneut. Für einen 530 Kilogramm schweren Muni erhielt der Bauer letztes Jahr nicht ganz 3000 Fr., die Produktionskosten betragen aber über 3600 Fr., und der vom Bundesrat festgelegte Richtpreis lag bei 3200 Fr. Die Schlachtviehproduzenten beklagen deshalb Einkommenseinbussen in Millionenhöhe. LID



Nicht alle Fleischstücke sind bei den Konsumenten gleich beliebt. Den Metzgern macht es einige Mühe, Stücke vom Vorderviertel zu verkaufen, während sie zuwenig bessere, aber auch teurere Stücke wie Entrecôtes, Huft und Filets anbieten können. Fotos: Heinz Studer (Bern).

Der Metzgerberuf: Das Handwerk der Ehrlichkeit

Im Morgengrauen in Vicosoprano beginnt ein Schlachttag. Bauern, Metzger und Tierarzt arbeiten dabei Hand in Hand. Mit Respekt, strengen Vorschriften und lokaler Verbundenheit wird aus einem Lebewesen ein Lebensmittel – transparent, verantwortungsvoll und nah am Kunden.

ANDREA GUTSELL

Es ist Dienstagmorgen, kurz nach sechs Uhr. Die ersten Sonnenstrahlen haben Vicosoprano im Bergell noch nicht erreicht. Die Dächer sind noch feucht vom Tau, und das Tal liegt in einer fast greifbaren Stille. Wer durch die Gassen geht, hört allenfalls das leise Rauschen der Maira, die unten fliest, und das ferne Schlagen einer Kirchturmuh. Aber in der Metzgerei Chiesa brennt bereits Licht. In der kleinen Küche sitzen die beiden Metzger Raimund Wieser und Patrick Blaas, beide halten ihre dampfenden Kaffeetassen in den Händen. Der erste Schluck am Morgen ist für sie ein Ritual – und heute wird es länger dauern, bis sie zum zweiten kommen. Es ist Schlachttag.

7.00 Uhr. Leise brummt ein Motor im Morgenlicht. Bremsen quietschen. Ein Pick-up zirkelt den angehängten Viehanhänger gekonnt vor das grosse offene Tor der Metzgerei. Ein Bauer steigt aus, grüßt wortlos durch Handheben und öffnet die breite Hecktür des Anhängers. «Das Ein- und Ausladen der Tiere ist der emotionalste Augenblick», sagt der Bauer, der an diesem Tag zwei Kälber von seinem Hof bringt. «Auch wenn ich weiß, dass dieser Schritt von Anfang an so gewollt ist, zieht es mir im Herzen, wenn ich die Tiere zum Metzger bringe», sagt der Bauer.

An diesem Tag bringt er zwei Kälber von seinem Hof, die bereits für Privatkunden im Direktverkauf vorgesehen sind.

Der Metzger-Ethik und -Moral

Vor gut drei Jahren haben die beiden Südtiroler aus Mals den Betrieb übernommen. Für die Bauern und Jäger im Tal wie auch im nahe gelegenen Oberengadin war das eine grosse Erleichterung. «Ohne einen Metzgereibetrieb bei uns im Bergell hätte ich meinen Betrieb wohl umgestellt und keine Tiere mehr in den Stall gestellt», sagt Bio-Bauer Giacomo Waltenspühl aus Montaccio und weist auf die nicht ganz unkomplizierte Zeit hin, als im Bergell lange nicht klar war, wie es weitergehen sollte, nachdem Giannina und Renato Chiesa nach über 40 Jahren beschlossen hatten, in Rente zu gehen. Waltenspühl brachte seine Tiere in dieser Zeit nach Ramosch zu einem Metzger. «Das war die einzige akzeptable Möglichkeit für mich, aber umständlich, und der Fahrweg war aus meiner Sicht einfach zu lang. Deshalb bin ich wirklich froh, dass wir eine Lösung hier im Tal gefunden haben», sagt Giacomo Waltenspühl. Er züchtet sowieso keine Tiere für den Fleischkonsum, wie er sagt. «Sie sind Teil meiner Philosophie der Landschaftspflege. Erst nach dem Schlachten ist ein Tier für mich eine Ware.»

Waltenspühl bringt sechs bis acht Tiere pro Jahr, meistens im Herbst, wenn die Rinder – alles Grauvieh – von der Alp ins Tal zurückkehren, in die Metzgerei nach Vicosoprano. Seine Tiere, die ausschliesslich mit Heu und ohne Kraftfutter gefüttert werden, sind sehr gefragt. Der Grossteil des Fleischs geht direkt an Privatkunden oder an das Hotel Waldhaus in Sils. «Mir ist es wichtig, dass ich weiß, wo und wie ein Tier geschlachtet wird und wo das Fleisch letztlich hinkommt. Mit Patrick und Raimund haben wir zwei Metzger, die diese Arbeit nach meinen moralischen und ethischen Vorstellungen ausführen», sagt der Bauer aus Montaccio.

Ohne Tierarzt steht die Arbeit still
Bevor die Tiere aus dem Transportanhänger ausgeladen werden dürfen

und die beiden Metzger mit ihrer Arbeit beginnen können, muss der Tierarzt seine Zustimmung geben. Er muss bei jeder Schlachtung vor Ort anwesend sein, um den Zustand der Tiere zu kontrollieren und zu dokumentieren. Dazu gehört auch ein Formular, das der Bauer dem Tierarzt unterschrieben aushändigen muss. In diesem Formular macht der Bauer Angaben zur Einlade- und Ausladezeit der Tiere, zur effektiven Fahrzeit vom Einladeort bis zum Ausladeort sowie zu eventuellen Krankheiten oder der Verabreichung von Medikamenten.

«Es mag nach Bürokratie aussehen, aber die Vorschriften sind klar und haben ihren Sinn», sagt Amtstierarzt Toni Milicevic. «Die reine Fahrzeit als Beispiel darf nicht länger als vier Stunden dauern, das Fahrzeug muss geeignet sein und mit Einstreu versehen werden. Außerdem dürfen nicht zu viele Tiere in den Anhänger geladen werden. All das dient dem Tierwohl. Es handelt sich um ein Lebewesen, welches Respekt verdient.»

Während der Tierarzt dem männlichen Kalb mit der Hand über den Rücken streicht, als wollte er seine Worte unterstreichen, genügt ein kurzer Augenkontakt, ein kaum merkliches Nicken, es braucht keine Worte für das, was jetzt folgt. Patrick Blaas und Raimund Wieser übernehmen.

«Ja, das ist kein schöner Anblick, aber solange Fleisch gegessen wird, muss auch geschlachtet werden. So einfach ist das», sagt Toni Milicevic und hält klar fest: «Es ist von zentraler Wichtigkeit, dass wir Metzger in den Peripherien haben und dass die Bauern die Metzger vor Ort auch berücksichtigen. Ein Tier durch die halbe Schweiz zu fahren, um es in einer Grossmetzgerei abzugeben, macht einfach keinen Sinn», sagt der Amtstierarzt aus Champfèr.

Sauberkeit und Hygiene ein Muss
Kurz vor 11.00 Uhr ist es im Schlachtraum wieder still. Die Tiere hängen in Hälften geteilt im Kühlraum, die Arbeitsspuren sind beseitigt und dennoch liegt der Geruch von Metall und frischem Fleisch in der Luft. «Wir schlachten jeweils nur an einem Tag in der Woche», erklärt Patrick Blaas. «Die Reinigung der Arbeitsgeräte und des Schlachtraums braucht fast so viel Zeit wie das Schlachten selbst.»

Jede Oberfläche wird nach der Nutzung gründlich gereinigt und desinfiziert. Das ist Vorschrift – und für die beiden selbstverständlich. «Sauberkeit ist nicht verhandelbar», sagt Raimund Wieser, während er mit dem Aufzug einen Metallcontainer auf einen Anhänger hebt, in dem die Innereien und andere Schlachtabfälle aufbewahrt werden.

Mittlerweile ist auch der Tierarzt zum zweiten Mal an diesem Tag in der Metzgerei. Nach dem Beschauen kann er den ovalen Stempel für «Geprüft und in Ordnung» auf das Fleisch anbringen. Noch ein kurzer Blick in den Metallcontainer, der unterdessen auf dem Anhänger steht. «Diese Ware darf für nichts mehr verwendet werden, weder für Katzen- noch für Hundefutter. Es handelt sich um Schlachtabfälle, die vollständig aus dem Kreislauf genommen und in Bazenheit verbrannt werden», sagt Toni Milicevic und verabschiedet sich von den beiden Metzgern. «Ciao miteinander und bis nächsten Dienstag», einem weiteren Schlachttag.

Pause vor dem nächsten Schritt

Patrick Blaas zieht das Falttor zum Schlachtraum hinter sich zu. Zeit für den zweiten Kaffee. Der Schlachttag ist geprägt von Handwerk, Verantwortung und Respekt. Es ist der Tag, an dem der Lebensweg eines Tieres endet und ein neuer als Lebensmittel beginnt. In Vicosoprano geschieht das nicht anonym hinter den Toren eines riesigen Schlachthofs, sondern im direkten Austausch zwischen Bauern, Metzgern, dem Tierarzt und Kundinnen und Kunden. Das macht den Unterschied – und ist einer der Gründe, weshalb Fleisch auch aus dem Bergell nicht einfach nur Fleisch ist.



Raimund Wieser (links im Bild) und Patrick Blaas bei einer kurzen Pause. Schlachttag bedeutet Schwerarbeit.

Fotos: Giacomo Waltenspühl / Andrea Gutsell



Giacomo Waltenspühl ist froh, dass er weiß, in welche Hände er seine Tiere übergibt. Das vom Tierarzt gestempelte Formular bestätigt, dass alles in Ordnung ist und alle Vorgaben eingehalten wurden.



Sportplatz San Gian, Celerina
FC Celerina 1 GRP. -
CB Surses 1

Sonntag, 24. August 2025, 16.00 Uhr

fc celerina



heimspiel
 Fussballmeisterschaft im Engadin

FC Celerina im Fokus – Italienische Verstärkung im Sturm

Text: Fabrizio Forcella

NAME: Mirko Paulangelo

ALTER: 22 Jahre

POSITION: Stürmer

RÜCKENNUMMER: 11

BEIM FCC SEIT*:

Ich spiele seit Juli 2025 beim FCC, somit ist das meine erste Saison

**LIEBLINGSVEREIN,
 NEBEN DEM FCC:**
 A.C. Milan

HOBBYS:
 Fitness

DIE SCHÖNSTEN ERINNERUNGEN MIT DEM FCC:
 Mein erstes Tor im Bündner Cup gegen den FC Davos.

EINSCHÄTZUNG ZUR BISHERIGEN SAISON:

Die Mannschaft ist stark und der Teamgeist noch stärker.

PERSÖNLICHE ZIELE FÜR DEN REST DER SAISON:

Ich möchte weiterhin Tore schießen und die Marke von zehn Treffern erreichen.

MEINUNG ZUM LETZTEN SPIEL:

Leider konnte ich das Team nicht auf dem Platz unterstützen, doch die Mannschaft hat die drei Punkte souverän ins Engadin gebracht.

AUSBlick AUF DAS NÄCHSTE SPIEL:

Wir hoffen, mit erhobenem Haupt aufzutreten und jede Spielminute bestmöglich zu nutzen.

WAS BEDEUTET DER FCC FÜR MICH:

Der FCC steht für mich vor allem für gegenseitigen Respekt.

MEINE ZIELE FÜR DIESE SAISON:

Mit Konstanz und Hingabe gute Resultate erzielen.

*(Nur Aktivmannschaft, nicht Juniorenbereich).

Nach dem erfolgreichen Saisonstart in der 4. Liga mit dem 4:0-Sieg gegen den FC Ems 3 freut sich der FC Celerina nun auf das erste Heimspiel der Saison. Am Sonntag,

24. August, empfängt der FCC den CB Surses auf dem Sportplatz San Gian. Anpfiff ist um 16.00 Uhr.

Bereits zuvor bestreitet das Frauen- team sein erstes Heimspiel gegen den FC Au-Rheineck 2. Diese Partie beginnt um 14.00 Uhr.

Das Fussballwochenende in Celerina startet jedoch bereits am Samstag, 23. August. Um 13.00 Uhr tre-

fen die D-Junioren auf den FC Buchs. Zwei Stunden später, um 15.00 Uhr, betreten die C-Junioren des FCC und des FC Orion Chur den Platz.

Die B-Junioren sowie das zweite D-Junioren-Team des FCC sind auswärts gefordert – gegen den FC Bad Ragaz bzw. den FC Vaduz.



Mirko Paulangelo dribbelt den Goalie von Valposchiavo Calcio in einem Freundschaftsspiel aus.

SPIELPLAN - MÄNNER: 4. LIGA - GRUPPE 1

So 24.08.2025 16.00
 FC Celerina 1 Grp. -
 CB Surses 1

So 31.08.2025 13.00
 FC Celerina 1 Grp. -
 FC Thusis/Cazis 1

So 07.09.2025 14.00
 FC Celerina 1 Grp. -
 AC Bregaglia 1

So 26.10.2025 16.00
 FC Celerina 1 Grp. -
 Chur 97 3

So 03.05.2026 16.00
 FC Celerina 1 Grp. -
 FC Bonaduz 1

So 10.05.2026 16.00
 FC Celerina 1 Grp. -
 FC Lenzerheide Valbella 1

So 17.05.2026 16.00
 FC Celerina 1 Grp. -
 US Schluein Ilanz 2

So 31.05.2026 16.00
 FC Celerina 1 Grp. -
 Valposchiavo Calcio 2

So 07.06.2026 16.00
 FC Celerina 1 Grp. -
 FC Ems 3

SPIELPLAN - FRAUEN: 4. LIGA - GRUPPE 1

So 24.08.2025 14.00
 FC Celerina 1 -
 FC Au-Rheineck 2

So 07.09.2025 16.00
 FC Celerina 1 -
 FC Eschenbach 2

So 28.09.2025 14.00
 FC Celerina 1 -
 FC Ruggell 1

So 12.10.2025 14.00
 FC Celerina 1 -
 FC Altstätten 1

So 26.10.2025 14.00
 FC Celerina 1 -
 FC Flums-Walenstadt 1

Rangliste Männer

4. Liga - Gruppe 1

1.	FC Thusis/Cazis 1	3	1.	FC Flums-Walenstadt 1 Grp. 3
2.	FC Celerina 1	3	2.	FC Thusis/Cazis 2
3.	Valposchiavo Calcio 2	3	3.	FC Mels 2
4.	FC Bonaduz 1	3	4.	FC Eschenbach 2
5.	US Schluein Ilanz 2	0	5.	FC Celerina 1
6.	AC Bregaglia 1	0	6.	FC Altstätten 1
7.	CB Surses 1	0	7.	FF Werdenberg 1 Grp.
8.	FC Ems 3	0	8.	FC Winkelh-Abtwil 1b Grp. 0
9.	FC Lenzerheide Valbella 1	0	9.	FC Ruggell 1 Grp.
10.	Chur 97 3	0	10.	FC Au-Rheineck 2 Grp.
			11.	FC Triesen 2 Grp.
			12.	FC Untervaz-Chur 2 Grp.

Rangliste Frauen

4. Liga - Gruppe 1

1.	FC Flums-Walenstadt 1 Grp. 3	3
2.	FC Thusis/Cazis 2	3
3.	FC Mels 2	3
4.	FC Eschenbach 2	3
5.	FC Celerina 1	0
6.	FC Altstätten 1	0
7.	FF Werdenberg 1 Grp.	0
8.	FC Winkelh-Abtwil 1b Grp. 0	0
9.	FC Ruggell 1 Grp.	0
10.	FC Au-Rheineck 2 Grp.	0
11.	FC Triesen 2 Grp.	0
12.	FC Untervaz-Chur 2 Grp.	0

ALL IN ONE HOTEL **N** LODGE

Bellavita

Erlebnisbad und Spa.

AUTO Pfister AG

METALLBAU
N Pfister



ST. MORITZ ENERGIE

Spannung seit über 135 Jahren
www.stmoritz-energie.ch

der.elektriker.net
 Bera & Tempini AG www.derelektriker.ch Tel. 081 832 32 70
 Ihr Elektriker im Engadin
 kompetent · schnell · freundlich · persönlich · flexibel



Kunstfilme nicht zu mögen, ist erlaubt

Das St. Moritz Art Film Festival (SMAFF) hat am Donnerstag im Scala Cinema St. Moritz begonnen. Die EP/PL hat mit dem Gründer und künstlerischen Leiter, Stefano Rabolli Pansera, und der Direktionsmanagerin, Diana Segantini, über Kunstfilme und Zugänglichkeit gesprochen.

GIANINA FLEPP

Die Welt zeigt sich immer komplexer – beeinflusst von realen und fiktiven Bildern und Informationen. Die Digitalisierung ist schon längst zu unserer Realität geworden. Zudem vermischen sich Kulturen, Länder und Ethiken stärker als früher. Wo sind die Grenzen zwischen dem Physischen und dem Immaterialen, dem Natürlichen und dem Rezipierten? Wo überlappen sich Kulturen und Ansichten und erschaffen so neue Welten? «Emerging Virtualities» – Entstehende Virtualitäten – so der diesjährige Titel des SMAFF, dem St. Moritz Art Film Festival, welches diese Tage im Scala Cinema stattfindet.

Das Genre Kunstmil

Gezeigt werden insgesamt 40 Filme aus dem In- und Ausland, welche von vier Kuratorinnen und Kuratoren ausgewählt wurden. Es sind Kunstmil, welche eher von kürzerer Dauer sind, aber auch Langspielfilme und Dokumentarfilme sind dabei. «Kunstmil zeichnen sich einerseits dadurch aus, dass sie keinen regulären Erzählstrang haben», so der Kunstdirektor und Gründer des Festivals, Stefano Rabolli Pansera. Zudem haben Kunstmil andere Schnitttechniken und sind eher von experimenteller Form.

Er vergleicht den Kunstmil mit einem Gedicht, welcher einen schwierigeren Zugang haben kann als ein Er-



Die beiden Gründer und Leiter des SMAFF – St. Moritz Art Film Festivals, Diana Segantini und Stefano Rabolli Pansera, in der Scala.

Foto: Gianina Flepp

zählroman. Kunstmil sind abstrakter und lassen einen weiten Spielraum für Interpretation. Künstlerinnen und Künstler kommen von überall auf der Welt, um ihre Filme zu zeigen, um zu diskutieren und im friedlichen Austausch über das visuelle Medium zu sprechen. «Film generell ist ein Beam of Light – ein Lichtstrahl, welcher eine magnetische Anziehung auf uns Menschen ausübt», so der Direktor.

Regionale Wurzeln

Diana Segantini ist Managing Director und tief mit der Kunst im Engadin

verbunden. Sie unterstützte die Idee von Stefano Rabolli Pansera von Anfang an. «Wir sind sehr dankbar und erfreut darüber, dass wir die Unterstützung von den lokalen Behörden und Kulturförderern haben», so Segantini. Das Festival arbeitet mit kleinem Budget. Ohne die neu gegründete St. Moritzer Kulturstiftung würde das Festival nicht stattfinden.

Kritische Stimmen behaupten, dass das Festival mit der Region noch wenig verbunden ist. «Wir sind offen für Ideen und planen, unsere Antennen

in den nächsten Jahren weiter auszufahren», so Diana Segantini. Das in der Corona-Zeit gegründete Festival befindet sich immer noch in den Anfängen und möchte sich in Zukunft noch mehr mit lokalen Kulturstiftungen verbinden. Es suche auch noch andere Projektionsräume. So kollaborieren die Organisatoren mit Engadin Art Talks und der Kunstmesse Nomad.

Neugierige Geister anlocken

«Stärke kommt von Beziehungen», so die Managerin. Mit dem Film Festival

in Locarno ist das St. Moritz Art Film Festival bereits gut vernetzt. «Wir hoffen, neugierige Geister anzulocken, und von denen gibt es hier in der Region viele», meint Segantini. Es seien auch kritische Stimmen willkommen und Menschen, die wenig mit Kunst anfangen können.

«Es ist völlig okay, auch mal zu denken: «Was ist das für ein Mist, das könnte ich auch», sagt der Kunstdirektor. Dann gehe man vielleicht ein zweites, drittes und vierstes Mal hin und beginne die Nuancen zu sehen. «Es ist erlaubt, Kunst nicht zu verstehen und zu sagen, das man einige der Filmselektionen nicht mag», betont die Urenkelin von Giovanni Segantini. Und Stefano Rabolli Pansera ergänzt: «Es ist wichtig, verschiedenen Stimmen zuzuhören und die anderen Meinungen zu akzeptieren.»

Offenheit schafft Verständnis

In einer Welt, in der wir von Algorithmen befriedigt werden, ist es zunehmend von Bedeutung, auch Künstlerinnen und Künstlern, die herausfordernd sind, zuzuhören. Die Website und das öffentliche Auftreten möchten die Organisatoren in Zukunft zugänglicher gestalten und in andere Sprachen übersetzen.

Die Veranstalter hoffen, dass die Besucher das Festivalfeeling – dieses Kommen und Gehen – auch an den zwei letzten Filmtagen geniessen werden. Die Gewinner der Filmpreisverleihung werden mit einer Skulptur des regionalen Künstlers Not Vital am heutigen Samstag im Dracula Club in St. Moritz geehrt. Wer Lust hat, sich der Magie des Lichts auszusetzen, kann noch heute und morgen sich den Geschichten auf der Leinwand in der Scala aussetzen.

Das St. Moritz Art Film Festival findet noch bis morgen Sonntag, 24. August, statt. Weitere Infos: www.smaff.org

Wo Kunst ein Zuhause hat



Die portugiesischen Wasserhunde Lia und Emma gehören zur Familie.



Fotos: Coni Schuster

«Engel, Feen & Elfen – Herzlich willkommen!» steht auf der handgeschriebenen Tafel vor dem Eingang zur Villa Stelvio. Zwei Stufen führen vom nüchternen Asphalt hinauf zum Terrasseneingang – mitten in eine andere Welt.

Es ist nicht «nur» Blumenschmuck, der die Gäste empfängt. Es ist mit künstlerischer Hand inszenierte Gemütlichkeit, die neugierig macht auf den oder die Menschen, die dies gestaltet haben. Bei der Rezeption wird man von einem Esel empfangen, einem halben Esel eigentlich, in Blautönen auf die Leinwand gezaubert. Die Künstlerin dieses Werkes ist Coni Schuster, Hotelierin und Gastgeberin des Hotels Villa Stelvio in Sta. Maria. Gemeinsam mit ihrem Ehemann Stefan ist sie seit 2017 Eigentümerin dieses alten, ehrwürdigen Hauses, das die beiden mit viel Liebe und Geschmack zu einem wahren Kleinod umgestaltet und restauriert haben.

Wie es dazu kam

Coni Schuster ist Bernerin und von Kindesbeinen an mit dem Gastgewerbe eng verbunden. Ihre Eltern besaßen im Oberaargau einen Gasthof, den Coni nach ihrer Ausbildung in der Gastronomie und Hotellerie etliche Jahre selbst erfolgreich führte.

2014 baute das Paar den Gasthof in ein Mehrgenerationen-Wohnhaus mit Gastronomieteil um und verkaufte nach Vollendung des Projekts die Liegenschaft. Coni Schuster mag keinen Stillstand. Sie hat Visionen, die sie unbeirrt verfolgt und umsetzt. Davon zeugen ihre weitreichenden Weiterbildungen in diversen Bereichen bis hin zu ihrer persönlichen Entwicklung zur Künstlerin. Mit Stefan Schuster hat sie den idealen Partner an ihrer Seite. Sie er-

gänzen sich in ihren Wertevorstellungen und verfolgen die Ziele nach dem Motto Kasimir M. Magyars: «Ein dynamisches Unternehmen lebt von zündenden Ideen! Nicht von braven Anführern.» Beide wissen aber auch um die Wichtigkeit, zu sich Sorge zu tragen. So haben sie sich nach dem Wohnhausprojekt im Oberaargau eine Auszeit genommen, um ihre Leidenschaft für das Reisen und fremde Länder zu leben. Drei Jahre haben Coni und Stefan auf ihrer Segeljacht ge-

lebt und Europas Meere erkundet – die Ost- und Nordsee, den Atlantik, die Strasse von Gibraltar und den Golf von Biskaya. «Die Villa Stelvio ist einem Zufall zu verdanken», sagt Coni Schuster. Über das Jahresende 2016/17 wurde im Val Müstair die Tour de Ski durchgeführt. Das Hotel Stelvio hatte keinen Betreiber, die Bettenkapazitäten im Tal für diesen Grossanlass waren ungenügend, und so wurden Schusters angefragt, das Haus für die Zeit der Durchführung zu

leiten. «Wir haben zugesagt, kamen ins Val Müstair und haben uns verliebt – in das Tal, das Haus und die Menschen.» Der «Graue Klotz» an der Hauptstrasse in Sta. Maria war heruntergewirtschaftet und fristete ein tristes Dasein. Aber Schusters haben sein Potenzial erkannt und mit ihrer Philosophie, handwerklichem Geschick und Conis künstlerischem Flair zu neuem Leben erweckt. Das Haus ist ein Genuss, der Garten – der früher ein Parkplatz war – eine einzigartige grüne Oase.

Die Malerei

«Tapetenwechsel, Abstand vom langen Arbeitstag – unter diesem Motto habe ich schon 2005 angefangen zu malen», erzählt Coni Schuster. Aquarell, Acryl, Collagen – Conis Malstile ändern sich wie ihr Leben, und immer macht sie neue Erfahrungen im «Learning by doing». Sie gibt ihr Talent auch gerne weiter, organisiert Malkurse und freut sich, wenn ihre Werke bei Ausstellungen und in der Villa bei den Betrachtern Freude auslösen.

Coni Schuster wäre aber nicht sie selbst, wenn nicht bereits neue Visionen ihre Gedanken beflügeln – Jungsenioren und Auszeitchampfer, begleitetes Wohnen, Galerie und Künstlerplattform, Lebenshof für Tiere. Wir dürfen gespannt sein.

Annelise Albertin

Dieser Beitrag ist erstmals im Unterengadiner Gästemagazin Allegra erschienen.

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, 23. - 24. August
Region St. Moritz/Silvaplana/Sils
Samstag, 23. August
 Dr. med. Robert Rouhi Tel. 081 833 14 14
Sonntag, 24. August
 Dr. med. Irmgard Fortis Tel. 081 833 14 14

Region Celina/Samedan/Pontresina/

Zuoz/Cinuos-chel
Samstag, 23. August
 Dr. med. R. Monasteri Tel. 081 833 34 83
Sonntag, 24. August
 Dr. med. R. Monasteri Tel. 081 833 34 83

Region Zernez, Scuol und Umgebung

Samstag, 23. August
 Dr. med. Rebecca Roner Tel. 081 864 12 12
Sonntag, 24. August
 Dr. med. Rebecca Roner Tel. 081 864 12 12
 Der Dienst für St. Moritz/Silvaplana/Sils und Celina/Samedan/Pontresina/Zuoz dauert von Samstag, 8.00 Uhr, bis Montag, 8.00 Uhr.

Wochenenddienst der Zahnärzte

Telefon 144

Notfalldienst Apotheken Oberengadin

Telefon 144

Rettungs- und Notfalldienste

Sanitätsnotruf Telefon 144
 Hausärztlicher Bereitschaftsdienst St. Moritz, 24 h Tel. 081 833 14 14

Hausärztlicher Bereitschaftsdienst Scuol und Umgebung, 24 h Tel. 081 864 12 12
 Schweizerische Rettungsflugwacht Rega, Alarmzentrale Zürich Telefon 1414

Spitäler

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

Dialyse-Zentrum Spital OE, Samedan

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

Opferhilfe

Notfall-Nr. Tel. 081 257 31 50

Tierärzte

Clinica Alpina, Tiermedizinisches Zentrum 7550 Scuol (24 Std.) Tel. 081 861 00 88
 7505 Celina (24 Std.) Tel. 081 861 01 61
 Dres. med. vet. Wüger Charlotte und Caviezel-Ring Marianne, Scuol Tel. 081 861 01 61
 Pratcha Veterinaria Jaura, Müstair Tel. 081 858 55 40

Auto-Pannenhilfe und Unfalldienst Engadin und Südtäler

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

Selbsthilfegruppen

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

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

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

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

Anzeige

Wochentipp.

Pontresina

piz bernina@engadin

Nervenkitzel auf den vier Klettersteigen

Mit fix installierten Drahtseilen und künstlichen Griffen ermöglichen die Klettersteige ein spektakuläres Klettererlebnis. Der Klettersteig La Resgia startet direkt am Ortsrand von Pontresina. Als Verlängerung führt der Klettersteig Languard bis zum Bergrestaurant Alp Languard. Die Klettersteige Piz Trovat I und II beginnen am Fuss des Piz Trovat auf der Diavolezza.

pontresina.ch/viaferrata

Privatkutschenfahrten und Pferdeomnibus

Mit der Pferdekutsche durch den Stazerwald oder ins wildromantische Val Roseg – ein unvergessliches Erlebnis voller Charme und Nostalgie. Die fahrplärrmässigen Pferdeomnibusse stehen beim Bahnhof Pontresina bereit, alternativ können auch Privatkutschen individuell gebucht werden.

pontresina.ch/kutschen

E-Mobility: Einfach reservieren und losfahren

Carsharing ist umweltfreundlich und sorgt für maximale Flexibilität im Mobilitätsmix. Mit dem roten Elektroauto lässt sich das Engadin bequem und nachhaltig entdecken. Der Mobility-Standort befindet sich im Parkhaus Rondo.

pontresina.ch/mobility

pontresina@engadin.ch | www.pontresina.ch



Beratungsstellen

Beratungsstelle Alter und Gesundheit

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

Beratungsstelle Schuldenfragen

Steinbockstrasse 2, Chur Tel. 081 258 45 80
 BIZ / Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung für Jugendliche und Erwachsene

Samedan, Platzlet 16 Tel. 081 257 49 40
 Scuol, Stradun 403A Tel. 081 257 49 40
 Poschiavo, Via Sputri 44 Tel. 081 257 49 40

Beratungszentrum-gr.ch

Alimentenzhilfe, Budgetberatung, Rechtsberatung Beruf und Recht, Rechtsberatung bei Trennung/Scheidung und Familienerrecht, Konkubinatsberatung

Quadratscha 1, 7503 Samedan Tel. 081 284 80 77

CSEB Beratungsstelle Chüra

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

Ergotherapie

Rotes Kreuz Graubünden, Samedan Tel. 081 852 46 76

Heilpädagogischer Dienst Graubünden

Heilpädagogische Früherziehung

- Engadin, Val Müstair, Samnaun, Puschlav, Bergell

Regionalstelle Samedan, Surtuor 2 Tel. 081 833 08 85

Psychomotorik-Therapie

- Oberengadin, Bergell, Puschlav

Regionalstelle Samedan, Surtuor 2 Tel. 081 833 08 85

- Unterengadin, Val Müstair, Samnaun

Regionalstelle Scuol, Chasa du Parc Tel. 081 860 32 00

Schul- und Erziehungsberatungen

- St. Moritz, Samedan, La Punt, Zuoz, S-chanf, Ladina, Costa@avs.gr.ch; 081 257 58 56

- Sils, Silvaplana, Celera, Pontresina, Bever, Sabina, Troisio@avs.gr.ch; 081 257 63 32

- Zernez, Scuol, Valsot, Samnaun, Val Müstair, dominic.baugartner@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

Krebs- und Langzeitkranken

Verein Avergnin: Beratung für Krebskranken und Nahestehende

Beatrice Engels (OE, Bergell, Puschlav) Tel. 081 834 20 10

R. Schönhäler (UE, Müstertal) Tel. 076 459 37 49

Krebsliga Graubünden

Beratung, Begleitung und finanzielle

Unterstützung für krebskranken Menschen.

Personale Beratung nach telefonischer Vereinbarung: Tel. 081 252 50 90

Elternberatung SGO

Judith Sem Tel. 075 419 74 45

Tabea Schäffl 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

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

Penalty-Niederlage für Engiadina

Eishockey Vor Wochenfrist hat der Zweitligist CdH Engiadina den ersten Test im Hinblick auf die für die Unterengadiner erst am 11. Oktober beginnende Meisterschaft absolviert. Beim EV Dielsdorf-Niederhasli resultierte eine 1:2-Niederlage nach Penaltyschießen.

In der regulären Spielzeit war Engiadina nach sechs Minuten durch Dario Schmidt in Führung gegangen, die in der zwölften Minute seitens der Gastgeber durch Bonetti ausgeglichen wurde. So blieb das Resultat bis Ende des Spiels, wonach das Penaltyschiessen über den

Sieler entschied. Dabei erwiesen sich die Zürcher als die besseren Schützen. Der von Benjamin Wunderer gecoachte CdH Engiadina spielte mit den Torhütern Men Noggler (bis 30.) und Julian Caviezel (ab 30.). Die Abwehrspieler waren Rebello Fabio Teixeira, Nigel Stecher, Kilian Caviezel, Stevan Ruben und Nico Florin. Im Sturm liefen Mauro Noggler, Silvan Barbùda, Fabrizio Mayolani, Captain Dario Schmidt, Balser Pinösch, Sandro Ritzmann, Tiziano Companoni, Sandro Salis, Ricardo Stupan, Fabio Filli, Nic Bender und Sandro Vonlanthen auf. (skr)

Academia Engiadina stärkt KI-Kompetenz

Medienmitteilung

In einer zweitägigen Weiterbildung erlebten Schülerinnen und Schüler, Studierende, Lehrpersonen und Mitarbeitende der Academia Engiadina, wie Künstliche Intelligenz nicht nur Arbeits- und Lernprozesse erleichtern kann, sondern auch, wo es gilt, besonders achtsam und kritisch zu bleiben. «Wir befürworten Innovationen, wenn sie einen positiven Beitrag für Lernende und Mitarbeitende leisten, jedoch legen wir grossen Wert darauf, allen einen verantwortungsvollen Umgang beizubringen», betont Fadri Guidon, Rektor der Mittelschule. Durch die zwei Tage führte Roger Basler de Roca, ausgewiesener KI-Expert und Berater.

Diskutiert wurden Fragen wie: Welche KI-Anwendungen unterliegen der europäischen Datenschutzverordnung? Welche Daten dürfen keinesfalls hochgeladen werden? Und wie

Academia Engiadina

Wo Wölfe auffälliges Verhalten zeigen wie beispielsweise eine gezielte Annäherung an Menschen oder das wiederholte Überwinden des Herdenschutzes, sieht die Jagdverordnung schnelle Abläufe vor. Hier gilt es, die Sorgen der Bevölkerung ernstzunehmen, verdächtige Situationen genau abzuklären und im Ernstfall schnell einzugreifen.

Gleichzeitig dürfen Ängste mit allzu vorausilenden Abschüssen nicht unnötig geschürt werden. Mit entsprechender Sensibilisierung der Bevölkerung über normales und auffälliges Wolfverhalten und dem Einbezug der Direktbetroffenen in die Lösungsfindung vor Ort wird die Koexistenz mit dem Wolf gelingen.

Der Herdenschutz bleibt gemäss den Naturschutzorganisationen das A und O für das Nebeneinander von Mensch und Wolf in der Schweiz. Sein kontinuierlicher Ausbau hat bereits vor den Regulierungen dazu geführt, dass sowohl die Anzahl Risse insgesamt als auch die Risse pro Wolf abnahmen. Im aktuellen Alpssommer wurden im Kanton Graubünden mit 67 gegenüber 82 Tieren erne

Sonntagsgedanken

Wie Gott uns im Alltag begegnet

Die Welt, in der wir leben, ist voller Lärm und ständiger Bewegung. Oft haben wir Mühe, mit allem mitzuhalten – E-Mails, Termine, Verpflichtungen, Ablenkungen. Inmitten all dessen scheint es schwer, Gottes Stimme zu hören. Wir suchen ihn oft an grossen Orten oder in besonderen Momenten – in Kathedralen, auf Exerzitien oder in dramatischen Bekehrungen. Aber in Wirklichkeit begegnet uns Gott oft im Alltäglichen. Seine Stimme klingt leise im ruhigen Rhythmus unseres täglichen Lebens. Das Problem ist nicht, dass Gott schweigt, sondern dass wir oft zu abgelenkt sind, um ihn zu bemerken.

Um Gott im Alltag zu begegnen, brauchen wir ein «hörendes Herz». So ein Herz ist offen und aufmerksam. Es erkennt das Heilige auch im scheinbar Gewöhnlichen. Denken wir an Mose und den brennenden Dornbusch. Nicht das Feuer war das Besondere, sondern dass Mose stehen blieb und genau hinschaute. Er nahm sich Zeit und begegnete so dem Göttlichen.

Auch wir sind eingeladen, offen zu sein für Gottes Gegenwart an unerwarteten Orten und in überraschenden Begegnungen. Gott kann sich in einem freundlichen Wort zeigen, in der Stille eines Morgens, bei einem gemeinsamen Essen oder sogar in einer schwierigen Aufgabe. In den Freuden und Lasten des Alltags ist Gott da – und wartet darauf, dass wir ihn einlassen. Doch wenn wir nicht langsamer werden und wirklich zuhören, erkennen wir ihn vielleicht nicht.

Wir können unser hörendes Herz pflegen, indem wir Stille und Achtsamkeit in unser Leben bringen. Es ist nicht nötig, die Welt zu verlassen, um Gottes Stimme zu hören. Vielmehr sind wir eingeladen, tiefer in dieser Welt zu leben. Abwaschen, mit dem Hund spazieren gehen, einem Freund zuhören, ein Kind betreuen, in die Kirche gehen oder eine Aufgabe erledigen – jede Handlung kann ein heiliger Moment sein, wenn wir sie mit Liebe und Aufmerksamkeit tun.

In der Heiligen Schrift erkennt der Prophet Elija, dass Gott nicht im Sturm, im Erdbeben oder im Feuer war – sondern in einem sanften, leisen Flüstern (1 Kön 19,11–13). So ist es auch in unserem Leben: Gottes Stimme kommt oft nicht laut oder dramatisch, sondern leise und zärtlich. Spirituell zu leben heißt, dieses Flüstern im Alltag wahrzunehmen.

Vielleicht ist die Einladung für diesen Sonntag – und für jeden Tag – ganz einfach: mit offenen Ohren und wachen Herzen zu leben. Darauf zu vertrauen, dass Gott nahe ist, dass er nicht nur in der Bibel oder im Gottesdienst spricht, sondern auch in den kleinen Momenten unseres Lebens. Ein Herz, das wirklich zuhört, erkennt seine Stimme – und wird von ihr verwandelt.

Mathew Charthakuzhiyil,
katholischer Pfarrer in Zernez



Gottesdienste

Evangelische Kirche



Samstag, 23. August

Celerina/Schlarigna 17.00, Vorstellungs-Gottesdienst, Pfr. Stefan Hügli, Kirche San Gian, Vorstellungsgottesdienst des Pfarrers für Celerina & Pontresina, anschl. a. o. Kirchgemeindeversammlung mit Pfarrwahl und Apéro

Sonntag, 24. August

Celerina/Schlarigna 11.00, Regio-Gottesdienst am Stazersee, Pfrn. Marie-Ursula Kind, Pfrn. Corinne Dittes und Pfr. Didier Meyer, Vorstellung aller KonfirmandInnen aus der Region von refurmo (Sils bis Cinuos-chel). Bei gutem Wetter Möglichkeit zum Picknick bzw. Grillieren nach dem Gottesdienst. Getränke werden gestellt, Essen bitte selbst mitbringen. Zu erreichen ist der Stazersee (Lej da Staz) zwischen St. Moritz und Celerina bequem zu Fuss oder mit dem Velo. Bei Schlechtwetter findet der Gottesdienst in der Kirche San Gian statt, Info bei Wetterunsicherheit unter Nummer 079 501 50 55 zu folgenden Zeiten: Sa., 23.8., 19.00–20.00 Uhr und So., 24.8., ab 8.00 Uhr

La Punt 10.00, Gottesdienst am Bündner Jodlertag Engadin, Pfrn. Cornelia Nussberger, Festtagsgottesdienst auf dem Festareal in La Punt Chamues-ch unter Mitwirkung des Oberengadiner Jodlerchorlris

Susch 11.00, Predgia refuormada, r, Fadri Häfner, San Jon

Scuol 9.30, Cult divin, d/r, rav. Helmut Gossler, org. Pasquale Bonifito, Baselgia refuormada Scuol

S-charl 11.00, Cult divin, d/r, rav. Helmut Gossler, org. Pasquale Bonifito, Baselgia refuormada S-charl

Sta. Maria 10.45, Cult divin, d/r, rav. Bettina Schönmann, baselia, Stephanie Dietl suna l'orgel

Katholische Kirche



Samstag, 23. August

Silvaplana 16.30, Eucharistiefeier, d, Kirche Maria Himmelfahrt

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, 24. August

St. Moritz 9.30, Eucharistiefeier, d, Kapelle Regina Pacis, St. Moritz Suvretta

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

Pontresina 14.00, Götliche Liturgie Ukrainische-im bizantinischen Ritus gefeiert, d, Vlado Pancak, Kirche San Spiert

Pontresina 17.30, Santa Messa in lingua italiana, i, Don Gian Battista, 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. Vlado Pancak, Kirche St. Antonius

Scuol 9.30, Eucharistiefeier, d, Willa, Christoph, Pfarrei Herz-Jesu Katholische Kirche

Tarasp 11.00, Eucharistiefeier, d, Pfr. Chr. Willa, Dreifaltigkeitskirche

Evang. Freikirche FMG, Celerina und Scuol



Sonntag, 24. August

Celerina/Schlarigna 10.00, Gottesdienst, d, Jonathan Stolz, Freikirche Celerina, mit Abendmahl

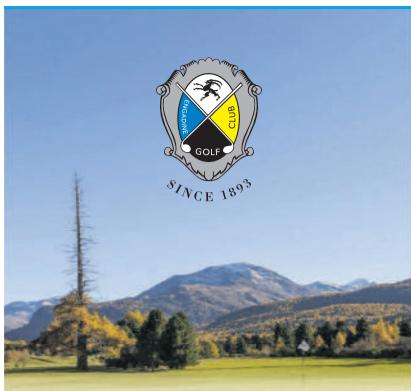
Scuol 9.45, Gottesdienst, d, Benjamin Nötzli, Freikirche Scuol (Gallario Milo)

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

Johannes 14, 6



Foto: Reto Stifel



GOLF 4 ALL

Golf schnuppern für CHF 25.-

Montags, 18.30 Uhr, Golf Zuoz
Dienstags, 18.30 Uhr, Kulm Golf
Donnerstags, 18.30 Uhr, Golf Samedan
Freitags, 18.30 Uhr, Parkhotel Margna, Sils



Anmeldung & weitere Informationen: engadin-golf.ch/kurse

Gesetz zu politischen Rechten in Kraft

Graubünden Die Regierung setzt die Teilrevisionen des Gesetzes über die politischen Rechte im Kanton betreffend Änderung des Beschwerdewege bei Grossratswahlen und formelle Bereinigungen sowie betreffend Wahlzettel zum Ankreuzen auf den 1. Januar 2026 in Kraft. Die Teilrevisionen beinhalten die Neuregelung des Beschwerdewege bei den Grossratswahlen: Beschwerden wegen Verletzung des Stimmrechts und wegen Unregelmässigkeiten bei der Vorbereitung und Durchführung der Grossratswahlen sollen künftig direkt beim Verwaltungsgericht respektive beim Obergericht als einziger kantonaler Instanz erhoben werden können. Daneben werden noch zwei formelle Bereinigungen vorgenommen. Im Weiteren sollen die erforderlichen Rechtsgrundlagen für die handschriftliche Stimmabgabe an der Urne mittels Wahlzettel zum Ankreuzen für die Majorzwahlen der Regierung, der Regionalgerichte und der Ständeräte geschaffen werden. (staka)



St. Moritz und seine beiden neuen Seen

Mitte Juli luden die Verantwortlichen der Engadin St. Moritz Mountains AG Interessierte ein, den Baufortschritt am zweiten Naturspeichersee im Skigebiet Corviglia hautnah mitzuerleben (siehe EP/PL vom 15. Juli). Damals verwies der zuständige Projektleiter Reto Bieri auf den anstehenden Abnahmetermin des Lej Nair Pitschen durch die zuständigen Bundesstellen per Mitte August. Wer wie Martin Binkert das Privilie geniesst, das Engadin fliegend und aus der Vogelperspektive zu betrachten, erkennt unschwer, dass die Bauarbeiten termingerecht abgeschlossen sind und mit der Befüllung des künstlich angelegten Speichersees begonnen werden konn-

te. Die Flugaufnahme zeigt die beiden neuen St. Moritzer Seen, links den rund 420000 Kubikmeter Schmelzwasser fassenden Lej Alv, der vor zehn Jahren gebaut wurde, und rechts davon den neuen, noch nicht gänzlich gefüllten und gut 300000 Kubikmeter Schmelzwasser fassenden Lej Nair Pitschen. Diese beiden Naturspeicherseen, hoch über dem St. Moritzersee (im Hintergrund) gelegen, bilden nun das Wasserreservoir für die technische Beschneiung der Skipisten auf Corviglia und machen in Zukunft das aufwendige Hochpumpen von Grundwasser aus dem Talboden von Celerina und St. Moritz überflüssig. (jd) Foto: Martin Binkert

Anzeige



Im Bogn Engiadina
baden Sie in reinem
Mineralwasser.

Eintauchen und
geniessen.



WETTERLAGE

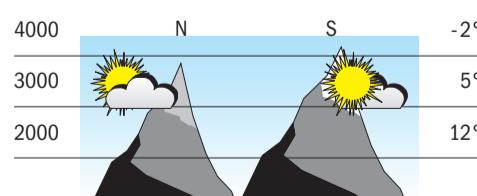
Bei der sich langsam weiter abschwägenden nordwestlichen Höhenströmung verstärkt sich bei uns in den Alpen der Hochdruckeinfluss am Wochenende wieder. Damit sollte sich ein insgesamt doch freundliches Wetter einstellen können.

PROGNOSE ENGADIN UND SÜDTÄLER FÜR HEUTE SAMSTAG

Zeitweise sonnig bei am Nachmittag passablen, aber kaum richtig sommerlichen Temperaturen! Der Tag beschert uns einen Mix aus zeitweise sogar längerem Sonnenschein und teilweise auch kompakteren Wolken oder am Nachmittag auch einigen dickeren Quellwolken. Dabei sollte es aber selbst über den Bergen zumeist trocken bleiben. Die Temperaturen könnten Ende August durchaus höher sein und steigen daher nach einem oft frischen Morgen nachmittags auf Werte zwischen etwa 15 Grad rund um St. Moritz und bis zu 23 Grad im Bereich von Castasegna.

BERGWETTER

Zwar mischen am Samstag auch auf den Bergen immer wieder ein paar dicke Wolken oder Quellwolken mit, zeitweise zeigt sich aber auch die Sonne länger und es sollte weitgehend bis zum Abend trocken bleiben. Die Frostgrenze bewegt sich nahe 3500 Metern Höhe.



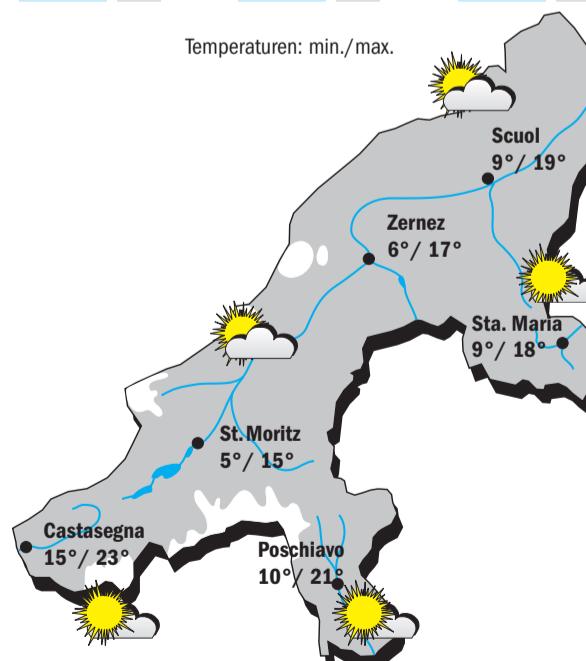
DIE TEMPERATUREN GESTERN UM 08.00 UHR

Sils-Maria (1803 m)	9°	Sta. Maria (1390 m)	12°
Corvatsch (3315 m)	-1°	Buffalora (1970 m)	7°
Samedan/Flugplatz (1705 m)	9°	Vicosoprano (1067 m)	15°
Scuol (1286 m)	11°	Poschiavo/Robbia (1078 m)	12°
Motta Naluns (2142 m)	5°		

AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (SCUOL)

Sonntag	°C 7 21	Montag	°C 8 22	Dienstag	°C 9 21
---------	---------------	--------	---------------	----------	---------------

Temperaturen: min./max.



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

Sonntag	°C 4 15	Montag	°C 5 18	Dienstag	°C 6 17
---------	---------------	--------	---------------	----------	---------------

engadinerpost.ch

Das Portal des Engadins.



Ganz schön warm hier

JON DUSCHLETTA



Kürzlich, unterwegs im unbedienten Speisewagen des Intercity von Landquart nach Zürich. Dort herrst in aller Regel kein Dichtestress und entsprechend hat es Platz zum Arbeiten. Denkste! Draussen eine Affenhitze, Hochsommer halt, und drinnen, keinen Deut besser. Weder Luft zum Atmen noch Platz zum Arbeiten. Der Zug ist propen voll, ich habe Durst und schwitze wie ein Erdbeereis an der Sommersonne. Ich hasse Erdbeereis, weshalb ich grundsätzlich kein Problem habe, wenn solches dahinschmilzt. Für einmal sind aber auch hier alle Sitzplätze belegt, ich schwitze und klebe, eingeckt auf meinem Fensterplatz. Der leichte Luftzug, der vom Lüftungsgitter am Fensterrand über meinen dort hingeketteten Arm streicht, gleicht dem, der einem in der Küche beim zu schnellen Öffnen der Backofentür ins Gesicht schlägt. Vis-à-vis von mir liest ein Mann im Reportage-Magazin. Sympathisch, denke ich, aber weshalb zeigt der keinerlei Anzeichen von Unwohlsein oder Überhitzung, keine einzige feucht glänzende Schweißperle ziert seine Stirn, nicht ein Hauch von einer dunkel verfärbten Stelle an seiner Kleidung, nicht einmal unter den Achselhöhlen. Bei mir sprießt da gefühlt schon ein halber tropischer Regenwald. Wahnsinn, wie macht er das bloss, wie hält er dieses Klima aus? Ich bin versucht zu fragen, ob er gerade eine Reportage über eine Everest-Expedition bei angenehmen minus 30° Grad Celsius im Schlafsack liest. Mir kleben aber zwischenzeitlich auch die Lippen zusammen, weshalb ich ihn in Ruhe lesen lasse. Ich erblicke einen Aushang, der über der Durchgangstüre klebt. Er weist auf einen Defekt von Klimaanlage und Heizung hin. Gut ist auch die Heizung defekt. Sonst würde sicher noch jemand auf die Idee kommen, diese aufzudrehen. Manchen ist eben nie warm genug.

j.duschletta@engadinerpost.ch

Anzeige

Padel Serlas

Neu in S-chanf

Platz täglich offen 07:00 - 21:00

Jetzt online buchen oder vor Ort.

Via Maistra 1 | 7525 S-chanf 081 659 00 00 | info@serlas.ch