

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 accumuladas: 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 Jodlertags. 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. **Seite 11**

Premi sco autur e sco traductur

Premi Viceversa Dumenic Andry (65) es creschü sü a Ramosch ed ha stübiä 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 cudesch «Uondas» ha'l surgni dal 2009 il Premi Schiller e per seis cudesch «Sablun» dal 2018 il Premi svizzer da litteratura. Quist on guadogna el il Premi Viceversa (5000 francs) da la Fundaziun Schiller per sia traducziun valladra dal cudesch «Infanzia e bestiari» da Claudia Quadri. Tenor la fundaziun haja Dumenic Andry tradüt ils texts cun spiert innovativ e restond fidel a l'original talian. Il cudesch es gnü edi da la chasa editura rumantscha Edition mevinapurger ed es cumparü l'on passà. (fmr/aj) **Pagina 6**

Ün novum dürant la votaziun in settember

Grischun A la prosma votaziun federala po il suveran grischun scriver schi o na sün cedlas da vuschar trilinguas. Quai chi'd es sün nivel chantunal fingiä adüna pussibel, es ün novum sün nivel federal. L'iniziativa es gnüda da l'anteriura cancellera federala Corina Casanova. Vairamaing esa evidaint, l'artichel 70 da la Constituziun federala fixescha cha'l rumantsch saja lingua uffiziala per persunas da quella lingua. Quella disposiziun vala eir per votaziuns, uschè cha tuot il material d'infurmaziun vain tradüt in rumantsch grischun, per exaimpel las brochüras cotschnas. Be la cedula da vuschar d'eira scritta fin uossa be in üna lingua e quai in tudais-ch. Quai as müda culla prosma 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 würdigt 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 Förderung tragen zur Zufriedenheit bei. Mitarbeitende prägen dabei das Erlebnis ebenso wie das Ambiente. (js) **Seite 8**

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 Lebensmittelverschwendung 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**



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 | 4. Genehmigung des Budgets 2026 |
| 2. Genehmigung des Protokolls vom 2. Juli 2025 | 5. Laufende Geschäfte der Verwaltungskommission Infra |
| 3. Information zur Volksabstimmung vom 17. August 2025 | 6. Varia |
| 3.1 Abstimmungsergebnis | Samedan, 26. August 2025 |
| 3.2 Weiteres Vorgehen | 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
 Erscheint: Dienstag, Donnerstag und Samstag
 Auflage: 6100 Ex. (Print/Digital), Grossauflage 18'000 Ex. (WEMF 2023)
 Im Internet: www.engadinerpost.ch

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

Redaktion Scuol:
 Tel. 081 861 60 60, postaldina@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 Fluina Gammeter
 Chefredaktor: Reto Stifel
 Verlagsleiterin: Myrta Fasser

Redaktion Engadiner Post: Jon Duschetta (jd), Andrea Guttsell (ag),
 Fadina Hofmann (fh), Jan Schlatter (js), Gianina Flepp (gf)

Redaktion Posta Ladina: Nicolo Bass (nb), Stv. Chefredaktor
 Technische Redaktion: Morgan Fouqueau
 Korrektorat: Birgit Eisenhut (be)

Online-Verantwortlicher: Jan Schlatter (js)
 Korrespondenten: Stephan Kiener (sk), Katharina von Salis (ks),
 Urs Rauchenbach-Dallmaier (urd), Giancarlo Cattaneo (gco),
 Marky Wendt (mw), Fabiana Wieser (fw), Denise Muchenberger (dem),
 Birgit Eisenhut (be), Stefanie Wick Widmer (sw), Imke Manggraff (ima),
 Jürg Baeder (jü), Elisabeth Bardill (eba), Not Janet (nja),
 Corina Kolbe (cko), Ester Mottini (emo), Urs Oskar Keller (uok),
 Sabrina von Elten (sve), Barbara Esther Siegrist (bes).

Agenturen:
 Schweizerische Depeschagenatur (Keystone/SDA)
 Fundaziun 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.-
 Alle Preise inkl. MwSt.

Ferienumleitungen 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 sonstige 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.

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 See-seite 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

bisherige System der Veranlagung nahtlos zu übernehmen – ohne Mehraufwand und ohne einen Franken Verlust. Daher am 28. September ein überzeugtes Ja.

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 Münchner Journalisten Peter Linden (65) aus dessen Schülerjahren. Das Spiel ist über den gemeinnützigen deutschen Dachverein MFSC e.V. erhältlich. Ohne jegliche Kommerzialisierung hat es sich binnen knapp 50 Jahren in über 35 Länder 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 Endrun-

de 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 «Meilexpo» 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 Känzig & To-

bey Lucas, Nicole Johänntgen 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.

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 bels 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, Fahenschwingen und Alphornblasen. Dabei hatten sich die Organisatoren des Oberengadiner Jodelchörli ein paar spezielle Programmpunkte einfallen lassen – etwa einen Umzug durch das Dorf mit rund 20 Formationen.

Auf dem Festprogramm stand aber auch das Gesamtchorlied «E gschänkte Tag», das von rund 200 Jodlerinnen und Jodlern vorgetragen wurde, sowie die gemeinsame Vorführung der Fahenschwinger 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-Jodelchörli 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 aufrechtzuerhalten.

Initiantin des Kinder-Jodelchörli 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 geprobt. Die unterschiedlichen Altersstufen der Kinder, aber auch das Finden gemeinsamer Probentermine 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 betrachtete 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, vokalisieren, 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-Jödli 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 Casis. «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 Kultur Anlass 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.



Slow Up
Mountain Albula

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**

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 Vorreservationen

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

Da für alle.

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

Gönner werden:
rega.ch/goenner

regal

Kostenlose Anzeige

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 71 27

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 Lesesperan

Finden Sie Ihre Lektüre in unserem Büchershop.



Gian e Nea
ils gigants da la Val Fex

Andrea Gutsell
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 Expertenrat 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 Wakkerpreis-Kommission 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 vonstatten als im Mittelland. Dies wirkt sich auf die bauliche Entwicklung aus und zeigt sich entsprechend auch in einer hohen architektonischen Qualität.» Bei allem Stolz schwingt 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 Bundesbern das Zweiwohnungsgesetz 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, ergänzte 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 urbanem 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 Landespräsidentin 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 stellten 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 Wakkerpreis-Kommission, 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 jene der Zusammenarbeit und des Versuchs, Mehrwert und Wertschöpfung hier im Tal und in Poschiavo zu halten.

Sie haben als Podestà den eingeraumten 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 schweizerweite Sichtbarkeit. Wichtiger ist aber, dass wir aufgrund des bisher Geleisteten weitermachen, darauf aufbauen 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 Olgiate 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 Gemeinschaftssinn, 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: fotografie.istoria@gmail.com, oder Fotoarchiv unter: 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 inspisescha 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 traducziun inspisescha sco ch'el disch eir sia lavur sco autur da poesias.

«Eu vaiva ün pa ün vöd, e lura es gnüda la traducziun. Quella es statta bainvisa, eu n'ha pudü mütschir.» Ed uschea ha Dumenic Andry – sco ch'el quinta – svelto acceptà la dumonda da far üna traducziun litterara e s'ha occupà per ün pèr mais plü profuondamaing cul cudesch «Infanzia e bestiario» da Claudia Quadri impè da's dedichar a la produziun dad 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 svelto 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'impreschiun cha quai fess bain a mai e forsà eir ün zich a la lingua.» Uossa – ün on davo cha'l cudesch es gnü edì pro la chasa editura rumantscha Editionmevina-puorger disch il traductor: «Id es stat üna lavurada.»

Mantegner il colorit talian

L'autura Claudia Quadri cumbina tenor Dumenic Andry differents geners: «I dà

passaschas poeticas, da quellas passaschas dastrusch a la reportascha, otras sun reflexiuns essaisticas.» Implü cuntegna il cudesch expressiuns talianas regiunalas 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 dumandar, perquai ch'el discurriva dialect a chasa», declerà'l. Eir ün glossari ch'el ha fat ha güda a tradüer ils 28 raquints.

Dumenic Andry quinta cha Claudia Quadri douvra ün vocabulari precis, da differents registers e chomps tematics. Implü douvra ella eir elemaints dad otras linguas, per exaempel 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 exaempel «lungologo» o «lido». Quai n'haja laschà in talian per mantegner il colorit.» In quista maniera saja la traducziun plü richa ed el haja tradüt be, schi d'eira massa exotic. Eir l'hotel dals genituors 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 schlargiar 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 dumandar, 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'exaempel 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 pleds nu d'eiran, sco ch'el explica, formalmaing ingün problem da far, quai as vezza per exaempel pro'l titel, ingio cha'l talian «bestiario» dvainta simplamaing 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 vaira maing 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 pleds dals quals el nun ha chattà üna soluziun 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.»

Spassegias insembel cull'autura

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

Paradiso, sias transfuormaziuns, destrucziuns e seis svilups.»

Duos jadas ha il traductor fat il percurs 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 insembel la spassegiada d'eira la traducziun bod a fin. «Ella muossaiva ils lös da l'istorgia ed eu vaiva adüna darcheu déjà-vus. Quai am daiva fuond.» Il traductor ha pudü seguir la spassegiada 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 spassegiada preschainta la cuverta dal cudesch oters chans ed üna pruna bes-chas, sco per exaempel: «tass, tartarugas e chevaux.»

Inspiraziun vicendaivla

Avant la traducziun valladra dal cudesch «Infanzia e bestiario» vaiva Dumenic Andry impustüt fat traducziuns dal tudais-ch in vallader. «Cun tradüer talian – rumantsch as bada la parantella. 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 variaziun cul talian fetscha bain per chi nu s'haja quella dependenza dal tudais-ch: «Cultivar il contact cul talian dess dar ün pa cuntrapis al contact dal rumantsch cul tudais-ch.»

Ch'el haja imprais e profità da la traducziun. «I schlargia l'orizont, i dà da plü curaschi. Sustegn, rinforz, inspiraziun per scriver lura sves. Tradüer inspisescha ed inrichischa. Quai serve eir per meis scriver. Là as riva eir als cunfins. Cuccar sur ils cunfins nu fa don.» Be üna nu funcziuna d'ürant il tradüer, nempe prodüer sves texts. «In avegnir spera ch'eu possa far tuots duos, tradüer e scriver sves. 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: «Significh precis quai ch'eu vögl dir? Eu fetsch retscherchas. Id es ün text iper-correct. Perquai saja schon parallels tanter mias ouvras e las traducziuns e quai po fructifichar», declerà 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 dascha 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 Cuira. Ils 14 settember 2025 preschainta'l «Infanzia e bestiari» insembel cun Claudia Quadri in occasiun dal festival da litteratura e traducziun Babel a Bellinzona. Il cudesch as poja cumprar pro la chasa editura Editionmevina-puorger o illas librari-chi vendan cudeschs rumantschs.



Süjar sül chomp da sejel per ün bel Hom Strom

Adüna la prüma sonda da favrer ha lö a Scuol Hom Strom. Pro quist üsanza fabrican las magisters e'ls magisters insembel cullas scolaras e'ls scolaras 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 lösch, faja dabsögn da strom uschè lung co pussibel. Adattà es per quist adöver il sejel. Las preparaziuns pel Hom Strom cumainzan fingià la prümavaira da l'on avant cur cha'l pair Anton à Porta semna il sejel suot la staziun. Sejel es dvantà rar in Engiadina, perquai metta il pair 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'ls scolaras 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 bogradas 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 böt d'avair üna buna racolta la stà chi vain. I's disch cha plü lösch 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'ls scolaras dal s-chalin ot da Scuol l'eivna passada cun racogliar il sejel. (fh)

fotografias: Mayk Wendt

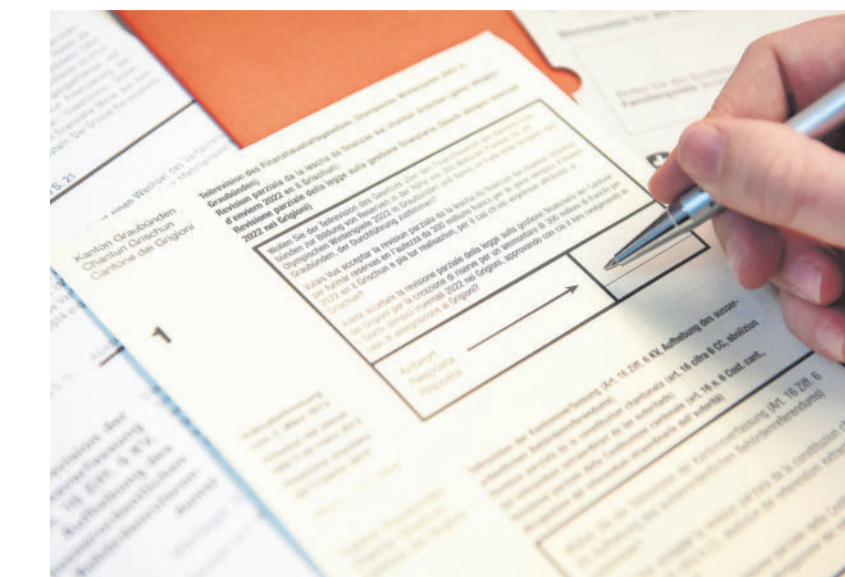
«Vulais Vus ...» – la premiera rumantscha a la prosma votaziun

La prosma jada cha votantas e votants drivan lur busta cul material da votar es ün mumaint ün zich istoric. Quai vala almain per votantas e votants in Grischun. Pella prüma jada ill'istorgia dal sistem democratic direct svizzer sun las cedlas da votar federals nempe trilinguas: tudais-ch, talian e rumantsch.

«Id es stat üna surpraisa chi nu daiva quai fin uossa in quella fuorma.» Quai declara Claudio Schäfer, collavuratur Drets politics e publicaziuns da la Chanzlia chantunala grischuna, a la dumonda perche chi dà vairamaing pür uossa üna varianta trilingua da las dumondas da votaziun süllas cedlas da votar federals pel Grischun. In ün mais, a la prosma votaziun federala dals 28 settember 2025, ha il suveran svizzer da votar davart duos progets. I va dad üna vart pellas impostas immobigliarar chantunalas sün abitaziuns secundaras e da tschella pella e-ID (la cumpruova d'identità electronica). Ma propa la «innovaziun rumantscha» da quista votaziun dal settember sarà cha la populaziun grischuna survain las duos cedlas da votar cun sü las duos dumondas adüna in trais linguas: rumantsch, tudais-ch e talian. Pro la e-ID tuna quai simplamaing uschea illa versiun rumantscha: «Vulais Vus acceptar la Lescha federala dals 20 da december 2024 davart la cumpruova electronica da l'identità ed auters meds da cumpruova electronics (Lescha e-ID, LFEID)?» E sülla listessa cedla sta la dumonda lura eir amo in lingua taliana e tudais-ch.

Avuonda piazza sülla cedla

A l'origen da tuot quista surpraisa trilingua nu sta però ün post chantunal o federal, ma la Societad Retorumantscha (SRR) e sia presidenta Corina Casanova, l'anteriura chanceliera federala (verer chaistina). La SRR es l'unium portadra da l'Institut dal Dicziunari Rumantsch



Pro votaziuns chantunalas daiva cedlas da votar trilinguas (a schnestra), però pro progets da votaziun federals be cedlas in üna lingua. A partir da la votaziun federala dal settember as müda quai. Eir a nivel federal daja uossa cedlas trilinguas: tudais-ch, rumantsch e talian.



fotografias: Samedia

Grischun chi collecziunescha e descriuva scientificamaing la lingua rumantscha. Uossa s'ha quell'unium dimena ingaschada a nivel politic-linguistic.

«Id es ün novum sün nivel federal», declara il chancelier grischun Daniel Spadin: «A la dumonda da la Societad Retorumantscha da pudair stampar quistas cedlas da votar eir per rumantsch, vaina naturalmaing subit reagi ed inoltrà üna dumonda correspundenta pro la Chanzlia federala.» A Berna saja quista dumonda gnüda acceptada bainvugliaintamaing. L'unic segn da dumonda saja stat, scha tuotras trais versiuns dad üna dumonda da votaziun hajan insomma piazza – in üna grondezza da scrittüra legibla – süllas pitschnas cedlas da votar, as regorda il chancelier grischun. «Cun quai cha nus publicheain in Grischun adüna nossas dumondas chantunalas in trais linguas sün üna cedla da votar, vaina svelit pudü cumpruova a la Chanzlia federala cha quai es adüna pussibel.»

Las traducziuns existan fingià

Cun quai cha las traducziuns da tuot las dumondas da votar, sco eir las descriuziuns illas brochüras cotschnas da votaziun, sun fingià avantman, nun haja la Chanzlia federala gnü dad instradar

ün nouv process per edir las cedlas trilinguas pel Grischun, declara Daniel Spadin.

«Che dumondas chi vegnan fattas, decida mincha jada il Cussagl federal. Sün quai organischa la Chanzlia federala las traducziuns in tuot las linguas naziunalas cun agüd dal servezzan da lingua», declara il collavuratur da la Chanzlia federala Beat Furrer. «E per quista jada vaina supplichà il chantun Grischun da controllar las cedlas. Scha quai succeda a partir dad uossa adüna in quista fuorma, nun es amo cler», conceda Beat Furrer.

Stampa e distribuziun

Tuot il material da votar federal vain stampà da l'affar Vogt-Schild a Derendingen. La stamparia distribuischa il material als chantuns e quels guardan cha'ls cumüns survegnan il material per lur votantas e votants. Fin uossa pudaiva minchün giavüschar in che lingua ch'el less surgnir las cedlas ed il cudaschin dad infuormaziun, declara Daniel Spadin dal chantun Grischun. «Uossa cha nus vain las cedlas cullas dumondas federalas in trais linguas, dvainta quai ün zich plü simpel. I dà per l'inter chantun be plü üna varianta da cedlas.» Oter es quai pro'ls cu-

daschins cotschens. Las brochüras da votaziun restan in be üna lingua e vegnan eir inavant scumpartidas

tenor giavüsch linguistic i'ls singuls cumüns.

Olivia Portmann-Mosca/fmr

Corina Casanova: «Quai sto bain eir esser pussibel»

Cur cha Corina Casanova es dvantada dal 2022 presidenta da la Societad Retorumantscha (SSR) ha'la svelit tut per mans la tematica. Insebel culla società ha'la inoltrà la dumonda da pudair surgnir in avegnir cedlas da votar federals in lingua rumantscha. «Quai es bain alch propa important, perquai chi's sa cha l'artichel 70 da la Costituzione federala stipulescha cha'l rumantsch es la lingua uffiziuala da la Confederaziun i'l contact cun persunas da lingua rumantscha. E votar ed eleger a persunas politicas tocca tenor mai pro'ls drets da basa – e perquai sto quai bain eir esser pussibel per rumantsch», declara Corina Casanova.

Perquai ha'la inizià avant raduond ün on e mez la procedura da far la dumonda. «La suprastanza da la SSR ha lura scrit a la Chanzlia chantunala, a Daniel Spadin. E quel ha lura fat ils sclerimaints culla Chanzlia federala»,

declara Corina Casanova. Our da sia esperienza da plü bod, sco anteriura chanceliera federala, savaiva ella bain cha tuot il material saja avantman per rumantsch. «Las traducziuns vegnan tuotras fattas eir per rumantsch, tuot l'explicaziun dals progets da votaziun. E tuot gniva fin uossa eir stampà per rumantsch, cun excepziun apunta da las cedlas da votar», disch Corina Casanova. E güsta perquai cha in tuot tschels chantuns bilings vegnan eir stampadas las dumondas in duos linguas, saja stat evidaint per ella cha'l chantun Grischun stess surgnir las dumondas federalas in trais linguas: tudais-ch, talian e rumantsch.

«Uossa cha quai ha funcziunà, m'alegra fich pella premiera da verer pella prüma jada quista cedla da votar davart las dumondas federalas in trais linguas», as muossa Corina Casanova cuntainta. (fmr/opm)

Redimensiunar Scuol Solar – perquai chi'd es da cumpensar

Da la prüma varianta dal proget Scuol Solar cun üna dimensiun da bun 77 hectaras surfatscha a la terza varianta cun 46 hectaras, vaja uossa inavant cun üna quarta varianta amo plü pitschna. E quai adonta cha las premissas tecnicas füssan accumulidas. La radschun sun cumpensaziuns ecologicas.

Tuot füss pront per gnir realisà. Davo cha la populaziun da Scuol vaiva dit da schi in settember 2023, cun 52 per-tschient, a l'idea da realisar l'implant Scuol Solar sü «Sur Bos-cha», ha la grupa intuorn Chasper Alexander Felix lavurà davon las culissas vi dal proget fotovoltaic alpin. La dumonda da fabrica es inoltrada pro'l Chantun. E listess st' il proget gnir redimensiunà. La radschun nun es da natüra tecnica, ma i va pellas masüras da cumpensaziun.

Pac spazi per pudair cumpensar

Per realisar il proget fotovoltaic Scuol Solar illa varianta actuala, vuol dir sün üna surfatscha da 46 hectaras e cun üna prestaziun da bun 40 uras gigawatt, pretendan las ledschas actualas qualche masüras da cumpensaziun ecologica il-

la dimensiun dad 1,4 milliuns francs. Quai sun masüras sco renaturalisaziuns, refar palüds, chürar cuntradas creschüdas aint eui.

Ma tenor il manader da la grupa da proget, Chasper Alexander Felix, nun esa bod na pussibel da chattar in Engadina Bassa avuonda pussibilitats per realisar quell'as masüras: «Scha nus guardain il territori dal cumün da Scuol, lura es sur la mità fingià protet in alch möd. Sper quels 50 per-tschient vaina amo 30 per-tschient be crappa e grippa ed il territori abità. Ils ulteriurs per-tschients sun amo alch prada grassa ed oter territori chi resta. Però i's vezza subit: I nu dà gnanc il spazi per pudair far alch.»

La consequenza es cha'l proget da l'implant solar sto gnir redimensiunà ün'ulteriura jada e chi darà uschea üna quarta varianta. Quella sarà amo plü pitschna, cun amo plü paca prestaziun.

Plü pitschen, ma rendabel

Pro las ultimas adattaziuns dal proget (terza varianta) giaiva tanter oter per dumondas da la geologia, sco cha'l manader dal proget vaiva declarà quella jada. Quista jada vaja dimena pellas masüras da cumpensaziun. I saja uossa da tscherchar üna varianta tanter la grondezza planisada actualmaing (46 hectaras e 40 uras gigawatt) e la grondezza minimala cha la Confederaziun prescriuva. Quella



Il proget Scuol Solar sto gnir redimensiunà, perquai chi nun es pussibel da far avuonda masüras da cumpensaziun.

visualisaziun: Scuol Solar

es pro üna prestaziun da desch uras gigawatt. «Nus stuvain dimena chattar il punct optimal eir pella finanziaziun dal proget, tanter quai cha nus vain planisà uossa e la grondezza minimala», disch Chasper Alexander Felix.

Cun redimensiunar il proget sarà lura eir la dimensiun da las masüras da cumpensaziun plü pitschna – e per la paja sarà la schanza plü gronda da chattar avuonda pussibilitats per realisar quell'as masüras, disch il mainaproget. Cifras concretas pella grondezza da la quarta varianta dal proget nu daja amo.

Üna survista da tuot las variantas e cifras discussas e preschantadas fin hoz: Prüma varianta: 77 hectaras ed üna producziun da 60 uras gigawatt.

Seguonda varianta: 57 hectaras ed üna producziun da 48 uras gigawatt.

Terza varianta actuala: 46 hectaras ed üna prestaziun da 40 uras gigawatt per var 10000 chasadas (cuosts: 120 milliuns francs).

Quarta varianta: dimensiuns exactas amo avertas – plü pac co 46 hectaras, ma almain üna prestaziun da desch uras gigawatt.

Il böt resta l'on 2030

La cundiziun oriunda, da raggiundscher fin la fin dal 2025 cha desch per-tschient da la prestaziun da l'implant solar gniss furnida illa rait, nun es plü relevanta pel sustegn federal our dal program Solarexpress. Quella cundiziun ha il Parlamaint federal abolì quista prümvaira. Ma la finimira cha l'intera ouvra es in funcziun dal 2030 vala amo adüna, declara il manader da la grupa da proget.

Uossa haja dimena nom ir sur ils cudeschs, da far da nouv ils quintes, da chattar avuonda pussibilitats per masüras da cumpensaziun. E lura füssan tuot las premissas accumulidas per realisar il proget i'l rom da las cundiziuns pel sustegn da la Confederaziun, vuol dir i'l rom dal program da promoziun Solarexpress. Oriundamaing vaiva Solar Scuol fat quint cul permmiss da fabrica fingià in october da l'on passà.

Tribunal ha refüsà ün recuors

In marz 2024 ha il cumün da Scuol comunicheà cha'l Tribunal administrativ dal Grischun haja refüsà pella fin dal 2023 ün recuors cunter l'andamaint da la procedura d'üna radunanza cumünala da quel on. Ils recuors vaivan lura decis da nu trar inavant il recuors, uschea cha quel es stat giò d'maisa.

(rtr/fmr)

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 Serlas 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 Dorfkern, wo die kultige Pizza «Dama Blanca» und Hummersalat am Tisch serviert werden. Ergänzt wird das kulinarische Angebot durch die Berghütte «Paradiso» mit ei-

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.



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

Foto: Gian Giovanoli

«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 Ständeskanzlei 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)



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

Foto: z. VfG

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 aufgegeben 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 wurden, 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. Obschon 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.



Die Schafe sind ins Tal transportiert worden.

Symbolbild: Jon Duschetta

«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 Glauben schenken 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

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 Schlachtgewicht 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 Früchthändler. 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 Lebensmittelverschwendung ist eine Herausforderung, die auch in unserem Betrieb mit viel Arbeit verbunden ist. Aber es ist wichtig, sich damit zu beschäftigen.

Was genau meinen Sie mit viel Arbeit?

Wie bereits erwähnt, verarbeiten wir von einem Rind alles, was essbar und verwertbar ist. Das heisst im Klartext, dass wir die Knochen, die wir nach dem Ausbeinen erhalten, für Saucen verwenden. Die Zunge wird beispielsweise eingefroren und wenn wir genügend Zungen haben, machen wir Sülze daraus. Ich bin froh, dass wir im Waldhaus in Sils so arbeiten dürfen und dass auch die Besitzerfamilie hinter unserem Handeln steht. Auf diese Weise leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Minimierung der Lebensmittelverschwendung. Ich bin aber überzeugt, dass viele Hotels diesen Weg ebenfalls gehen, und bezweifle, dass bedenkenlos mit Lebensmitteln umgegangen wird. Als Küchenchef muss man in dieser Hinsicht ein grosses Augenmerk haben.

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 altersbedingt aufhören möchte und es lange keine Nachfolgeregelung 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.

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



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

Fotos: Andrea Gutsell



Gero Porstein mit einem Teil seiner Küchenbrigade in seiner Wirkungsstätte.

Donnerstag, 30. Juni 1994

Engadiner Post

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 Jodlerchörl unter dem Präsidenten Wilfried Marti aus Maloja zu verdanken.

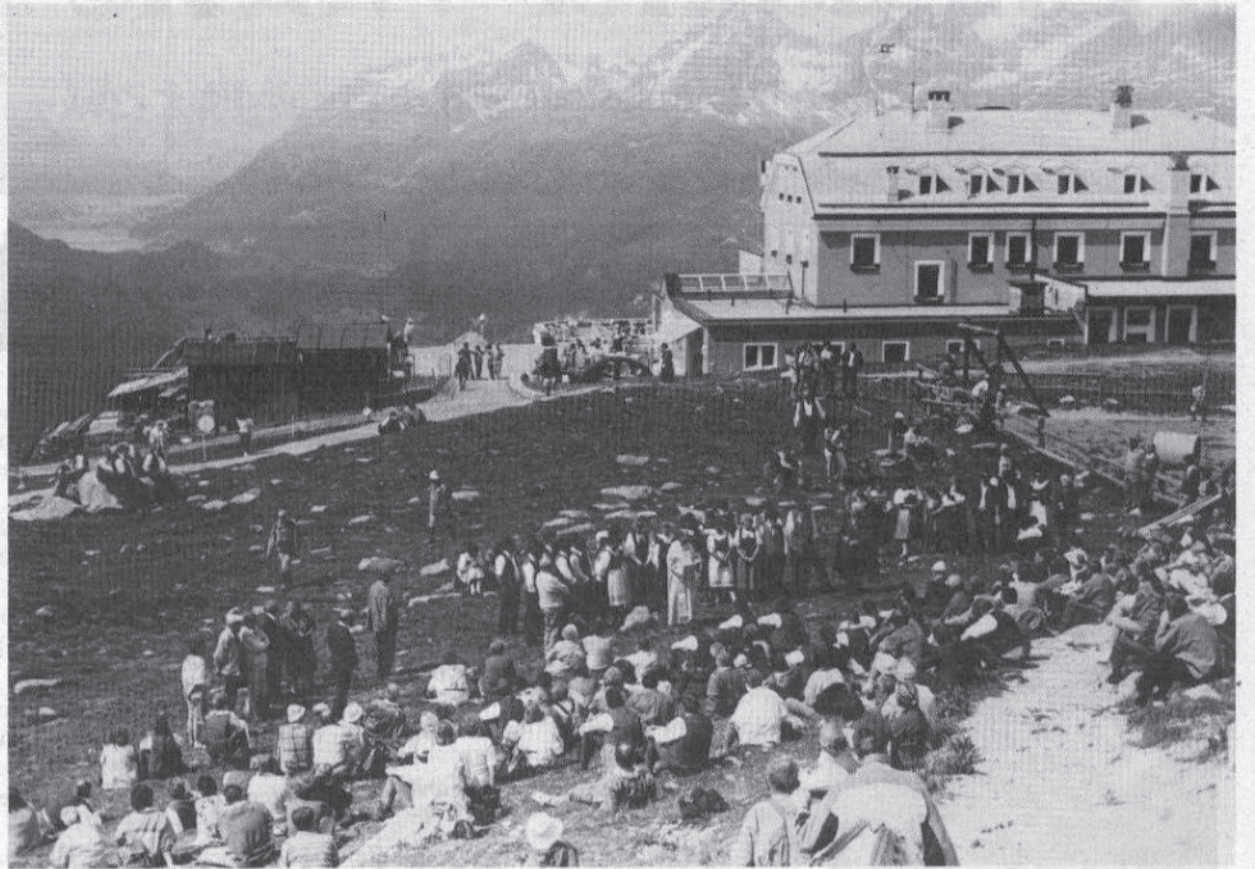
Die Festlichkeiten des 22. Bündner Jodlertages fingen mit dem Auftritt der Jugendmusik Celerina am Samstag mittag auf der Terrasse der Mehrzweckhalle in Celerina an. Die Begrüssung der angereisten Jodlerinnen und Jodler aus Arosa, Davos, Chur, Flims, Klosters, Küblis, Igis Landquart, Malans, Obervaz,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



Ökumenischer Gottesdienst auf Muottas Muragl mit der Bergkulisse.

Fotos: Eva Pazinzi.



Jodlerchörl Arosa/Lied «Drei Bergkönig».

reits die Titel der Lieder sprechen für die Verherrlichung der wunderschönen Berglandschaft: «Vergissmeinnicht», «Mis Edelwyss», «Es Älpli», «Ds Bärgbächli», «Mach's wie d'Sunneblueme» 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 Kindertrachtentanzgruppe Engadin «Ils Sotins», der Jazz-Tanz Gruppe der Musikschule Oberengadin, der Alphornbläser und Fahnenchwinger 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 Lodalas» 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 Jodlerchörls zu verdanken, das durch die liebevolle Fürsorglichkeit und Hingabe von Kurdirektorin Beatrice Funk unterstützt wurde.



Jodlerin Kony Gasner aus Chur.



Ehrung der Dirigentin Johanna Bühler, Oberengadiner Jodelchörl.



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



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 Troncik 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 Troncik, 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 Troncik. 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 kraulen 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

deln», so Michael Troncik. 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 kraulen», sagt Michael Troncik. 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 danach durch Entspannung ersetzt. Das Gefühl, nach dem Schwamm wie neu geboren zu sein, ist unbezahlbar.

Orientierungslauf für Jugendliche und Familien

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

Der Corsa Orientamento Poschivo 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 Spitzenläufer 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 Erinnerungspräsen, 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

Sils 21 Boote haben an der diesjährigen Uonda Engadinaisa mit Start in Plaun de Lej teilgenommen. Neue Bestzeiten wurden bei der Umrundung des Silsersees nicht erpaddelt, da der Wind bereits um 11.00 Uhr einsetzte und den glatten See in ein kräfteraubendes Wellenbad verwandelte. Aber alle haben sich bis ins Ziel durchgekämpft, auch die älteste Teilnehmerin Martina Kind. Sie ist mit ihren 76 Jahren die jüngste Tochter von Camillo Kind, dem Initiator des Rennens. Sie war mit zwei Stunden und 15 Minuten am längsten unterwegs. Etwas mehr als eine halbe Stunde schneller war mit einer Stunde und 37 Minuten der Tagessieger Dominique Dal-

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

In der Kategorie der doppelt/mehrfach 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 Paddelanlass 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 Sieg 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 Valposchivo Calcio einstecken. In einer ausgeglichenen Partie unterlagen die Puschlaver 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 Winkeln 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 schlugen sie die Zweitvertretung des FC Thusis Cazis verdient mit 0:2. Luis Borges brachte die Samedaner in Führung, in der zweiten Hälfte traf Joel Moreira zum Endstand. Am kommenden Samstag empfangen die Lusitanos de Samedan den FC Bonaduz 2 zum Heimspiel in der Promulins Arena. Lorenzo Tuena



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



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 autobeegeisterte Publikum war wie jedes Jahr die Autoschau 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

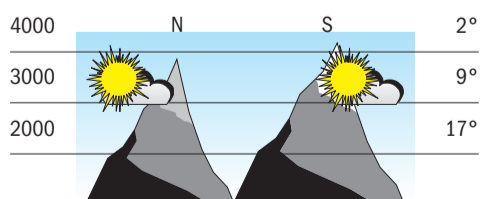
Vorerst bestimmt noch schwacher Hochdruckeinfluss das Wettergeschehen in unserem Land und somit ist es durchaus sommerlich. Ab der Wochenmitte macht sich dann der ehemalige Hurrikan «Erin» mehr bemerkbar, und die Grosswetterlage stellt sich um.

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 Metern Seehöhe gibt es Temperaturen bis nahe 10 Grad plus.



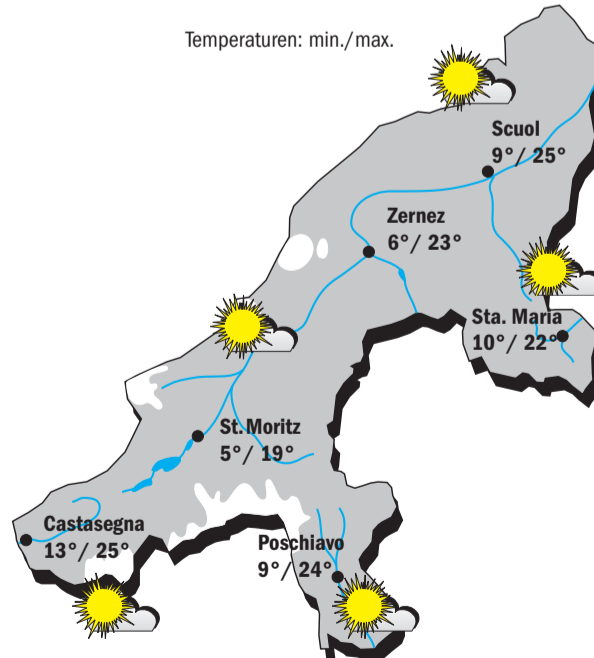
DIE TEMPERATUREN GESTERN UM 08.00 UHR

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	Donnerstag	Freitag
11 / 22 °C	12 / 17 °C	11 / 17 °C

Temperaturen: min./max.



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

Mittwoch	Donnerstag	Freitag
8 / 17 °C	9 / 14 °C	6 / 14 °C

Wo Andrea Gutsell schreibt

Anzeige

B Bezzola AG

www.bezzola.ch
EK ENGADINER-KÜCHENCENTER

IHR KÜCHENPROFI IM ENGADIN

Küchen, Badezimmer, Fenster
Innenausbau & Innenarchitektur

Ausstellungen in Zernez / Pontresina
081 856 11 15 info@bezzola.ch