

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.

Wakkerpreis Am Wochenende wurde die 3400-Seelen-Gemeinde Poschiavo als siebte Bündner Preisträgerin mit dem Wakkerpreis 2025 des Schweizer Heimatschutzes ausgezeichnet. Ein Modellbeispiel. **Seite 5**

Scuol Solar Adonta cha las premissas tecnicas füssan accumplidas: il proget da Scuol Solar previs sü «Sur Bos-cha» sto gnir redimensiunà. La radschun sun cumpensaziuns ecologicas. **Pagina 7**

Wolf Am vergangenen Donnerstag sind in der Val Fex 37 Schafe vom Wolf gerissen und 14 verletzt worden. Aus diesem Grund haben die Schafhalter ihre Tiere bereits wieder ins Tal geholt. **Seite 8**

Ein Wochenende im Zeichen des gelebten Brauchtums



Am vergangenen Wochenende war La Punt Schauplatz des 50. Bündner Jodertags. Jodeln, Fahnenschwingen und Alphornblasen zogen ein grosses Publikum an. Auch die höchste Schweizer Jodlerin, Karin Niederberger, liess sich das Fest nicht entgehen (unten links).

Fotos: Reto Stifel

Schwimmend und paddelnd

Wassersport Am Wochenende standen die Engadiner Seen ganz im Zeichen des Wassersports. Zum zweiten Mal organisierten Susanne Reisiger und Michael Troncik die Seesafari, bei der 25 Teilnehmende in Gruppen verschiedene Gewässer rund um St. Moritz durchquerten. Parallel dazu startete am Silsersee die 18. Uonda Engiadinaisa: 21 Boote stellten sich den Wellen, die der Wind früh aufpeitschte. Trotz schwieriger Bedingungen erreichten alle das Ziel. (js)

Seite 11

Premi sco autur e sco traductur

Premi Viceversa Dumenic Andry (65) es creschiù sü a Ramosch ed ha stügià romanistica a l'Università da Turich. El viva a Zuoz ingio ch'el lavura sco autur e traductur. El scriva prosa e lirica in vallader e texts cuorts eir in rumantsch grischun.

Per seis cedesch «Uondas» ha'l surgni dal 2009 il Premi Schiller e per seis cedesch «Sablun» dal 2018 il Premi svizzer da litteratura. Quist on guadogna el il Premi Viceversa (5000 francs) da la Fundaziun Schiller per sia traduczion valladra dal cedesch «Infanzia e bestiari» da Claudia Quadri. Tenor la fundaziun haja Dumenic Andry tradüt ils texts cun spiert innovativ e restond fidel a l'original italiano. Il cedesch es grü edi da la chasa editura rumantscha Editionmevinapuorger ed es cumparü l'on passà. (fmr/aj)

Pagina 6

Ün novum dürant la votaziun in settember

Grischun A la prosmma votaziun federala po il suveran grischun scriver schi o na sün cedlas da vuschar trilinguas. Quai ch'ido es sün livel chantunal fingejä adüna pussibel, es ün novum sün livel federal. L'iniziativa es gnuida da l'antieri chancelleria federala Corina Casanova. Vairamaing esa evidaint, l'artikel 70 da la Constituzion federala fixescha cha'l rumantsch saja lingua uffiziala per personas da quella lingua. Quella disposizion vala eir per votaziuns, uschè cha tuot il material d'infozazion vain tradüt in rumantsch grischun, per exampli las broschüras cotschnas. Be la cedula da vuschar d'eira scritta fin uossa be in üna lingua e quai in tudais-ch. Quai as müda cedula prosmma votaziun federala da la fin da settember. Da nouv survegnan votantas e votants in Grischun cedlas federalas trilinguas. (fmr)

Pagina 7

Palace zum Hotel des Jahres gekürt

St. Moritz Das Badrutt's Palace trägt ab sofort den Titel «Hotel des Jahres 2026». Der Gourmetführer GaultMillau würdigte mit dieser Auszeichnung nicht nur die traditionsreiche Geschichte des Hauses, sondern auch seine konsequente Weiterentwicklung und die herausragenden kulinarischen Angebote. Im Zentrum steht der neu eröffnete Komplex Serlas Wing: 25 luxuriöse Zimmer und Suiten, entworfen vom Architektenduo Antonio Citterio und Patricia Viel, ausgestattet mit edlen Materialien von Loro Piana Interiors. Ein weiterer Erfolgsfaktor ist das Engagement für die Belegschaft: moderne Unterkünfte, ein hochwertiges Personalrestaurant und gezielte Förderungen tragen zur Zufriedenheit bei. Mitarbeitende prägen dabei das Erlebnis ebenso wie das Ambiente. (js)

Gäste wollen wissen, was sie essen

Reportage Im letzten Teil der Reportage «Vom Stall auf den Teller» steht die Zubereitung im Mittelpunkt. Gero Porstein, Küchenchef im Hotel Waldhaus Sils, betont die Bedeutung von Transparenz, Regionalität und Respekt bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. Er bezieht das Fleisch möglichst direkt von lokalen Bauern und verarbeitet ganze Tiere, um Lebensmittelverschwendungen zu vermeiden. Der bewusste Konsum nimmt zu, und die Gäste sind bereit, für Qualität und eine nachvollziehbare Herkunft tiefer ins Portemonnaie zu greifen. Gero Porstein sieht im Metzgerhandwerk eine zentrale Rolle für eine nachhaltige Fleischverarbeitung. Im Interview mit der EP/PL gewährt er Einblicke in den Küchenalltag eines Kochs und gibt Antworten zum Thema Food Waste. (ag)

Seite 9



9 771661 010004



REGIONALFLUGHAFEN SAMEDAN

Bever | Celerina | Schlarigna | La Punt Chamues-ch
Madulain | Pontresina | Puntraschigna | Samedan | S-chanf | Sils / Segl
Silvaplana / Silvaplauna | St. Moritz / San Murezzan | Zuoz

Einladung zur Sitzung der Flughafenkonferenz der Infrastrukturunternehmung Regionalflughafen Samedan

Datum: Mittwoch, 3. September 2025
 Zeit: 10.00 bis 12.00 Uhr
 Ort: Ratssaal St. Moritz (im alten Schulhaus)

Traktanden:

1. Begrüssung und Feststellungen
2. Genehmigung des Protokolls vom 2. Juli 2025
3. Information zur Volksabstimmung vom 17. August 2025
 - 3.1 Abstimmungsergebnis
 - 3.2 Weiteres Vorgehen
4. Genehmigung des Budgets 2026
5. Laufende Geschäfte der Verwaltungskommission Infra
6. Varia

Samedan, 26. August 2025
 Christian Brantschen
 Vorsitzender Flughafenkonferenz

Bergbahnen Scuol: Erfolgreiches Geschäftsjahr

Medienmitteilung Die Bergbahnen Scuol AG blicken auf eines der bedeutendsten Geschäftsjahre zurück. Wie die Verantwortlichen in einer Medienmitteilung schreiben, stand das Geschäftsjahr 2024/2025 ganz im Zeichen des Um- und Neubaus auf Motta Naluns. Nach jahrelanger Planung wurden schon kurz nach Abschluss der Wintersaison die Abbrucharbeiten in Angriff genommen. Während der Sommersaison mussten die gesamten Revisions- und Unterhaltsarbeiten am Berg dem Baustellenbetrieb untergeordnet werden. Dank eines straffen Bauprogramms und viel Flexibilität in allen Bereichen aufseiten des Betriebes und bei den beteiligten Unternehmen konnte das kurze Zeitfenster der Sommer- und Herbstmonate 2024 für die umfangreichen Bauarbeiten gut genutzt werden. Die Besucherzahlen in der Sommersaison 2024 waren – baubedingt – tiefer als in den Vorjahren. Pünktlich zum Start der Wintersaison

Mitte Dezember erfolgte dann die Eröffnung der neuen Bergrestaurants.

Die Wintersaison 2024/2025 war von gutem Wetter bei insgesamt unterdurchschnittlichen Schneemengen geprägt. Die über 366 000 Ersteintritte und der Winterverkehrsertrag von rund elf Millionen Franken machten mehr als 90 Prozent des Jahresverkehrsertrags aus. Der gesamte Winter-Gastronomieertrag konnte mit dem verbreiterten Angebot gegenüber dem Vorjahr um 34 Prozent gesteigert werden.

Das starke Gästeaufkommen und das neue, vielseitige Gastronomieangebot führten im Geschäftsjahr 2024/2025 zum dritten Mal in Folge zu einem Rekordumsatz von 18,2 Millionen Franken. Diesem standen aufwändig gestiegene Personal- und Unterhaltskosten sowie hohe Energiekosten gegenüber. Insgesamt resultierte ein sehr erfreuliches EBITDA von CHF 5,8 Millionen gegenüber fünf Millionen im Vorjahr.

Bergbahnen Scuol

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

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

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 Gutzsell (ag), Fadrina Hofmann (fh), Jan Schlatter (js), Gianna Flepp (gf)

Redaktion Posta Ladina: Nicolo Bass (nba), Stv. Chefredaktor

Technische Redaktion: Morgan Fouqueau

Korrektorat: Birgit Eisenhut (be)

Online-Verantwortlicher: Stephan Kienz (sk), Katharina von Salis (kvs), Urs Rauschenbach-Dalmaier (urd), Giancarlo Cattaneo (gcc), Mayk Wendt (mw), Fabiana Wieser (fw), Denise Muchenberger (dm), Birgit Eisenhut (be), Stefanie Wick Widmer (sww), 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)
 Fundazin 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. 30.-, 6 Mte. 146.-, 12 Mte. 263.-

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.

Ferienleitungen innerhalb der Schweiz sind gratis, ins Ausland mit Portowereintrag.

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.

Velofahrer bei Kollision verletzt

Polizeimeldung Am frühen Sonntagabend hat sich am Umbrailpass eine Kollision zwischen einem Velo und einem Personenwagen ereignet. Der Velofahrer wurde dabei verletzt.

Der 44-jährige Velofahrer befand sich um 18.00 Uhr mit seinem Rennrad auf der Talfahrt vom Umbrailpass nach Sta. Maria Val Müstair. Unterhalb des Gasthauses Alpenrose bremste ein vor ihm fahrender Personenwagen ab, um an einer engen Stelle ein entgegenkommendes Fahrzeug passieren zu lassen. Dies bemerkte der Velofahrer zu spät. Er prallte in den Personenwagen und blieb verletzt liegen. Eine Rega-Crew verarztete den Mann und flog ihn ins Kantonsspital Graubünden nach Chur. (kapo)

Erneuter Fischotter-Nachwuchs

Engadin Ende August konnte die kantonale Wildhut anhand eines Fotofallenbildes und Videoaufnahmen erneut eine erfolgreiche Fortpflanzung von Fischottern in der Umgebung von La Punt Chamues-ch feststellen. Die Wildhut geht von mindestens einem bis zwei Jungtieren aus. Wie das Amt für Jagd und Fischerei schreibt, handelt es sich hierbei um den sechsten Reproduktionsnachweis von Fischottern im Oberengadin und den siebten für den gesamten Kanton Graubünden. Neben dem Oberengadin ist der Fischotter auch in der Surselva aktiv. (staka)

Leserforum

Verlegung Seeuferweg im Meiereibogen

Der Seerundgang in St. Moritz ist einer der wenigen Wege, die eben verlaufen. Er ist bei Einheimischen wie Gästen sehr beliebt und wird häufig begangen. Er lädt Jung und Alt zu einem gemütlichen und nicht anstrengenden Spaziergang ein. Wer ihn nutzt, kann sich persönlich davon überzeugen.

Die Gemeinde St. Moritz plant eine Aufwertung des Seeufers mit einer neuen Brücke bei «Punt da Piz», der Entflechtung für Fussgänger und Velo zwischen Bahnhof und St. Moritz Bad, der Renaturierung des Inn-Zuflusses und einer Verlegung des Weges im Meiereibogen. Die Entflechtung Fussgänger und Velo wird seit Jahren gefordert und ist zu begrüssen. Auch die Neugestaltung des Inn-Zuflusses wertet das Seeufer auf.

Im Meiereibogen ist die Verlegung des Weges vom Seeufer weg in den Wald und die Wiese geplant. Wer die

aufgestellten Informationstafeln am See studiert, bemerkt, dass die Fussgänger künftig eine grosse und lange Steigung bewältigen müssen.

Vor allem für ältere Spaziergänger, Personen im Rollstuhl und mit Rollator sowie Familien mit Kinderwagen und Kleinkindern ist die Überwindung dieser langen Steigung eine Zumutung. Auch wenn betont wird, dass diese mit sechs Prozent behindertengerecht sei, ist und bleibt es künftig eine unnötige Anstrengung. Diese Umlegung stößt bei sehr vielen, die den Seerundgang als einfachen Spaziergang nutzen, auf ein grosses Unverständnis und wird rundweg abgelehnt.

Für die Bevölkerung wurde im Juni 2024 eine Infoveranstaltung durchgeführt. Obwohl es sich bei der Umgestaltung des Seeufers um ein Generationenprojekt handelt, wurde diese Veranstaltung nicht gross aktiv kom-

muniziert und es nahmen nicht viele Personen daran teil. Erst jetzt mit den Informationstafeln wird der Bevölkerung die Umgestaltung bewusst.

Die Gemeinde betont, dass die Umlegung des Weges beim Meiereibogen unter anderem eine Kompensationsmaßnahme für die Umgestaltung des linken Seeufers sei. Sie bedeutet aber auch einen sehr grossen Eingriff in die Natur, einhergehend mit dem Fällen von Bäumen und der Zerschneidung der Wiese unterhalb der Meierei. Ich bin überzeugt, dass die Gemeinde genügend andere Möglichkeiten für Kompensationsmaßnahmen hat.

Noch besteht die Zeit, die Umlegung des Weges zu überdenken. Es wäre schade, wenn die nötige Entflechtung der Fussgänger und Velo auf der linken Seeuferseite wegen der Umlegung des Weges im Meiereibogen scheitern würde.

Fritz Nyffenegger, St. Moritz

Eigenmietwert – passé!

Anders ist die Situation bei der zweiten Frage: der Besteuerung der Zweitwohnung. Da hat der Eigentümer die Wahl zwischen Eigennutzung und der ganz oder teilweisen Vermietung. Hier haben die Kantone – insbesondere die Bergkantone – die Möglichkeit, das

Herbert Büttner, Männedorf / La Punt

Veranstaltungen

Tischeishockey-WM in Samnaun

Samnaun Vom 30. August bis zum 7.

September begrüßt Samnaun die 47. Weltmeisterschaft im Tischeishockey. Tischeishockey ist laut einer Medienmitteilung der Organisatoren «ein inklusives Brettspiel, das für Kinder, Erwachsene, Sportler, aber auch Menschen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen gleichermaßen attraktiv ist». Gespielt wird mit Münzen und kleinen Schlägern auf einem runden, glatten Spielfeld mit Bande und ausgeschnittenen Toren. Die Weltmeisterschaften sind ausdrücklich offen für alle Interessierten, unabhängig von Alter, Geschlecht und physischer Fitness. Für neugierige Einheimische stehen acht Wild Cards zur Verfügung.

Tischeishockey ist eine Erfindung des Münchener Journalisten Peter Linden (65) aus dessen Schülerjahren. Das Spiel ist über den gemeinnützigen deutschen Dachverein MFSC e.V. erhältlich. Ohne jegliche Kommerialisierung hat es sich binnen knapp 50 Jahren in über 35 Ländern verbreitet und wird derzeit weltweit von etwa 1000 Menschen gespielt. Seit 1979 findet jährlich eine Weltmeisterschaft statt. Die Schweiz war bisher dreimal Ausrichter in Locarno (1994), Arosa (2000) und Samedan/St. Moritz gemeinsam im Jahr 2006.

Die Vorrunde der 47. WM findet am Montag, 1. September ab 11.00 Uhr an acht verschiedenen Spielorten in Samnaun und Scuol statt. Die Endrunde

steht am Freitag, 5. September ab 10.40 Uhr an zwei Spielorten in Samnaun auf dem Programm. Die Spiele um die Medaillen folgen am selben Abend um 17.00 und 18.00 Uhr auf der Bergstation Alptrider Sattel. An den restlichen Tagen erwartet die mehr als 80 Teilnehmenden aus 12 Ländern ein reiches Sport- und Kulturprogramm. Unterstützt wird die Weltmeisterschaft samt Rahmenprogramm von der Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG. Weitere Informationen erteilt Jasmin Egli von der Ferienregion Samnaun unter 081 559 68 35. (Einges.)

Weitere Infos auf www.samnaun.ch/47-tischeishockey-weltmeisterschaft

Festival da Jazz und Meilemer Jazznächte spannen zusammen

St. Moritz / Meilen Was 2018 als Begegnung an der Gewerbeausstellung «Melexpo» begann, ist heute eine lebendige kulturelle Partnerschaft zwischen zwei Gemeinden mit grosser Jazztradition: St. Moritz, Heimat des Festival da Jazz, und Meilen, das mit den Meilemer Jazznächten jeweils den Zürichsee in Schwingung versetzt.

In diesem Sommer findet diese Freundschaft einen besonderen Ausdruck: In einer erstmals organisierten Kooperation zwischen den beiden Festivals wird das international bekannte

«Swing Dance Orchestra» unter der Leitung von Andrej Hermlin am Freitag, 29. August um 19.30 Uhr im historischen Jürg-Wille-Saal des Gasthofs Löwen in Meilen auftreten. Das Berliner Ensemble steht für authentischen Big Band Swing im Stil der 1930er-Jahre. Das Konzert ist Teil des Programms der 8. Meilemer Jazznächte, die vom 29. bis 31. August an verschiedenen Spielorten im Dorfkern von Meilen stattfinden. Neben dem Swing Dance Orchestra treten weitere Jazz-Acts auf, darunter Anna Kängig & To-

bey Lucas, Nicole Johannigen oder das Silvan Zingg Trio.

Mit dieser Partnerschaft setzen Meilen und St. Moritz ein Zeichen für den kulturellen Austausch zwischen Stadt und Land, See und Berg, Tradition und Innovation. «Jazz verbindet – über Stilrichtungen, Generationen und geographische Grenzen hinweg», so Christian Jott Jenny, St. Moritzer Gemeindepräsident und Gründer des Festival da Jazz. (Einges.)

Infos: www.meilemerjazznaechte.chs

Lesungskonzert: Kann Klassik komisch sein?

St. Moritz Am Samstag, 30. August, laden der Schriftsteller Alexander Estis und die Pianistin Evgeniya Kleyn zu einem Lesungskonzert der besonderen Art in den Theatersaal des Hotels Reine Victoria in St. Moritz. Unter dem Motto «Kann Klassik komisch sein?» erwartet das Publikum ein unterhaltsamer wie intelligenter Abend – voller musikalischer und literarischer Überraschungen: Ge-

witzte Werke, unter anderem von Bach, Mozart, Paganini, Saint-Saëns, Ligeti und Medtner treten in ein augenzwinkerndes Zwiegespräch mit satirischen Texten über kuriose musikalische Phänomene: Kompositionen, die nur aus Terzen bestehen, ein Dirigent ohne Orchester, ein Schalterbeamter als Organist – und sogar über die tiefere Bedeutung des Konzerthustens. (Einges.)

Alexander Estis und Evgeniya Kleyn bewegen sich dabei virtuos durch alle Nuancen des komischen Ausdrucks – von Klamauk bis feiner Ironie – und machen den Abend zu einem außergewöhnlichen Erlebnis für Musik- wie Literaturfreunde gleichermaßen. Die Veranstaltung im Hotel Reine Victoria in St. Moritz beginnt am Samstag um 20.30 Uhr. (Einges.)

«Che bals mumaints» beim Bündner Jodlertag

Am Wochenende hat das Oberengadiner Jodelchörli den Jubiläums Bündner Jodlertag organisiert. Das Projekt Kinder-Jodelchörli, ein Jodler-Workshop und der Umzug durch La Punt waren besondere Höhepunkte.

RETO STIFEL

Über hohen Besuch konnten sich die Organisatoren des 50. Bündner Jodlertags nicht beklagen: Regierungsrat Jon Domenic Parolini überbrachte die Grüsse der Regierung, und die höchste Schweizer Jodlerin, Karin Niederberger, war nicht nur in offizieller Funktion anwesend – sie hatte auch Auftritte als Jodlerin und Alphornbläserin.

Im Mittelpunkt der zweitägigen Veranstaltung unter dem Motto: «Che bel mumaints» standen aber nicht die Ansprachen, sondern das gemeinsame Jodeln, Fahnen schwingen und Alphornblasen. Dabei hatten sich die Organisatoren des Oberengadiner Jodelchörls ein paar spezielle Programm punkte einfallen lassen – etwa einen Umzug durch das Dorf mit rund 20 Formationen.

Auf dem Festprogramm stand aber auch das Gesamtchorlied «E gschanke Tag», das von rund 200 Jodlerinnen und Jodlern vorgetragen wurde, sowie die gemeinsame Vorführung der Fahnen schwingen und Alphornbläserinnen. Die EP/PL war vor Ort, hat sich zuerst zum Oberengadiner Kinder-Jodelchörli begeben, später einen Jodler-Workshop besucht und am Schluss eine Bilanz mit OK-Präsidentin Stefanie Thöny gezogen.

Wo Kinder jutzen lernen

Auftritt am Vormittag in der Kirche, Teilnahme am Festumzug und am späten Nachmittag noch einmal eine Darbietung im Festzelt: Für die 19 Kinder des Oberengadiner Kinder-Jodelchörls im Alter von fünf bis 13 Jahren unter der Leitung von Malina Moos und Maja Buob ist es ein strenges Programm.



Das OK des Bündner Jodlertags beim Vortrag in der Kirche San Andrea in La Punt.

Fotos: Reto Stifel

Der erste Auftritt in der bis auf den letzten Platz besetzten Kirche San Andrea ist gelungen, der Applaus riesig. Jetzt, kurz vor Beginn des Festumzugs, werden die vier Liedanfänge noch einmal geübt. Dirigentin Malina Moos ist zufrieden, auch wenn es nicht ganz einfach ist, die Konzentration bei den Kindern aufrecht zu erhalten.

Initiatantin des Kinder-Jodelchörls ist Maja Buob. Ein solches Chörli gab es bereits im Jahr 2000, und mit der Organisation des Bündner Jodlertags wurde entschieden, diese Tradition wieder aufleben zu lassen. Seit Mai haben die Kinder für ihren grossen Auftritt geübt. Die unterschiedlichen Altersstufen der Kinder, aber auch das Finden gemeinsamer Probetermine stellte sie vor die beiden grössten Herausforderungen, so Malina Moos. «Kommt hinzu, dass das Jodeln kein einfacher

Start ins Singen ist. Kinderstimmen zum Jodeln heranzuführen, ist anspruchsvoll.» Rückblickend findet es Malina Moos grandios, was die Kinder in dieser kurzen Zeit erreicht haben. Die Proben mit den Auftritten am Samstag waren von Anfang an als befristetes, dreimonatiges Projekt definiert worden. Ob es vielleicht doch eine Fortsetzung gibt, soll im September bei einem Abschlusstreffen definitiv entschieden werden.

Was Tarzan mit jodeln zu tun hat

Über einen Jodlertag zu schreiben, ohne wenigstens im Grundsatz zu verstehen, wie dieses Kulturgut funktioniert, geht gar nicht – findet der gesanglich betrachtet ziemlich talentfreie Autor und besucht darum den einstündigen Jodler-Workshop für Anfängerinnen und Anfänger.

Leiterin des Workshops ist Andrea Küttel. Als Erstes steht ein Warm-up für die Stimme an: «Plappernder Papa, plaudernde Mama, plappernder Papa, plaudernde Mama ...» Was einfach beginnt, wird rasch schwieriger. «Jodeln ist der Wechsel zwischen der tiefen Bruststimme und der hohen Kopfstimme», erklärt Küttel.

«Auch Tarzan hat auf seine Art gejodelt», sagt sie und übt mit der 14-köpfigen Gruppe den Tarzanschrei. Dann wird es definitiv anspruchsvoll: den Grundton in der eigenen Bruststimme finden, diesen Ton in die Kopfstimme wechseln, vokalieren, zweistimmig singen ...

Wie hat doch Malina Moos weiter oben im Text gesagt: «Jodeln ist kein einfacher Start ins Singen.» Aber es macht definitiv Spass. Und als das Ad-hoc-Anfänger-Chörli am Ende der

Stunde ein Walzer-Jodeli und einen Naturjodel singen kann – zumindest gefühlt – schwingt etwas Stolz mit.

Drei-Generationen-OK

Die Idee, den Jubiläumsjodlertag im Engadin zu organisieren, entstand gemäss OK-Präsidentin Stefanie Thöny vor zwei Jahren beim Bündner Jodlertag in Cazis. «Wir sassen gemeinsam am Tisch, haben geredet und sind zum Schluss gekommen: Das können wir doch auch!»

Gesagt, getan: An der letztjährigen Delegiertenversammlung erhielt die Engadiner Bewerbung den Zuschlag – und für das Mehrgenerationen-OK unter der Leitung der jungen OK-Präsidentin begann die Arbeit. «Wir hatten viele Ideen mit einem Umzug, dem Einbezug der Einheimischen und Familien und dem Kinderjodelprojekt.»

Rückblickend spricht Stefanie Thöny von einer grossen Anstrengung, aber auch von viel Genugtuung bei der Organisation. Sie selbst habe noch nie so etwas auf die Beine gestellt, sei aber von allen super unterstützt worden. Auch erwähnt sie die vielen Sponsoren, die diesen Anlass überhaupt erst ermöglicht hätten. «Mich freut es, diese grosse Unterstützung für einen so schönen Kulturanlass zu spüren, und ich bin stolz, all die zufriedenen Leute hier zu sehen», bilanzierte die OK-Präsidentin am Ende des ersten Tags.

Am Sonntag ging der Jubiläumsjodlertag mit einer Jodlermesse, spontanen Vorträgen und musikalischer Unterhaltung zu Ende.

Lesen Sie in der Ausgabe vom kommenden Donnerstag ein ausführliches Interview mit der Zentralpräsidentin des Eidgenössischen Jodlerverbands, Karin Niederberger.

Hinter dem QR-Code befindet sich ein Video mit Impressionen des Bündner Jodlertags.



Vanessa Küttel leitete den Jodler-Workshop (oben). Das Oberengadiner Kinder-Jodelchörli mit Dirigentin Malina Moos (unten links) beim Einsingen vor dem Festumzug. OK-Präsidentin Stefanie Thöny (rechts) durfte ein positives Fazit ziehen.

**Sonntag
07.09.2025**
10–16 Uhr | 30 km
Die Albulapassstrasse zwischen Filisur und La Punt ist von 8 Uhr bis 17 Uhr für den motorisierten Verkehr gesperrt.

MIGROS **Bergün Filisur** **La Punt Chamues-ch**

30%
BIS ZU
30% RABATT

SOMMERAKTION
SOMMERZEIT IST ANZEIGENZEIT
Nutzen Sie unsere Reichweite, um Ihr Angebot sichtbar zu machen. Wir gewähren Ihnen 30% Rabatt auf Ihre Onlinewerbung - wahlweise im Newsletter oder auf engadinerpost.ch.
Angebot gültig für Buchungen vom 28. Juni – 20. September 2025.

Scannen Sie den QR-Code für weitere Informationen.
Gerne beraten wir Sie persönlich.

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

Engadiner Post
POSTA LADINA

**Die Themenseite
«Senioren im Fokus»
für Ihre Werbung**

In Zusammenarbeit mit **Pro Senectute Beratungsstelle Samedan** erscheint in der «Engadiner Post/Posta Ladina» erneut eine Themenseite «Senioren im Fokus» mit wertvollen Informationen. Die zweite Ausgabe widmet sich dem Schwerpunktthema **«Mobil im Alter»**. Nutzen Sie diese Möglichkeit und bewerben Sie Ihre Angebote für Senior:innen mit einem Inserat. Gerne beraten wir Sie zu Formaten und Möglichkeiten.

Erscheinung
Donnerstag, 18. September 2025, Grossauflage

Inserateschluss
Montag, 8. September 2025

Wir freuen uns auf Ihre Buchung.

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

Engadiner Post
POSTA LADINA

**PONTRESINA CULTURA
PUNTRASCHIGNA CULTURA**
www.cultura-pontresina.ch

Ohrenschmaus für Frühaufsteher

LA TRIADA
Kirche Sta. Maria, Pontresina
Sonntag, 31. August 2025, um 06.30 Uhr
mit dem Ensemble «La Triada»
Corin Curschellas, Ursina Giger und Astrid Alexandre
Eintritt: Kollekte, keine Vorreservierungen

SOMMERAKTION
SOMMERZEIT IST ANZEIGENZEIT
Nutzen Sie unsere Reichweite, um Ihr Angebot sichtbar zu machen. Wir gewähren Ihnen 30% Rabatt auf Ihre Onlinewerbung - wahlweise im Newsletter oder auf engadinerpost.ch.
Angebot gültig für Buchungen vom 28. Juni – 20. September 2025.

Scannen Sie den QR-Code für weitere Informationen.
Gerne beraten wir Sie persönlich.

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

Engadiner Post
POSTA LADINA

Kostenlose Anzeige

**Da
für alle.**

Weil einer von zwölf
einmal in seinem
Leben auf die
Hilfe der Rega
angewiesen ist.

Gönner werden:
rega.ch/goenner

rega

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

ST. MORITZ
Chesa Truoch Serlas (nähe Bahnhof)
Ganzjährig in Dauermiete zu vermieten
ab 1. November 2025 renovierte, gut
ausgebaute, grosszügige und helle
**2½ Zimmer-Wohnung im 2. OG mit Lift,
Südbalkon, Keller und Garagenplatz**
Miete Fr. 1'750.00 p.M. inkl. NK
Garagenplatz Fr. 100.00 p.M.
Auskunft erteilt:
Liegenschaftsverwaltung
Pitsch Tel. 081 830 02 22
Herr Andrea Pitsch Tel. 079 681 7127

ZU VERKAUFEN
Toyota RAV-4-42.016V Line Sol
Jahrgang 2005, 72'000 Kilometer,
Top-Zustand, unfallfrei, dunkelgrün
met., Alu-Trittbretter und Skiträger.
Standort: Champfer
Preis: Fr. 5'000.–
Tel. 079 293 62 39

**ENGADINER
Lesespass**
Finden Sie Ihre Lektüre
in unserem Büchershop.

Andrea Gutgsell
GIAN E NEA
ils gigants da la Val Fex
ISBN-Nr.: 978-3-9525338-4-0

Scannen und stöbern

gammetermedia

Poschiavo in «wakkerer» Festlaune

Drei Tage lang feierte die Gemeinde Poschiavo mit der Bevölkerung und mit Gästen den Wakkerpreis 2025. Poschiavo gilt als zukunftsweisendes Modell für Bergregionen, was Eigenständigkeit, Baukultur und nachhaltige Entwicklung betrifft.

JON DUSCHLETTA

David Vuillaume, Geschäftsführer des Schweizer Heimatschutzes, führte am Samstag durch die Feierlichkeiten zur Verleihung des Wakkerpreises auf der Piazza im Zentrum von Poschiavo. «Ich habe schon im Januar bei meinem ersten Besuch hier in Poschiavo gemerkt, dass man hier zusammenarbeitet», so Vuillaume, «für die Zukunft und ohne dabei die Wurzeln zu vergessen.»

Tatsächlich wurde Poschiavo als siebte Bündner Preisträgerin und neben Guarda und Bregaglia als erst dritte Südbündner Gemeinde für ebendiese Eigenschaften ausgezeichnet. Oder wie es der Präsident des Schweizer Heimatschutzes, Martin Killias in seiner Laudatio sagte: «Puschlaverinnen und Puschlaver haben es geschafft, die Entwicklung des urbanen Raumes unter Berücksichtigung und Wahrung der kulturellen Tradition und der Landschaft fortzuschreiben, ohne dabei die Ansprüche an das tägliche Leben zu vergessen.»

Der Wakkerpreis 2025 für die 3400-Seelen-Gemeinde Poschiavo steht für die vorbildliche Nutzung einer peripheren Lage als Chance, Eigenständigkeit, Baukultur und nachhaltige Entwicklung zu einem zukunftsweisenden Modell für Bergregionen zu verbinden.

Gewinnerin aus 30 Bewerbungen

Der vom Schweizer Heimatschutz seit 1972 jährlich vergebene Wakkerpreis ist mit 20000 Franken dotiert und fußt auf einem Vermächtnis des Genfer Geschäftsmanns Henri-Louis Wakker. Der Preis zeichnet Gemeinden aus, welche im Bereich der Ortsbild- und Siedlungsentwicklung mit besonderen Leistungen aufwarten. Ermittelt wird die Siegergemeinde in einem mehrstufigen und zum Teil mehrjährigen Verfahren, ausgehend von einer von einem Expertennetzwerk vorgeschlagenen Liste mit jährlich rund 20 bis 30 Bewerbungen, wie die Architektin und Projektleiterin Baukultur beim Schweizer Heimatschutz, Myriam Perret, am Rande der Feierlichkeiten erwähnte. Acht Bewerberinnen werden von der Wakkerpreiskommission ausgewählt und zu einer Online-Präsentation eingeladen, vier davon gelangen in die engere Auswahl und werden von den Kommissionsmitgliedern vor Ort besucht.

Für Martin Killias kommt Poschiavo als siebte Bündner Preisträgerin denn



Poschiavo feierte den Wakkerpreis mit einem Volksfest, mit Musik und Gesprächen, mit einer Tavolata, mit offenen Häusern, Ausstellungen und Museen, thematischen Führungen und vielen zufriedenen Gästen. Fotos: Jon Duschletta

auch nicht überraschend: «Die bauliche Entwicklung geht in Graubünden vielerorts weniger rasant vorstatten als im Mittelland. Dies wirkt sich auf die bauliche Entwicklung aus und zeigt sich entsprechend auch in einer hohen architektonischen Qualität.» Bei allem Stolz schwungt beim Präsidenten des Schweizer Heimatschutzes – mit familiären Wurzeln in der Bündner Surselva – aber auch die Sorge um die Zukunft solcher Gemeinden mit. Dann nämlich, wenn in Bundesfern das Zweitwohnungsgesetz tatsächlich gelockert und die ISOS-Schutzbestimmungen des Bundesinventars der schützenswerten Ortsbilder von nationaler Bedeutung abgeschwächt würden. Zudem kritisierte Killias das in Graubünden fehlende Beschwerderecht für Organisationen wie dem Schweizer Heimatschutz.

«Poschiavo, ein lebendiges Symbol»
Martin Killias sagte in seiner Laudatio, dass Poschiavo durch seine lange und reiche Geschichte ein lebendiges Symbol für den kulturellen Austausch zwischen verschiedenen Horizonten geworden sei. An die politischen, wirtschaftlichen und touristischen Akteure aber auch ganz generell an die Puschlaver Bevölkerung gerichtet, erklärte er: «Ihr habt es geschafft, Eure kulturellen Reichtümer zu bewahren und in Wert zu setzen, im Rhythmus des Fortschritts den Ansprüchen und Bedürfnissen Eurer Gesellschaft und auch dem Zusammenspiel einer modernen Lebensweise in einem urbanen Lebensraum nachzukommen.» Diese Qualitäten hätten die Kommission des Wakkerpreises zu überzeugen gewusst.

Bis zur eigentlichen Preisübergabe kamen verschiedene Rednerinnen und

Redner zu Wort. So auch die Bündner Standespräsidentin Silvia Hofmann, eine gebürtige Jauerin, die sich stolz zeigte, dass die «sogenannte Peripherie an diesem Tag für ihren riesigen kulturellen, architektonischen, sprachlichen und geschichtlichen Beitrag geehrt und ausgezeichnet wird.» Das beweise, dass eben auch in der Peripherie viele Menschen mit vielen Talenten lebten, die sich innovativ, mit Geschick und Sorgfalt für den Erhalt und Bewahrung der hiesigen Kultur und Landschaft einzusetzen wüssten.

Werte, welche der amtierende Podestà von Poschiavo, Giovanni Jochum, gerne unterstrich und anfügte, dass neben den im Tal selbst aktiven Menschen auch jene viel zum Wohle des Ortes und der Allgemeinheit beigetragen haben und weiter beitragen würden, welche ausserhalb der Val Poschiavo leben und arbeiten und mit ihrem reichen Erfahrungsschatz in die Heimat zurückkehren. Auch Jochum verwies auf ein aktuell schwieriges Umfeld mit etwelchen Herausforderungen, beispielsweise der demographischen Entwicklung mit zunehmender Überalterung der Bevölkerung, mit neuen raumplanerischen Aufgaben, dem hohen Verkehrsaufkommen, der Sicherung von Schule und Bildung in einer sich wandelnden Bevölkerung oder auch der zunehmenden Bürokratisierung der Gemeindeaufgaben.

Die Rolle von Menschen und Vereinen
Die Bergellerin Patrizia Guggenheim, Präsidentin der Heimatschutzsektion Südbünden, lobte ihrerseits die Rolle der Gemeinde auf der Suche nach dem Gleichgewicht zwischen nachhaltiger Entwicklung, Wahrung des kulturellen

Erbes und dem unabdingbaren Wachstum der Gemeinschaft. «Die Bevölkerung und die Vereine tragen hier in vorbildlicher Manier zu einem lebendigen Ort bei», sagte sie in ihrer Rede. Der Bündner Regierungspräsident Marcus Caduff bestätigte den Bewohnerinnen und Bewohnern, dass sie sich den vielfältigen Herausforderungen mit viel Initiative und Pioniergeist stellen und Poschiavo so «zu einem lebendigen Beispiel für eine erfolgreiche Regionalentwicklung und einem inspirierenden Ort für Einheimische und Gäste machen.»

Podestà Giovanni Jochum lud die Bevölkerung dazu ein, den eingeschlagenen Weg gemeinsam und vereint weiterzugehen und – mit dem Wakkerpreis als Grundlage – sich der Verantwortung für eine funktionierende Gemeinde und Gesellschaft noch bewusster zu werden und diese weiter zu pflegen.

Präsidiale Worte, ganz im Sinne der scheidenden Präsidentin der Wakkerpreiskommission, Brigitte Moser. Sie begründete in ihren Ausführungen die Preisvergabe an Poschiavo, zeichnete die geschichtliche und wirtschaftliche Entwicklung des Ortes nach und unterstrich zusammenfassend drei Punkte, welche Poschiavo zur würdigen Wakkerpreisträgerin 2025 machen: Die Fortschreibung der eigenen architektonischen Geschichte, die zelebrierte und gelebte infrastrukturelle Unabhängigkeit als Erfolgsrezept und die Transformation der Kulturlandschaft in eine wirtschaftliche und touristische Ressource.

Weitere Informationen unter:
www.poschiavowakker.ch oder
www.heimatschutz.ch

Nachgefragt

«Ein Preis für den Zusammenhalt»

JON DUSCHLETTA

Engadiner Post: Giovanni Jochum, Poschiavo ist nach Guarda und Bregaglia die dritte Südbündner Gemeinde, welche mit dem Wakkerpreis des Schweizer Heimatschutzes ausgezeichnet wurde. Welche Bedeutung hat dieser Preis für Poschiavo? Giovanni Jochum: Es ist eine wunderschöne Anerkennung für die geleistete Arbeit der letzten Jahre und Jahrzehnte und für die Zusammenarbeit aller Organisationen und aller Akteure in der Gemeinde inklusive aller Vereine. Ich sehe den Preis auch als eine grosse Anerkennung für den Zusammenhalt in Poschiavo.

Inwieweit «half» die Flutkatastrophe von 1987, um in Poschiavo solches in Bewegung zu setzen?

Die Überschwemmung hat einerseits «mitgeholfen», dass man damals das gesamte Strassennetz im Dorfzentrum hat erneuern können. Und andererseits hat sie auch dazu beigetragen, dass viele Gebäude mit Unterstützung und in Zusammenarbeit mit der kantonalen Denkmalpflege erneuert werden konnten.

Hat sie auch zu einem Umdenken in der Bevölkerung geführt? Beispielsweise mit der Umstellung auf biologische Landwirtschaft, der Besinnung auf eigene Werte oder zum Entstehen des Labels 100 % Valposchiavo?

Ja, das ist nachträglich alles noch dazugekommen. 100% Valposchiavo geht in die gleiche Richtung, nämlich in jede der Zusammenarbeit und des Versuchs, Mehrwert und Wertschöpfung hier im Tal und in Poschiavo zu halten.

Sie haben als Podestà den eingehaltenen Wakkerpreis entgegengenommen. Dieser wird sicher einen würdigen Platz an einer Wand finden. Was aber machen Sie mit dem Wakkerpreis als solchem?

Die Anerkennung durch den Wakkerpreis ist eine Genugtuung, und Poschiavo erhält dadurch auch eine schweizweite Sichtbarkeit. Wichtiger ist aber, dass wir aufgrund des bisher Geleisteten weitermachen, darauf aufzubauen und uns weiter verbessern wollen. Der Wakkerpreis ist für mich und alle anderen Beteiligten Ermunterung zum Weitermachen. Zusätzliches Verbesserungspotenzial gibt es immer, das müssen wir jetzt angehen und ausschöpfen.

Giovanni Jochum (61) ist Bündner FDP-Grossrat und Podestà der Gemeinde Poschiavo.

«Poschiavo, wie es war»

Noch bis zum 20. September zeigt der Verein iSTORIA Fotoarchive Valposchiavo in Zusammenarbeit mit dem Historischen Verein Valposchiavo in der Casa Olgati am Dorfplatz eine spannende Ausstellung von rund 40 Fotografien aus dem immensen Schatz alter Archivfotografien. Diese zeichnen unter dem Titel «Poschiavo, wie es war» und mit der Gegenüberstellung historischer und neuer Ansichten die Entwicklung eines lebendigen Bergdorfes nach. Sie zeigen aber auch das gelungene Zusammenwirken von Tradition, Fortschritt und Gemeinschaftsinn, welches der Gemeinde Poschiavo den Wakkerpreis 2025 des Schweizer Heimatschutzes beschert hat.

Die von der Gemeinde Poschiavo initiierte Ausstellung ist jeweils dienstags bis samstags von 14.00 bis 17.30 Uhr frei zugänglich. Auf Anfrage werden auch Führungen angeboten. (jd)

Weitere Informationen unter:
photografie.istoria@gmail.com, oder
www.istoria.ch



Poschiavo ist zugleich Rand- und Alpenregion und vom mediterranen Einfluss und der Geschichte der Zuckerbäcker geprägt. Am Samstag durfte Podestà Giovanni Jochum (links) den Wakkerpreis 2025 aus den Händen des Präsidenten des Schweizer Heimatschutzes, Martin Killian (rechts), entgegennehmen.



«Tradüer inspirescha ed inrichischa»

Per sia traducziun valladra

«**Infanzia e bestiari**» guadogna

Dumenic Andry il Premi

Viceversa. El ha fat üna lavurada

repetind precis l'original talian

ed ha imprais üna pruna culla

traducziun da raduond 100

paginas. La traduczun

inspirescha sco ch'el disch eir

sia lavur sco autur da poesias.

«Eu vaiva ün pa ün vöd, e lura es gönüda la traducziun. Quella es statta bainvissa, eu n'ha pudü mütschir.» Ed uschea ha Dumenic Andry – sco ch'el quinta – svelt acceptà la dumonda da far üna traducziun litterara e s'ha occupà per ün pér mais plü profondamaing cul cudesch «Infanzia e bestiario» da Claudia Quadri impè da's dedichar a la producziun dal aignas ouvras. E quai ha el fat cun success. El survain quist on nempe il Premi Viceversa (dotà cun 5000 francs) per sia traducziun valladra «Infanzia e bestiari».

L'editura Mevina Puorger vaiva svelt persvas a Dumenic Andry cun proponer da far üna traducziun valladra d'ün cudesch oriund dal Tessin: «Il cudesch m'ha plaschü fich bain. Eu n'ha dit schi, perquai ch'eu laiva tradüer üna jada dal talian e vaiva l'impreschun cha quai fess bain a mai e forsa eir ün zich a la lingua.» Uossa – ün on davo ch'el cudesch es gnü edi pro la chasa editura rumantscha Editionmevinapuorger disch il traductor: «Id es stat üna lavurada.»

Mantegner il colorit talian

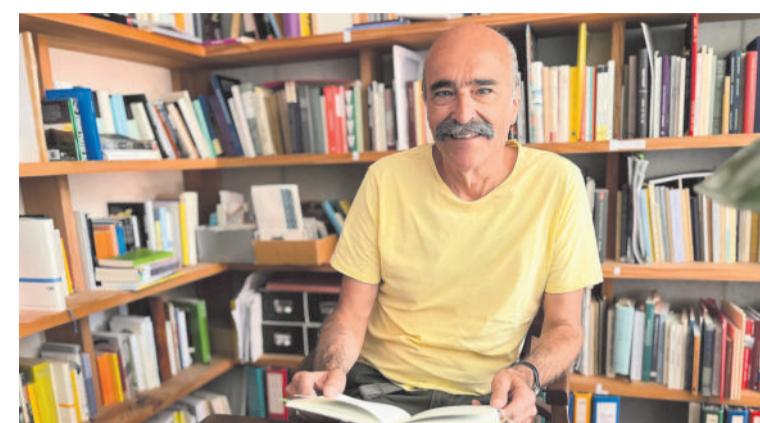
L'autura Claudia Quadri cumbina tenor Dumenic Andry differentes generes: «I dà

passaschas poeticas, da quellas passaschas dastrusch a la reportascha, otras sun reflexiuns essaisticas.» Implü cuntegna il cudesch expressiuns talianas regionalas e dialectalas. Tuot sfidas pel traductor. «Eu n'ha gnü agüd. N'ha pudü discorrer cull'autura e far dumondas. Ed eu n'ha gnü contact cun ün ami traductor ch'eu pudava adüna dumondar, perquai ch'el discurriva dialect a chasa», declera'l. Eir ün glossari ch'el ha fat ha güdà a tradüer ils 28 raquints.

Dumenic Andry quinta cha Claudia Quadri douvra ün vocabulari precis, da differents registers e chomps tematicas. Implü douvra ella eir elemaints dad otras linguas, per exaimpel dal frances, inglais e tudais-ch. Quellas robas haja el provà da mantegner e decis da metter in virgulettas in sia traducziun valladra. Il cudesch es situà i'l quartier Paradiso a Lugano – quai chi ha ün'influenza eir pella traducziun: «Tschertas expressiuns nu fan sen da tradüer, per exaimpel «dungolago» o «dido». Quai n'haja laschà in talian per mantegner il colorit.» In quista maniera saja la traducziun plü richa ed el haja tradüit be, schi d'eira massa exotic. Eir l'hotel dals genitouros da l'autura resta in vallader ün «albergo». Pro'l vocabulari abstract saja il traductor rivà minchatant ün pa illas strettas: «Ingio cha'l rumantsch nun ha ün vocabulari abstract n'haja provà da schlarginar ün pa». El haja eir fat cugnuschentscha cun fos amis tanter il rumantsch ed il talian: «Üna o tschella jada suna crodà laint e n'ha stuvü dumondar, scha quai es propa uschea.»

Üna lavur precisa

«Eu n'ha provà da restar precis, quai d'eira debit al text», disch Dumenic Andry dond l'exaimpel da «felicità», ch'el ha mantgnü uschea, oramai cha'l pled



La traducziun valladra es statta üna lavurada per Dumenic Andry. El ha provà da restar precis e fidel al text original. fotografia: Annetta Janka-Zini

figürescha i'l dicziunari da Peer. Oters pleuds nu d'eiran, sco ch'el explica, formalmaing ingün problem da far, quai as vezza per exaimpel pro'l titel, ingio cha'l talian «bestiario» dvainta simplaing bestiari.

Per tradüer il text da raduond 100 paginas ha Dumenic Andry dovrà üna metoda da traducziun ün pa speciala: «Mia metoda da tradüer nun es vairamaing correcta. Eu fetsch sco cun ün lectur. Eu vögl mantegner il buonder e nu leg tuot il text ouravant, quai chi's disch chi's stess far cun üna traducziun.» El ha fat ün prüm sböz e marcà ils pleuds dals quals el nun ha chattà üna soluzion e pensà chi's chatta cul temp lura ün pled e repassà lura da nouv. «A la fin n'haja let tras eu nu sa quantas jadas mia traducziun.»

Spasseggiadas insemel cull'autura

Ed eir davo plüssas lecturas dal cudesch es Dumenic Andry da l'avis chi nu saja simpel da resümàr il cudesch da Claudia Quadri. «I'l center dal cudesch sun las spasseggiadas cun ün chan. Fond las spasseggiadas observa l'autura il quartier

Paradiso, sias transfuormaziuns, destrucziuns e seis svilups.» Duos jadas ha il traductor fat il percorso tras il quartier – eir in cumpagnia d'ün chan, ma ün oter co quels chi sun aint il cudesch. La prüma jada cha traductor ed autura han fat insemel la spasseggiada d'eira la traducziun bod a fin. «Ella muossaiva ils lös da l'istoria ed eu vaiva adüna darcheu déjà-vus. Quai am daiva fuond.» Il traductor ha pudü seguir la spasseggiada quintada da la duonna creschüda. Sülla cuverta dal cudesch es quai la «duonna na plü giuvna», sper quellas quintan i'l cudesch eir la «mattetta» e la «giuvna duonna». E sper il chan da quella spasseggiada pre schainta la cuverta dal cudesch oters chans ed üna pruna bes-chas, sco per exaimpel: «tass, tartarugas e chavals.»

Inspiraziun vicendaiva

Avant la traducziun valladra dal cudesch «Infanzia e bestiario» vaiva Dumenic Andry impüstü fat traducziuns dal tudais-ch in vallader. «Cun tradüer talian – rumantsch as boda la parantela. I's po surtour eir il sun ed il ritem e la

sintaxa es plü dastrusch. I fluischa. E per mai es il fluir important.» La simpatia pella lingua taliana ha il traductor adüna gnü: «La fascinaziun pella lingua d'eira quia e lura as faja eir il schaschin da tradüer.» El es da l'avis ch'ün pa variazion cul talian fetscha bain per chi nu s'haja quella dependenza dal tudais-ch: «Cultivar il contact cul talian dess dar ün pa untrapais al contact dal rumantsch cul tudais-ch.»

Ch'el haja imprais e profità da la traducziun. «I schlargina l'orizont, i dà da plü curaschi. Sustegn, rinforz, inspiraziun per scriver lura svess. Tradüer inspirescha ed inrichischa. Quai serva eir per meis scriver. Là as riva eir als cunfins. Cuccar sur ils cunfins nu fa don.» Be üna nu funcziuna dürant il tradüer, nempe prodür svess texts. «In avegnir spera ch'eu possa far tuots duos, tradüer e scriver svess. I s'inspireschan vicendaivelmaing.» Cha tradüer saja adüna ün adöver da la lingua plü controllà e cha scriver saja plü liber. El as disciplinescha eir dad esser precis – cun tradüer ed eir cun sias poesias: «Significa precis quai ch'eu vögl dir? Eu fetsch retscherchas. Id es ün text iper correct. Perquai daja schon parallelas tanter mias ouvras e las traducziuns e quai po fructifichar», declera Dumenic Andry. La differenza tanter l'autura ed il traductor es tenor el la seguainta: «Eu sco traductor serv al text, eu nu sun ün co-autur. Il traductor nu das-cha lair profilare e concurrenzar o rivalisar cull'autura.» Annetta Janka-Zini/fmr

Il Premi Viceversa survain Dumenic Andry in occasiun dals Dis da Litteratura in november 2025 a Cuoir. Iis 14 settember 2025 preschainta'l «Infanzia e bestiari» insemel cun Claudia Quadri in occasiun dal festival da litteratura e traducziun Babel a Bellinzona. Il cudesch as poja cumprar pro la chasa editura Editionmevinapuorger o illas librari as chi vendan cudeschs rumantschs.



Süjar sul chomp da sejel per un bel Hom Strom

Adüna la prüma sonda da favrer ha lö a Scuol Hom Strom. Pro quist'üsanza fabrichan las magisters e'l magisters insemel cullas scolaras e'l scolars ün hom da strom da passa ot meters otezza. Quel vain lura ars la saira, accumpagnà dal chant da la populaziun da Scuol. Eir blers giasts as radunan per verer il spectacul da fö. Per cha'l Hom Strom arda lönch, faja dabsögn da strom uschë lung co pussibel. Adat-tà es per quist adöver il sejel. Las preparaziuns pel Hom Strom cumainzan fingià la prüma vaira da l'on avant cur cha'l paur Anton à Porta semna il sejel suot la staziun. Sejel es dvantà rar in Engiadina, perquai metta il paur da Scuol a disposiziun ün chomp da sejel pell'üsanza. La fin d'avuost van ils magisters lura cullas classas dal s-chalin ot a tagliar il sejel culla fotsch ed a far las monnas. Tuot la lavur vain fatta a man. Las monnas vegnan lura transportadas fin a Scuol Sot. Là vegnan ellas deponadas var

tschinch mais i'l tablà da la chasa dals vaschins per sechantar. In favrer da l'on chi vain fan las scolaras e'l scolars our da quistas monnas cuas chi vegnan plajadas vi d'ün pilaster fin cha'l Hom Strom es gross avuonda per til arder. Punct a las ot la saira vain el impizzà cullas «bombas», quai sun cullas da sdratscha bognadas in petrol. Hom Strom es ün'üsanza pajana. Seis origin nun es documentà. Plücofacil d'eira l'hom da strom dedichà al Dieu dal sulai cul bôt d'avair üna buna racolta la stà chi vain. I's disch cha plü lönch cha'l Hom Strom arda e plü buna cha la racolta dvainta. In favrer cumpara eir il sulai pella prüma jada davo eivnas darcheu davo il Piz Lischana. La basa per ün bel Hom Strom 2026 han miss las scolaras e'l scolars dal s-chalin ot da Scuol l'eivna passada cun racoglier il sejel. (fh)

fotografias: Mayk Wendt

Badrutt's Palace ist «Hotel des Jahres»

Das legendäre Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz ist von GaultMillau zum «Hotel des Jahres 2026» gewählt worden. Der Gourmetführer würdigt die Weiterentwicklung des Hotels und seine herausragende gastronomische Leistung.

Vor zahlreichen Gästen aus Tourismus, der Hotellerie und der Politik durfte der Managing Director des Badrutt's Palace, Richard Leuenberger, die Auszeichnung «Hotel des Jahres 2026» aus den Händen von GaultMillau-Chef Urs Heller entgegennehmen. Heller würdigte speziell auch Hans Wiedemann, der im Hintergrund als Delegierter des Verwaltungsrates wirkt.

Ein zentrales Element der Auszeichnung ist gemäss einer Medienmitteilung von GaultMillau der neu eröffnete Gebäudetrakt Serals Wing: 25 luxuriöse Zimmer und Suiten, gestaltet vom italienischen Star-Architektenduo Antonio Citterio und Patricia Viel, mit edlen Materialien von Loro Piana Interiors. «Die Investitionssumme von 70 Millionen Franken markiert einen neuen Meilenstein in der Geschichte des Hauses. Die Gäste haben nun die Wahl zwischen klassischem Luxus im denkmalgeschützten Haupthaus (erbaut 1896) und modernem Design im Neubau», heisst es in der Medienmitteilung.

Auch kulinarisch überzeugt das «Palace»: Star-Koch Nobu Matsuhisa betreibt eine Filiale in der ehemaligen Tennishalle (16 Punkte GaultMillau), während im eleganten «Le Restaurant» und «Le Relais» klassische Gourmetküche mit «Silver Service» zelebriert wird; eine Hommage an die Zeit der grossen Palace-Küchen. Ein Highlight ist die «Chesa Veglia» im Dorfzentrum, wo die kultige Pizza «Dama Blanca» und Hummersalat am Tisch serviert werden. Ergänzt wird das kulinarische Angebot durch die Berghütte «Paradiso» mit ei-



Eine Hotel-Ikone: Das Badrutt's Palace wird von GaultMillau zum Hotel des Jahres ausgezeichnet.

Foto: Gian Giovanoli

ner Karte zwischen Älplermagronen und Kaviar.

Ikonische «Le Grand Hall»

Neben Ausstattung und Küche war für GaultMillau auch die Atmosphäre entscheidend: Die ikonische «Le Grand Hall» gilt als gesellschaftlicher Treffpunkt der internationalen Elite, während die «Renaissance»-Bar durch Stil und Gastfreundschaft besticht. 660 Mitarbeitende – im Schnitt über acht Jahre im Betrieb – sorgen für erst-

klassigen Service. Heller stellte in seinen Ausführungen denn auch die Mitarbeitenden an den Anfang seiner Laudatio. «Sie tragen einen sehr grossen Teil zum Erfolg des Hotels bei», sagte er.

«Es reicht nicht, internationale Standards zu erfüllen. Sind diese einmal erreicht, geht es erst richtig los», wird Managing Director Richard Leuenberger in der Mitteilung zitiert. Entsprechend hoch ist der Anspruch an Qualität und Gastfreundschaft.

Förderung der Mitarbeitenden

Das Hotel legt grossen Wert auf die Zufriedenheit seiner Angestellten – mit einem hochwertigen Personalrestaurant, modernen Wohnmöglichkeiten und gezielter Förderung. Dieses Engagement zahlt sich aus: Viele Teammitglieder sind bei der internationalen Stammkundschaft besonders beliebt.

Beispielsweise Jatinder Kumar, Spezialist für indische Küche, der in der Hotelhalle Gerichte wie Butter Chi-

cken oder Murgh Biryani serviert. Oder Executive Pastry Chef Stefan Gerber, der mit seinem Team nicht nur für feine Desserts verantwortlich ist, sondern auch flexibel auf individuelle Wünsche der Gäste eingeht.

Medienmitteilung GaultMillau/ep

Lesen Sie in einer der kommenden Ausgaben ein Interview mit Managing Director Richard Leuenberger zum Stellenwert des Preises und zu den Herausforderungen in der Hotelbranche.

«Rifugio Alpe San Romerio» wird unterstützt

Graubünden Die Bündner Regierung gewährt der Associazione 100% (bio) Valposchiavo einen Kantonsbeitrag in Höhe von maximal rund 195 300 Franken für das zusätzliche Teilprojekt «Rifugio Alpe San Romerio», welches im Rahmen des Gesamtprojekts 100% (bio) Valposchiavo umgesetzt werden soll. Vorbehalten sind eine Beitragszusicherung des Bundes in der Höhe von rund 244 100 Franken und eine gesicherte Restfinanzierung.

100% (bio) Valposchiavo ist ein umfangreiches Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE), welches bereits im Jahr 2019 lanciert wurde. Das bisher 16 Teilprojekte umfassende PRE wird nun um ein neues Teilprojekt erweitert: die Berghütte Alpe San Romerio. Die Berghütte liegt auf rund 1800 Metern über Meer hoch über dem linken Ufer des

Lago di Poschiavo. Mit ihrer kleinen Kirche auf einem Felsen ist San Romerio ein wichtiges Symbol der Valposchiavo.

Im Rahmen des Projekts soll gemäss einer Mitteilung der Standeskanzlei Graubünden die bestehende Hütte renoviert werden, damit das Agrotourismusangebot den zeitgemässen Erwartungen der Gäste entspricht. Das Projekt sieht außerdem den Bau eines neuen multifunktionalen und klimaneutralen Gebäudes vor. Geplant sind ein Schuppen, ein Technikraum, ein Badezimmer mit Dusche, eine Waschküche, ein Verarbeitungs- sowie ein Lagerraum. Nach der Fertigstellung wird das Gebäude erneuerbare Energiequellen verwenden und eine ausreichende Warmwasserversorgung bieten. (staka)

Wolf beendet Schaf-Alpsommer im Fextal

In der Val Fex hat der Wolf am Donnerstag 37 Schafe gerissen und 14 Schafe verletzt. Damit ist der Alpsommer auch für die restlichen Schafe vorbei.

FADRINA HOFMANN

Rund 700 Schafe werden in der Val Fex gesömmert. Die Gemeinde Sils hat am vergangenen Samstag auf ihrer Internetseite informiert, dass die Schafe die Alp Muot Selvas bereits verlassen haben, nachdem in der vergangenen Woche zahlreiche Risse und verletzte Schafe durch den Wolf zu beklagen waren. «Die Schaf-Alpsaison im hintersten Fextal wird somit vorzeitig beendet», heisst es weiter.

Adrian Arquint, Co-Leiter Amt für Jagd und Fischerei Graubünden (AJF) hat auf Anfrage der «Engadiner Post» eine Stellungnahme verfasst. Er schreibt darin, dass die Wildhut am 21. August zu einer Rissbeurteilung auf einer Schafalp in der Val Fex aufgeboten worden sei. «Anlässlich der Begehung vor Ort stellte die Wildhut bei elf gerissenen Schafen einen Wolfsangriff als Ursache fest. Weitere 26 Schafe mussten aufgrund von Verletzungen, welche durch einen Wolf verursacht werden, euthanasiert werden», so Arquint. Laut der digitalen Karte mit Beobachtungen zu Grossraubtieren, die der Kanton laufend

aktualisiert, wurden im Fextal an diesem einen Tag insgesamt 37 Schafe vom Wolf getötet und 14 verletzt.

Zum Schutz der Schafe setzt die Alp ein einzelbetriebliches Herdenschutzkonzept um. Als darin festgelegte Notfallmassnahme hat die betroffene Alp umgehend nach dem Vorfall die vorzeitige Abalpung eingeleitet. Obwohl es nördlich von Bever Hinweise auf die Bildung von einem neuen Wolfsrudel gibt, geht das AJF davon aus, dass in der Val Fex ein Einzelwolf sein Streifgebiet hat.

Zur Verhütung weiterer Schäden verfügt das Amt gemäss Vorgaben der eidgenössischen Jagdverordnung für einen Zeitraum von 60 Tagen den Abschuss des schadenstiftenden Wolfs.

Dieser bewegt sich nach aktueller Kenntnis auf Gebiet der beiden Gemeinden Sils und Bregaglia. «Der Abschuss des Wolfes wird der kantonalen Wildhut sowie im Rahmen der Bündner Hochjagd den dafür autorisierten Jägerinnen und Jägern bewilligt», schreibt Arquint.

Er beurteilt die Risse in der Val Fex als «Grossereignis». «Wir versuchen im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben alles Mögliche für eine zielführende Wolfsregulation zu unternehmen», so der Co-Amtsleiter. Es zeige sich aber, dass der Herdenschutz, aber auch das Wolfsmanagement manchmal an seine Grenzen stösst und solche Ereignisse nicht gänzlich ausgeschlossen werden können.



Vorbehaltlich einer gesicherten Restfinanzierung unterstützt der Kanton das Sanierungsprojekt «Rifugio Alpe San Romerio».

Foto: z. Vfg



Die Schafe sind ins Tal transportiert worden.

Symbolbild: Jon Duschletta

«Ich will wissen, wie das Tier gelebt hat»

Gero Porstein, Küchenchef im Hotel Waldhaus Sils, setzt auf Transparenz, Regionalität und Respekt gegenüber Tier und Produkt. Im Interview mit der «EP/PL» erklärt er, warum Herkunft und Qualität des Fleisches zentral sind – und wie Food Waste aktiv bekämpft wird.

ANDREA GUTSELL

Engadiner Post: Gero Porstein, wie wichtig ist es Ihnen, die Kette vom Stall über den Metzger bis zu Ihnen in die Küche zu kennen?

Gero Porstein: Zunächst einmal ist das für mich persönlich wichtig. Ich will wissen, wo und vor allem wie das Tier aufgewachsen ist. Zum anderen geht es um die Qualität der Ware, in diesem Fall also um die Qualität des Fleisches. Ich muss nachvollziehen können, woher das Fleisch stammt. Diese Informationen sind uns sehr wichtig. Sie sind sozusagen die DNA vom Waldhaus Sils, und ich will wissen, wie das Tier gelebt hat.

Das klingt nach einem wunderbaren Credo. Wird es auch wirklich umgesetzt?

Und wie. Im Waldhaus wird so viel wie möglich im Tal eingekauft. Als ich hier angefangen habe, habe ich ein bestehendes Netzwerk von einheimischen Lieferanten übernommen und weiter ausgebaut. Dieses Credo, wie Sie es nennen, ist sowohl für unsere Gäste als auch für uns selbst von grosser Bedeutung.

Wenn man den Statistiken Glaubenschenken möchte, ist der Fleischkonsum seit Jahren rückläufig. Merken Sie das auch in Ihrem Hotel?

Wir merken nicht wirklich, dass die Nachfrage nach Fleisch stark abgenommen hat. Unsere Gäste denken jedoch bewusster darüber nach, was sie essen. Wie bereits gesagt, ist der Gast wesentlich mehr daran interessiert, wo die Ware herkommt, als das vielleicht früher der Fall war. Vor allem der Tagesgast, der vorher schon weniger Fleisch gegessen hat, möchte jetzt einfach eine grössere Auswahl an Alternativgerichten haben. Aus diesem Grund haben auch wir mittlerweile viele vegetarische und vegane Gerichte auf unserer Speisekarte. Und trotzdem: Tatsache ist, dass in unserem Kerngeschäft, der Halbpension, fast 80 Prozent aller Hauptgänge Gerichte mit Fleisch sind.

Bleiben wir beim Thema Fleisch. Ist es überhaupt möglich, wenn das Hotel voll



Der Küchenchef vom Hotel Waldhaus in Sils macht bei der Qualität des Fleisches keine Kompromisse.

Fotos: Andrea Gutsell

belegt ist, sämtliches Fleisch von einheimischen Produzenten, also den Bauern vor Ort zu beziehen?

Nein, das ist nicht möglich. Zur Erklärung ist Folgendes zu sagen: Wir kaufen immer ganze Tiere, zum Beispiel ganze Rinder mit einem Schlachtwicht von ungefähr 450 Kilogramm ein. Von diesem Tier verarbeiten wir alles, was wir für unsere Menüs benötigen. Anders sieht die Situation bei Grossanlässen aus. Es ist unmöglich, dass wir für ein Galadinner oder eine Hochzeit mit 260 Gästen, für die wir 210 Portionen Rinderfilet benötigen, auch 40 Rinder kaufen und verarbeiten können, denn ein Rind hat bekanntlich ja nur zwei Filets. In solchen Fällen kaufen wir ausserhalb des Engadins ein. Aber auch da gilt: Die Qualität und die Nachvollziehbarkeit der Herkunft müssen unseren Vorgaben entsprechen, und es kommt ausschliesslich Schweizer Fleisch in Frage.

Ein ganzes Rind in einer Hotelküche ist eine skurrile Vorstellung. Sie rufen also

ihren Metzger im Bergell an und sagen ihm: «Ich brauche ein Rind»?

(Lacht) Nein. In den meisten Fällen nimmt der Landwirt mit uns Kontakt auf und fragt nach unserem Bedarf, zum Beispiel für die Sommersaison, damit er planen kann, wie viele Rinder er von der Weide holen muss. So arbeiten wir übrigens auch mit den anderen Landwirten zusammen, bei denen wir beispielsweise Lämmer kaufen. Auch wenn es nicht so scheint: Der Einkauf von Fleisch wird zu Beginn der Saison im Küchenteam besprochen. Der jeweilige Menüplan sowie die Veranstaltungen stehen im Fokus der Bestellungen. Dieser Vorgang ist für alle wichtig. Der Respekt und der richtige Umgang mit den Tieren – vom Stall bis in die Hotelküche – ist eine kompromisslose Kette und zeigt sich letztlich in der Qualität des Fleisches auf dem Teller.

Sie haben es erwähnt: Die Konsumentinnen und Konsumenten sind sensibilisierter geworden. Das ist die eine Seite. Die

andere Seite ist der Preis für Qualitätsfleisch. Sind die Gäste heute bereit, den höheren Preis zu bezahlen?

Absolut ja. Wir im Waldhaus Sils kommunizieren den Fakt der Lebensmittelbeschaffung klar und durchsichtig, wie es wohl auch andere Betriebe tun. Aus meiner Sicht ist der Gast absolut bereit, den höheren Preis zu bezahlen, wenn er weiß, woher die Lebensmittel kommen und auch, welche Handarbeit dahintersteckt. Und mit Handarbeit meine ich Handarbeit, sei es beim Metzger, beim Käser oder beim Gemüse- und Früchtehändler. Denn eines ist sicher: Die Qualität von Lebensmitteln aus dem Grosshandel mit der Qualität der Ware eines Kleinbauern zu vergleichen, ist sinnlos.

Ein seit einiger Zeit viel diskutiertes Thema ist Food Waste, also das Wegwerfen von eigentlich zum Verzehr vorgesehenen Lebensmitteln. Wie geht ein grosses Hotel wie das Waldhaus mit dieser Problematik um?

Ja, die Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen ist eine Herausforderung, die auch in unserem Betrieb mit viel Arbeit verbunden ist. Aber es ist wichtig, sich damit zu beschäftigen.

Werfen wir noch einen Blick in die Vergangenheit. Vor etwa 30 Jahren hatte jedes Dorf im Engadin noch einen Metzger. Heute kann man sie an einer Hand abzählen. Das stellt wiederum ein Problem dar, weil die Hotels ihre Waren zwar bei den Bauern vor Ort beziehen, aber es ist kein Metzger in der Nähe. Wie sehen Sie diese Tatsache?

Das ist tatsächlich ein grosses Problem. Ein Metzger, der auch schlachtet, ist sehr schwierig zu finden. Auch wir im Waldhaus haben uns Sorgen gemacht, als wir erfahren haben, dass unser Metzger im Bergell altenbedingt aufhören möchte und es lange keine Nachfolgerregelung gab. Das hat uns und vor allem mir schon die eine oder andere schlaflose Nacht beschert, denn ich kann ja vor Ort nicht selbst schlachten. Wir haben uns bereits umgesehen, wohin wir notfalls ausweichen könnten, und haben einen Metzger im Val Müstair gefunden. Das wäre eine Alternative gewesen, auch wenn wir einen längeren Anfahrtsweg hätten in Kauf nehmen müssen.

So weit ist es aber aus Ihrer Sicht zum Glück nicht gekommen. Die Lösung kam erneut aus dem Bergell.

Genau, wir sind wirklich froh, dass sich zwei junge Metzger aus Südtirol entschlossen haben, die Metzgerei in Vicosoprano, die über 40 Jahre von Giannina und Renato Chiesa geführt wurde, weiterzuführen. Denn eines kann nicht oft genug erwähnt werden: Wenn der Weg eines Tieres vom Hof auf den Teller kurz und tiergerecht ist, wirkt sich das positiv auf die Qualität aus. Diesem Credo folgen wir im Hotel Waldhaus konsequent und hoffen, dass das Metzgerhandwerk erhalten bleibt und von jungen Leuten wieder erlernt wird. Denn für qualitativ gutes und richtig verarbeitetes Fleisch braucht es definitiv ausgebildete Berufsleute.



Gero Porstein mit einem Teil seiner Küchenbrigade in seiner Wirkungsstätte.

Das war der letzte Teil der Jahresreportage. Gero Porstein ist seit dem Frühjahr 2018 Küchenchef im Hotel Waldhaus Sils.

Donnerstag, 30. Juni 1994

5

22. Bündner Jodlertag in Celerina

Jodeln – eine neue Kultur im Oberengadin

Das vergangene Wochenende stand in der Gemeinde Celerina unter dem Motto «Jodeln – eine neue Kultur im Oberengadin».

paz. Obwohl das Jodeln ein uraltes Brauchtum in den Alpenländern ist, das vorwiegend in der Schweiz und im Tirol gepflegt wird, hat noch nie zuvor ein Jodlerfest im Engadin stattgefunden. Die Durchführung des 22. Bündner Jodlerfestes in Celerina ist dem erst seit 1989 existierenden Oberengadiner Jodlerchorli unter dem Präsidenten Wilfried Marti aus Maloja zu verdanken.

Die Festlichkeiten des 22. Bündner Jodlertages fingen mit dem Auftritt der Jugendmusik Celerina am Samstag mittag auf der Terrasse der Mehrzweckhalle in Celerina an. Die Begrüssung der angereisten Jodlerinnen und Jodler aus Arosa, Davos, Chur, Flims, Klosters, Küblis, Igis Landquart, Malans, Obervaz, Scharans und Trimmis sowie der geladenen Ehrengäste mit dem Regierungsrat des Kantons Graubünden Joachim Caluori, erfolgte durch den Präsidenten des Oberengadiner Jodlerchorlis, Wilfried Marti, und den Präsidenten der Bündner Jodlervereine, Peter Hertner aus Pany.

Im Namen des Gemeindevorstandes

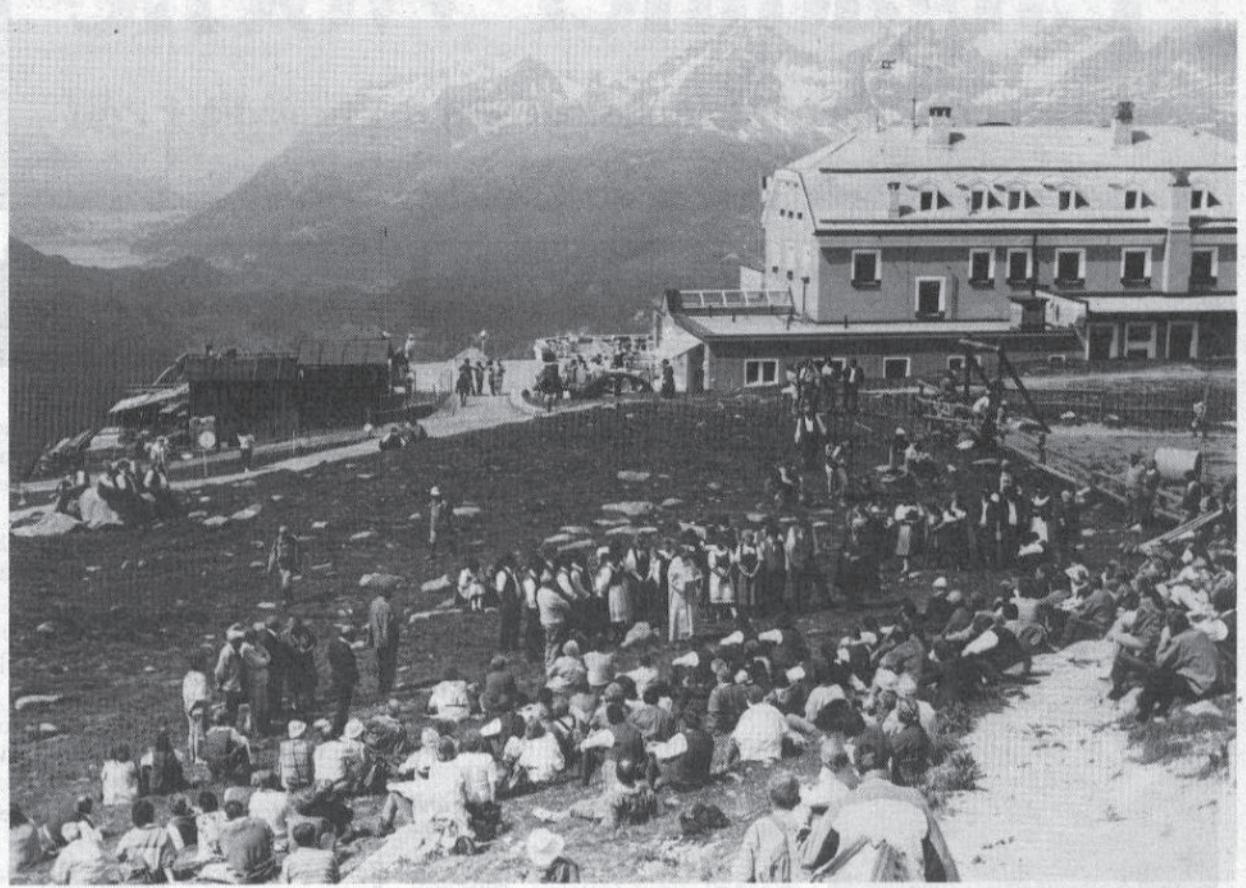
und der Bevölkerung von Celerina hiess die Vizegemeindepräsidentin Ursula Cramer alle zum 22. Bündner Jodlertag herzlich willkommen und bekräftigte in ihrer Ansprache, dass gerade in einer Zeit der notwendigen Öffnung zur übrigen Welt, der Zusammenhalt der diversen Chöre und die Pflege des eigenen Brauchtums von besonderer Wichtigkeit sei.

Anschliessend an den offiziellen Teil des Anlasses begannen die einzelnen Vorträge der 24 Gesangsformationen in der Schweizzone der katholischen Kirche.

Es gibt viele Menschen, die das Jodeln als «Gejodel» interpretieren, da das Jodeln ein wortloses Jauchzen auf vokalischen Silben ist. Jodler heissen Lieder, denen als Refrain eine gejodelte Vokalise angehängt wird.

Das innige Bekenntnis zur Heimat und die tiefe Verbundenheit mit der Natur: «Berge, meine Heimat, zu dir treu stehen wir» oder «Enzian, wo ist dein Bändli», «Alpenrose, du bist die beste nicht vergebens» etc.... geht aus den Texten der schönen Lieder hervor. Be-

Engadiner Post



Ökumenischer Gottesdienst auf Muottas Muragl mit der Bergkulisse.

Fotos: Eva Pazincki.



Jodlerchorli Arosa/Lied «Drei Bergkönig».

reits die Titel der Lieder sprechen für die Verherrlichung der wunderschönen Berglandschaft: «Vergissmeinnicht», «Mis Edelwyss», «Es Äplli», «Ds Bärgbächli», «Mach's wie d'Sunneblume» und viele andere. Beim Einmarsch der einzelnen Formationen in der katholischen Kirche stiess mancher der anwesenden Gäste einen Seufzer der Bewunderung aus und mit neugierigen Augen verfolgten sie die prächtigen, farbigen Trachten aus verschiedenen Regionen der Schweiz und die wunderschönen handgefertigten Stickereien. Das Abendprogramm eröffneten die Bündner Jodlerchöre mit dem gemeinsamen Lied «E gschenkte Tag». Das

reichhaltige, vielseitige Programm füllten die Auftritte der Kindertrachten- und Tanzgruppe Engadin «Ils Sotins», der Jazz-Tanz Gruppe der Musikschule Oberengadin, der Alphornbläser und Fahnenschwinger aus.

Die Musikgesellschaft aus Pontresina unter dem Dirigenten Conradin Thom, gefiel mit der Professionalität und Perfektion des Spielens der sorgfältig ausgesuchten anspruchsvollen Werke. Die St. Moritzer Entertainer «Las Loddas» brachten auf die Bühne eine nostalgische Brise der viel bewährten Evergreens. Zum Höhepunkt dieses zweitägigen

Anlasses wurde der Ökumenische Berggottesdienst auf Muottas Muragl vor der wunderschönen Bergkulisse und in Anwesenheit des Standespräsidenten Not Carl. Mit dem gemeinsamen Mittagessen im Hotel auf Muottas Muragl fand das 22. Bündner Jodlerfest seinen frohen Abschluss.

Der Erfolg des grossartigen Ereignisses ist der ausgezeichneten Organisation, dem grossen Fleiss und dem uneingeschränkten Einsatz des Oberengadiner Jodlerchorlis zu verdanken, das durch die liebevolle Fürsorglichkeit und Hingabe von Kurdirektorin Beatrice Funk unterstützt wurde.



Ehrung der Dirigentin Johanna Bühler, Oberengadiner Jodelchorli.



Oberengadiner Jodelchorli in der katholischen Kirche mit dem Lied «Es Plätzli».



Jodlerin Kony Gasner aus Chur.



Bündner Jodelchöre.



Jodelduett Malojawind, Johanna Bühler und Ruth Casutt.

Eine Safari durch die Seen Engadins

In einem See schwimmen zu gehen, ist auch im Engadin möglich. Mit der Seesafari von Susanne Reisinger und Michael Tronczik kann man in der Gruppe und unter Aufsicht mehrere Gewässer durchqueren. Das Schwimmen selber und die schöne Landschaft locken viele aus dem Unterland an.

GIANINA FLEPP

Am vergangenen Wochenende haben sich 25 Schwimmerinnen und Schwimmer aufgemacht, um in den Seen rund um St. Moritz und teils im Inn schwimmen zu gehen. Insgesamt haben sie neun Kilometer zurückgelegt. Die Organisatoren, Susanne Reisinger und Michael Tronczik, haben den Anlass «Seesafari» zum zweiten Mal erfolgreich durchgeführt. Am Sonntag führte die letzte Etappe durch den Lej da Staz. «Wir sind sehr zufrieden mit dem Anlass», so Susanne Reisinger. Das Wetter habe super mitgespielt und es habe keine Zwischenfälle gegeben.

Sicherheit ist das A und O

Der Anlass ist kein Wettkampf, sondern ein Plauschevent. Die Leute kommen vor allem aus dem Unterland ins Engadin, um gemeinsam durch die Gewässer zu schwimmen. «Ein Neoprenanzug ist ein Muss», so Michael Tronczik. Er schützt in erster Linie vor Kälte. Vor dem Ertrinken muss sich niemand sorgen machen: «Wir haben ein Sicherheitsteam, das immer vor Ort ist», so Susanne Reisinger. Zudem gibt es zwei Gruppen im Wasser. Eine, welche etwas schneller schwimmt, und eine langsamere. Voraussetzung für die Teilnahme ist, dass man einen Kilometer lang kralen kann. «Kinder können bei kleineren Strecken mitschwimmen oder auf dem Stand-up-Paddle mitpad-



Die Schwimmerinnen und Schwimmer auf der letzten Etappe der «Seesafari» im Lej da Staz.

Foto: Gianina Flepp

Orientierungslauf für Jugendliche und Familien

Poschiavo Am kommenden Samstag, 30. August, findet zum 18. Mal der Corsa Orientamento im Borgo von Poschiavo statt. Von 2007 bis 2013 fand diese beliebte Veranstaltung im Rahmen des legendären Skyrace statt und seit 2014 wird sie durch den Turnverein Poschiavo durchgeführt.

Der Corsa Orientamento Poschiavo ist vor allem ein Anlass für Jugendliche und Familien, regelmässig nehmen zwischen 250 und 300 Teilnehmende daran teil.

Obwohl die Strecken einfach gesteckt sind, gibt es in den verwinkelten Gassen des Borgos viele Möglichkeiten, um gute Postenstandorte an Kreuzungen, an Mauernecken oder Brunnen zu stecken. Die Posten sind mit den bekann-

ten rotweissen OL-Posten markiert, die mit SI-Einheiten ausgerüstet sind. Diese roten Kästchen, in denen die Läufer ihren Badge, der ihnen bei der Anmeldung abgegeben wird, stecken müssen, misst die Durchgangszeit und quittiert somit, dass der Posten in der richtigen Reihenfolge angelaufen worden ist. Somit kann der Teilnehmer am Schluss des Laufes seine Zeit feststellen und auch sehen, wo er mit einer cleveren Routenwahl Zeit gewonnen oder verloren hat. Die Veranstaltung zieht nicht nur Sportlerinnen und Sportlern aus dem Tal an, sondern ab und zu nehmen sogar Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus dem Engadin und dem benachbarten Veltlin daran teil. Leider hat sich bis heute noch keiner der

schweizerischen Spitzensportler an der Startlinie eingefunden.

Es werden die folgenden Kategorien angeboten: Damen: D10, D12, D14, D16 / Herren H12, H14, H16 Familien und Erwachsene.

Besammlung ist um 13.15 Uhr, von 13.15 bis 13.50 Uhr können sich die Teilnehmenden anmelden, von 13.50 bis 13.55 Uhr wird der Ablauf der Veranstaltung erklärt und um 14.00 Uhr ist der erste Start. Die Rangverkündigung erfolgt um 16.30 Uhr. Alle Teilnehmenden erhalten ein kleines Erinnerungspräsent, und unter den Erwachsenen und den Familien werden die Preise ausgelost. Zu gewinnen gibt es unter anderem einen Helikopterflug der Swiss Helicopters. (ac)

Wellen und Willenskraft an der Uonda

dini. Er nahm bereits zum zweiten Mal den Wanderpreis mit ins Tessin.

In der Kategorie der doppelt/mehr-fach besetzten Boote setzte sich das Ehepaar Trueb aus Samedan knapp vor den Cousins Sascha Bolliger und Markus und Emil Bader durch. Ein dritter Paddler bedeutet eben nicht unbedingt mehr Antrieb, das kommt sehr auf das Boot an.

Bei der anschliessenden Pasta-Party im Restaurant Murtaröl konnten alle ihre verbrauchte Energie wieder auffüllen, und so ging der traditionelle Paddel-anlass bei herrlichem Sonnenschein und angenehmen Temperaturen zu Ende. Die nächste Austragung findet am Sonntag, 23. August 2026 statt. (Einges.)

Engadiner Clubs erneut erfolgreich

Fussball Der FC Celerina hat auch das zweite Saisonspiel der 4. Liga für sich entschieden. Im ersten Auftritt vor heimischem Publikum auf San Gian bezwangen sie den CB Surses mit 2:1. Das Heimteam war in der ersten Halbzeit überlegen und führte durch den Führungstreffer von Paulangelo verdient. Nach der Pause wurden die Gäste aus Surses stärker und konnten ausgleichen. Kurz vor Schluss entschied der eingewechselte Mulloni mit dem Siegtor das Spiel zugunsten des FC Celerina. Die Engadiner bleiben damit ohne Punktverlust an der Tabellenspitze. Am

kommenden Sonntag ist der FC Thusis Cazis auf San Gian zu Gast.

Eine Niederlage im ersten Heimspiel der Saison musste dagegen Valposchiavo Calcio einstecken. In einer ausgeglichenen Partie unterlagen die Puschlavener dem FC Rüthi 0:1. Die Gäste erwiesen sich in einem chancenarmen Spiel als das effizientere Team. Der Siegtreffer fiel 15 Minuten vor Schluss. Die Südbündner stehen mit drei Punkten aus zwei Spielen im Tabellenmittelfeld der 2. Liga. Am nächsten Samstag steht das Auswärtsspiel beim FC Winkel auf dem Programm.

Einen optimalen Saisonstart erwischte auch der zweite Engadiner Verein. Die Lusitanos de Samedan konnten nach dem Heimsieg zum Auftakt auch das erste Auswärtsspiel für sich entscheiden. Bereits am Freitag schlügen sie die Zweitvertretung des FC Thusis Cazis verdient mit 0:2. Luis Borges brachte die Samedaner in Führung, in der zweiten Hälfte traf Joel Moreirao zum Endstand. Am kommenden Samstag empfangen die Lusitanos de Samedan den FC Bonaduz 2 zum Heimspiel in der Promulins Arena. Lorenzo Tuena



Bei der höchstegelegenen Rundfahrt Europas legten die Teilnehmenden der Uonda Engadinaisa sieben respektive zwölf Kilometer zurück. Foto: z. Vfg

deln», so Michael Tronczik. Es ist ein Anlass für die ganze Familie. Auf dem See herrscht Respekt untereinander. «Wir stoßen bei anderen Sportlerinnen und Sportlern im See wie Seglern und Windsurfer immer auf Wohlwollen», sagt Susanne Reisinger. Mit der Veranstaltung wollen die Veranstalter auf die Gewässer aufmerksam machen und den Sport promoten. Für die kommenden Jahre überlegen sie sich, den Event auszuweiten, zum Beispiel mit Übernachtungen.

Perfekte Organisation

Nicole Foraboschi, eine der Teilnehmerinnen, meinte nach dem Anlass: «Ich schwimme sehr gerne, und die Landschaft hier ist wunderbar.» Zudem ist die Organisation und das Sicherheitskonzept sehr professionell aufgebaut. Die Zürcherin trainiert einmal wöchentlich mit der Tempogruppe Open Waters in Horgen. Für sie ist die Kälte auch dank ihrer Erfahrung im Eisbaden kein Problem. Falls doch, hat sie auch ihre Neoprenkappe und Handschuhe dabei.

Sich selber kennen

«Wenn man sich gut kennt, kann man selber einschätzen, ob man vorne mitschwimmen möchte, oder eher im hinteren Feld», so Nicole Foraboschi. Die Frage, ob man vorne mitschwimmt oder eher hinten, ist individuell, hinten hat man den Vorteil, nicht von schnelleren Schwimmern von hinten gestresst zu werden. Ein weiterer Motivationspunkt ist laut Nicole das Gruppenfeeling. Aus Nervosität schwimmen viele oft beim ersten Mal etwas schneller. «Dies legt sich aber schnell und man kann entspannter durch die Seen kralen», sagt Michael Tronczik. Alles auch eine Sache der Übung.

Den Lej da Staz kann man übrigens auch ohne Neoprenanzug im Alleingang durchqueren. Die Kälte löst am Anfang vielleicht etwas Adrenalin aus, wird aber danach durch Entspannung ersetzt. Das Gefühl, nach dem Schwumm wie neu geboren zu sein, ist unbeschreibbar.



FOLGEN SIE UNS!

Engadiner Post

POSTA LADINA

vertraut • verbunden • vor Ort

Engadiner Post

POSTA LADINA

engadinerpost.ch

Das Portal des Engadins.



Porsche mischt die Oldtimer-Rallye für italienische Modelle auf

Das vergangene Wochenende stand für Fans von Oldtimern ganz im Zeichen der Passione Engadina. An der internationalen Rallye für italienische Modelle meisterten die Oldtimer verschiedene Pässe und Sonderprüfungen. Erstmals in der Geschichte der Passione Engadina war Porsche Gastgebermarke. Laut den Organisatoren wurde diese deutsche Automarke «zu Ehren des aufsteigenden Pferdes in ihrem Wappen» an der Rallye akzeptiert. Dieses Jahr begann der Anlass bereits am Donnerstag, unter anderem mit dem Ladies Cup und dem Projekt Next Gen. Dieses Projekt wurde entwickelt, um die jüngere Generation an historische Fahrzeuge heranzuführen. Zur Next Gen gehören Teilnehmende bis zu 25 Jahren. Am Freitagabend traten mit der Le Mans Night auf dem Flugplatz in Samedan Rennwagen gegeneinander an. Die

Rallye wurde auf zwei Tage aufgeteilt. Eine startete von Silvaplana aus und ging über den Flüelapass bis nach Lenzerheide und zurück über den Albulapass, die zweite Strecke führte über den Berninapass in die Valposchiavo. Das Ziel war am Samstag die Via Serlas in St. Moritz, wo dann auch die Siegerehrung der «Eleganza in Movimento» stattfand. Über 100 historische Automobile nahmen an der Passione Engadina teil: Porsches, die bis 1985 gebaut wurden, Ferraris bis 1985 (in Ausnahmen bis 2005) sowie italienische Marken wie Lamborghini, Alfa Romeo, Maserati, Lancia, Fiat, die ebenfalls bis 1985 beziehungsweise 2005 produziert wurden. Ein Highlight für das autogeisteerte Publikum war wie jedes Jahr die Autobewegung entlang der Luxusmeile Via Serlas. (fh)

Fotos: Ladina Giston

Anzeige

 Celerina

27. August 2025
Apéro-Konzert ab 18.00 Uhr
Haupt-Konzert ab 20.30 Uhr

Dario Napoli Trio
Modern Gypsy Swing
Cresta Palace Celerina



Jeden Mittwoch in Celerina.
Meet you there!

Freier Eintritt
T +41 81 836 56 56



WETTERLAGE

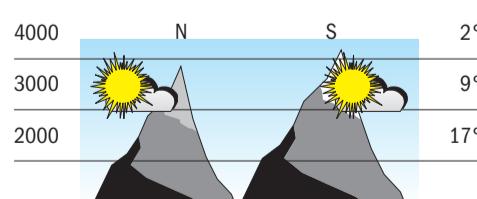
Vorerst bestimmt noch schwacher Hochdruckeinfluss das Wettergeschehen in unserem Land und somit ist es durchaus sommerlich. Ab der Wochenmitte macht sich dann der ehemalige Hurrikan «Erin» mehr bemerkbar, und die Grosswetterlage stellt sich um.

PROGNOSE ENGADIN UND SÜDTÄLER FÜR HEUTE DIENSTAG

Tagsüber zumeist **sonniges und nachmittags auch angenehm warmes Wetter!** Der Sommer bemüht sich noch einmal, uns mit angenehmen Temperaturen und tagsüber auch mit mehr Sonnenschein zu erfreuen. Vor allem am Vormittag gibt es kaum Wolken am Himmel. In der Folge ziehen dann ein paar hoch liegende Schleierwolken durch und über den Bergen bilden sich auch ein paar Quellwolken. Es sollte aber meist trocken bleiben. Die Temperaturen steigen nachmittags auf Werte zwischen etwa 19 Grad im Oberengadin und bis nahe 25 Grad im Unterengadin und im Bergell an.

BERGWETTER

Auf unseren Bergen gibt es viel Sonnenschein zu geniessen und erst später machen sich dann ein paar Quellwolken oder auch hoch liegende Wolkenfelder bemerkbar. Dazu ist es auch recht warm und selbst in 3000 Meter Seehöhe gibt es Temperaturen bis nahe 10 Grad plus.



DIE TEMPERATUREN GESTERN UM 08.00 UHR

Sils-Maria (1803 m)	6°	Sta. Maria (1390 m)	7°
Corvatsch (3315 m)	1°	Buffalora (1970 m)	3°
Samedan/Flugplatz (1705 m)	7°	Vicosoprano (1067 m)	12°
Scuol (1286 m)	8°	Poschiavo/Robbia (1078 m)	9°
Motta Naluns (2142 m)	6°		

AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (SCUOL)

Mittwoch



°C

11

22

Donnerstag



°C

12

17

Freitag

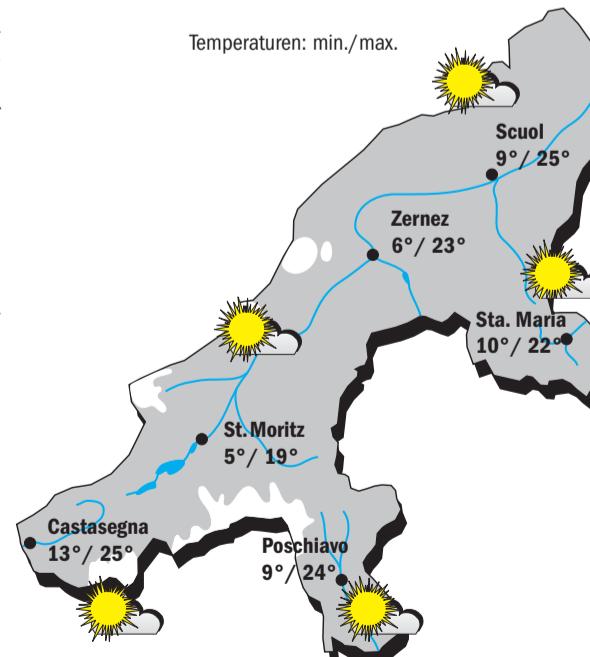


°C

11

17

Temperaturen: min./max.



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

Mittwoch



°C

8

17

Donnerstag



°C

9

14

Freitag



°C

6

14

 Wo Andrea Gutgesell schreibt



Anzeige

B Bezzola AG
EK ENGADINER - KÜCHENCENTER



IHR KÜCHENPROFI IM ENGADIN
Küchen, Badezimmer, Fenster
Innenausbau & Innenarchitektur
Ausstellungen in Zernez / Pontresina
081 856 11 15 info@bezzola.ch