

I M P R E S S U M

Herausgeberin und Verlag:

Somedia Production AG
Sommeraustrasse 32
Postfach 491, CH-7007 Chur
www.somedia.ch, www.exclusiv.ch

Verlagsleitung:

Ralf Seelig
Telefon +41 (0) 81 255 54 56
ralf.seelig@somedia.ch

Redaktion:

Karin Huber
Mobile +41 (0) 79 638 85 85
info@kh-media.ch

Anzeigenadministration:

Somedia Production AG
Eliane Casutt
Sommeraustrasse 32
Postfach 491, CH-7007 Chur
Telefon +41 (0) 81 255 54 54
eliane.casutt@somedia.ch

Anzeigenverkauf:

Agentur Pfranger
Roger Pfranger
Talstrasse 36
CH-7270 Davos Platz
Mobile +41 (0) 79 351 43 65
rp@agenturpfranger.ch
www.agenturpfranger.ch

Distribution und Streuungskonzept:

Das Hochglanzmagazin
Graubünden Exclusiv...

- liegt in rund 300 Fünf-, Vier- und Dreisternhotels in Graubünden, Bad Ragaz und im Fürstentum Liechtenstein auf,
- wird den Abonnenten im In- und Ausland zugestellt,
- ist im Nationalparkzentrum präsent,
- liegt in Top-Restaurants, in Banken, Versicherungen, exklusiven Geschäften, Boutiquen, Galerien, Museen, Arzt- und Zahnarztpraxen, Reisebüros, Tourismusvereinen und bei Spezialerevents auf.

Erscheint:

2 x pro Jahr:
Anfang Juni und Dezember

Auflage:

30 000 Exemplare
pro Ausgabe

Einzelverkaufspreis:

Fr. 15.- (inkl. MWST)
(plus Versandkosten)

Jahresabonnement:

Fr. 28.- (inkl. MWST)

Heft- und Abobestellungen:

Somedia Production AG
Eliane Casutt
Sommeraustrasse 32
Postfach 491, CH-7007 Chur
Telefon +41 (0) 81 255 54 54
eliane.casutt@somedia.ch

Partner:

hotelleriesuisse Graubünden

Titelbild:

Radovan Jencik



Karin Huber

DER STOFF, AUS DEM DIE BÜNDNER WINTERTRÄUME SIND

«Graubünden Exclusiv» bietet Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, erneut viel fürs Auge – in Bild und Text. Es freut uns, Ihnen ganz besondere Highlights respektive den Stoff, aus dem die Bündner Winterträume sind, näherzubringen und Ihnen einen Blick hinter die Kulissen verschiedenster Bündner Unternehmen bieten zu dürfen.

Ganz neu: In Laax wurde gerade erst eine neue Waldhütte, ein Eventlokal der ungewöhnlichen Art, eröffnet. Gebaut wurde sie zusammen mit dem Forstwerkhof der Gemeinde. Wer in der Eventlocation mit

den grossen Fenstern sitzt, hat das Gefühl, er sitze auch mitten im Wald.

Ganz traditionell: Mit der Kutsche, mit der Bahn oder auch zu Fuss erreicht man das Gasthaus Spinas. Es liegt in der Oberengadiner Naturidylle der Val Bever. Umsorgt wird man dort vom Erfinder des In-Getränks «Hugo». Und daher ist es naheliegend, dass «Hugo»-Erfinder und Gastgeber Roland Gruber und sein Team den «Hugo» zum neuen «Spinas»-Hausgetränk gekürt haben. Das Gasthaus Spinas bietet aber auch eine ausgezeichnete Küche und wartet mit einer schönen Weinkarte auf.

Ganz edel und genüsslich: Um Weine dreht sich auch unsere spezielle Reportage über das Scadenagut in Malans. Im Leben des Malanser Winzers Peter Wegelin dreht sich (fast) alles um den Wein, genauer um seine Weine, die immer wieder Auszeichnungen erhalten. Dass diese Tropfen zu den besten Weinen der Schweiz zählen, kommt nicht von ungefähr. Peter Wegelin ist ein leidenschaftlicher Weinbauer, der immer wieder Neues probiert, der alles daran setzt, qualitativ hochstehende Weine zu produzieren.

Ganz kulinarisch: Graubünden verfügt ebenfalls über wunderbare kulinarische Produkte. Dem kulinarischen Erbe der Alpen angenommen hat sich Patrick Flammer. Er hat dazu ein umfangreiches Buch erarbeitet, in dem er die kulinarischen Schätze aus den Alpengebieten vorstellt. Diese kleinen regionalen Spezialitäten sind in jedem Fall auch kleine Exklusivitäten, die ihren Preis haben (sollen).

Ganz bodenständig: Im neuen «Graubünden Exclusiv» finden Sie auch eine Geschichte über den legendären Davoser Schlitten. Der ist zweifellos aus einem Stück Holz fürs Leben gemacht. Wer einen Davoser Schlitten sein Eigen nennt, gibt ihn nicht mehr her, denn man besitzt ihn lebenslang. Ganz ähnlich steht es auch mit den in Handarbeit hergestellten Aroser, Prättigauer und Bergüner Schlitten.

Wechselhaft: Trotz Wechsel in der Leitung von «Graubünden Exclusiv» – von René Chatelain zu Karin Huber – wird Ihr Magazin das «alte» bleiben. Ab Mitte 2018 wird «Graubünden Exclusiv» dann aber ein paar kleinere und ein paar grössere Änderungen erfahren. Sie dürfen gespannt sein.

Viele genüssliche Momente beim Durchblättern und Lesen von «Graubünden Exclusiv» wünscht Ihnen Karin Huber

Karin Huber, Redaktionsleiterin Graubünden Exclusiv



PATEK PHILIPPE
GENEVE

Beginnen Sie eine
eigene Tradition.

Mehr Informationen erhalten Sie bei den unten genannten
Patek Philippe Partnern sowie im autorisierten Fachhandel.

Eine vollständige Liste unserer Partner in der Schweiz
finden Sie auf patek.com

Davos Platz

Chronometrie Stäuble, Promenade 71

Klosters

Maissen, Bahnhofstrasse 15

Vaduz/FL

Huber im Weissen Würfel

Eine Patek Philippe gehört einem
nie ganz allein.

Man erfreut sich ein Leben lang an ihr,
aber eigentlich bewahrt man
sie schon für die nächste Generation.



Weltzeituhr Ref. 5230G

GP
GIRARD-PERREGAUX

SWISS HAUTE HORLOGERIE SINCE 1791

HANGL
WWW.HANGL.CH

Es steckt kein Geheimnis
hinter einer Girard-Perregaux,
nur über zwei Jahrhunderte Handwerkskunst
und ein klares Bekenntnis zur Perfektion.

NEO BRIDGES, TITAN GEHÄUSE, 45 MM



Martin Vincenz

EIN ANLASS FÜR JEDE GELEGENHEIT

Graubünden ist zu jeder Jahreszeit ein Erlebnis, aber der Winter hat hier traditionsgemäss einen besonderen Stellenwert. Schneesportveranstaltungen, wie der Engadin Skimarathon am 8. März 2018, ziehen Tausende von begeisterten Langlaufsportlern aus der ganzen Welt an. Wer statt zweier Bretter, lieber auf eines vertraut, kommt beim LAAX OPEN, vom 15. bis 20. Januar 2018, auf seine Kosten. Dort ist eine ganze Woche Snowboarden vom Feinsten zu erleben.

Musikalisches und humorvolles Graubünden

Aber auch neben dem Schneesport gibt es im winterlichen Graubünden viel zu entdecken – zum Beispiel Fabelwesen im Zauberwald auf der Lenzerheide. Dort lässt zwischen dem 15. und 30. Dezember 2017 ein märchenhaftes Lichtspektakel den Eichhörnlwald in neuem Licht erstrahlen. Dabei wird der Wald auch zum Auftrittsort von schweizweit bekannten Musikern wie «Züri West und Stiller Has. In Arosa hingegen befinden sich die Bühnen nicht im Wald, sondern in Zelten. Darin verbreiten vom 7. bis 17. Dezember 2017 am Arosa Humorfestival internationale Komiker und Komikerinnen, Komödianten, Kabarettisten sowie Künstler und Künstlerinnen aus der Kleinkunstszene Schalk und Witz. Die Vorstellungen im Zirkuszelt bei der «Tschuggenhütte» mitten im Skigebiet garantieren Lacher bis zum Umfallen. Nicht gelacht bis zum Umfallen, sondern gekämpft bis zum Umfallen, wird am Spengler Cup in Davos. Zwischen Weihnachten und Neujahr steht das Davoser Eisstadion mit der Austragung des Internationalen Eishockeyturniers im Mittelpunkt des Interesses von Eissportfans rund um den Globus. Ebenfalls am Jahresende, zwischen dem 28. und 30. Dezember 2017, finden die SINFONIA-Konzerte im Engadin – genauer in Pontresina, Zuoz, Sils-Maria und Celerina – statt. Seit 30 Jahren halten Einheimische, Gäste und Orchestermusiker den Kalender zwischen Weihnachten und Neujahr für die traditionellen Sinfoniekonzerte frei. Viele der Musiker besetzen Positionen an ersten Pulten in bedeutenden europäischen Orchestern.

Kulinarik vom Feinsten

Neben akustischen, gibt es im Engadin auch kulinarische Leckerbissen zu geniessen. Am St. Moritz Gourmet Festival, das zwischen dem 12. und 20. Januar 2018 stattfindet, tischen renommierte Gastköche und vielfach ausgezeichnete Spitzenköche ihre Kreationen auf. Hochkarätig geht es auch am WEF zu und her. Vom 23. bis 26. Januar 2018 wird Davos zur Hauptstadt der Welt. Im Kongresszentrum und in den grossen Davoser Hotels pflegen über 2500 Teilnehmende aus Politik und Wirtschaft einen intensiven Austausch über globale Entwicklungen, Probleme der Weltgemeinschaft sowie mögliche Lösungsansätze.

Ein derart vielseitiges Winterprogramm verlangt nach einem würdigen Abschluss. Am 1. März ist Chalanda-marz. Dann zieht die Schuljugend in verschiedenen Teilen des Kantons singend, schellend und peitschenknallend durch ihre Dörfer, um den Winter zu vertreiben.

Bis der Frühling eingeläutet werden muss, dauert es zum Glück jedoch noch ein Weilchen. Langeweile kommt bei diesem vielseitigen Veranstaltungsangebot bestimmt nicht auf. Einen abwechslungsreichen Winter wünscht Ihnen Martin Vincenz

Martin Vincenz, CEO Graubünden Ferien

graubünden

Job in der Region finden!

Südostschweizjobs.ch
Arbeiten in der Region

I N H A L T

NEUBAUTEN

Event-Location mitten im Laaxer Wald.....10

HINTER DEN KULISSEN

Mit Kutsche und Bahn ins Gasthaus Spinas.....18

DESTINATION

Surseiva.....22

PORTRÄT

Wegelin-Charakterweine vom Scadenagut in Malans24

KULTURGUT

Das kulinarische Erbe der Alpen: Genussraritäten.....32

BERGBAHNEN SPLÜGEN

Splügen-Tambo: ein Familien-
und Boutique-Skigebiet.....38

DIE EINWANDERER

Neozoen – tierische Exoten.....42

BUCHTIPP GRAUBÜNDEN EXCLUSIV

Martin Meuli – Operation am Ungeborenen.....47

SCHLITTELWELTEN

Eine kleine weisse rätisch-griechische Götterreise48

JUBILÄUM

«Wer hätte das damals gedacht...!»52

KULTURGUT

Davoser Schlitten: Ein Stück Holz fürs Leben.....56

WINTERNEUHEITEN

Graubünden von einer anderen exklusiven Seite62



Seiten 10 – 17



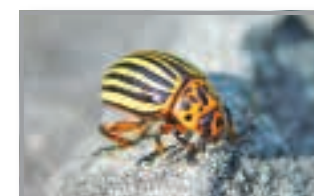
Seiten 18 – 21



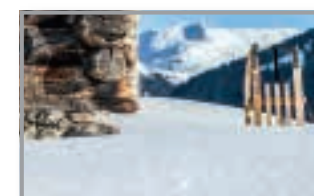
Seiten 24 – 25



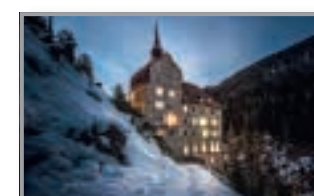
Seiten 32 – 37



Seiten 42 – 46

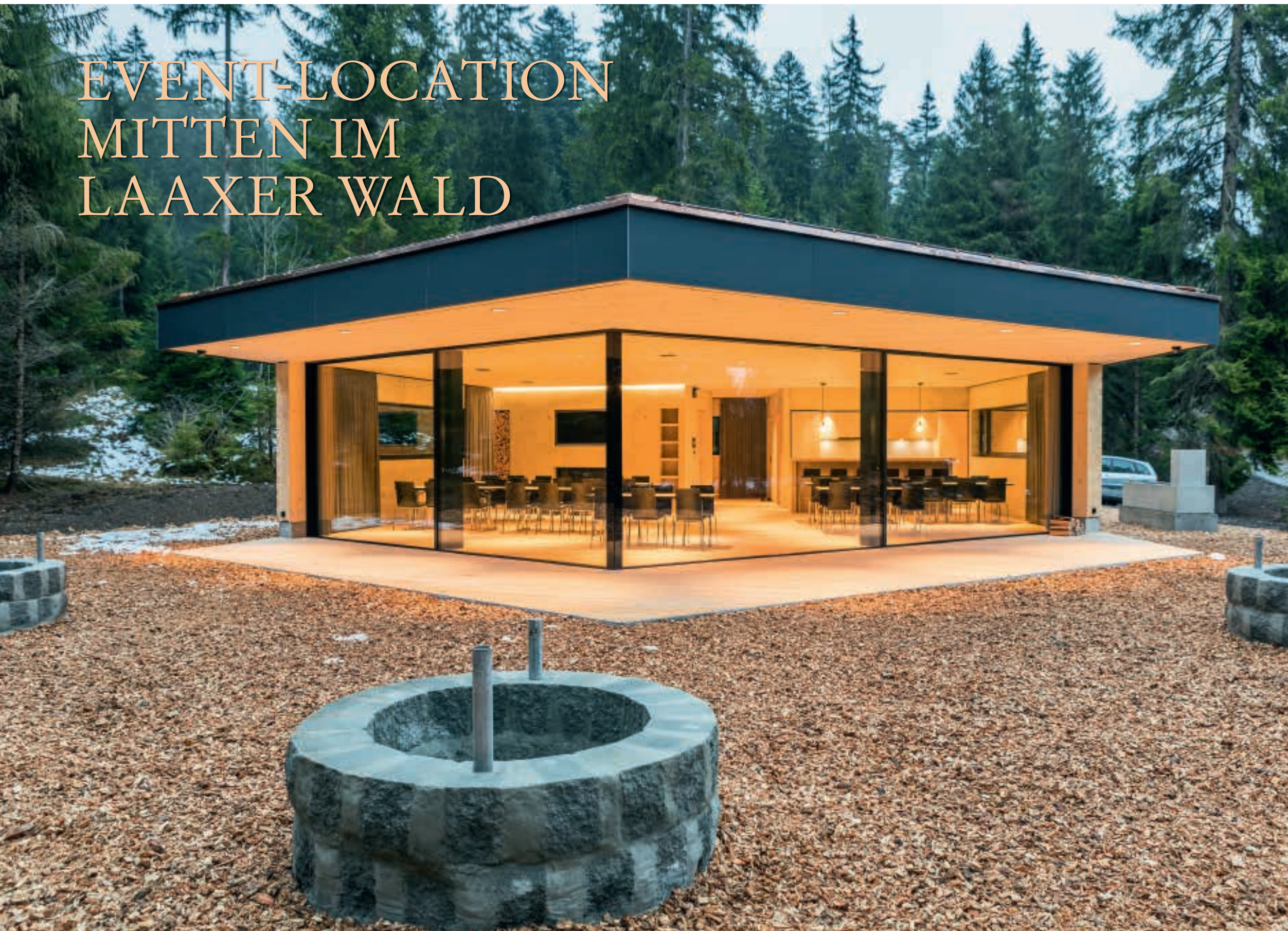


Seiten 56 – 61



Seiten 62 – 66

EVENT-LOCATION MITTEN IM LAAXER WALD



DIE WALDHÜTTE ALS NEUE EVENT-LOCATION, DER FORSTWERKHOF FÜR EFFI- ZIENTES ARBEITEN

Das Holz für den neuen Forstwerkhof und die neue Waldhütte haben der Förster und seine Mitarbeiter selbst geschlagen. Jetzt ist alles verarbeitet und neu gebaut. Entstanden ist ein funktionaler Forstwerkhof und eine besondere Waldhütte, die man mieten kann.

VON KARIN HUBER (TEXT) UND RETO DURISCH (BILDER)



Für Förster und Betriebsleiter des Forstbetriebs in Laax, Maurus Cavigelli, war die Einweihung des neuen Forstwerkhofs und der neuen Waldhütte Mitte November 2017 ein besonderer und vor allem auch emotionaler Moment. «Wir haben für die Gebäude das benötigte Holz in unserem Wald selbst ausgesucht und geschlagen. So wurde ein Stück unseres Waldes auf die schönste und nachhaltigste Art und Weise wieder an unseren Wald zurückgegeben.»

DEN WALD IN DIE WALDHÜTTE GEHOLT

Die Waldhütte und den Forstwerkhof hat der Flimser Architekt Reto Durisch entworfen, projektiert und ausgeführt. Die Bauten wurden ausgesprochen gut in die sensible Waldlandschaft eingepasst. Der schlichte zweigeschossige Forstwerkhof-Baukörper aus Holz beinhaltet nun das Büro des Forst- und Betriebsleiters, einen Ausbildungsraum, einen Gemeinschaftsraum für die Mitarbeitenden, Garderoben, eine Garage, eine Werkstatt und ein Betriebsstofflager. Das

bestehende Holzlager befindet sich gleich daneben. Das ganze Forsteam, die umliegenden Forstgemeinden und die Gemeinde Laax zeigen sich glücklich über ihre neue Waldhütte und das neue Forstgebäude.

Die multifunktional ausgestattete Waldhütte, gleichermassen Schulungsraum und Begegnungsstätte, ist ein einstöckiger Pavillon aus Holz, Beton und viel Glas. Sie fügt sich sehr gut in die Waldlichtung ein. Die grosszügige, rund 20 Meter lange Fensterfront gestaltete Reto Durisch auf ungewöhnliche Art. «Wir haben die gesamte Auskragung inklusive Dachvorsprung mit lediglich zwei Stahlstützen gebaut, so dass der Innenraum mit der Natur zu verschmelzen scheint.»

WALDHÜTTE SALUMS SURA

Die Waldhütte Salums Sura kann über die Gemeinde Laax gemietet werden. Das Reservationssystem ist einfach aufgebaut und kann von jedermann leicht genutzt werden. www.laax.com



Das Architekturbüro Durisch hat den neuen Werkhof (unten) und die neue Event-Location im Laaxer Wald entworfen, projektiert und ausgeführt.



Die neue Event-Location passt sich gut in den Laaxer Wald ein.

Tatsächlich: Wer drinnen in der Hütte sitzt, hat das Gefühl, direkt im Wald zu sein. Durisch freut es, denn genau das war die von ihm selbst gestellte Aufgabe...

DIE WALDHÜTTE ALS TREFFPUNKT

Die Decke, der Boden sowie die Türen und Einbauten sind aus Weisstannenholz geschreinert. Als Kontrast zum Holzboden und der Holzdecke entschied sich der Architekt für stabilisierende Innenwände aus Sichtbeton. Beton und Holz fliessen in eine spannende moderne Architektur ineinander. Reto Durisch: «Für uns war es ebenfalls eine spannende Aufgabe, so ein Projekt mitten im Wald realisieren zu dürfen.»

DIE GRILLANLAGE

Eine Grillanlage, Tische und Bänke vor der Waldhütte laden nun zu geselligen Treffen ein. Das Brennholz für die Grillanlage wird aus dem eigenen Wald verwendet. Die Gemeinde Laax stellt das Holz gratis zur Verfügung.

Alle, welche die Hütte mieten, können die gesamte Infrastruktur nutzen. Mieter der Waldhütte können auch den regionalen Restaurants Cateringaufträge erteilen, wenn sie nicht selbst die gut ausgestattete Kücheninfrastruktur nut-

zen möchten. Die Waldhütte bietet Platz für rund 60 Personen (an Tischen); ohne Tische finden rund 100 Personen Platz.

BELIEBTE WALDSPAZIERGÄNGE

Die Waldhütte und der gegenüberliegende Forstwerkhof sind zu Fuss – ab Salums in rund zehn Minuten, ab dem «Rocksresort» Laax in rund 30 Minuten – gut erreichbar. Transportfahrzeuge nutzen die Zufahrtsstrasse. Für Gäste der Waldhütte hält die Gemeinde Laax drei Autofahrbewilligungen bereit.

Die neuen Gebäude aus Holz und teilweise aus Beton liegen inmitten des Waldes, wo sogar noch bis zu 300-jährige Fichten wachsen. Die Waldwege sind bei Spaziergängern beliebt. Viele spazieren im Laaxer und im Flimser Wald und geniessen Fauna, Flora und die duftende Waldluft.

LAAX

Einst war Laax ein Bergbauerndorf, heute ist Laax eine gefragte Sommer- und Wintersportdestination mit rund 10 000 Gästebetten. Naturfreunde fühlen sich hier genauso wohl wie Familien, Sportler und «Lifestyle».

WALDKULTUR NÄHERBRINGEN

Die Freude über das gelungene Werk in Salums Sura ist ebenfalls bei der Gemeinde Laax als Bauherrin gross. So zeigt sich der Laaxer Gemeindepräsident Franz Gschwend äusserst glücklich über das gelungene Werk. «Den Entschluss, einen neuen Forstwerkhof zu bauen, sehen wir als Bekenntnis zu unserer Forstgruppe. Mit dem gleichzeitigen Bau der neuen Waldhütte wollen wir unseren Einwohnern, unseren Kindern und unseren Gästen vor allem die Waldkultur wieder näherbringen.» Genutzt werden kann die schöne Waldhütte von Schulen, Organisationen, Firmen und Privaten für Schulungen, für Ausbildungskurse und für Events jeder Art.

ENDLICH PLATZ FÜR DIE FORSTGRUPPE

Die Gemeinde Laax stellt den Forstwerkhof dem Forstrevier Sagogn-Laax und den Gemeinden Falera und Schluein zur Verfügung. Das gemeindeübergreifende Forstrevier mietet sich dort ein. Bislang war die Forstgruppe zusammen mit der Werkgruppe der Gemeinde im Laaxer Werkhof eingemietet. Weil die Aufgaben stetig zunahmen, benötigte man mehr Mitarbeitende, was wiederum zu beengten Platzverhältnissen führte. Mit dem Neubau des Forstwerkhofs im Laaxer Wald hat nun einerseits die Werkgruppe, die am bisherigen Standort verbleibt, und andererseits auch die Forstgruppe Laax/Sagogn mehr Platz am neuen Ort. Franz Gschwend:



In der Waldhütte sitzt man mitten im Wald.

So sieht eine echte Schneekanone aus!



Jules Geiger / Fotostiftung Graubünden

«Bündner Tagblatt» –
Tradition seit 1852.

Ob man Skipisten in Graubünden künstlich beschneien muss, darüber kann man sich streiten. Was man in Graubünden aber sicher nicht muss: sich medial einfach berieseln lassen. Schliesslich gibt es hier das «Bündner Tagblatt». Die Zeitung mit den wirklich guten Geschichten zum Leben in Graubünden.

abo.somedia.ch 0844 226 226

Bündner Tagblatt
Mehr vom Hier.



Die Waldhütte bietet viel Platz für Events und auch für Weiterbildungen jeder Art.

«Wir sind nun ebenfalls offen, mit weiteren Gemeinden im Forstbereich zusammenzuarbeiten, zumal wir jetzt über mehr Raum verfügen.»

Für die beiden neuen Gebäude mitten im Wald wendete die Gemeinde Laax 2,4 Millionen Franken auf; der Kanton beteiligte sich an den Baukosten des Forstwerkhofs (1,3 Mio. Franken) mit 68 Prozent.

Das Forstteam um Maurus Cavigelli – er ist hier seit 21 Jahren Förster – bewältigt einen grossen Aufgabenbereich. Dem Forstteam (zwei Forstwerte und ein Lernender) obliegt vor allem die Pflege des Schutzwaldes und des übrigen Waldes. Dazu gehören Baumfällarbeiten, Baumverjüngung, das Herausnehmen von Käfer- und Sturmholz und auch das Aufarbeiten von Brennholz und vielem mehr. Das Brennholz kön-

nen Einheimische und Ferienwohnungsbesitzer übrigens vom Forstbetrieb kaufen.

Die Einweihungsfeierlichkeiten sind kaum vorbei, steht bereits fest: Die Waldhütte ist ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Gäste. Reto Durisch, Maurus Cavigelli und Franz Gschwend wundern das nicht. «Unsere Waldhütte bietet ja auch ganz besondere Erlebnisse.»

PLANUNG UND AUSFÜHRUNG

Hofmann & Durisch Architektur
Projektleiter: Reto Durisch, dipl. Architekt FH
Projektteam: Michael Conrath, Sandro Hofmann

MACHEN SIE EINE FASZINIERENDE ENTDECKUNGSREISE DURCH GRAUBÜNDEN:

Mit der «Terra Grischuna» –
Die Bündner Zeitschrift für Natur, Kultur und Freizeit

SCHNUPPERABO NUR CHF 25.–



- Ich bestelle ein **SCHNUPPERABONNEMENT** der «Terra Grischuna» für ein halbes Jahr (3 Ausgaben) zu CHF 25.–.
- Ich bestelle ein **JAHRESABONNEMENT** der «Terra Grischuna» zu CHF 75.–. (Versandkosten und MwSt. inbegriffen. Preisbasis 2018. Nur für Neuabonnenten)

Adresse

Name Vorname

Strasse, Nr. PLZ/Ort

Telefon E-Mail

Einsenden an:

Somedia Production AG,
Terra Grischuna, Postfach 491, CH-7007 Chur
Tel. 081 255 54 54, Fax 081 255 51 51
Online: www.terragrischuna.ch

TERRA  GRISCHUNA

MIT KUTSCHE UND BAHN INS GASTHAUS SPINAS

Das Gasthaus Spinas in der Val Bever hat, wovon viele träumen: Eine «eigene» Bahnstation, Pferdekutschen für den Gästetransport, eine eigene Quelle, einen Streichelzoo und eine hervorragende Küche mit regionalen Spezialitäten. Dazu viel Charme. PS: Umsorgt wird man vom Erfinder des In-Getränks «Hugo».

VON KARIN HUBER

Wer würde da nicht einkehren wollen? Viele Gäste nutzen die Gelegenheit und reisen gleich mit der Rhätischen Bahn an, um sich im Gasthaus Spinas verwöhnen zu lassen und öfter auch gleich noch zu übernachten. Manche steigen beim Bahnhof oder beim Historic Hotel Chesa Salis in Bever in die hauseigene Pferdekutsche ein und dann ganz relaxed vor dem Gasthaus wieder aus. Nostalgie pur ist das oder auch «slow move». Ist man dermassen «entschleunigt» erst einmal in diesem wunderschönen Hochtal angekommen, fällt es schwer, gleich wieder abzureisen. Für diese Fälle hält Gastgeber und «Hugo»-Erfinder Roland Gruber auch einfache, aber hübsche Zimmer bereit.

AUTOFREIES TAL

Zwar führt in die Val Bever auch eine Strasse, doch soll das Tal autofrei bleiben. Ausser den Lieferanten, welche die köstlichen Bioprodukte der regionalen Landwirte und feinsten

Tropfen vor allem auch aus der Bündner Herrschaft ins Gasthaus Spinas anliefern, reist niemand auf vier Rädern an. Warum auch, wenn es schon – seit 1903 – eine eigene Bahnstation und einen eigenen Kutschenbetrieb gibt. «Ausserdem spazieren unsere Gäste gerne von Bever aus bis zum Gasthaus», sagt Jürg Degiacomi, der das Haus zusammen mit Kollegen 2008 erworben hat. «Wir wollten damals verhindern, dass das Gasthaus Spinas zum Spekulationsobjekt verkommt.»

Jürg Degiacomi, lange Jahre Hotelier im Historic Hotel Chesa Salis in Bever, ist es also zusammen mit seinen Mitstreitern zu verdanken, dass das Gasthaus Spinas erhalten und sanft renoviert wurde. «Die Substanz haben wir erhalten können.» Am Charakter des Hauses soll auch festgehalten werden, wenn in den nächsten Jahren nach der Fertigstellung des neuen RhB-Albulatunnels einmal eine kleine Wellnessoase mit Blockhüttensauna und Wassertrog dazu kommen sollte.





Nostalgie: Die alte Kegelbahn ist bei Gästen beliebt.

HOTELLERIESUISSE GRAUBÜNDEN

Hotelleriesuisse Graubünden HSGR (www.hsgr.ch) ist die Unternehmerorganisation der Hotellerie im Kanton Graubünden. Die 400 besten und durch die Sterneklassifikation ausgezeichneten Hotels in Graubünden mit 90 Prozent der Übernachtungen und rund 85 Prozent des Zimmerangebots zählen zu deren Mitgliedern. Die zentrale Aufgabe ist die Förderung optimaler Rahmenbedingungen für die Hotellerie und den Tourismus, indem frühzeitig auf den politischen Entscheidungsfindungsprozess Einfluss genommen wird. Eine weitere sehr wichtige Aufgabe des Vereins ist die Förderung der Aus- und Weiterbildung für die gastgewerblichen Berufe. HSGR unterhält zudem ein Netzwerk mit Partnern der Branche mit dem Ziel, gegenseitig Synergien zu fördern. Der Verein betreibt im Haus der Wirtschaft in Chur eine Geschäftsstelle, die unter anderem die Vereinsmitglieder mit dem Geschäftsführer als patentierter Bündner Anwalt in Rechtsfragen unterstützt.



«Hugo»-Erfinder und Gastgeber Roland Gruber verwöhnt die «Spinas»-Gäste gerne.



Im Gasthaus «Spinas» in Bever lässt man sichs gut gehen.

DA MUSS MAN HIN

«Spinas» ist eine gefragte Adresse. Viele Ausflügler schätzen die Gastfreundschaft und die gute Küche. Hinter dem Herd steht seit wenigen Monaten der Nachfolger von Andreas Furrer. Der macht hier auch alles selber: die Pasta mit Buchweizenmehl aus der nahen Val Poschiavo, die Suppen, die Saucen zum Fleisch, die Kuchen und auch alles andere. Was fertig angeliefert wird, ein Hatecke-Salsiz etwa oder das Angus-Beef aus dem Engadin, stammt von regionalen Produzenten. «Ein Ort der Freude» ist es, festgehalten schon 2012 in der damaligen Ausgabe von «Graubünden geht aus».

EIN «HUGO» VON AK

Die «Spinas»-Küche lebt den Grundsätzen von Slow Food nach. In den heimeligen mit Hirschgeweihen und Gämskriekeln dekorierten zwei Restaurantstuben oder auf der Sonnenterrasse bestellt man gerne Südtiroler Speckknödelsuppe, Ziegenfrischkäse aus Isola, Pizzoccheri, Polenta und Koteletts vom Flumser Schwein. Zum Apéro darf es auch einmal das Original-Kult-Getränk «Hugo» sein, das Gastgeber Roland Gruber alias AK, als er noch als Bartender und Betreiber der Cocktailbar San Zeno in Naturns arbeitete, 2005 kreiert hatte. Der «Hugo» von AK hat seither die Herzen vieler Apéro-Geniesser erobert. Für Kinder ist der Streichelzoo hinter dem Haus grosser Anziehungspunkt. Und alle, die einen besonderen Ort suchen, um Feste zu feiern, oder Firmenevents planen, schätzen diese spezielle Location.

NATURPARADIES

Das erste Gasthaus Spinass (damals hiess es noch Suvretta) wurde ursprünglich 1887 gebaut, also vor dem Bau der Albu-

lalinie der Rhätischen Bahn. Damals standen ringsherum Baracken für die Tunnel- und Bahnarbeiter. Bis zum Bau der Bahn verfügte das Gasthaus in diesem weitgehend unberührten Engadiner Hochtal über eine eigene Poststation. Für Wanderer, Biker, Tourengänger und Langläufer ist die Val Bever ein Naturparadies und das Gasthaus beliebter Ausgangspunkt und erste Anlaufadresse.

Ist das Wetter einmal nicht so gut oder einfach auch so, dann können die Gäste auf der alten gut 100-jährigen schön polierten Kegelbahn mit den originalen Holzkugeln kegeln. Im ganzen Engadin gibt es übrigens nur noch zwei Kegelbahnen: Die eine ist im Schopf neben dem Gasthaus Spinass untergebracht. Auch hier wird also der Philosophie «Altes erhalten, pflegen und nutzen» nachgelebt.

GASTHAUS SPINASS – NATURNAHES AUSFLUGSZIEL

Das Gasthaus Spinass in der wunderschönen Naturidylle der Val Bever ist noch so etwas wie ein Geheimtipp. Eingebettet in der Natur empfängt ein Holzhaus mit Ecken und Kanten seine Gäste. Umrahmt wird es von einem grosszügigen Garten mit Wirtschafft, Sommerpavillon mit Grillstation und Selfservice, Spielplatz und Pferdekoppel.

Das Angebot aus der Küche ist frisch, regional und biologischer Herkunft. Die einfachen Gerichte werden liebevoll und mit hochwertigen Zutaten zubereitet. Gastfreundschaft, Offenheit, Authentizität, Nachhaltigkeit, regionaler Bezug, ökologisches Handeln und Persönlichkeit sind wichtige Bekenntnisse und sollen das Gasthaus Spinass vom touristischen Allerlei positiv herausstellen. Weitere Stärken sind: die Qualität der Dienstleistungen; die eigene Quelle, die eigene Bahnstation und der eigene Pferdekutschentransport, der Grillpavillon sowie die Kegelbahn.

Die zehn bis zwölf Zimmer sind einfach. Sie leben vom Charme vergangener Tage und bieten dem Gast mit Sinn fürs Echte Geborgenheit, Ruhe und Bergerlebnis. Geplant ist, die Zimmer in den nächsten Jahren auszubauen. Anreise: mit der RhB bis zur Station Bever, mit der Spinass-Pferdekutsche, zu Fuss, mit dem Bike und im Winter mit den Langlaufski oder mit den Schneeschuhen.

Mehr dazu: www.spinassbever.ch; Tel. 081 851 19 20, Kutscher: 078 679 73 55.

IN DER SURSELVA WARTET IHR WINTERGLÜCK

Genussvollerer Wintersport, ein breites kulturelles Angebot und viel Ruhe. Das ist die Surselva im Winter. Vielfältig, authentisch und einmalig. Ein Ferienziel inmitten einer abwechslungsreichen Alpenlandschaft. Vielleicht ist es die Walser Kultur, die unberührte Natur, die Sympathie der romanischen Sprache oder doch die Bodenständigkeit der Einheimischen, welche die Gäste verzaubert und für Geborgenheit sorgt. Die Ferienregion Surselva im Nordwesten Graubündens zieht jeden in seinen magischen Bann.



KOMPAKT UND ABWECHSLUNGSREICH Skifahren, Snowboarden, Langlaufen, Schlitteln, Schneeschuhlaufen oder Winterwandern. Ja, all diese Aktivitäten können in der einmaligen Winterwelt der Surselva ausgeübt und genossen werden. Damit das noch lange so bleibt, trumpft das Wintersportgebiet Obersaxen Mundaun Val Lumnezia in der kommenden Saison mit einer neuen 4er-Sesselbahn von Misanenga bis Untermatt auf. Die Bahn führt die Gäste in nur 3½ Minuten mitten ins Schneesportgebiet. Die Surselva lässt aber auch Langlaufherzen höherschlagen. Nach dem Pilotversuch im letzten Winter wird diese Saison die erste Langlaufloipe in Siat eröffnet. Die Be-

dingungen für eine Kurzloipe sind in Tuf auf 1320 m ü. M. ideal. Dank der geschützten und relativ schattigen Lage ist die Loipe schneesicher. Flache und auch steile Passagen bieten ein optimales Gelände für Trainings- oder Langlaufkurse. Wer lieber zu Fuss unterwegs ist, kann die verschneite Landschaft auf über 200 Kilometer präparierten Winterwanderwegen erkunden.

PERSÖNLICHE GASTGEBER UND NOSTALGISCHE MOMENTE

In der Surselva wird Gastfreundschaft grossgeschrieben. Am 19. Januar 2018 findet der 2. Surselva Schneetag statt. An diesem Tag sind die Sursilvaner Ihre ganz persönlichen Gastgeber und

zeigen Ihnen die Region auf ihre ganz eigene Art und Weise. Ob auf der Piste, beim Schlitteln oder Winterwandern – die Einheimischen begleiten Sie und zeigen Ihnen die schönsten Ecken der Surselva. Am Nostalski-Tag in Obersaxen Mundaun am 10. März 2018 wird die langjährige Verbundenheit zum Wintersport weiter zelebriert. Verbringen Sie mit historischer Skiausrüstung einen unvergesslichen und (alt)modischen Tag auf den Brettern. Der Sursel-

WINTERMÄRKTE IN DER SURSELVA

02. 12. 2017 Ilanzer Jubiläums-Adventsmarkt
28. 12. 2017 15. Silvestermarkt in Breil/Brigels
29. 12. 2017 Ilanzer Schnapsmarkt
30. 12. 2017 Marcau Daniev in der Val Lumnezia

va Jam im Wintersportgebiet Brigels-Waltensburg-Andiast könnte auch schon fast als nostalgisch gelten. Der «Big Air» Contest feiert am 11. März 2018 sein zehnjähriges Jubiläum. Internationale Freestyler begeistern mit ihren Tricks über die spektakulären und bis zu 10 Meter hohen Kicker und sorgen für Nervenkitzel.

SICH INS VERGNÜGEN STÜRZEN

Schlitteln in der Surselva ist ein ganz besonderer Spass. Die Schlittelwege eignen sich für alle, die gerne abenteuerlich unterwegs sind und dabei schöne Aussichten geniessen. Gross und Klein sausen auf der extralangen Schlittelbahn von Cuolm Sura nach Ilanz. Nach der traumhaften Fahrt gelangen Sie anschliessend mit dem Postauto einfach und bequem wieder zurück zum Ausgangsort Cuolm Sura. Die 8,8 Kilometer lange Schlittelabfahrt garantiert Spass und ein breites Grinsen im Gesicht.

FREIZEITPARK IN DEN BERGEN

Der Rufalipark in Obersaxen bietet spannende Erlebnisse und viel Spass für Jung und Alt und das bei jedem Wetter. Das Rufali-Kinderspielparadies lässt für Kinder keine Wünsche



offen. Ein kunterbuntes Klettergerüst und ein Geschicklichkeitsparcours aus Holz und Seilen bieten genügend Spielfläche für die Kids, um sich auszutoben, zu rutschen, zu klettern und neue Bewegungsformen auszutesten. Die grosse Spielhalle bietet Attraktionen wie Tischfussball, Airhockey, Billard, Pingpong oder Slackline. Der Rufalipark ist der ideale Ort, um Freunde zu treffen und neue Spielkameraden kennenzulernen.

NEBEN DER PISTE WARTET DIE KULTUR

Historische Schätze, gepflegte und geliebte Traditionen und vielfältige Handwerkskunst. Die Sursilvaner sind in Sachen Kunst und Kultur breit gefächert. Besuchen Sie beispielsweise das «lebendige Museum». Julian Cathomas nimmt Sie mit auf eine Zeitreise und zeigt Ihnen in der Tegia Rasuz das Leben und die Traditionen seiner Vorfahren. Hier erleben Sie echte Bündner Kultur ohne Folklore. Das baufällige Maiensäss wurde ins Dorf transportiert und mit viel Liebe zum Detail neu aufgebaut. Traditionelle Bauernspeisen auf dem Feuer sorgen für ein pures Hüttenzauber-Erlebnis. Festlich und liebevoll geschmückte Marktstände mit gekochten, gebackenen, genähten, gestrickten, gezimmer- und gebastelten Produkten. Lebensmittel, Kunsthandwerk, Schmuck, Schnaps und natürlich der obligate Glühwein. Das sind die traditionellen Wintermärkte in der Surselva. Jährlich ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt, für Bewohner und Gäste.

INFORMATIONEN

Surselva Tourismus
Bahnhofstrasse 25
7130 Ilanz
Tel. +41 (0)81 920 11 00
info@surselva.info
www.surselva.info

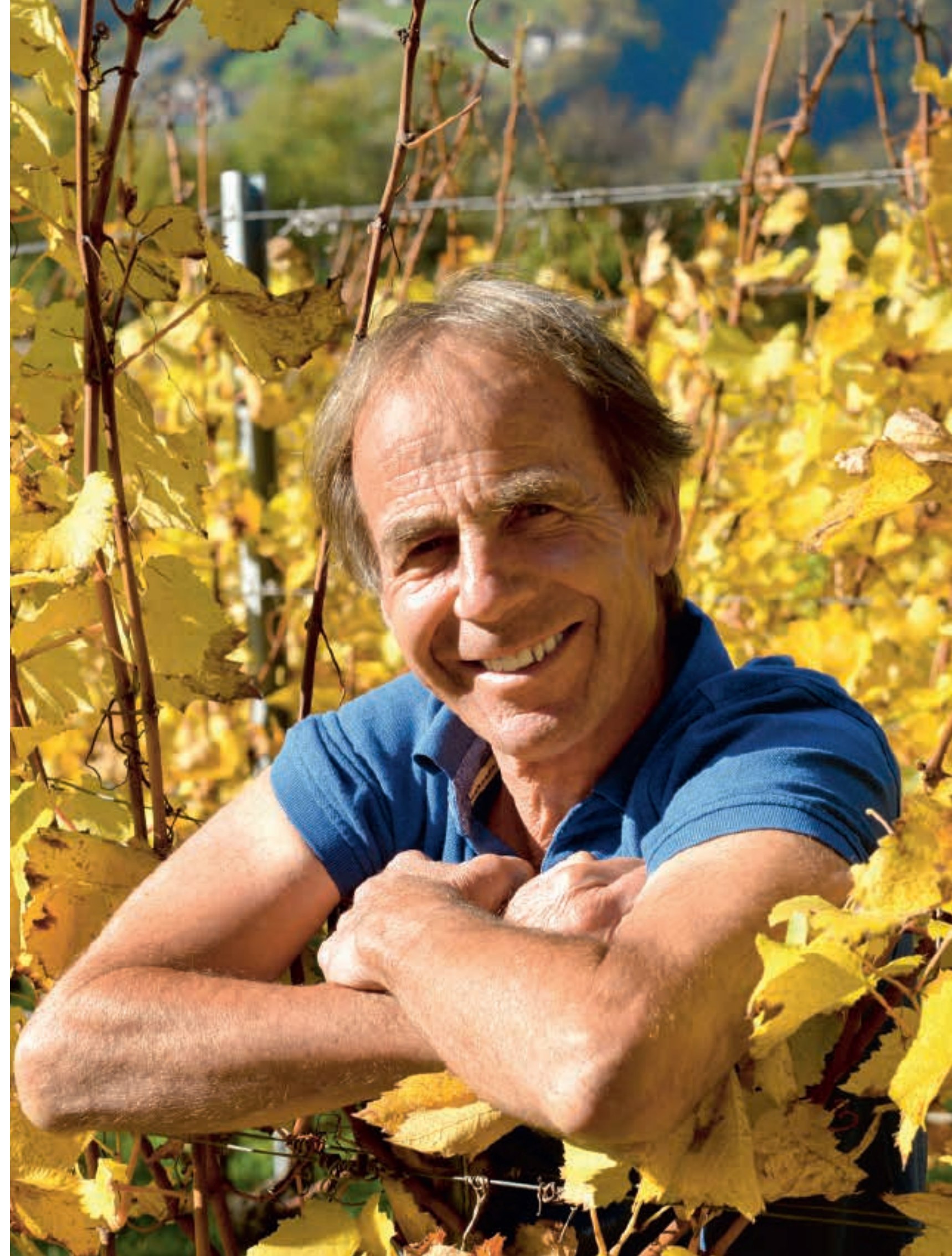


WEGELIN-CHARAKTER- WEINE VOM SCADENA- GUT IN MALANS

WER DIE WEINE TRINKT, VERGISST SIE NICHT

Im Leben des Malanser Weinbauern Peter Wegelin gab es ein paar glückliche Fügungen. Aber nicht nur. Sein Mut, seine Risikobereitschaft, seine Neugier und seine Triebfeder, auf seinem Weingut Scadena hervorragende Weine produzieren zu wollen, das alles war noch viel wichtiger als das Quäntchen Glück.

VON GIULIETTA GARDA (TEXT) UND RADOVAN JENCIK (BILDER)





Die Wegelin-Weine sind etwas Besonderes. Sie haben Struktur, Tiefe, eine gewisse Säure, sie sind elegant, fruchtig, frisch, vielschichtig, komplex und gradlinig. Die Weine sind, jeder für sich, charaktervoll; sie haben Persönlichkeit. Der Winzer hat seinen Weinen unzweideutig seinen eigenen Stempel aufgedrückt. Wer Wein und Winzer kennt, der weiss das. Wer nur die Weine kennt, wird seine Schlüsse selber ziehen.

JETZT KOMMEN DIE BIOWEINE

Gegründet wurde das Scadenagut vor 60 Jahren. 2014 hat Weinpionier Peter Wegelin seinen Betrieb auf Bioproduktion umgestellt. Ab 2018 dürfen die Weine das offizielle Biolabel tragen. «Im Laufe der Jahre reifte in mir zusehends der

AUSZEICHNUNGEN

Die Weine vom Scadenagut werden immer wieder ausgezeichnet, so unter anderem am Mondial des Pinots 2017 beispielsweise mit dem Blauburgunder Reserva 2014 (Goldmedaillen für die Jahrgänge 2012, 2013, 2014) oder am Grand Prix des Vins Suisse 2008 (2. Platz für den Blauburgunder Reserva 2006).
Besonderes: Die Weissweine von Peter Wegelin werden ohne BSA (biologischer Säureabbau) vinifiziert. Neue Wege geht der Winzer auch in der Rotweinkelterung. Im Weinberg hat er schon früh konsequent auf Dauerbegrünung umgestellt, seit 2014 auf Bio.
Das Scadenagut zeichnet sich durch seinen grossen Anteil an Weissweinen (Weiss- und Grauburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Kerner) aus. Bei den Roten ist die Blauburgundertraube die wichtigste Sorte.
Flaggschiff ist der Blauburgunder Reserva (bei bestem Preis-Leistungs-Verhältnis). Ebenfalls hervorragend: der Blauburgunder Classic.
Ziele: Aus Weissburgunder einen Lagenwein zu machen analog dem Blauburgunder vom Scadena-Rebberg.
Wein aus Quinten: Seit zwei Jahren bewirtschaftet Peter Wegelin zusätzlich zwei Rebberge in Quinten. Die ersten Quintner Weine sind nun abgefüllt und im Verkauf.
Degustationen und Besuche auf dem Scadenagut: Immer gerne nach Voranmeldung.
Adresse: Weingut Scadena, Scadenaweg, 7208 Malans, Tel. 081 322 11 64, E-Mail: wegelin@malanser-weine.ch, www.malanser-weine.ch

Wunsch, meine Trauben so wenig wie möglich mit chemischen Mitteln zu behandeln. Die Pflege ist zwar nun aufwendiger und wir müssen immer damit rechnen, dass Einflüsse von aussen die Ernte schmälern, aber das ist es mir wert. Ich bin sicher, dass ich auf dem richtigen Weg bin.» Das sieht auch sein engster Mitarbeiter, der Önologe Rafael Hug, so. Der Biowinzer könnte nicht Weine produzieren, die zu den besten Weinen der Schweiz zählen, wenn er nicht so offen wäre für Neues und dadurch auch gewisse Risiken auf sich nähme. Ungewöhnlich für einen Herrschäftler Weinproduzenten ist es, sich auf Weissweine zu spezialisieren. Doch genau das macht Wegelin. Die Weissburgunder und die Grauburgunder aus Wegelins Keller haben deshalb durchwegs bereits Kultstatus erreicht. Ausgezeichnet mit Medaillen und Preisen etwa am Mondial des Pinots oder Grand Prix des Vins Suisse, sind sie nicht nur den Sommeliers grosser Restaurants und privaten Weinkennern ein Begriff. Wichtiger aber ist es dem Winzer, dass die Käufer Freude an seinen Weinen haben. Typisch Wegelin, würden Freunde sagen.

UNGEWÖHNLICHE STRATEGIE

Wer die Wegelin-Weine trinkt, vergisst sie nicht, weil sie un-nachahmlich sind. «Was am Ende im Glas ist, entscheidet sich während der Gärung.» Wegelin beschreitet auch hier andere Wege: «Ich kühle meine Weine konsequent herunter. Das gibt uns Zeit, uns intensiv mit den Weinen auseinanderzusetzen.»
Ausser den Weiss- und Grauburgundern gedeihen in Wegelins Rebärten auf rund 600 Meter Höhe auch Chardonnay (wird im Barrique zu einem komplexen, frisch-dynamischen Wein ausgebaut), Sauvignon Blanc und Kerner. Sie wachsen auf drei Parzellen auf den typischen Schwemmkegeln aus kalkhaltigem Bündner Schiefer. Und das ist auch der ideale

GESCHICHTE SCADENAGUT

Weil der Vater von Peter Wegelin, dem heutigen Besitzer des Scadenagutes in Malans, Freude am Wein hatte, suchte er nach einem Weingut. Fündig wurde er vor 60 Jahren in Malans, zu einer Zeit, als der Weinbau auf dem absoluten Tiefststand war. Die St. Galler Weinhandlung Lendi verkaufte damals ihre Rebberge. «Für uns war dies eine Chance, in den Weinbau einzusteigen», so Peter Wegelin. Gestartet wurde dann nebst dem Weinbau noch mit Obstbau und einer Rebschule. Peter Wegelin machte eine Winzerlehre und begann, sich auf Rebbau zu spezialisieren. Seine beiden Brüder hatten andere berufliche Pläne. Zu Beginn schloss er sich mit drei weiteren Winzern zu einer Torkelgemeinschaft zusammen. «Denn alle träumten vom eigenen Wein, aber niemand hatte damals den Mut, selbst zu kelteren». 1974 dann machte sich Peter Wegelin unabhängig und selbstständig und baute langsam einen schönen Sortenspiegel auf.

Boden für die Blauburgunder (Classic und Reserva) des Winzers. «Der Kalk», sagt er, «gibt dem Wein die Frische und eine grosse Lebendigkeit.»

MIT HERZBLUT DABEI

Mittlerweile keltert Peter Wegelin neun Hektaren Trauben, wovon weit mehr als die Hälfte auf seinen eigenen Parzellen wächst. Weisse Trauben sind in der Bündner Herrschaft rar, es gibt kaum welche, die man zukaufen könnte. «Denn alle Weissweine sind in fester Hand von Selbstkelterern.» So wie auch jene von Wegelin. Darum kauft er Blauburgunder, verarbeitet sie zusammen mit seinen eigenen Trauben und baut sie im Stahltank und auch im Barrique aus. Vorsicht: Wer ansonsten mit Herrschäftler Weinen nicht viel am Hut hat, könnte durchaus nach einem Gläschen umdenken... Denn die Blauburgunder sind vielschichtig, edel, fruchtig. Die Weine in der Schweiz und in der Bündner Herrschaft haben sich in den letzten 30 bis 40 Jahren enorm entwickelt. Allerdings, wenn sich ein Winzer wie Wegelin mit Herzblut einbringt und seine leidenschaftliche Suche nach Qualität nie





versiegt, dann kann sowieso nur Gutes entstehen. Es sei eine Revolution gewesen, was sich in den letzten Jahrzehnten in seinem Rebberg und in seinem Keller getan habe, erzählt er. «Doch längst schon haben wir die grossen Qualitätsschritte gemacht. Es erscheint mir indes immer noch irgendwie phänomenal, wie gut sich alles entwickelt hat. Aber wir wissen: Ohne Mut und Risiko wären wir nicht da, wo wir heute stehen.»

Für das kleine Weingut von Peter Wegelin hat sich der Mut und der Durchhaltewillen ausbezahlt. «Natürlich war es in den 80er- und 90er-Jahren für alle viel einfacher, die Weine zu verkaufen. Wir waren immer sofort ausverkauft.» Heute ist der Markt härter, auch weil die Qualität der Weine viel höher ist und weil mehr Mitbewerber dabei sind. «Ich finde diese Entwicklung aber gut. Das kommt der Qualität zugute. Am

Ende entscheidet ohnehin der Konsument. Der merkt heute, was gut und was hervorragend ist. Es ist ähnlich wie mit der Milch und dem Käse aus der Massentierhaltung. Die Unterschiede zu individuell produzierten Produkten sind unverkennbar.»

BIOVISION 2020

Die Biovision 2020 des Branchenverbands «graubünden WEIN» kann Peter Wegelin darum nur begrüssen. Allerdings sind erst wenige Weinbauern auf diesen nachhaltigen Pfad eingeschwenkt. Manche scheuen das Risiko von Infektionen, Pilzbefall (Mehltau) und Schädlingen, da dies die biologische Bewirtschaftung ganz schön herausfordernd gestalten kann. Wegelin hofft, dass das ehrgeizige Projekt «graubünden WEIN Biovision 2020» umgesetzt werden kann.



«Schön wäre es, wenn bis in drei Jahren die ganze Bündner Herrschaft herbizidfrei wäre. Aber wir müssen auch realistisch bleiben. Wichtig ist immer, etwas aus Idealismus und Überzeugung zu tun und nicht deshalb, weil die Subventionen dann etwas höher ausfallen würden. Geld», so Wegelin, «ist immer der falsche Weg.» Dass aber sein Weinkeller ab 2018 als offizieller Knospebetrieb registriert wird, darüber freut er sich schon jetzt wie ein Kind.

DER KELLER

Peter Wegelin hat sich 2002 entschlossen, einen neuen Weinkeller gleich angrenzend an seinen mit alten Mauern umfriedeten Rebberg Scadena, wo sein Top-Blauburger wächst, zu bauen. Entstanden ist ein moderner schmucker Keller in einer gelungenen Kombination von Funktionalität und ästhe-

tischer Architektur mit Degustationsraum und Terrasse für kleinere und grössere Events. Projektiert und umgesetzt wurde der neue Keller von den Architekten Koni Erhard und Daniel Schwitter. Zuvor kelterte der Winzer im Weinkeller des Schlosses Bothmar. Um seine Weine aber so auszubauen, wie es ihm vorschwebte, brauchte er dringend mehr Platz. «Gute Weine brauchen mehr Zeit, um zu reifen. Wir füllen sie im neuen Keller nun auch später ab, weshalb sie auch später in den Verkauf kommen – zugunsten der Qualität.»

DIE AUTORIN

Giulietta Garda ist als freie Journalistin tätig.

Ihre Region im Fokus

Damit Sie wissen, was Ihre Region bewegt

Alles Wichtige aus der Region kompetent recherchiert
und treffend analysiert.

abo.somedia.ch
0844 226 226

 **südostschweiz**



CHRISTIAN RATHGEB

Visionen Graubünden 2050

432 Seiten, Schweizer-Broschur
ISBN 978-3-906064-62-8
CHF 29.90

CHRISTIAN RATHGEB VISIONEN GRAUBÜNDEN 2050

Die Entwicklung seit der Kantonsgründung im Jahre 1803 zeigt, dass Graubünden ein exzellenter Nährboden für visionäre Ideen ist. Aus Visionen heraus entstanden etwa der alpine Tourismus mit kühnen Hotelanlagen, die Rhätische Bahn, Kraftwerke, olympische Spiele oder der Nationalpark.

Visionen sind für das Erkennen und Anstreben von langfristigen Perspektiven eines Staates unabdingbar, denn «strategisches Planen ist wertlos, es sei denn, man hat zuerst einmal eine strategische Vision» (John Naisbitt). Christian Rathgeb rief – in einer wirtschaftlich herausfordernden Orientierungsphase – auf, Visionen für Graubünden für das Jahr 2050 aufzuzeigen.

Daraus entstanden ist das vorliegende Buch VISIONEN GRAUBÜNDEN 2050, in welchem über 140 Personen und 15 Schulklassen ihre Zukunftsperspektiven für Graubünden darstellen. Neben prominenten Persönlichkeiten aus der Wirtschaft wie Alois Vinzens und Claudia Züllig, aus der Kultur wie Thomas Hirschi und aus dem Sport wie Nino Schurter, kommen alt Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf, aber auch engagierte Bürgerinnen und Bürger zu Wort. Der weltweit bekannteste Visionär Bertrand Piccard beschreibt einleitend seinen Weg von der Vision zur Tat.

So unterschiedlich die Visionen auch ausgefallen sind, allen gemeinsam ist die Zuversicht, Leidenschaft und Freude, mit welcher ein unglaubliches Potenzial für die Zukunftsgestaltung des Kantons Graubünden aufgezeigt wird.



Somedia Buchverlag
ist jetzt auch auf
Facebook zu finden



Erhältlich in der Buchhandlung oder
bei Somedia Production AG
www.somedia-buchverlag.ch
Telefon 055 645 28 63

somedia
BUCHVERLAG

**BEI UNS VERLIEBEN SICH NICHT
NUR SINGLES ALLE 11 MINUTEN**



MEMBER OF THE
PREMIUM SPORTS GROUP



**Nachhaltige
Marken, deren
inneren und
äusseren Werte
überzeugen.**

Meini Sport & Mode • Inhaber Wolfgang und Doris Gruber • rocksresort • CH-7032 Laax • www.meini.ch • shop@meini.ch

Täglich für Sie geöffnet: Mo–Fr von 8.00 – 18.30 Uhr • Sa–So von 8.00 – 18.00 Uhr

PREMIUM PARTNER:



STÖCKLI
The Swiss Ski

J.LINDBERG

AMUNDSEN
SPORTS

SPOKALM
SKI & SNOW

KJUS



DAS KULINARISCHE ERBE DER ALPEN: GENUSSRARITÄTEN

Alpensanddorn, Artischocken, Zigerklee, Gran Alpin, Gewürzbrot, Safran oder Mascarpin – alpine Schätze, hochwertig verarbeitet zu grandiosen kulinarischen Köstlichkeiten. Das kulinarische Erbe der Alpen ist reich an genussvollen Produkten. Graubünden liegt mitten drin in diesem grossen Erbe. Das widerspiegelt sich in einer ungemeinen Vielfalt.

VON KARIN HUBER, FOTOS SYLVAN MÜLLER, AT-VERLAG

Dominik Flammer spielt die Hauptrolle im «kulinarischen Erbe der Alpen». Er hat mit seinem ersten Buch über Schweizer Käse den Boden bearbeitet für die Entdeckung weiterer kulinarischer Schätze. Flammer hat den Produkten aus den Alpengebieten zwischen Slowenien, Österreich, Bayern, Südtirol, Savoyen, dem Aostatal und der Schweiz nachgespürt, deren Geschichte(n) recherchiert und ist zum Schluss gekommen: «Die im Alpenbogen wachsenden Produkte vom Apfel über die Kartoffel bis zum Zigerklee brauchen eine besondere Plattform.» Er hat sie ihnen gegeben. Und mit ihm ebenfalls viele Spitzenköche. Flammer sagt auch: «Den Mascarpin-Geisskäse gibt es genauso im Bergell wie im Veltlin. Das zeigt: Die Alpenprodukte kennen keine Grenzen. Ebenso wenig wie der Geschmack.»

EXKLUSIVE ALPENPRODUKTE

Mittlerweile also gibt es diese spezielle Plattform für die alten Sorten. Drei Bücher zum Thema sind dazu entstanden. Dass sich heute auch zahlreiche Spitzenköche den lange vergessenen Raritäten annehmen, ist ein Glücksfall. Traditionelle, regionale Produkte erfahren so auf die schönste Art und Weise ein kulinarisches Comeback.

Zwar war früher nicht immer alles besser. Aber die alten Sorten, neu und anders verarbeitet, beinhalten einfach mehr Geschmack als viele der hochgezüchteten Produkte, das finden auch Bündner Spitzenköche wie Andreas Caminada, die sich an Flammers kulinarischem Erbe der Alpen orientieren.

ES GIBT NOCH VIEL ZU ENTDECKEN

Die heutige überregionale Vielfalt respektive das kulinarische Erbe der Alpen ist noch lange nicht in allen Facetten ausgeschöpft. «Es gibt noch vieles zu entdecken. Auch geht es darum, diesen wertvollen alten Produkten den Stellenwert, der ihnen zusteht, zu geben und es geht darum, sie neu zu positionieren», sagt Dominik Flammer. «Regionale Spezialitäten sind immer auch kleine Exklusivitäten, die ihren Preis haben (sollen). Eine Schweizer Luxusuhr kostet ja auch mehr als eine Plastikuhr aus China.»

In den letzten Jahrhunderten haben Hirten, Säumer, Fürsten, Könige und Kaiser über die Grenzen hinweg Gerichte, Zubereitungsarten und Rezepte sowie Veredelungs- und Konservierungsverfahren ausgetauscht. Das passiert auch heute noch so. Zum Glück, möchte man sagen. Tradition und Innovation haben sich, so Flammer, seit jeher schon beeinflusst. «Heimische Zutaten wurden früher auch ergänzt, etwa mit exotischen Gewürzen. Daraus sind dann wiederum neue Rezepte und Traditionen entstanden.»

GRENZENLOS

Viele Verarbeitungstechniken, darunter auch der Labkäse, kamen schon vor Jahrhunderten nach Graubünden. «Die Bergamasker», weiss Flammer, «brachten 1550 das Lab in die Schweiz.» Dokumentiert habe dies so Jachiam Bifrun, ein Engadiner Reformier. Die Domleschger ihrerseits lieferten einst an den russischen Zaren ihre Äpfel. Egal ob Süsskäse,



Pinot Noir, Gewürzbrot oder Getreide: Vieles wurde schon vor Jahrhunderten importiert, manch anderes aber auch exportiert. «Graubünden mit seinen nord- und südalpinen Regionen ist das Herzstück der kulinarischen Alpen mit vielen Einflüssen aus dem Süden, Osten, Westen und Norden. Dabei haben weder die Produkte noch die Ernährungstraditionen vor den Grenzen Halt gemacht.»

BÜNDNER RARITÄTEN

Dominik Flammer kommt ins Schwärmen, wenn er an die heutigen alten, hochwertigen, kulinarischen Schätze denkt; an das Obst und an die Artischocken aus dem Domleschg, an die Alpkäse, an den Mascarpin, an die Herrschäftler Weine und Schnäpse, an die Bündner Fleischspezialitäten, an die

DAS KULINARISCHE ERBE DER ALPEN

Alte Produkte treten ihren Siegeszug an, dank des Innovationsgeists von Produzenten und Spitzenköchen und vor allem auch dank Dominik Flammer und Sylvan Müller (Fotograf), die sich dem kulinarischen Erbe der Alpen annehmen. Dominik Flammer ist Buch- und Drehbuchautor, Mitinhaber der Zürcher Agentur Public History Research. Er beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung und setzt sich mit seinen Büchern, die international mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet wurden, für die Wiederentdeckung regionaler Spezialitäten ein. Infos: www.publichistory.ch

Geissenvielfalt in Graubünden, an das Rätische Grauvieh oder an die Alpensauen. «Graubünden verfügt über unglaublich viele wunderbare Produkte und es werden immer mehr.» In jüngster Zeit wiederentdeckt wurden der Alpensanddorn und die Berberitze, ebenso die Baumnüsse, die in Soglio und in Malans angebaut werden, die Artischocken, die in Lavin und im Domleschg wachsen, die Safranfelder in Malix, Tomils oder in Sagogn oder der Hanf, der nun in der Bündner Herrschaft wieder angepflanzt wird. Der Bündner Röteli hat schon lange Liebhaber gefunden, genau wie der Schnaps aus dem Purpuren, den bislang als Einziger Gion Candinas in Surrein brennt. Wer einmal die Fuatscha Grassa, ein Gebäck der Konditorei Giacometti aus Lavin, probiert hat, der erinnert sich gerne wieder an Grossmutter's Küche.

NEUE IDENTITÄTEN ENTWICKELN SICH

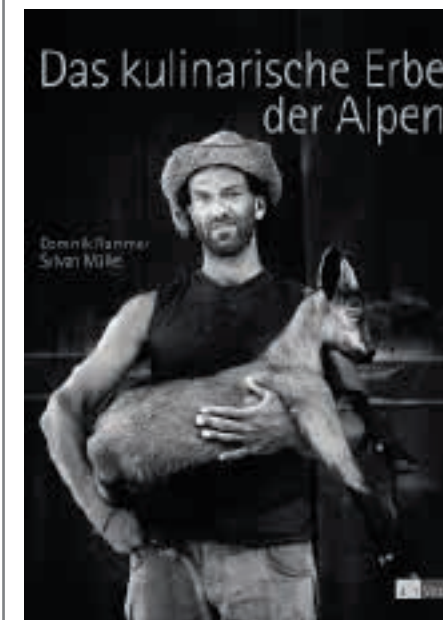
Weil Graubünden immer offen gegenüber Einflüssen aus anderen Regionen war, konnte und kann sich immer wieder Neues entwickeln. Dominik Flammer dokumentiert dies auf besondere Art in seinem umfangreichen Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» und zeigt auf, dass dank der alten, gefährdeten, heute wiederentdeckten und darum wieder neu





BÜCHER ZUM THEMA

Aus der Feder von Dominik Flammer stammen bislang drei Bücher, erschienen im AT-Verlag:



Das kulinarische Erbe der Alpen – Ernährungsgeschichte des Alpenraums, ISBN: 978-3-03800-735-7, Dominik Flammer, Sylvan Müller. CHF 98.–, AT-Verlag.



Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch, ISBN: 978-3-03800-746-3, Dominik Flammer, Sylvan Müller, CHF 78.–, AT-Verlag.



Enzyklopädie der alpinen Delikatessen, ISBN: 978-3-03800-829-3, Dominik Flammer, Sylvan Müller, AT-Verlag, CHF 40.90

produzierten Alpenprodukte sich eine neue kulturell-kulinarische Identität entwickeln konnte.

Die besonderen alpenländischen Raritäten findet man nicht im Supermarkt. Fündig wird man in erster Linie bei den Produzenten selbst. Etwa beim Biokartoffelbauer Marcel Heinrich in Filisur, der sich den alten «Patati»-Sorten mit Haut und Haaren verschrieben hat. Seine kleinen schmackhaften Knollen bezirzen schon viele Gaumen. Mit dem eigens lancierten «Kartoffeltaxi» finden sie sogar den Weg nach Zürich.

EINE STIFTUNG FÜR DAS ERBE

Obwohl schon viele der alten Sorten in den Küchen Einzug gehalten haben, bleiben sie etwas Besonderes. «Allerdings möchten wir die ganze Vielfalt alter traditioneller Produkte noch besser in den Köpfen und Herzen der Produzenten, der Köche und der Geniesser verankern», sagt Flammer. Darum hat er zusammen mit weiteren «Mitsreitern» eine Stiftung gegründet, um das kulinarische Erbe der Alpen zu bewahren und weiterzuentwickeln.

Im leer stehenden Kloster Stans in Nidwalden entsteht nun bis 2019 das alpine kulinarische Kompetenzzentrum «Culinarium Alpinum», das Beratung, Forschung und Dienstleistungen beinhaltet, ebenso ein spezielles gastronomisches Angebot (mit Hotelzimmern). Geplant sind überdies Kurse für Köche, für Bäuerinnen, für Käser, für Direktvermarkter und weitere Berufsgruppen sowie Angebote für Fachhochschulen und Ausbildungsstätten auch mit dem Ziel «Profilie-

rung durch Regionalität». «Ausserdem wollen wir das kulinarische Erbe der Alpen grenzüberschreitend mit einer Allianz der Alpenköche weiter forcieren.»



SPLÜGEN-TAMBO: EIN FAMILIEN- UND BOUTIQUE-SKIGEBIET

Die Pisten bleiben die gleichen, aber sonst wird bei den Bergbahnen Splügen vieles ganz anders: das Tarifsystem, die Gastronomie, flexible Jobs, neue Angebote und Events. Der Schritt vom Allerwelts-Skigebiet hin zum Familien- und Boutique-Skigebiet ist vorgespurt.

VON KARIN HUBER (TEXT) UND
MATHIAS KUNFERMANN, DEMATEO (BILDER)

Die Uhren in der Skiregion der Bergbahnen Splügen-Tambo ticken ab diesem Winter ein bisschen anders als anderswo. «Wir haben die Weichen neu gestellt, auch weil wir der Meinung sind, dass Skifahren für Familien wieder erschwinglich werden sollte.» Das sagt Ivo «FiFi» Frei, Mitglied der neuen Führungsriege der Bergbahnen Splügen-Tambo AG. FiFi Frei ist einer der führenden Köpfe, welche die Zukunft der Unternehmung nicht mehr unbedingt und vor allem nicht allein im Bahnbetrieb sehen. «Es braucht neue Geschäftsmodelle und neue und schlankere Prozesse. Und wir werden in wenigen Jahren zu jenen Bergbahnunternehmen zählen, die wachsen und denen es gut gehen wird», sagt er selbstbewusst.

Also hat man im Laufe der Sommermonate den Bahnbetrieb durchleuchtet. Was man gesehen hat, war nicht so erfreulich. Ausser den hohen Schulden, die nun nach einem Kapitalschnitt bis auf einen Rest vom Tisch sind, wurde vieles von unten nach oben gekehrt und die Weichen neu gestellt im Bewusstsein, dass die alten Konzepte heute einfach nicht mehr funktionieren.

Die Betriebsabläufe wurden optimiert, die Mitarbeitenden werden künftig flexible Arbeitsfunktionen innehaben und so etwa nicht nur an der Kasse, sondern ebenso im Restaurant oder in der Betreuung arbeiten. «Das macht die Jobs spannender und die Mitarbeitenden zufriedener», glaubt FiFi Frei.

GÜNSTIGE SKIBILLETTE, KIDS GRATIS

Für einen ersten Aufschrei in der Branche sorgte die Ankündigung, die Saisonkarten während des Vorverkaufs für günstige 390 Franken abzugeben. «Wir planten, 1000 Saisonkarten zu verkaufen. Verkauft haben wir knapp 2000. Zum Vergleich: Im letzten Jahr wollten nur gerade 120 Winter-

sportler eine Saisonkarte im Vorverkauf haben.» Die normalen Tageskarten erhalten Erwachsene ab dieser Wintersaison für 50 Franken.

Teenager zwischen 13 und 17 Jahren bezahlen im Vorverkauf 280 Franken. Die Kids bis 12 Jahre fahren gratis. «Wir haben ausserdem bereits die Schulen eingeladen, die Schüler einen Tag lang zu uns nach Splügen zu schicken.»

MADESIMO-SPLÜGEN UND SAAS-FEE

Zusammen mit dem italienischen Nachbarskigebiet Madesimo (Splügenpass) sind die Bergbahnen Splügen bereits eine Kooperation eingegangen. Die geografischen Grenzen werden nun mit Gästetransporten (mittels Pistenfahrzeugen) überwunden.

Splügen
Tambo





Die Bergbahnen Splügen-Tambo arbeiten neu mit dem Gletscher-Skigebiet Saas-Fee zusammen. Wer eine Saisonkarte von Splügen besitzt, fährt in Saas-Fee in diesem Winter zum halben Preis. Das Angebot gilt auch umgekehrt.

SHUTTLE AB CHUR – NACHTSKIPLAUSCH

Mit Beginn der Wintersaison lancieren die Bergbahnen Splügen-Tambo einen Shuttle-Abholdienst. Wintersportler werden jeweils freitags in Chur (17.30 Uhr) und an weiteren Stationen auf dem Weg nach Splügen zum Nachtskifahren abgeholt. Das Ticket ist kombiniert mit einem Käsefondue und Gratisgetränken. Mit 60 Franken ist der Gast dabei. Gute Verträge mit den Getränkelieferanten würden derart günstige Preise überhaupt erst ermöglichen, lautet die Erklärung.

FÜR DIE E-KIDS

Die Talstation wird ab diesem Winter auch zu einer Eventstation. Auf die «E-Kids» warten hier Elektro-Schneetöfss, hergestellt als Benzin-Töff in den USA. Für die Bergbahnen Splügen werden die Schneetöfss umgebaut zu kindgerechten E-Schneetöfss. In der folgenden Wintersaison wird es dann zusätzliche E-Schneetöfss für Erwachsene geben, die auf separaten Pisten eingesetzt werden sollen. An der Talstation und am Berg werden die Kinder auf dem Zauberteppich zu ihren Abfahrten transportiert. Am Berg warten für alle Snowtubes, diese überdimensionierten Gummireifen, mit denen man (gratis in Splügen) über den Schnee rutscht. Drei Winterwanderwege warten auf Nichtskifahrende. Sie kommen so günstig wie kaum irgendwo mit der Bergbahn auf den Berg (hin und zurück für nur 10 Franken).



SPLÜGEN

In Splügen – das Dorf wurde im 13. Jahrhundert zuerst von den Walsern besiedelt – wüteten 1716 und 1751 zwei verheerende Brände. Auch Überschwemmungen zerstörten immer wieder einmal das Dorf. Vom Spätmittelalter bis ins 19. Jahrhundert war Splügen ein wichtiges Passdorf. Die Warentransporte erfolgte über den San Bernardino ins Rheinwald und über den Splügen. Die Hotelbetten waren – bis der Gotthardtunnel eröffnet wurde – gut belegt. Die Leute blieben aus, viele Rheinwaldner waren gezwungen auszuwandern. Noch in den 30er-Jahren des letzten Jahrhunderts wurde laut darüber nachgedacht, Splügen in den Fluten eines grossen Stausees versinken zu lassen... Den verbliebenen mutigen Splügnern, die um ihr schönes Dorf kämpften, ist es zu verdanken, dass Splügen erhalten geblieben ist. Wieder zum Besseren kehrten sich die Zeiten, als 1967 der Strassentunnel San Bernardino eröffnet wurde. Von da an entwickelte sich Splügen zu einem beliebten Wintersport- und Sommerferienort. Das Skigebiet am Piz Tambo liegt auf 1480 bis 2215 Metern über Meer. Es ist schneesicher bis hinein in den Frühling. Bei schönem Wetter eröffnen sich vom Piz Tambo aus grossartige Ausblicke auf die Bergwelt. Infos: www.spluegen.ch

Auch wenn die Bergbahnen Splügen ihre Angebote zu äusserst erschwinglichen Preisen anbietet, wird die Kasse am Ende stimmen, glaubt man. «Wir trennen uns von verschiedenen Angeboten und setzen auf andere. Wer sagt denn, dass eine Bergbahn alles haben muss?», fragt FiFi Frei. «Wir konzentrieren uns auf das, was Gäste zu uns zieht.»

GASTRONOMIE IM WANDEL

Vom bisherigen gastronomischen Angebot verabschiedet man sich zwar nicht ganz, aber der Schritt zum hochwertigen

Mountain Fastfood ist schon vollzogen. Für die neuen Genüsse sorgen wird Jan Munnikhuizen mit pur.catering in Chur. Im Restaurant sind an Marktständen kalte und warme Gerichte erhältlich. Die Fleisch- und Käseprodukte kommen von den Produzenten aus dem Tal. «Wir setzen auf Qualität», so FiFi Frei, «die wir unseren Gästen zu günstigen Preisen anbieten.»

WARUM NACH SPLÜGEN?

«Wir bieten mehr fürs Geld und bieten Familien günstige Wintersporttage. Wir wollen den alten Charme wieder aufleben lassen, ohne das Neue auszuschliessen. Wir wollen unser Wintersportgebiet zu einem Ort für Einheimische und Gäste machen.» Wichtiges Bindeglied ist der neue Geschäftsführer, der in erster Linie Gastgeber sein wird. Der neue Verwaltungsrat besteht nicht mehr aus Branchenspezialisten. Die Verwaltungsräte – ein Geometer, ein Architekt, zwei Gemeindepräsidenten, davon einer Hufschmied, sowie ein Kommunikationsprofi – bringen dafür andere Qualitäten mit. «Vor allem denken wir frei. Das öffnet neue Möglichkeiten», erklärt FiFi Frei.

GRATIS-SCHNUPPERTAGE IM DEZEMBER

«Alles was wir planen, können wir nicht in dieser Saison umsetzen. Aber im kommenden Jahr werden wir an unseren Angeboten weiterbauen. Testen kann man unser Wintersportgebiet am Wochenende vom 8. bis 10. Dezember. Die Skitagespässe sind an diesem Wochenende für alle kostenlos.»



NEOZOEN – TIERISCHE EXOTEN

Sie sind «sooo süüss» – und doch so ungeliebt? Globetrotter-Tiere sind fremdländische Lebewesen, die in Graubünden nicht willkommen sind, weil sie die einheimische Tierwelt bedrohen und verdrängen. Doch das interessiert diese Tiere natürlich nicht. Sie kommen trotzdem – und bleiben! Für einheimische Arten kann das Folgen haben und auch Schäden anrichten.

TEXT: NADJA WIELATH, FOTOS: HANNES JENNY, ERWIN JÖRG

Was hat ein Goldfisch mit einer Bismarrratte, einem Marderhund, einem Tintenfischpilz oder einem asiatischen Marienkäfer gemeinsam? Evolutionstechnisch überhaupt nichts. Aber sie alle kommen natürlicherweise in Graubünden nicht vor. Neobiota sind Organismen, die nach der Entdeckung Amerikas um 1500 mithilfe des Menschen den Weg hierher fanden und heute freilebend angetroffen werden können. Das können Pflanzen, Tiere, Pilze oder Mikroorganismen sein. Bei Pflanzen spricht man von Neophyten, bei Tieren von Neozoen. Viele dieser eingeschleppten oder eingeführten «Neulebewesen» verschwinden wieder oder fügen

sich in das einheimische Ökosystem ein. Was aber geschieht bei starken Vermehrungseigenschaften, fehlenden Feinden oder Konkurrenten? Sie verhalten sich invasiv, was bedeutet, dass sie sich unkontrolliert verbreiten. Dabei können sie einheimische Arten verdrängen und erhebliche, langfristige und irreparable Schäden anrichten.

BLINDER PASSAGIER – UND DOCH GEFRAGT

Der Waschbär ist eines der putzigsten Tierchen, die in Graubünden gesichtet wurden. Zumindest als wunderschöne Verzierung in Form von langhaariger Fellapplikationen sieht



Waschbär



Grauhörnchen



Neozoen Harmonia axyridis.



Procambarus clarkii.



Leptinotarsa decemlineata.



Asiatischer Marienkäfer (Bild: Erwin Jörg)

man ihn an Kapuzen, an Schals etc. in Graubünden. «Eine grössere lebende Population gibt es in Graubünden zurzeit jedoch (noch) nicht. Allerdings wurden einzelne Exemplare in Nordbünden bis Savognin gesichtet», erklärt Hannes Jenny, der Wildbiologe vom Amt für Jagd und Fischerei. Wie aber kamen die Waschbären überhaupt hierher? «1934 wurden Waschbären von Pelztierfarmen von Amerika nach Deutschland gebracht und dort gezüchtet sowie aktiv ausgesetzt. Von dort kamen sie als blinde Passagiere in die Schweizerischen Gefilde», führt er weiter aus. Dieser Kleinbär ist einer der künstlerisch talentiertesten! Mit seiner überdurchschnittlich hochentwickelten Feinmotorik und Cleverness löst er jede Schraube, öffnet er unterschiedlichste Verschlüsse und erobert damit fast jeden Dachstock.

EIN BISSCHEN CHINESISCHES GLÜCK

Es gibt verschiedene Neozoen in Europa. Ebenso verschieden sind die Beweggründe und Wege, wie die Exoten zu uns ka-

men. Die meisten sind «Wandervögel». Sie marschierten via Nachbarländer nach Graubünden oder sind in der «Ready-position» in benachbarten Regionen. Unter den häufigsten Neozoen-Arten figurieren der Marderhund, der Waschbär, der Damhirsch, der Sikahirsch, die Bisamratte, das Grauhörnchen und der asiatische Marienkäfer.

Das asiatische Glückskäferchen wurde ursprünglich in Gewächshäusern einiger europäischer Länder zur Bekämpfung von Blattläusen eingeführt. Dieses neue Glück entwich aber, fand eine starke Ausbreitung von Norden her in die Schweiz und verdrängt seither einheimische Glücksträger. «Durch die Verbreitung eines unangenehmen Geruchs, können die an sich harmlosen Tiere lästig werden. Saugt der Käfer an verletzten Trauben und wird er bei der Rebernte mit den Trauben gepresst, führt dies zu massiven Qualitätseinbussen beim Wein», warnt Marco Lanfranchi, tätig als Naturwissenschaftler beim Amt für Natur und Umwelt Graubünden.



Neozoen Harmonia axyridis (Marienkäfer).

«Im Herbst versammelt sich die Marienkäferschar an Hauswänden und dringt durch Ritzen in Gebäude ein. Was tun? Eine allumfassende Strategie existiert nicht. Es kann nur situativ vorgegangen werden, beispielsweise, dass die Hausfasaden abgedichtet werden», sagt Lanfranchi.

EIN GRAUHÖRNCHEN FÜR GRAUBÜNDEN?

Nein, lieber nicht! Das hier lebende Eichhörnchen, ein süsses einheimisches Nagetier mit buschigem Schwanz und neckischen Haarbüscheln an den Ohren, ist mit seinen rund 300 Gramm Körpergewicht eines der grössten einheimischen Nager. Das nordamerikanische Grauhörnchen hingegen ist fast doppelt so gross wie unser europäisches. Der graue Invasor braucht entsprechend rund doppelt so viele Kalorien. Aufgrund ihrer Grösse und Aggressivität ist die eingeschleppte Art – heute lebt in Europa bereits eine Population von mehreren Millionen Exemplaren – den einheimischen Spezies überlegen. Zudem ist das Grauhörnchen häufig Trä-

ger eines pockenartigen Parapoxvirus. Ihm selbst schadet dieses Virus nicht, für die einheimischen Artgenossen endet es tödlich.

Die graue Gefahr droht jetzt auch nach Graubünden zu kommen! Via Italien kann es ins Tessin und in Graubünden einmarschieren und für ein «unfriendly Takeover» sorgen. Zurzeit lauert es im Piemont, Genua und in der Lombardei – 50km von der Schweizer Grenze entfernt. Wehren wir uns gegen die amerikanische Grossmacht und retten die bündnerische Biodiversität! «Lassen wir diese fremden Nager nicht triumphieren und melden wir ihr Vorkommen beim zuständigen Wildhüter», rät Hannes Jenny.

TIERLIEBE VERSUS ÖKOLOGISCHE VERNUNFT

Beachtet werden Neuankömmlinge meist erst dann, wenn sie einen Schaden anrichten. Ihre Bekämpfung ist oft schwierig, weil die Einheimischen in Mitleidenschaft gezogen würden. Die Bedrohungen sind sehr unterschiedlich. Die lokalen



Trachemys scripta elegans.



Corbicula fluminea.

Ökosysteme sind nicht auf Neozoen und invasive Neobiota vorbereitet. Es kommt zu genetischen Kontaminierungen, einer «Verbastierung» der Arten oder die Systeme kollabieren, weil sie überstrapaziert sind und das Gleichgewicht zerstört wird. Die Verbreitung oder Exekution von Neozoen ist und bleibt jedoch letzten Endes eine emotionale Frage. Dabei wird das individuelle Leben dem Gesamtsystem gegenübergestellt – und gewichtet.

Meistens lassen wir uns von unseren Gefühlen leiten, wenn wir die grossen Kulleraugen eines unschuldigen Waschbären sehen, der ja nichts dafür kann, dass er hier ist. Immer wieder opponieren auch Tierschutzorganisationen gegen politische Mächtigkeiten. Doch die Wissenschaft stellt hier ganz andere

Überlegungen im Bewusstsein an, was die Neozoen alles anrichten können. Irgendwann werden wir lernen müssen, damit auszukommen, was die Natur uns zur Verfügung stellt. Und uns damit arrangieren, uns gegenseitig tolerieren und respektieren.



NADJA WIELATH

Nadja Wielath ist Betriebsökonomin, Kommunikationsfachfrau und freie Journalistin. Sie ist in Chur tätig und lebt hier.

MARTIN MEULI – OPERATION AM UNGEBORENEN

Er ist Pionier der Fötalchirurgie. Der Bündner Martin Meuli, Direktor der Chirurgie am Kinderspital Zürich, hat Schweizer Medizingeschichte geschrieben. Die Geschichte über Martin Meuli haben Magdalena Ceak und Peter Rothenbühler verfasst.

VON KARIN HUBER

Der Bündner Martin Meuli ist ein ungewöhnlicher Mensch und ein begnadeter Chirurg. In diesem Jahr haben die beiden Autoren Peter Rothenbühler und Magdalena Ceak ihr Buch über den Pionier der Fötalchirurgie präsentiert. Es ist im Somedia Buchverlag und im Werd & Weber Verlag AG erschienen.

Professor Dr. Martin Meuli ist ein neugieriger, ehrgeiziger und origineller Kopf: Eigentlich wollte er Sänger oder Tennislehrer werden. Dann aber hat er sich für ein Medizinstudium entschieden. Schliesslich wurde er Oberarzt statt Tenor. Am Zürcher Kinderspital hat er als Spezialist für Verbrennungsbehandlung die revolutionäre Entwicklung einer im Labor gezüchteten Haut vorangetrieben. Bei einem längeren Amerika-Aufenthalt entdeckte er die Möglichkeit, ungeborene Föten mit Spina bifida (offener Rücken) im Mutterleib zu operieren. Damit hat er als Pionier dieser Operationstechnik schon vielen Kindern ein Leben im Rollstuhl erspart und auch ein Stück Schweizer Medizingeschichte geschrieben.

Den Jahrhundertmediziner, wie ihn Fredi M. Murer im Vorwort des Buches «Operation am Ungeborenen» benennt, kennt man auch als Chirurg, der als erster in der Schweiz siamesische Zwillinge trennte. «Martin Meuli ist eine landesweit hochgeschätzte und weltweit gefragte Autorität seines Fachs, der während seiner manchmal sehr langen OPs mit seiner vielköpfigen, hellgrün verummten Crew klassisch-romantisches Liedgut zu singen pflegt. Wen wundert es da noch, dass der damalige Medizinstudent ernsthaft damit liebäugelt, sein Studium mit dem eines Opernsängers zu vertauschen...»

Das tiefgründige Buch liest sich leicht, gibt ungemein spannende Einblicke ins Leben von Martin Meuli und in seine Operationstechniken. Es spannt den Bogen von seiner Kind-

heit über die Studienzeit, über seinen USA-Aufenthalt, bei dem er Forschungsarbeiten über die Fötalchirurgie machte, bis zu seinem heutigen Wirken.

Die erste Operation an einem Schweizer Ungeborenen fand am 20. Dezember 2010 in Zürich statt – Meuli wurde dabei von einem der erfahrensten Fötalchirurgen aus Philadelphia unterstützt. Seither hat er viele ungeborene Kinder operiert und sie so vor dem Rollstuhl bewahrt. Das «Zentrum für Pränataldiagnostik und -therapie» wird vom Kinderspital Zürich und vom Universitätsspital Zürich gemeinsam betrieben. Es gehört heute zu den knapp 20 Zentren auf der ganzen Welt, die ein etabliertes, umfassendes und ausgereiftes Programm für Fötalchirurgie eingerichtet haben, über ein entsprechend erfahrenes Expertenteam verfügen und eine genügend hohe Fallzahl behandeln.

Meuli hat übrigens die Operationstechnik bereits weiterentwickelt. Man wird darüber sicher bald mehr erfahren.

ZUM BUCH



Martin Meuli – Operation am Ungeborenen
Autoren: Peter Rothenbühler, Magdalena Ceak
ISBN: 978-3-85932-837-2
Seiten: 360
Verlag: Somedia Buchverlag/
Werd & Weber Verlag AG

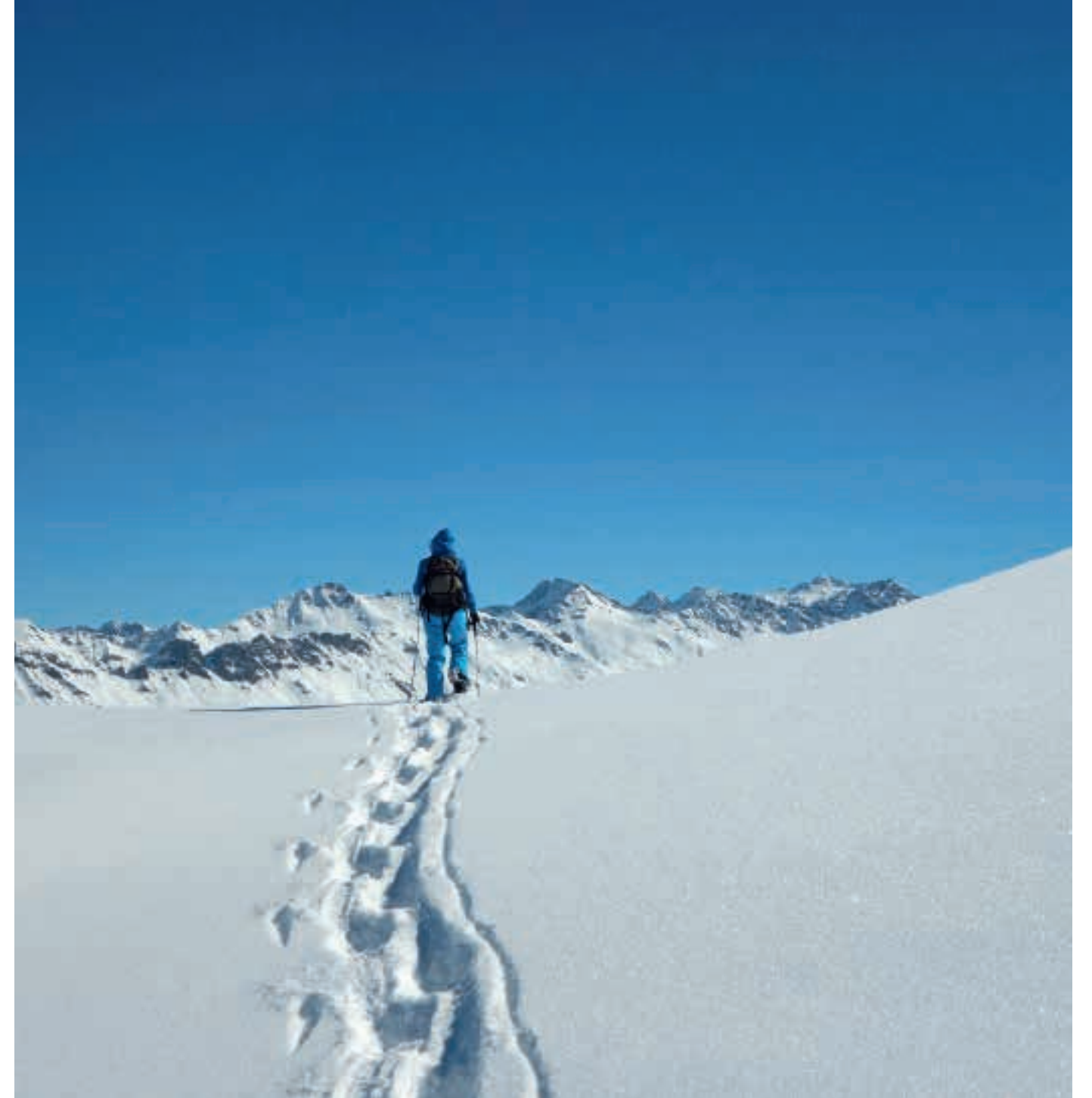
Das Buch «Martin Meuli – Operation am Ungeborenen» ist lesenswert.

EINE KLEINE WEISSE RÄTISCH-GRIECHISCHE GÖTTERREISE

UNTERWEGS IM DREIECK CHUR-BRAMBRÜESCH-FELDIS

Die Schneeschuh-Arena Dreibündenstein verbindet die drei Gebiete rund um die Hochebene Dreibündenstein (Brambrüesch, Feldis, Pradaschier). Je eine signalisierte Schneeschuhroute führt ab den drei Stationen zur Hochebene, dadurch ergeben sich abwechslungsreiche Schneeschuh-Rundtouren. Eine Schneeschuhwanderung auf dieser Hochebene ist auch eine kleine rätisch-griechische Götterreise.

VON KARIN HUBER (TEXT) UND CHUR TOURISMUS (BILDER)



Fahl noch war das Morgenlicht unten an der Talstation der Brambrüeschbahn in Chur, kaum auszumachen, ob sich der Himmel wieder tintenblau einfärben würde. Doch dann, weniger als eine Stunde später, stehen die Schneeschuhwanderer im gleissenden Schneemeer: Swarovski-Kristalle milliardenfach. Auf 2176 Meter über Meer und damit auf dem höchsten Punkt des Dreibündensteins, da wo das Niemandsland beginnt, bläst eine kühle morgendliche Brise. Ausser der Musik des Windes ist nichts zu hören. Hinter einer windgeschützten Kuppe startet die Schneeschuh-tour nach Feldis.

FEDERLEICHT ÜBER DEN SCHNEE

Die Schneeschuhe sind schnell festgezurr. Der Schnee trägt das Gewicht eines Menschen gut. Die Aussichten, federleicht über die unberührte stille Hochebene bis hinüber zum Feldiser Skigebiet zu laufen, sind verlockend. Die leicht hügelige

SCHNEESCHUH-ARENA DREIBÜNDENSTEIN

Bereits seit Winter 2015/16 verbindet die Schneeschuh-Arena Dreibündenstein die drei Gebiete rund um die Hochebene (Brambrüesch, Feldis, Pradaschier). Die Schneeschuh-routen von allen drei Stationen aus sind signalisiert. Rundreise-Tickets umfassen nebst dem Bergbahntransport auch die Rückreise mit dem öffentlichen Verkehr zum Ausgangspunkt. Die Hochebene Dreibündenstein ist ein wahres Paradies für Schneeschuhwanderer mit spektakulärem Rundum-Panorama, unter anderem ins Unesco-Welterbe Tektonikarena Sardona, Piz Beverin, Tödi, Calanda, Rätikon-Massiv sowie bis zu den Gebirgszügen von Arosa, Lenzerheide und Davos.

Die Schlittelbahnen in Brambrüesch und Feldis sowie die Rodelbahn in Pradaschier ergänzen das Schneeschuh-Erlebnis und sorgen für viel Abfahrtspass. An allen drei Stationen ist zudem eine flexible Schneeschuhmiete möglich, so können Schneeschuhe und Stöcke z. B. in Brambrüesch gemietet und in Feldis oder Churwalden zurückgegeben werden. In mehreren gemütlichen Bergrestaurants können Schneeschuhwanderer bei toller Aussicht wieder auftanken. Die Schneeschuhkarte Dreibündenstein umfasst alle Routen, Restaurants, Mietstationen und weitere wichtige Infos. Sie ist ab Saisonstart bei allen drei Bergbahnen für CHF 7.50 erhältlich. Infos: www.dreibuendenstein.ch



Hochebene hier ist Paradiesland. Sie ist eingebettet zwischen dem Skigebiet Pradaschier mit dem Windegga-Gipfel (2282 m ü. M.) – dort wo auch die längste Rodelbahn der Welt Superlative setzt –, dem 2529 Meter hohen Fulbergegg, und der Feldiser Sesselbahn Mutta. Leute, die dem üblichen Winterrummel hin und wieder entfliehen wollen, fühlen sich hier wohl.

Eine gute Viertelstunde lang geht es leicht abwärts. Wir blinzeln ins Sonnenlicht, staken aus lauter Lebensfreude wie die Störche im Salat hin und her, blicken hinauf zum Steinmännchen auf dem Dreibündenstein und zum Felsberger und zum Churer Calanda. In dieser Perspektive sieht das Bergmassiv ganz anders aus als von Chur aus. Seinen Namen geliehen hat der Berg dem erstmals vor 226 Jahren gebrauten Calanda-Bier. Älter als das Bier, aber jünger als der Calanda, ist die

Hauptstadt Graubündens. Mit ihren 5000 Jahren Siedlungsgeschichte nimmt sie für sich in Anspruch, die älteste Stadt der Schweiz zu sein, was immer mehr Gäste anlockt. Chur ist der ideale Ausgangspunkt zu einem vielfältigen «Outdoor-Mekka», wie dies Trendpapst Tayler Brûle längst schon in die Welt hinausposaunt hat.

DIE MAIENSÄSSE NAMENS ZÉUS

Sobald der kleine Abstieg auf die eigentliche Hochebene bewältigt ist, kann der Schneeschuhwanderer auf einen gespurten Weg einbiegen. Wir nehmen es gemütlich, wandern mit unseren Yeti-Schuhen über die Alp da Veulden. Ein Wegweiser sagt den Wanderern, wo es langgeht auf der Ebene, die eigentlich auch noch die rätoromanisch-deutsche Sprachgrenze markiert: zum Dreibündenstein, zur Emser Skihütte, zu den



Emser Maiensässen Zéus, nach Rumadetsch Feldis, zur Alp Raguta, nach Scheid, zum Fulbergegg und zum Stätzerhorn. Weshalb diese Emser Maiensässe den hier doch etwas seltsam anmutenden Namen der griechischen Gottheit Zeus tragen, kann auch das Rätische Namenbuch nicht schlüssig beantworten. Ausserdem finden sich in lokalhistorischen Unterlagen nur wenige urkundliche Erwähnungen (etwa 1368 Zews, 1375 Palu dadzeus, 1600 Zeuws, Zeüwss) darüber. Doch wir genießen diese rätisch-griechische Götterreise in vollen Zügen...

PHÄNOMENALE AUSSICHTEN

Auf dem Weg zur Feldiser Sesselbahn lockt die Alp Raguta zu einem Zwischenhalt. Tisch und Bänke laden zu einem Verschnauf ein. Weiter vorne noch drehen auf der Natureisbahn Schlittschuhläufer ihre Runden. Es wird zunehmend

warm, denn vom Feldiser Himmel brennt die Sonne. Und unseren Augen gefällt, was sie sehen: Den im unteren Teil bereits grünen Heinzenberg mit den kleinen Bergdörfern wie Präz, Sarn, Portein, Flerden, Urmein und Tschappina; den weit entfernten Piz Curver, das nahe Muttner Horn, das Zwölfihorn und den markanten Piz Beverin.

Die Natureisbahn Alp Raguta liegt auf 1910 Metern über Meer auf dem Gebiet der Gemeinde Scheid. Wir schleichen sie quasi von hinten an und beschliessen aus dem Stand heraus, hier, wo man auf Holzbänken im Schnee sitzen kann, einen Aperitif zu bestellen... Weit bis zur Feldiser Sesselbahn ist es von hier aus nicht mehr. Doch im späten Frühling ist sie nicht immer in Betrieb. Es lohnt sich, sich vorher zu erkundigen. Aber man kann auch über den Hang beim Bahntrasse hinabwandern.



Die Familie Livers: Gian Claudio, Beat, Antonia, Mic, Corina.

«WER HÄTTE DAS DAMALS GEDACHT...!»

45 JAHRE SPORT BEAT IN BRIGELS UND FLIMS

Anfang November 2017 kann die Firma SPORT BEAT in Flims und Brigels ihr 45-Jahr-Jubiläum begehen. Brigels war zu Beginn der Siebzigerjahre touristisch im Aufschwung: Die Bergbahnen Péz d'Artgas in der Region Brigels, Waltensburg und Andiastr wurden gebaut – es herrschte Aufbruchstimmung. Der gebürtige Brigelser Beat Livers, damals in Baden in einer Kaderfunktion im Wohnbereich tätig, erkannte die Zeichen der Zeit und hatte die Idee, in Brigels ein Sportgeschäft zu eröffnen. Wer hätte damals gedacht, dass dieser Spontanentscheid zu einer Erfolgsgeschichte obnegleichen führen würde.

VON RENÉ CHATELAIN



1997 wurde das neue Geschäft an der Hauptstrasse in Flims eröffnet.

«Ich wollte nur nebenbei etwas Kleines aufziehen», meint der Jubilar bescheiden. Er wollte den Einheimischen und Gästen, die in Brigels Ski fahren, einen guten Service bieten und dabei auch seinem jüngeren Bruder Claudio, der im Kader des Bündner Skiverbands Rennen fuhr, bestes Material zur Verfügung stellen. Dass er damit den Grundstein für ein jahrzehntelang andauerndes Geschäftsmodell schuf, hätte er sich damals nicht im Traum vorgestellt. Leider verstarb Claudio im Jahr 1973 an den Folgen eines schrecklichen Verkehrsunfalls. Nach dem ersten Schock entschied Beat seinen eingeschlagenen Weg trotzdem fortzusetzen, auch im Sinne von Claudio.

BESCHIEDENER ANFANG

Im November 1972 setzte der damals 23-jährige Livers die Idee in die Tat um und eröffnete im Elternhaus auf lediglich 18 Quadratmetern seinen ersten Laden unter dem Namen SPORT BEAT. Klein, aber fein und originell ausgebaut, wurde das Geschäft bald bei vielen Leuten bekannt und beliebt. Aller Anfang ist schwer – während der Woche ging der frischgebackene Unternehmer seiner Tätigkeit im Unterland nach, zu Hause sprang die ganze Familie ein. Mutter Franzisca half jahrelang im Verkauf tüchtig mit, Bruder Remigi, der damals noch die Sekundarschule besuchte, konzentrierte sich auf Ski, Skischuhe und Service. Auch Onkel Silvester könnte noch von den Anfängen berichten, als nächstelang Ski gewartet und Bindungen montiert wurden. Es war

eine harte, aber auch schöne Zeit, denn der Erfolg war da. Bereits nach dem ersten Winter entschloss sich Beat, seine Stelle im Unterland aufzugeben und definitiv in seine geliebte Surselva zurückzukehren und sich voll und ganz dem Aufbau seines jungen Betriebs zu widmen.

DIE GANZE GESCHICHTE DES SKISPORTS

Versteckt hinter der Stenna-Grossbaustelle in Flims hat Beat Livers ein privates Skimuseum eingerichtet, das es in sich hat.

«Der Skisport hat mich schon als kleiner Bub fasziniert und dieser Faszination bin ich immer treu geblieben, als Skifahrer, Verkäufer und Sammler», sagt Beat Livers.

Seit über 35 Jahren sammelt Beat fleissig alte Ski, Skischuhe und Stöcke, sodass mittlerweile rund 1200 Paar Ski im Museum nach Marken und Jahrgang ausgestellt sind. Das älteste Paar ist weit über 100 Jahre alt.

Freunde sowie langjährige Kunden bringen immer wieder interessante Ski, oftmals mit einer speziellen Geschichte, welche auch als Leihgabe präsentiert werden.

Original-Rennski von Gustavo Thöni (Spalding), Marc Girardelli (Atomic), Erwin Josi (Kneissl), Ariane Ehret (Kästle), Irene Eppler (Kästle) und andere mehr haben ebenfalls einen Ehrenplatz in der Ausstellung.

Der Erbacher-Ski, in den 70er- und 80er-Jahren in der Surselva äusserst beliebt wegen seiner Schnelligkeit, wird vom «Museums-Chef» immer wieder speziell vorgestellt. Leider ist die Marke Erbacher bereits vor Jahren vom Markt verschwunden.

Natürlich sind auch ehemalige Schweizer Skimarken wie Attenhofer, Authier, Erba, Ettinger, Herger, Lindauer, Roth, Schwendener, Staub, Streule etc. zu bestaunen.

Skischuhe von der ersten Generation aus Leder, dann Leder plastifiziert, später die ersten Kunststoffmodelle bis zum heutigen Hightech-Skischuh.

Vor zwei Jahren hat Beat Livers das Geschäft seinem Sohn Gian Claudio übergeben, somit hat er mehr Zeit für seine Hobbys. Gerne öffnet er das an sich private Museum für spezielle Anlässe wie Apéros, Versammlungen oder für Anlässe von Kunden.

*«Aufgefallen ist SPORT BEAT schon damals
mit seinen gelben Werbezetteln
und Plakaten, die der Chef eigenhändig mit
dickem farbigem Filzstift gestaltete.»*

STEINE IN DEN WEG GELEGT

Der Erfolg des Jungunternehmers passte nicht allen. Ein Mitbewerber aus der weiteren Region setzte ihm in Brigels einen Konkurrenzladen «vor die Nase». Groll hegt Beat deswegen heute keinen: «Im Gegenteil, das zwang mich, nach Alternativen umzuschauen, und so eröffnete ich vier Jahre nach dem Beginn in Brigels einen Laden in Flims Dorf.» Doch auch in Flims wurde sein Auftritt nicht nur gerne gesehen. Vor allem die Warenbeschaffung war am Anfang schwierig, wurde er doch von wichtigen Lieferanten auf Druck von Mitbewerbern boykottiert. «Dies jedoch», sagt Beat heute gelassen, «hat uns stark gemacht. Wir mussten die Ware zum Teil im Ausland beschaffen, wodurch wir mit vielen Geschäftsleuten gute Beziehungen aufzubauen vermochten und dafür unsere Produkte günstiger anbieten konnten.» Ohne diese Steine, die ihm von der «lieben Konkurrenz» in den Weg gelegt worden sind,

hätte er diesen Schritt nach Flims womöglich nicht so schnell gewagt. Heute ist er den damaligen Widersachern dankbar.

AUCH IN FLIMS WAR DER ERFOLG SCHNELL DA

Die Kundschaft freilich merkte davon kaum etwas. Auch in Flims war der Erfolg schnell da. Im ersten Winter mit nur einer Verkäuferin und einem Service-Monteur war manchmal die Hölle los. Bis 18.30 Uhr mussten alle drei im Laden sein, die Reparaturen und Bindungsmontagen konnten erst am Abend in Angriff genommen werden. Der Chef und sein Mitarbeiter Vendelin krampften oft bis nach Mitternacht... Aufgefallen ist SPORT BEAT schon damals mit seinen farbigen Werbezetteln und Plakaten, die der Chef eigenhändig mit dickem farbigem Filzstift gestaltete. Ein Kinderski einschliesslich Tyrolia-Bindung und Montage für 79 Franken. Schon damals ein sehr guter Preis.



Antonia Livers im Laden in Flims.



Beat mit seiner Mutter Franzisca 1972 vor dem Laden in Brigels – rustikal und beliebt.



Beat mit einer Auswahl seiner Skipreziösen.

DIE STARKE FRAU BEI SPORT BEAT

In dieser Zeit des Aufbaus war Antonia Livers-Caduff unterstützend an der Seite von Beat. Nach ihrer Heirat 1978 kümmerte sich die gelernte Kindergärtnerin um ihre gemeinsamen Kinder. Nebenbei übernahm sie den Konfektionseinkauf und erledigte die Büroarbeiten. Heute ist Antonia immer noch mit Leib und Seele die treibende Kraft, wenn es um das modische Gespür für Neuheiten geht. Die gesamte Sortimentsgestaltung im Bereich Sportmode geht durch ihre Hände. Mit ihrer ruhigen, fleissigen und diplomatischen Art hat auch sie SPORT BEAT mitgeprägt und massgeblich zum Erfolg beigetragen.

NEUER LADEN IN BRIGELS

Am Gründungsort Brigels waren die Platzverhältnisse schon längst fast unzumutbar. Man entschloss sich deshalb, den am Elternhaus angrenzenden Stall zum Laden umzubauen. Dies wurde während des Sommers 1986 unter der Bauleitung des vielseitigen Chefs ausgeführt. «Vorarbeiter» war Silvio Riedi, der sonst in Flims die Funktion des Stellvertreters innehatte. «Im Herbst 1986 durften wir viele Komplimente entgegen-



Reklamewagen SPORT BEAT anlässlich des Tour-de-Suisse-Bergzeitfahrens Illanz – Falera 1982.



Medaillensammlung von Nadia Kälin-Livers, der Tochter von Antonia und Beat. Sie war als Snowboarderin Schweizer Meisterin und Olympiateilnehmerin.

nehmen», sagt Remigi Livers, der seit 1977 zusammen mit seiner Frau Corina das Geschäft in Brigels führt. Auch Skimonteur Alfred Cathomas zeigte sich begeistert von der neuen Werkstatt.

45 JAHRE UND «STILL GOING STRONG»

Und nun ist es schon bald ein halbes Jahrhundert her, seit SPORT BEAT seinen Anfang nahm und in der Surselva und darüber hinaus nach und nach zum festen Begriff geworden ist. Mit weniger als einer Handvoll Mitarbeitern begann es 1972 und heute sind in der Saison bis zu 35 Angestellte am Werk! Es waren für Beat Livers, seine Familie und sein Team bewegte Zeiten, auf die er gerne und mit Stolz zurückblickt.



DER AUTOR

René Chatelain (73) war in den 70er-Jahren Kurzdirektor in Flims. 1990 hat er GRAUBÜNDEN EXCLUSIV ins Leben gerufen und arbeitet heute als freier Mitarbeiter für das Magazin. Er lebt am Bodensee und in Südafrika.



DAVOSER SCHLITTEN: EIN STÜCK HOLZ FÜRS LEBEN

Er ist ein Stück Kulturgeschichte, ein Stück Familiengeschichte und er vereint Tradition und die Liebe zum Handwerk. Ausserdem kennt ihn jedes Kind. Der Davoser Schlitten ist weit mehr als ein Stück Holz. Wer einen Davoser Schlitten sein Eigen nennt, gibt ihn nicht mehr her – man besitzt ihn lebenslang.

VON KARIN HUBER, FOTOS VON DALUZ-WORKS/R. BRÜLHART



Den ersten scheuen Kuss gab es auf dem Davoser Schlitten, das geflickte Loch in der Hose erinnert an eine allzu rasante Schlittenfahrt und der eingefangene Muskelkater an Bauch und Beinen zaubert noch Jahre danach ein Erinnerungslächeln ins Gesicht. Wer einen Davoser Schlitten hat, der kann viele Geschichten erzählen...

Geschichten erzählen über den Davoser Schlitten kann auch Paul Ardüser. Er baut dieses Kultur- und Kultobjekt – wieder. Sein Grossvater hätte wohl Freude daran. Denn der legte in seiner Schreinerwerkstatt schon 1928 Hand an diesen Schlitten an, den der Davoser Skipionier Tobias Branger 1888 erfunden hatte und der dann von Davoser Handwerkern hergestellt wurde.

DAS ORIGINAL

«Der Davoser Schlitten gehört zu Davos wie die ›Landwasser‹ oder wie die ›Parsenn‹, findet Paul Ardüser. Er ist glücklich darüber, dass er sich vor drei Jahren entschieden hat, den original Davoser Schlitten wieder in der eigenen Schreinerei zu bauen. Als sein Vater mangels Zeit den Schlittenbau bei der Geschäftsübernahme von seinem Vater aufgab, war es vorerst vorbei mit der Schlittentradition. Aber Paul Ardüser vergass den Schlitten nie. Er selbst hatte ja auch als Kind so einen Davoser Schlitten, mit dem er über alle Schlittelwege flitzte. Anstatt den Erinnerungen noch lange nachzuhängen, entschloss er sich, dem Davoser Schlitten, der lange Jahre im Unterland und zeitweise sogar in Osteuropa hergestellt wurde und noch wird, wieder eine Heimat zu geben.

Einen Konstruktionsplan suchte er vergebens. So nahm er einen alten Schlitten, vermäss ihn und begann mit dem Bau. Mit den ersten Prototypen war er nicht ganz zufrieden, tüftelte herum, änderte hier und dort eine Kleinigkeit, entschied sich für massivere Holzkufen, die er mit etwas dickeren Metallkufen überzog. Das Eschenholz, mit dem der Schlitten immer schon gebaut wurde, behielt er bei, da es elastisch und gleichzeitig hart genug ist. «Starr darf der Schlitten nicht sein, deshalb verzichten wir auch auf Leim.»

Auf den ersten Blick erscheint die Konstruktion simpel. Denn alles, was es für den Davoser Schlitten braucht, sind zwei Kufen, drei kurze Holzlatten und eine Kordel, um den Schlitten zu ziehen. «Das Allerwichtigste am Schlitten sind die Kufen. Sie müssen unbedingt aus dem gleichen Stück Holz hergestellt respektive ganz genau gefräst werden. Sonst

SCHLITTELTIPPS

Wer lange an seinem Davoser Schlitten Freude haben möchte, benützt ihn einfach regelmässig. Die Kufen muss man nicht wachsen, das Holz ist naturgeölt und braucht darum auch keine Pflege. Sollte sich an den Metallkufen während des Sommers Flugrost bilden, so verschwindet der von alleine, wenn man schlittelt.

Den Davoser Schlitten gibt es in zwei Grössen, 90 cm lang (für eine Person) oder 120 cm lang (für zwei Personen). Momentan hat Schlittenbauer Paul Ardüser noch weitere kleinere Schlittenprojekte im Kopf. «Wir überlegen uns, zusätzlich einen höheren Schlitten zu bauen, damit ältere Leute noch bequemer sitzen können...» Infos: www.ardueserschreinerei.ch/ Infos zum Crowdfunding-Projekt: www.davoserschlitten.ch





läuft der Schlitten unregelmässig», verrät Ardüser sein Schlittengeheimnis.

DAS CROWDFUNDING-Projekt

Weil von aussen oft vieles einfacher aussieht als in der Praxis und weil Paul Ardüser nicht irgendeinen Schlitten bauen wollte, sondern den original Davoser Schlitten, entschied er sich, sein Projekt mit Unterstützung der Fachhochschule HTW Chur über Crowdfunding zu lancieren. Auf der von der HTW Chur und der Tourismusdestination Davos Klosters als Pilotprojekt lancierten Internetplattform «100-days.net» suchte er Investoren. Ziel war es, 20 Schlitten vorzufinanzieren.

VIELE KOPIEN, EIN ORIGINAL

Der Davoser Schlitten wurde schon tausendfach kopiert und produziert. Doch der original Davoser Schlitten ist und bleibt ein Stück regionale Geschichte. Alles am Original ist Handarbeit nach heutiger Technik. An die sieben Stunden dauert es, bis der Davoser Schlitten vom Besteller in Besitz genommen werden kann. Weil jeder Schlitten ein Unikat ist (und entsprechend nummeriert wird), ist er mit 650 Franken

nicht ganz günstig. Doch wer Wert legt auf Handarbeit und echte Wertarbeit, der wird gerne etwas mehr für diesen echten Davoser Schlitten auslegen. «Einen Davoser Schlitten behält man schliesslich ein ganzes Leben lang und vererbt ihn dann weiter.» Weil das so ist, gibt es auf den Davoser Schlitten auch lebenslange Garantie. «Sollte irgendetwas kaputtgehen, dann reparieren wir den Schlitten gratis.»

Als Paul Ardüser sich dazu entschlossen hat, dem Davoser Schlitten wieder eine Heimat zu geben, konnte er nicht ahnen, was auf ihn zukommen sollte. «Wir wurden zu Beginn regelrecht überrannt. Jeder, so schien es, wollte einen original Davoser Schlitten... Im ersten Jahr bauten wir fast 90 Schlitten. Damit hatten wir nicht gerechnet. Aber es freute uns natürlich, dass so viele Leute sich für unseren Schlitten interessierten. Wir lieferten viele in der Schweiz aus, Bestellungen kamen aber aus ganz Europa...»

Mittlerweile sind 210 Davoser Schlitten gebaut. Ein Ende ist nicht absehbar. Der Davoser Schlitten ist für Jung und Alt geeignet. Denn er lässt sich nicht nur gut steuern, es lässt sich auch bequem auf ihm sitzen. Allerdings: Auf einem Davoser Schlitten bleibt man niemals sitzen... Zu begehrt ist das gute Stück, das mit einer Seriennummer gekennzeichnet ist.



BÜNDNER SCHLITTEN

Nebst dem Davoser Schlitten werden auch der Prättigauer Schlitten, der Aroser Schlitten und der Bergüner Schlitten in arbeitsintensiver Handarbeit hergestellt. Diese klassischen Schlitten sind auch ein Symbol für Swisness. Die Klassiker werden mehrheitlich mit Schweizer Rohstoffen produziert. Ein Schlitten ist nicht mit einem Rodel vergleichbar, bei dem die Kufen anders gebogen und die Böcke beweglich mit den Kufen verbunden sind. Egal, ob man einen Schlitten oder Rodel fährt, die Ausrüstung ist ähnlich: Es werden warme, dem Wetter angepasste Kleidung, gute Schuhe, Bremshilfen an den Füssen, Helm, Skibrille und Handschuhe benötigt.

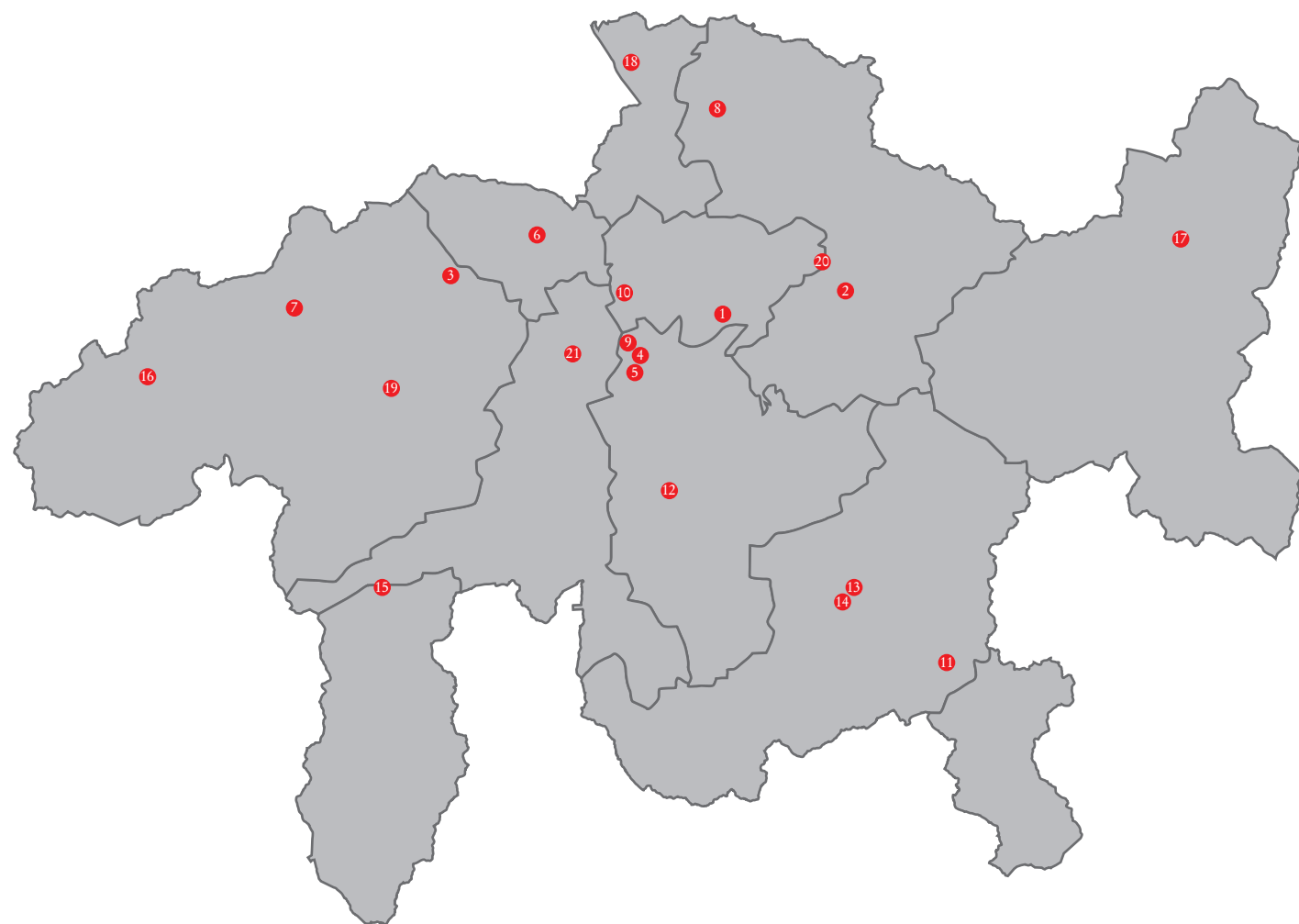
Der Bündner Rodel und Schlitten Verband BRSV (www.brsv.ch) vertritt die Interessen seiner ihm angeschlossenen Mitglieder. Er unterstützt sie, sorgt für die Entwicklung des Schlittensports und organisiert und fördert den Schlittensport in der Schweiz. Er engagiert sich auch für die bekannten Hornschlittenrennen in Breil/Brigels und im Avers.

SCHLITTELPISTEN – UNTERWEGS AUF ZWEI KUFEN

Graubünden kennt eine Vielzahl an Schlittelpisten. In Davos schlittelt man auf der Schatzalp, am Rinerhorn und auf der Madrisa. Die mit elf Kilometer längste Schlittelbahn bieten die Fideriser Heuberge an. In Klosters-Davos schlittelt man auf dem Schlittelweg Alpenrösi (2 km), auf der Schatzalp und am Rinerhorn. In Bergün wartet die sechs Kilometer lange Schlittelbahn Preda – Bergün (Rhätische Bahn) und der Schlittelweg zwischen Mittelstation Darlux und Bergün. Disentis: Schlittelweg Milez – Dieni (Aufstieg mit Sessellift), Savognin: Schlittada Run (7 km); Flims: Schlittelpiste Foppa – Flims (3 km), Hochwang-Peist (6 km), Schlittelwege auch in Tschlin, Lü – Tschier, Munt – Ardez, Tschugga – Parpan (Lenzerheide), Pany, Falera, Arosa, Langwies, Vals, Alvaneu, Bivio, Tschierschen, Ilanz und in praktisch allen weiteren Wintersportorten. Infos: www.graubuenden.ch
Eine gute Schlittelbahn verfügt über einen harten Untergrund (gut gepressten Schnee). Das Tempo sollte man immer im Auge behalten, um rechtzeitig bremsen zu können.

GRAUBÜNDEN VON EINER ANDEREN EXKLUSIVEN SEITE

«Graubünden Exclusiv» hat in Zusammenarbeit mit Graubünden Ferien für Sie spezielle Winterneuheiten notiert:



«Valsana Hotel & Appartements» in Arosa. (Bild: Valsana Hotel & Appartements)

HOTELS UND RESTAURANTS

1 Arosa: «Valsana Hotel & Appartements»

Am 7. Dezember eröffnete in Arosa das «Valsana Hotel & Appartements». Neben 40 Doppelzimmern und Suiten bietet es neun Appartements mit komplett ausgestatteter Küche. Im Erdgeschoss des Gebäudes entstehen Arkaden mit Supermarkt, Sportshop und Arztpraxen. Auf den darüberliegenden Sonnenterrassen geniessen Gäste im Restaurant oder im Wellnessbereich den Ausblick auf die Berggipfel. www.valsana.ch

2 Davos: Erstes «Hard Rock Hotel» der Schweiz

Das im Dezember 2016 neu eröffnete «Spenglers» in Davos wird Ende Jahr 2017 zum ersten «Hard Rock Hotel» der Schweiz. So wird der Gast neu bei seinem Aufenthalt mit Plattenspielern und Schallplatten musikalisch begleitet. Für diejenigen, die selber jammen wollen, steht eine Fender-Gitarre mit Verstärker und Kopfhörer bereit. www.spenglersdavos.ch

3 Laax: Neuinszenierung des Crap Sogn Gion als «GaLAAXy»

Auf die Wintersaison 2017/2018 wird die Bergstation Crap Sogn Gion markant umgestaltet. Dank neuer Räumlichkeiten für Coworking können Gäste Arbeit und Freizeit auf 2228 m ü. M. vereinen. Eine Veränderung erfährt auch die Gastronomie: Das Restaurant erhält ein neues Erscheinungsbild und die Küche wird mit veganen Speisen erweitert. Die Eröffnung ist am 13. Januar 2018. www.laax.com/galaaxy

GaLAAXy Laax. (Bild: Dani Ammann)



4 Lenzerheide: Erstes «New-Generation-Hotel» der Alpen Mit der Revier Mountain Lodge entsteht in Lenzerheide das erste «New-Generation-Hotel» im Alpenraum. Das innovative Konzept orientiert sich an den veränderten Gewohnheiten von jungen, aktiven Reisenden. Der Verzicht auf für sie überflüssige Dienstleistungen, wie zum Beispiel eine Rezeption, ermöglicht eine attraktive Preisgestaltung. Moderne Technologie und ungekünsteltes Design werden hingegen grossgeschrieben. www.meinrevier.com

5 Lenzerheide: Mottahütte erstrahlt im neuen Kleid

Im Sommer wurde die 30-jährige Mottahütte im Skigebiet Arosa Lenzerheide durch einen Neubau ersetzt. Das Bergrestaurant bietet nun neu 120 Sitzplätze im Innenbereich und 240 auf der Sonnenterrasse. Zudem lädt eine Lounge zum Verweilen ein. Dominiert werden Fassade und Innenraum von Holzelementen. Das sorgt für ein uriges und modernes Ambiente. www.lenzerheide.com/mottahuette

6 Trin: Neues Bergwaldzentrum mit eigener Jugendherberge

In Trin öffnete im November 2017 eine neue Schweizer Jugendherberge mit 48 Betten ihre Türen. Betrieben wird sie von der Stiftung Bergwaldprojekt als Teil des neuen Bergwaldzentrums. Das jahrhundertealte Haus wurde in den letzten Monaten umfassend erneuert. Das Spezielle: Dabei wurde ausschliesslich auf einheimische Hölzer gesetzt. www.youthhostel.ch

Die Mottahütte in der Lenzerheide. (Bild: Giubbini Architekten ETH SIA AG)



ERLEBNISSE

7 Brigels: Kostenloser Skiunterricht für Senioren

Seit 1972 unterrichtet der passionierte Skilehrer Aluis Cathomen in Brigels. Das Pensionierungsalter hat der Bündner längst überschritten. Das hält ihn aber nicht davon ab, weiterhin mit Schülern die Pisten hinunterzugleiten. Im Speziellen will er seinesgleichen fördern und bietet deshalb jeden Freitag kostenlosen Skiunterricht für Senioren ab 60 Jahren an. www.surselva.info/skiunterricht-fuer-senioren

8 Grüşch Danusa: Geführte Touren auf Crossblades

Das neue Wintersportgerät Crossblades vereint das Beste von Schneeschuhen und Skis: die Trittsicherheit und den Komfort, um bergauf zu wandern, und die Vorteile des Gleitens, wenn es bergab geht. Ab diesem Winter können Gäste in Grüşch Danusa im Prättigau diese Schweizer Erfindung unter der fachkundigen Leitung eines Guides auf Touren ausprobieren. www.crossblades.ch

9 Lenzerheide: BDO Snow Cinema

An zwölf Abenden im Februar lockt das BDO Snow Cinema Lenzerheide mit einem besonderen Kinoerlebnis. Kuschlig eingehüllt und mit Blick auf die nächtliche Bergkulisse geniessen Filmliebhaber im winterlichen Open-Air-Kino aktuelle Blockbuster und beliebte Klassiker. Heisse Getränke halten die Kinogänger während der Vorstellung warm. www.lenzerheide.com/snowcinema

10 Parpan: Neues Langlaufzentrum mit Bistro

Auf den Start der Wintersaison wird in Parpan ein Schneesportzentrum eröffnet. Im funktionellen Gebäude befinden



Snow Cinema in der Lenzerheide. (Bild: Johannes Fredheim)



Winter-Canyoning in Pontresina. (Bild: Bergsteigerschule Pontresina)

sich das Langlaufzentrum mit der Langlaufschule sowie die alpine Schneesportschule. Neben einem Langlaufshop inklusive Vermietung, Garderoben und einem Wachsplatz wartet auf Sportler auch ein Bistro.

11 Pontresina: Winter-Canyoning in der vereisten Schlucht

Neu fliegen Gäste in der Schlucht von Pontresina an Ziplines an eisverhangenen Felswänden und zugefrorenen Wasserfällen vorbei. Gesichert und unter der Leitung eines Bergführers überwinden die Teilnehmer knifflige Stellen selbst und legen rund 500 Meter in der Schlucht zurück. Die Gruppenführungen werden bei guten Wetterverhältnissen täglich angeboten.

12 Savognin: Early-Bird-Skifahren

Ab diesem Winter können Frühaufsteher in Savognin den Sonnenaufgang auf der Piste geniessen. Jeden Sonntag im Februar öffnet das Skigebiet bereits um 6.30 Uhr. Nachdem die Wintersportler ihre ersten Spuren in die frischen Pisten gezogen haben, erwartet sie um 8.00 Uhr ein ausgiebiges Frühstück im Bergrestaurant «Tigignas». www.savognin.ch/early-bird

13 St. Moritz: Neue Eis-Erlebnisswelt mitten in St. Moritz Bad

Ab Dezember können neu auf der Erlebniseisbahn «Glatshin» in St. Moritz Bad unterhaltsame Stunden auf Kufen verbracht werden. Diese ist von Anfang Dezember bis Ende Februar geöffnet und bietet nebst einem Eisweg mit Schlittschuhverleih und Gastro-Village verschiedene Marktstände mit Weihnachtsartikeln und lokalem Kunsthandwerk. www.stmoritz.ch/winter/eislaufen



Skimarathon in St. Moritz. (Bild: ENGADIN St. Moritz swiss-image.ch)

JUBILÄEN

14 St. Moritz: 50 Jahre Engadin Skimarathon

Der Engadin Skimarathon feiert 2018 seine 50. Austragung. Bereits bei der ersten Ausgabe 1969 meldeten sich 945 Läufer an. Damals ahnte aber noch niemand, dass er sich einmal zur grössten Langlaufveranstaltung der Schweiz und zur zweitgrössten weltweit entwickeln würde. Françoise Stahel ist die einzige Frau, die bisher alle Läufe absolviert hat. www.engadin-skimarathon.ch

15 Viamala: 50 Jahre San-Bernardino-Strassentunnel

Am 1. Dezember 1967 feierte der San Bernardino-Strassentunnel nach fünfeinhalbjähriger Bauzeit seine Eröffnung. Damals war die Verbindung der Bündner Täler Rheinwald und Misox mit 6600 Metern der längste Tunnel der Schweiz. Noch heute, 50 Jahre später, ist er nach dem Gotthard die wichtigste Nord-Süd-Transitachse des Landes.



Der San Bernardino-Strassentunnel. (Bild: ETH Zürich)

EINMAL GANZ ANDERS NÄCHTIGEN

Übernachten kann man in Graubünden in klassischen Hotels. Muss man aber nicht. Der Gebirgskanton bietet auch Übernachtungsmöglichkeiten in weitaus ungewöhnlicheren Gebäuden. Eine Auswahl:

16 Schlafen im Benediktinerkloster

Seit diesem Jahr beherbergt das Kloster Disentis auch weltliche Gäste. Die neuen stilvoll eingerichteten Zimmer im Barockbau haben Sicht auf die Berge. Auf einen Fernseher wird bewusst verzichtet, dafür gibt es ein Lesezimmer und Salon. Wer sich für das Klosterleben interessiert, besucht die Mittagshore mit Choralgesängen und das Museum. Für das leibliche Wohl sorgt das neue Kloster-Bistro Stiva Sogn Placi. www.kloster-disentis.ch/klausur-und-kultur/zimmer

17 Schlafen im Geisterhaus

Im Hotel «Val Sinestra» soll es spuken. Und wenn man das Gebäude aus dem dunklen Nadelwald ragen sieht, glaubt man dies sofort. Die Legende besagt, dass der Hausgeist ein ehemaliger Kurgast ist. Wer Spukgeschichten keinen Glauben schenkt, besucht das Hotel, um die unberührte Winterlandschaft im abgelegenen Engadiner Tal zu Fuss, auf Schneeschuhen oder Langlaufskis zu erkunden. www.sinestra.ch

18 Schlafen im Weinfass

In der Bündner Herrschaft – sie befindet sich im Churer Rheintal – dreht sich alles um Wein. Dass Gäste hier sogar in Weinfässern übernachten können, ist fast naheliegend. Als



Schlafen im Geisterhaus (Hotel Sinestra). (Bild: Martin Dijkstra)

Unterkunft wurden 8000-Liter-Fässer liebevoll in Schlafzimmer und Wohnräume umgestaltet. Diese stehen nun in Malans und Maienfeld. Im Übernachtungspreis inbegriffen: eine Flasche Wein.

www.schlaf-fass.ch

19 Schlafen im Schulhaus

Früher drückten Kinder in diesem Haus im Bergdorf Tersnaus in der Val Lumnezia die Schulbank, heute ist es ein kleines B&B mit einer Wohnung und einer Suite. Bewirtschaftet wird es von der Bio-Bauernfamilie Albin, deren Produkte zum Frühstück aufgetischt werden. Die Gastgeberin Edith Albin ist nicht nur Bäuerin, sondern auch Kräuterefachfrau und organisiert regelmässig Wildkräutersammel- und Kochanlässe.

www.biohofalbin.ch/de/gastehaus

20 Schlafen im Iglu

Das Parsenngebiet oberhalb von Davos ist einer der Ursprungsorte des Skitourismus in der Schweiz. Und dort kann man in der Materie, welche diese Sportart erst möglich macht, übernachten: Schnee. Auf Gäste warten 17 Schlaf-Iglus, Sauna und Whirlpool, eine Bar und ein Event-Iglu. Am Tag steht das Schneedorf unterhalb der Station Weissfluhjoch allen offen, zum Beispiel für einen Drink an der Eisbar.

www.iglu-dorf.com/standorte/davos

21 Schlafen im Schloss

Im Schloss Schauenstein speisen und schlafen Gäste in Mauern, die bis ins 16. Jahrhundert zurückdatieren. Geführt wird es vom mit drei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Graubündner Andreas Caminada. Ganz im Sinne seiner ehrwürdigen Geschichte ist es heute dank der Kochkunst des neuen Schlossherrn ein international beachtetes Gourmethaus.

www.schauenstein.ch



Iglu Dorf in Davos. (Bild: www.iglu-dorf.com)