

# BEST OF

## KANTON GRAUBÜNDEN

GRATIS ZUM  
MITNEHMEN



Andreas Caminada Seite 9

---

Frank Baumann Seite 17

---

Rolf Schmid Seite 35

---



# ST.

**Stressler GmbH  
Holzwerkstatt**

Via Alva 3  
CH-7017 Flims

+41 (0)81 911 13 81  
+41 (0)78 822 35 14

[www.stressler.ch](http://www.stressler.ch)  
[info@stressler.ch](mailto:info@stressler.ch)



**INNENARCHITEKTUR  
KÜCHENBAU  
MÖBELBAU  
SAUNABAU**

Suchen Sie einen fachkundigen, erfahrenen und innovativen Ansprechpartner für die Bereiche Küchen- und Möbelbau sowie Raumdesign, sind Sie bei Jürgen Stressler genau richtig. In der Flimser Holzwerkstatt werden individuell erarbeitete Raumkonzepte mit diversen Materialien vereint und für Sie in qualitativ hochwertiger Handarbeit umgesetzt. Hier entsteht moderne Wohnkultur natürlich und nachhaltig verwirklicht – von der Idee über die handgefertigte Skizze bis hin zu Ihrem ganz persönlichen Wohlfühlprodukt.

**Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns auf Sie.**

# Bildung und Forschung auch als «Exportschlager» Graubündens

Die Lage der HTW Chur in einer nicht grossstädtischen Region wird vom Markt üblicherweise als nachteilig erachtet. Unsere Lage verstehen wir jedoch als grossen Vorteil. Im alpinen Raum blüht die Kreativität, gerade weil die Rahmenbedingungen für viele Vorhaben schwieriger sind als in metropolitanen Räumen. Es ist ein Privileg, im alpinen Raum zu arbeiten, denn das gelebte Pioniertum war schon für unsere Vorfahren überlebenswichtig.

Diesem Pioniertum fühlen wir uns deshalb ganz speziell verpflichtet. Mit spannenden, auf qualitativ hohem Niveau stehenden und in der Schweiz einzigartigen Studienangeboten lockt die Fachhochschule in Graubünden junge Erwachsene in die «Studierecke» der Schweiz. Damit ist der vermeintliche Standortnachteil kein Thema (mehr). Heute absolvieren rund 1450 junge Erwachsene ein Bachelor- oder Masterstudium an der HTW Chur. Im Vergleich: Im Jahr 2003 waren es noch nicht einmal 600 Bachelor- und Masterstudierende. Auch in der Angebotsgestaltung zeigt sich die HTW Chur als innovativ: Per Herbstsemester 2017 waren von den zehn Bachelorangeboten deren fünf nicht älter als zwei Jahre, deren vier sind sogar schweizweit einzigartig. Zudem zählt die Hochschule rund 270 Studierende in der Weiterbildung, welche mit einem Hochschultitel oder -zertifikat abschliessen.

Die steigende Zahl an ausserkantonalen Studierenden auf über 80 Prozent im Herbstsemester 2017 ist – neben der zentralen Funktion als Standortfaktor und dem unschätzbaren Wert, jungen Menschen zum Erfolg zu verhelfen – ein wirtschaftliches Erfolgsmodell. Studiengebühren aus anderen Kantonen, von Seiten des Bundes sowie aus dem Ausland fliessen nach Graubünden. So beträgt der Beitrag des Kantons Graubünden als Träger noch rund einen Viertel des Budgets der HTW Chur. Australien macht vor, was auch für den Kanton Graubünden noch verstärkter von Bedeutung sein könnte: In «Down Under» ist das dritt wichtigste Exportgut die Bildung. Dabei trägt die HTW Chur bestmöglich und in einem relevanten Umfang zur Reduktion des regionalen Fachkräftemangels auf Hochschulebene bei. In Zukunft wird sie dies vermehrt in der Technik umsetzen können. Zu ergänzen sind in diesem Zusammenhang die Angebote in der Höheren Berufsbildung, welche im Kanton Graubünden durch die Höheren Fachschulen stark vertreten sind. Die HTW Chur pflegt einen engen Kontakt zu diesen Bildungsinstitutionen, mit dem Ziel, den gesamten tertiären Bildungsstandort Graubünden zu stärken.



Uni für alle – ob gross oder klein.  
Kommen Sie doch auf Entdeckungsreise  
an «ünschari Hochschual»!  
Ich freue mich auf Ihren baldigen Besuch!

In der Forschung generierte die HTW Chur im Jahr 2017 ein Forschungsvolumen von 9,7 Millionen Franken (rund 0,4 Millionen Franken 2003). Mit 55 Vollzeitäquivalenten wird an acht Instituten und Zentren der HTW Chur Forschung betrieben. Das Gros der Projekte ist der angewandten Forschung zuzuordnen. Bisher wurden in fünfzig Ländern Projekte durch die Fachhochschule in Graubünden bearbeitet. Dabei arbeitet sie eng mit Partnerinnen und Partnern aus Wirtschaft und Öffentlichkeit zusammen. Die HTW Chur nimmt für die Region eine Antennenfunktion ein, indem sie das Wissen der nationalen und internationalen Forschung zur Förderung von Innovationen in die hiesige Wirtschaft und Gesellschaft transferiert. Die HTW Chur ist zudem stolzes Vollmitglied der Academia Raetica, der Dachorganisation der wissenschaftlichen Forschung und Lehre in Graubünden.

Mit ihren 250 festangestellten Mitarbeitenden ist die HTW Chur nicht nur eine der grösseren Arbeitgeberinnen im Kanton, sondern sie trägt massgeblich zum Talentgewinn Graubündens bei. Dieses Wissen und die Handlungskompetenzen sollen nicht in der Hochschule bleiben, sondern alle sollen davon profitieren können. So teilen wir beispielsweise die Expertise im Rahmen der öffentlichen Veranstaltungsreihe «Uni für alle», welche zu verschiedenen Themen für Kinder und Erwachsene durchgeführt wird. Kommen Sie doch auf Entdeckungsreise an «ünschari Hochschual» – ich freue mich auf Ihren baldigen Besuch!

Freundliche Grüsse,  
Jörg Kessler  
Prof., Rektor, Vorsitzender der Hochschulleitung  
Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW Chur, htwchur.ch



# Inhaltsverzeichnis

## Überregional

---

- 7 Realplan AG
- 9 Andreas Caminada
- 10 HTW Chur – Hochschule für Technik und Wirtschaft
- 12 Heuberge AG
- 14 swisspro AG
- 17 Frank Baumann

## Stadt Chur

---

- 18 Chur Tourismus – Alpenstadt
- 20 City West Hotel & Restaurant
- 21 Metzgerei Künzli AG
- 22 linea r54 ag | cucina r54 ag
- 23 Möhr-Niggli Weine – Weinbauverein Maienfeld
- 24 Alterssiedlung Bodmer
- 26 Chur – Im Zentrum des Bergzaubers
- 27 Brüniger + Co. AG
- 28 F. Preisig AG
- 29 CADONAU – Das Seniorenzentrum
- 30 Ferrari Gartmann AG
- 32 Kärcher Center Mathis GmbH
- 33 Giacometti Apotheken AG
- 35 Rolf Schmid
- 36 Hosang'sche Stiftung Plankis

- 38 Babyhaus Klapperstorch
- 39 Tscholl Integration GmbH
- 40 Sommerhalder Planung und Beratung
- 41 Restaurant Rätushof Chur
- 42 Möbelrestaurationen Wassenberg

## Churer Rheintal

---

- 43 Muzzarelli Fashion
- 45 Federico Emanuel Pfaffen
- 46 glasmetail Zanolari AG
- 47 Gerber Frei AG
- 48 A. Nigg AG
- 49 Imkerhof Imkereibedarf GmbH
- 50 Wursteria Graubünden
- 52 Schaniel Gartenbau Floristik AG
- 54 Schloss Brandis
- 55 Robofix AG

## Region Davos – Klosters – Prättigau

---

- 56 Adventure Hostel Klosters
- 57 Flury Stiftung Spital Schiers
- 58 \*\*\*\*Turmhotel Victoria
- 59 inandout sport & events GmbH



**Andreas Caminada** Seite 9

---



**Frank Baumann** Seite 17

---



- 61 Nadia Damaso
- 62 Hartmann Solartechnik
- 63 BierVision Monstein AG
- 64 J. Fretz GmbH

#### Region Surselva – Flims – Laax

---

- 65 Stressler GmbH | Holzwerkstatt
- 66 Regiun Surselva – Entsorgung
- 67 Regiun Surselva – Bildungszentrum
- 68 da casa val lumnezia
- 69 Gartenpflege und Liegenschaftsunterhalt Markus Wirz
- 70 Casaulta Holzwerkstatt GmbH
- 71 Gemeinde Flims
- 72 Camathias Kälte- und Klimatechnik
- 74 Hofmann & Durisch AG
- 75 Miraselva Immobilien AG
- 76 Lussmann Spenglerei und Bedachungen AG
- 77 Maler Hardegger GmbH
- 78 MC Oberflächen GmbH
- 79 Wehrli Innenausstattungen AG
- 80 Coiffeur Riva – Michaela Elvedi
- 81 En Colur – Sascha Muff
- 82 Ustria e Pensiu Péz Terri
- 83 surs it ag
- 84 Pasternaria-Conditoria Gabriel SA

#### Region Albula – Lenzerheide – Arosa Region Hinterrhein – San Bernardino – Calanca

---

- 85 La Palausa
- 86 Toscano Stahlbau AG
- 89 Maurus Gauthier
- 90 Miplan AG
- 91 Lenzerheide Sportzentrum
- 93 Gion A. Caminada

#### Region Engadin (Oberengadin – Unterengadin)

---

- 94 Koller Elektro AG
- 96 Valposchiavo Turismo
- 98 Roseg Garage AG
- 99 Molino e Pastificio SA
- 100 Sennerei Samnaun
- 101 Sebastian Conrad AG
- 103 Dr. Katrin Hagen
- 104 Tourismus Engadin Scuol Samnaun
- 106 Samnaun

#### Umschlagseiten

---

- U2 Stressler GmbH | Holzwerkstatt
- U3 Hosang'sche Stiftung Plakis
- U4 CALIA STOREN AG



Rolf Schmid Seite 35



Federico Pfaffen Seite 45



Nadia Damaso Seite 61



Gion A. Caminada Seite 93



Dr. Katrin Hagen Seite 103

#### IMPRESSUM

swissportrait

#### Herausgeberin

Miplan AG · Fabrikstrasse 10 · 4614 Hägendorf  
Telefon 062 210 10 10  
www.miplan.ch  
www.swiss-portrait.ch



Schweiz Tourismus  
MySwitzerland.com



#### Redaktion, Fotograf

Franco Brunner, info@francobrunner.ch  
Birgit Eisenhut, birgiteisenhut@aol.com  
Maximilian Marti, m.marti@miplan.ch

#### Gestaltung/Layout

www.werbekonzepte.ch  
Regula Allemann, Kathrin Wenderlein  
swiss-portrait@miplan.ch

#### Druck

AVD GOLDACH AG  
Sulzstrasse 10 – 12 · 9403 Goldach

#### Erscheinungsweise

4. Ausgabe (Jahr 2018 / 2019)

Alle Rechte vorbehalten. Die vom Verlag gestalteten Porträts mit Fotos, Texten und Logos dürfen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages reproduziert und nachgedruckt werden.

#### Weitere Magazine

Aargau, Appenzell, Bern, Luzern, Nordwest, Solothurn, St. Gallen, Thurgau, Zürich und Zug



# Digitale, fachliche und menschliche Transparenz

Bauen kostet Nerven und sehr schnell sehr viel Geld – wenn während der Planungsphase Schwachpunkte übersehen werden, die sich dann in der Bauphase manifestieren. Denn der Bauherr ist von den gezeichneten Plänen oft überfordert. Er übersieht die Lichtschalter hinter der Türe und kann die Konsequenzen suboptimaler Raumaufteilungen nicht korrekt einschätzen. Die Mehrkosten für Änderungen fallen dann auf ihn zurück.

Beim Zürcher Architektur- und Designbüro Realplan AG mit Zweigniederlassung in Laax verlaufen diese Prozesse anders – Transparenz ist dort oberstes Gebot. So setzt die Firma in allen Phasen eines Bauprojektes auf BIM (Building Information Modeling), eine revolutionäre Software und Arbeitstechnik, bei der alle relevanten Daten digital modelliert, kombiniert und erfasst werden. «Das hat riesige Vorteile», schildert Inhaber Markus Peter, «denn schon während einer Baueingabe bietet die Software eine exzellente Beurteilungsbasis. In der Anfangsphase muss von den verschiedenen Gewerken zwar ein Extraeffort geleistet werden. Dieser Mehraufwand macht sich später aber doppelt bezahlt. Dank 3D-Visualisierungen können Defizite frühzeitig erkannt, sofort behoben und angepasst werden.»



Der EFH-Bauherr muss deshalb nicht mehr über orakelhaften Elektro- oder Sanitärplänen brüten. Er bewegt sich dank 3D-Technik durch sein virtuelles Eigenheim, kann seine Entscheidungen leibhaftig verifizieren: Passen die ausgewählten Fenster zur Fassade oder Raumaufteilung? Taugt der Badezimmergrundriss? Sind Steckdosen und Lichtschalter dort, wo ich sie brauche?

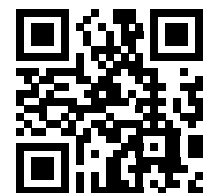
Doch auch die beste Software ist nur so gut, wie die Menschen, die sie einsetzen. Markus Peter selber bringt vier Jahrzehnte Berufserfahrung in sein Mitarbeitendenteam ein. Die Realplan AG war bisher auf die Sanierung und Modernisierung von Altbauten und energetisch vernachlässigten Objekten spezialisiert, bringt ihr Know-how aber zunehmend bei Neubauten ein. Markus Peter hat sein Metier von der Pike auf gelernt: «Mein Vater hat mir als 22-Jähriger die Komplettverantwortung für den Bau von 15 Einfamilienhäusern übertragen. Ich wurde quasi ins kalte Wasser geschmissen, war für restlos alles zuständig, machte Verträge, entwarf die Strategie, Bau- und



Bauvorhaben Miragion

Terminplanung.» Dabei sammelte Markus Peter auch Erfahrung im Umgang mit der Bürokratie – Beamte und Baukommissionen benahmen sich Anfang der Siebzigerjahre noch wie kleine Könige – eine gute Gelegenheit für den späteren Realplan-Chef, sein Durchsetzungsvermögen auszutesten.

Selbstbewusstsein, Geradlinigkeit und natürlich die Fachexpertise zeichnen Markus Peter, ja sein ganzes Team, aus. Diese Qualitäten in Kombination mit dem revolutionären Arbeitstool machen die Realplan AG zur erstklassigen Wahl für das nächste Bauprojekt.



REALPLAN AG  
ARCHITEKTEN UND PLANER

Realplan AG

Realplan AG Büro Laax  
Via Fandrels 8, 7031 Laax

Realplan AG Büro Zürich  
Schaffhauserstr. 473, Postfach, 8052 Zürich

Telefon +41 44 306 70 00  
Mobile +41 79 445 55 57  
E-Mail m.peter@realplan-ag.ch

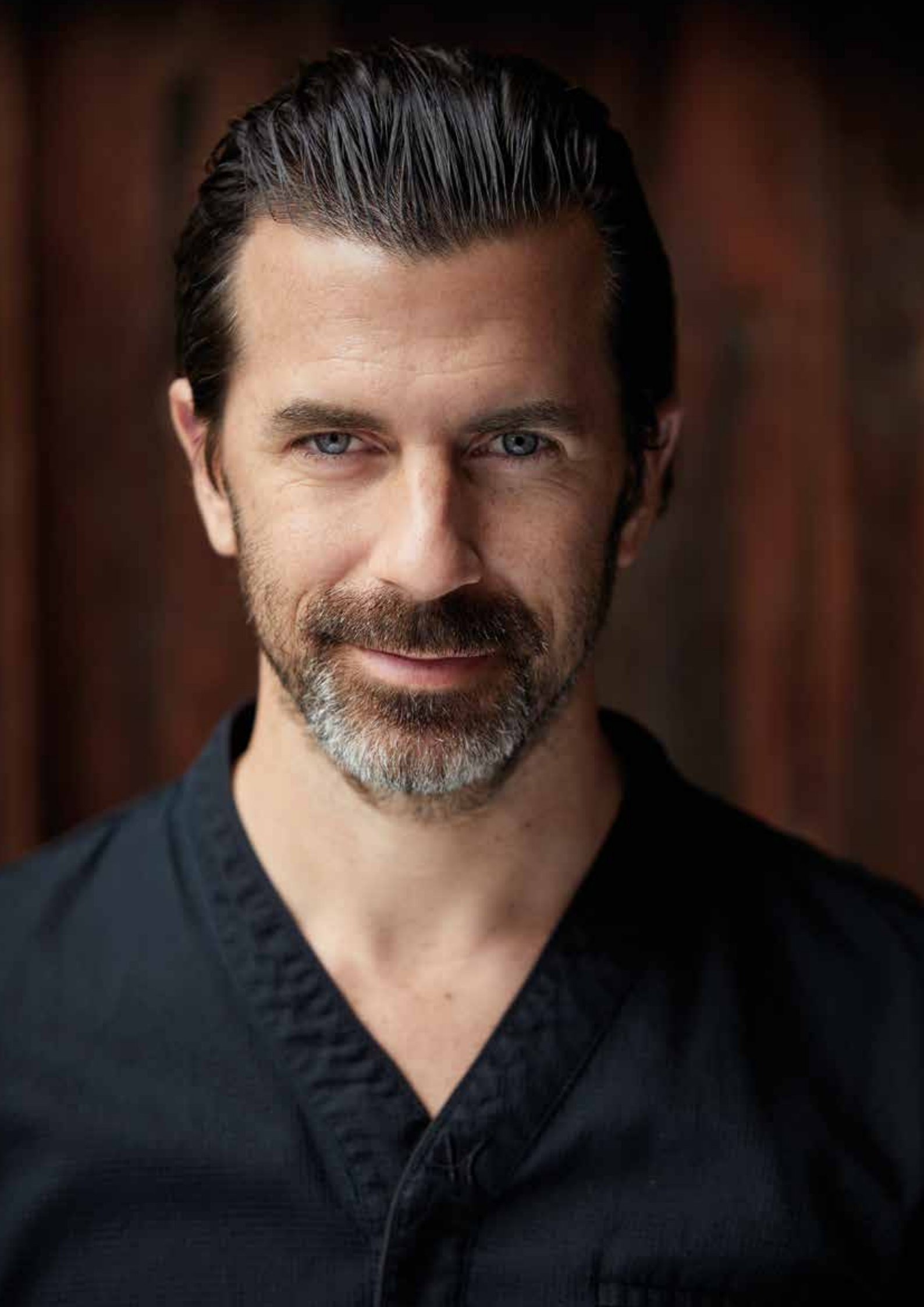
 [www.realplan-ag.ch](http://www.realplan-ag.ch)



Mit jedem neuen Bauprojekt lernen wir dazu, denn jedes Gebäude oder Projekt hat seine ganz individuelle Geschichte. Wir setzen uns mit dem Bau ganzheitlich auseinander unter Berücksichtigung der Bauherrenwünsche.

Markus Peter







# Wenn man seinen Beruf liebt, verliert er nie seine Faszination

Text und Interview: Franco Brunner

Fünf Monate Florida, Kolumbien, Karibik, Kalifornien, Neuseeland und Thailand. Das gönnte sich der Bündner Spitzenkoch Andreas Caminada (3 Michelin-Sterne, 19 «Gault-Millau»-Punkte) Anfang dieses Jahres gemeinsam mit seiner Familie. Mitgebracht hat der 41-Jährige von dieser Auszeit nicht nur viele schöne Erinnerungen, sondern auch die eine oder andere kulinarische Inspiration. Umgesetzt werden diese Inspirationen beispielsweise in Caminadas «Schloss Schauenstein» in Fürstenu, das just zu Caminadas Rückkehr vom Restaurant-Bewertungsportal «Opinionated About Dining» (OAD) zum besten Restaurant Europas gewählt wurde.

**Herr Caminada, Sie haben sich in diesem Jahr eine rund fünfmonatige Auszeit mit Ihrer Familie gegönnt. Welche Eindrücke haben Sie von Ihren Reisen mitgenommen?**

Persönlich war es einfach grossartig, nach ereignisreichen 15 Jahren auf «Schloss Schauenstein» einmal so viel Zeit am Stück für uns als Familie zu haben. Wir konnten uns treiben lassen, aber meine Frau und ich hatten auch den Freiraum, zusammen neue Ideen zu spinnen und uns ausgiebig auszutauschen. Das habe ich sehr genossen. Gegessen und neue Küchen entdeckt haben wir dabei natürlich auch. Besonders beeindruckend war Kolumbien. Die Vielfalt der südamerikanischen Produkte und exotischen Aromen fand ich sehr spannend. Selbst in ganz einfachen Restaurants, in denen wir mit den Kids durch Zufall gelandet sind, haben wir immer wieder raffinierte Gerichte ausprobiert. Kulinarisch eindrucksvoll war auch Neuseeland und als perfektes Frühstück für heisse Tage habe ich ein Rezept für eine Pho Bo aus Thailand mitgebracht. Die grandiosen Suppen mit frischen Kräutern, Limone und Chili sind so gut, dass wir sie ab sofort auch als Frühstücksalternative in Fürstenu anbieten.

**Apropos Fürstenu. Mittlerweile sind Sie wieder mitten im Arbeitsalltag angekommen. Ein Alltag, der von Sternen, Punkten und dementsprechender Erwartungshaltung geprägt ist. Wie schwierig ist es, in diesem Umfeld des**



**dauernden Leistungsdrucks die Freude und Leidenschaft an Ihrem Handwerk, dem Kochen, nicht zu verlieren?**

Für mich ist das recht einfach. Ich wollte immer Koch werden und ich liebe meinen Job für die Möglichkeiten, die er bietet. Ein gewisser Druck, wie durch die Erwartungen meiner Gäste, gehört dazu. Kochen fordert vor allem viele Fähigkeiten. Man muss sich im Team voll und ganz auf eine Sache konzentrieren können, aber dennoch kreativ und flexibel sein. Nach Perfektion zu streben und sich hohe Ziele zu setzen, empfinde ich dabei als normal. Doch wenn wir nicht unheimlich viel Freude an unseren Aufgaben hätten, wäre «Schloss Schauenstein» nie zu dem geworden, was es heute ist. Am meisten motiviert es dann, wenn die eigene

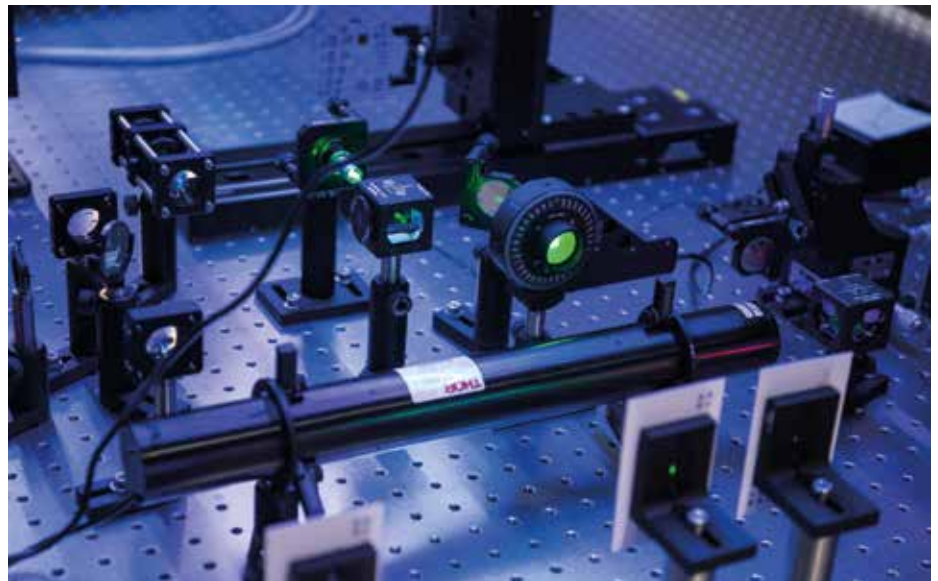
Arbeit den Nachwuchs inspiriert. Darum habe ich auch die Fundaziun Uccelin gegründet: Eine Stiftung, um Koch- und Servicetalente zu fördern und für mein Handwerk zu begeistern. Wenn man seinen Beruf liebt, verliert er nie seine Faszination und der Druck wird zum Antrieb, immer wieder neuen Ideen nachzugehen.

[www.andreascaminada.com](http://www.andreascaminada.com)  
[www.schauenstein.ch](http://www.schauenstein.ch)

# Angewandte Forschung für die Zukunft

Mit ihren diversen innovativen und praxisbezogenen Bachelor-, Master- und Weiterbildungsangeboten ist die Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW Chur eine zentrale Bildungsstätte des Kantons. Gleichzeitig ist die Fachhochschule aus Graubünden eine hoch angesehene Forschungs- und Entwicklungsinstitution.

Die Schweizer Fachhochschulen haben in den vergangenen Jahren ihr Forschungs- und Entwicklungsvolumen stark ausgebaut. Nicht zuletzt mit Inkrafttreten des Hochschulförderungs- und Koordinationsgesetzes im Jahr 2015 hat das Themengebiet der Forschung und Entwicklung in den Fachhochschulen ein deutlich höheres Gewicht erhalten. Somit werden die Hochschulen zu immer wichtigeren Akteuren im landesweiten Forschungs- und Innovationssystem. Dies gilt auch für die Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW Chur. Die Fachhochschule aus Graubünden ist nämlich noch weit mehr als die in der Öffentlichkeit bekannte innovative und unternehmerische Hochschule mit rund 1700 Studierenden.



Optischer Tisch im Optoelektronik-Labor

Neben ihren Bachelor-, Master- und Weiterbildungsangeboten betreibt die HTW Chur in all ihren Disziplinen angewandte Forschung und Entwicklung. Dabei arbeitet sie eng mit Partnern aus Wirtschaft und Öffentlichkeit zusammen und trägt so zu Innovationen, Wissen und Lösungen für die Gesellschaft in- und ausserhalb Graubündens bei.

## Drei Themenschwerpunkte

«Die anwendungsorientierte Forschung garantiert Praxisnähe von Studien- und Weiterbildungsangeboten und berücksichtigt Megatrends des Arbeitsmarktes von morgen», erklärt Prof. Josef Walker, Leiter Ressort Forschung und Mitglied der Hoch-

schulleitung. Die Dozierenden und die wissenschaftlichen Mitarbeitenden würden an der HTW Chur im Rahmen von Forschungsprojekten mit den Herausforderungen der unterschiedlichen Arbeitswelten konfrontiert werden, sagt Walker weiter.

In ihrer Strategie im Bereich Forschung und Entwicklung hat die HTW Chur drei Themenschwerpunkte definiert. Unter dem Titel «Angewandte Zukunftstechnologien» werden Anwendungen von Schlüsseltechnologien im Rahmen der vier Forschungsschwerpunkte «Informationsorganisation», «Medienkonvergenz und Multimedialität», «Big Data und Analytics» sowie «Advanced and Smart Sensors/IoT» vereint.

Der Themenschwerpunkt «Lebensraum» beschäftigt sich – stets mit Fokus auf eine nachhaltige Entwicklung – mit den durch Schlüsselbranchen wie Tourismus, Bau- und Energiewirtschaft verschieden stark vernetzten Wirtschafts-, Arbeits-, Freizeit- und Kulturräumen. In den drei Forschungsschwerpunkten «Wirtschaftspolitik», «Tourismusentwicklung» und «Bauen im alpinen Raum» werden die komplexen Einflüsse in dieser Thematik interdisziplinär vereint und tragen so zu einem besseren Verständnis und zur Weiterentwicklung des stark touristisch geprägten Lebensraums bei.

Im Bereich «Unternehmerisches Handeln» schliesslich hat sich die HTW Chur das Ziel gesetzt, unternehmerisches Handeln in allen Bereichen der Gesellschaft zu fördern.



Service Innovation Lab (SIL)





Belastungsversuche auf dem St. Moritzersee

Der Fokus liegt hierbei auf den beiden Forschungsschwerpunkten «Private Entrepreneurship» und «Public Entrepreneurship». Und da aus Sicht der HTW Chur das Tragen von Verantwortung ebenfalls ein zentraler Bestandteil des unternehmerischen Handelns ist, werden diese beiden Schwerpunkte mit dem Forschungsfeld «Corporate Responsibility» (unternehmerische Verantwortung) ergänzt, um so den Weg zu einer verantwortungsvollen Grundhaltung zu ebnen.

#### **Bedeutung nimmt weiter zu**

Für die Zukunft strebt die HTW Chur im Bereich der Forschung und Entwicklung weiteres Wachstum an. So ist auf dieses

Jahr hin die Forschung etwa durch eine Fokussierung auf Themen rund um die digitale Transformation sowie durch die Stärkung der Technik (Advanced and Smart Sensors / Internet of Things) weiter ausgebaut worden. Denn eines ist laut Prof. Josef Walker sicher: Die Forschung wird auch in nächster Zukunft noch mehr an Bedeutung gewinnen. Eine Entwicklung übrigens, die die HTW Chur auch unmittelbar und positiv zu spüren bekommt. Unter anderem durch die in den vergangenen Jahren beständige Zunahme von positiv evaluierten HTW-Projekten durch Externe oder durch die steigende Anzahl von Offertenanfragen.

 **HTW Chur**  
Hochschule für Technik und Wirtschaft  
University of Applied Sciences

Hochschule für Technik und Wirtschaft  
HTW Chur

Pulvermühlestrasse 57, 7004 Chur

Telefon +41 81 286 24 24

E-Mail [hochschule@htwchur.ch](mailto:hochschule@htwchur.ch)

 [www.htwchur.ch](http://www.htwchur.ch)

# Heuberge - höchst persönlich...

Bei uns heisst es neu «Heu am Bär»! Was soviel heisst wie «Hoi (hallo) am Berg» (Heu-Hoi gleiche Aussprache). Das Team der Geschäftsleitung der Heuberge AG, Henrik Vetsch, Sara Wiesendanger sowie deren Assistentin Ramona Raffl, setzt viel Wert auf Humor und Witz. «Es gibt genügend Ernstes im Leben vieler Gäste – wir möchten ihnen bei uns, fernab von dem ganzen Alltagsstress die Möglichkeit geben, freudige und genussreiche Stunden in einem familiären Betrieb zu geniessen.»

Umgeben von einer prachtvollen Bergwelt finden in den Heubergen Sportler, Geniesser, Naturfreunde, Familien und Gruppen genau das, was alle für sich suchen: Individualität, Geborgenheit, Freundlichkeit, Tradition und Authentizität. Die Ruhe und die Abgeschiedenheit der einzigartigen Hochebene, umgeben von sanften Hügeln, ist ein Paradies für jedermann.

Die Heuberge bieten für alle etwas. Vom traditionellen Hüttenabend mit Fondue und anschliessender Schlittenfahrt bei Vollmondlicht über Schlittenhundeworkshops bis hin zu gemütlichen Abenden in der Kuhstallbar oder der BrennBar. Skitourenfahrer und Schneeschuhwanderer finden ebenso vielversprechende Routen vor.



Shuttlebusse – höchst individuell



Schlitteln – höchst spassig

**Zwölf Kilometer Schlittelspass** – längster Schlittelweg der Schweiz. «Topmarke bei uns ist und bleibt der einzigartige Schlittelweg», betont das Team der Geschäftsleitung der Heuberge AG. «Bei uns gibt es keine Bergbahn, welche die Gäste auf den Berg transportiert, sondern Busse – was sicherlich ebenfalls für ein spezielles Erlebnis sorgt. Wer die Skiferien in einer ruhigeren, familiären Umgebung machen möchte, ist in den Heubergen ebenfalls goldrichtig. Bei uns gibt es so viele Hotels wie Skilifte – DREI!»



Fondueplausch – höchst genusslich



Pistenraudis – höchst kurvenreich



# Höchstgelegene Ladestation der Schweiz

Seit diesem Sommer dürfen sich Lenker von E-Autos und E-Bikes an der – das Team der Heuberge nennt sie «Saftstation» – erfreuen. Bei der Saftstation handelt es sich um eine Ladestation für E-Bikes und E-Autos. Wie der Titel bereits aussagt, ist die Saftstation die höchstgelegene der Schweiz. Die gängigsten Modelle wie Bosch, Shimano, Brose u.v.a.m. können nun auf 2000 Metern über Meer geladen werden.



Hunde – höchst willkommen



Modellflieger - höchst windig

Mit diesem Angebot treffen die Fideriser Heuberge den Nerv der Neuzeit. Sie bieten den motorisierten Gästen die Möglichkeit, nach den ersten 1100 Höhenmetern ab Fideris «aufzutanken» und anschliessend die unbeschwerte Weiterfahrt über die zahlreichen



Bikerouten zu geniessen. Mögliche Routen führen zu den Alpen Duranna und Larein oder über die Arflinafurgga ins Schanfigg.

Nicht nur Biker kommen auf ihre Kosten, sondern auch nicht motorisierte Gäste. Im Sommer bietet sich die zwölf Kilometer lange Strasse vom Heuberg nach Fideris bestens für das Bikeboarden an. Ein Spass für Gruppen oder Firmen, aber natürlich auch für einzelne Personen.

Optimale Bedingungen finden oberhalb der Arflina an der Seehalde auch Modell- und Gleitschirmflieger. Was die Piloten freut, sind die Soaringbedingungen, dass keine Bäume im Weg stehen und es weiche Wiesen und genügend Platz für die Landung hat. In den Heubergen setzt man den Fokus bei den Gleitschirmfliegern vor allem auf die Anfänger.

«Den Weg in die Heuberge finden ebenfalls immer öfters die Hundetrainingsgruppen», meint Henrik Vetsch. Die weiten Wiesen, welche ab Spätsommer betreten werden dürfen, und die Seen und Bäche, welche für Abkühlung sorgen, sind der perfekte Abenteuerspielplatz für Vierbeiner.



Heuberge AG

Postfach 18, 7235 Fideris

Telefon +41 81 300 30 70

E-Mail info@heuberge.ch

 www.heuberge.ch

# Integrierte Gesamtlösungen von swisspro: die interaktive Wandtafel im Klassenzimmer

Die swisspro AG ist ein kompetenter Lösungspartner für sämtliche Anforderungen in den Bereichen Energie, Daten und Sprache. Sie evaluiert, installiert und betreut Systeme und Anlagen: von integrierten Kommunikationsanlagen über fortschrittlichste Sicherheitslösungen bis zur modernen Präsentationstechnik. Dabei wird jedes Projekt von einem spezialisierten Projektleiter betreut. Die swisspro AG agiert schweizweit an 18 Standorten.

## Interactive Whiteboard – multimediales Lernerlebnis im «vernetzten Klassenzimmer»

Der Umgang mit digitalen Medien gehört für Kinder heute zum Alltag. Mit innovativen Lösungen knüpft swisspro mit Produkten von Samsung an die veränderten Bedürfnisse des heutigen Bildungswesens an und setzt diese bewusst im Klassenzimmer ein. Wie die Umsetzung in verschiedenen



Schulgemeinden zeigt, trägt das Interactive Whiteboard zu einem positiven Lernerlebnis bei, indem die Aufmerksamkeit der Schüler gefördert und die Interaktivität des Unterrichts gesteigert wird.

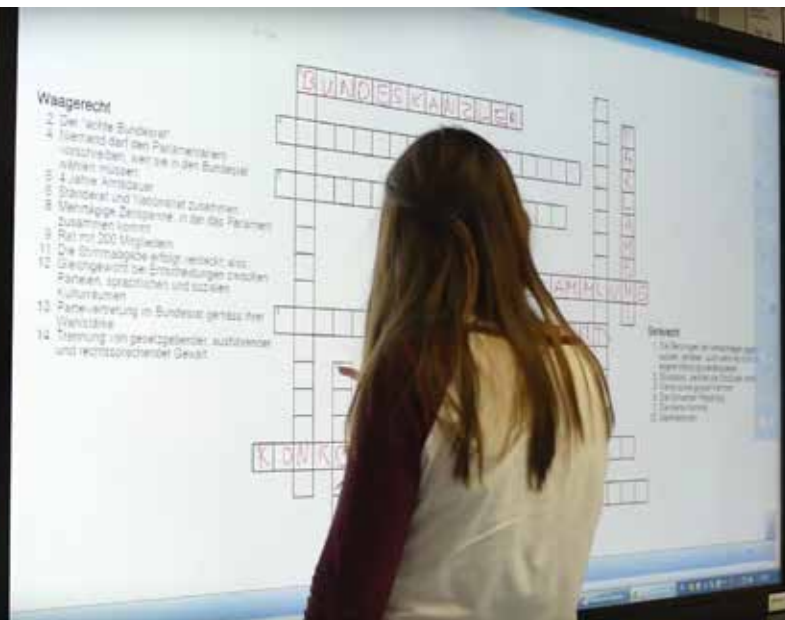
## Die Anforderungen des Kunden

Aufgrund eines neuen Konzept-Beschlusses für den Informatik-, Kommunikations- und Medienbereich in Schulen mit über 50 Klassenzimmern wurde nach einer neuen, digitalen Ausrüstung gesucht, die den heutigen Anforderungen an Technik und Lernmethoden entspricht. Gefragt war eine interaktive

Lösung, die sowohl die Lehrer unterstützt, abwechslungsreiche Unterrichtsstunden zu halten, als auch auf das veränderte, digitale Nutzungsverhalten der Kinder eingeht.

## Die Lösung: das Interactive Whiteboard

swisspro ist dafür ein idealer Partner. Als Integrator von individuellen Lösungen steht swisspro für technische Innovationen und speziell dafür, flexibel auf Kundenwünsche einzugehen. Im Fall von Schulen heisst der Lösungsansatz «vernetztes Klassenzimmer». Ein zentrales Element dafür bildet das







Interactive Whiteboard, ein grosses Display, das an die klassische Wandtafel anknüpft.

Dank seinen Zusatzfunktionen geht es aber weit über deren Anwendungsbereich hinaus. Lehrpersonen können beispielsweise Filme direkt aus dem Internet via Computer auf dem Interactive Whiteboard abspielen. Durch diese Multifunktionalität werden andere Geräte, wie der Fernseher oder der DVD-Player, obsolet und schaffen Platz für Neues. Aus dem Schulzimmer verbannen lässt sich zudem auch der Hellraumprojektor, der durch den Visualizer ersetzt wird. Bilder, Texte und sogar Gegenstände lassen sich damit direkt auf der «Wandtafel» abbilden. Ansonsten lässt sich das Display wie eine klassische Wandtafel benutzen, entweder

mit einem speziellen Stift oder direkt mit dem Finger. Zudem ist die gleichzeitige Benutzung durch mehrere Schüler möglich.

Die Freeze-Funktion ist ein nicht wegzudenkender Zusatz, der es Lehrpersonen ermöglicht, das Bild auf der Tafel einzufrieren, um ungestört am eigenen Computer weiter zu arbeiten, währenddessen sich die Schüler am Platz nach wie vor auf das eingefrorene Bild auf dem Display konzentrieren können. Dabei setzt swisspro alle nötigen Anforderungen um und gewährleistet den benötigten Support, auch nach Abschluss des Projektes.

#### Das Resultat

Kinder wachsen mit digitalen Geräten auf und lernen, diese intuitiv und spielerisch zu nutzen.

Die swisspro AG knüpft daran an und setzt mit dem Interactive Whiteboard die moderne Technik bewusst in der Lernumgebung des Klassenzimmers ein – zum Wohle der Schüler und der Lehrpersonen. So wird der Unterricht dank der «All-in-One»-Lösung und deren verschiedenen Anwendungsbereichen abwechslungsreicher und fördert gleichzeitig die selbstständige Zusammenarbeit der Klasse.

Der Ansatz des «vernetzten Klassenzimmers» entspricht dem digitalen Umfeld, in welchem Kinder heute aufwachsen. Durch innovative Lösungen knüpft swisspro also direkt an die Bedürfnisse heutiger Schüler an und trägt damit zu einem positiven Lernerlebnis bei.



swisspro AG

Triststrasse 8, 7000 Chur  
Telefon +41 81 286 60 60

Untergasse 5, 7206 Igis  
Telefon +41 81 330 60 60

E-Mail [info@swisspro.ch](mailto:info@swisspro.ch)

 [www.swisspro.ch](http://www.swisspro.ch)







# Philosoph und Reizfigur

Text und Interview: Maximilian Marti

**Als klein Frank am 28. August 1957 seinen ersten Schrei losliess, ahnte Mutter Baumann wohl kaum, dass ihr Sohn knapp 40 Jahre später das helvetische Fernsehpublikum in zwei Lager spalten wird. Bis dahin verlief Frank Baumanns Werdegang relativ harmlos.**

Nach Absolvierung eines Wirtschaftsgymnasiums heuerte er beim damaligen Piratensender Radio 24 an und wurde radioaktiv, später dann beim Schweizer Sender Radio DRS. Als Webefachmann sammelte er für seine Filmproduktionen internationale Auszeichnungen, was ihn 1989 zur Gründung seiner eigenen Werbefirma Edelweiss AG ermutigte.

Dann passierte es: 1996 begann seine Fernsehkarriere beim damaligen SF DRS mit der Sendung Ventil, vorgeblich ein Reklamationsforum. Noch heute fragen sich viele, ob die Sendung als Ventil zugunsten des Publikums etabliert wurde oder zum Dampfablassen für den zynischen Moderator. Dieser nahm, unter der Leitung seines Hundes «Bostitch», Publikumsbeschwerden entgegen, wobei er die Anrufe meistens mitten im Satz unter gemurmelten Beleidigungen abwürgte. 50% der Zuschauer reagierten von aufgebracht über fuchsteufelswild bis hin zu Morddrohungen und Tätlichkeiten. Die anderen andere Hälfte lachte sich kaputt, weil sie kapiert hatten, dass Frank als improvisierende Klischeefigur des «arroganten Zürchers» agierte und waren deshalb nicht überrascht, als er und seine Sendung 1999 am TV Festival Rose d'Or mit einer «Special Mention» ausgezeichnet wurde.

Im Sommer 2000 zog Frank, des Ventilierens leid, den Stöpsel und ging für Endemol mit der Quizsendungen Streetlife auf die Strasse. Weil die arglosen Befragten bei der Punktevergabe seiner Willkür ausgeliefert waren und für falsche Antworten grauenhafte Strafen erdulden mussten, war Frank wieder in seinem Element, was ihn erneut zum Ziel von allerhand Attacken machte.

Um dem Volkszorn zu entfliehen, traten er und sein Partner Bostitch fortan mit Solo-programmen auf den Kleinkunsthöfen der Schweiz und des deutschsprachigen



Auslands auf, was mir persönlich zugutekam: Anlässlich ihres Auftritts im «Weissen Wind» zeigte er, (Frank, nicht sein Hund) wie man ein T-Shirt in zwei Sekunden sauber faltet, ein Segen für selbstversorgende Jungs.

Heute lebt Frank sein Leben im Umfeld von unterschiedlichen Moderationen und Talkshows als Buchautor, Illustrator, Verleger, Harleyrider, Produzent, Familienmann, Golfer und vielem mehr, ausserdem ist er seit 2008 Direktor des Arosa Humorfestivals.

**Wie würden Sie den Begriff «Humor» einem verständnislosen Ausserirdischen erklären?**

Frank Baumann: Donald Trump.

**Was ist am Arosa Humorfestival besonders?**

Das einmalige Ambiente. Während elf Tagen treten die Schweizer Humor-Prominenz und vielversprechende Newcomer vor ein Publikum in entspannter Festlaune auf, die sich spürbar auf die Künstler überträgt. Zusammen mit der grossartigen winterlichen Bergkulisse und der allgemein herrschenden Ferienstimmung entsteht der fesselnde Mix, den nur dieses Festival bieten kann.

**Was ist für Sie als Direktor die grösste Herausforderung?**

Aktuell wieder einen neuen hochwertigen Hauptsponsoren zu finden. Wir sind bereits mit einigen sehr spannenden potenziellen Partnern im Gespräch. Obwohl das Arosa Humorfestival ein einzigartiges Schmuckstück ist, war es gar nicht so einfach, grosse Unternehmen zu finden, die den unschätzbaren Wert dieses Bijous erkennen.

**Sie gelten als Perfektionist. Welchen Stellenwert hat Ihr Ehrgeiz auf einer Skala von 0 bis 10?**

Perfektionismus und Ehrgeiz sind zwei völlig unterschiedliche Merkmale. Ich bin eigentlich nicht sehr ehrgeizig, lege aber bei allem, was ich mache, sehr viel Herzblut und Engagement an den Tag. Vor allem interessiert mich die Art und Weise, wie ich ein Ziel erreichen kann. Ehrgeiz im herkömmlichen Sinne ist ja doch eher eine Charaktereigenschaft, die auf den eigenen Nutzen fokussiert ist und diese Qualität geht mir ein bisschen ab.

**Welche Eigenschaften konnten Sie an Ihren Nachwuchs vererben?**

Unsere Kinder sind sehr kreativ und selbstständig. Vor allem haben sie aber viel Humor und einen tollen Charakter und ein grosses Herz. Meine Frau hatte vererbungstechnisch offensichtlich einen sehr grossen Einfluss.

**Mit welcher Person würden Sie gerne im Rededuell antreten und warum?**

Mit keiner. Mich interessieren Menschen, deren Geschichten und die daraus resultierenden philosophischen Überlegungen. Die Zeit der Rededuelle ist für mich vorbei.

**Mit welchem Projekt befassen Sie sich zurzeit?**

Ende Sommer kommt mein drittes Golfbuch auf den Markt, Mitte Oktober ein aberwitziges und dennoch rührendes Weihnachts-Märchenbuch für Jung und Alt und Anfang nächsten Jahres ein spannendes Interviewbuch. Für den Moment habe ich also genügend zu tun.

[www.frankbaumann.ch](http://www.frankbaumann.ch)

# Chur – die Alpenstadt



Chur ist die älteste Stadt der Schweiz mit einer Siedlungsgeschichte von über 5000 Jahren. Die historische Altstadt ist äusserst sehenswert und komplett autofrei. Sie bietet ein erstaunlich grosses Angebot an kulturellen Angeboten, Shopping-Möglichkeiten, Cafés und Restaurants sowie Bars und Nightlife. Ob in den archäologischen Ausgrabungsstätten – geschützt durch einen filigranen Holzbau des Star-Architekten Peter Zumthor – oder im Rätischen Museum über der Altstadt thronend, Chur hat seine Geschichte bewahrt und zugänglich gemacht. Dank dem Prädikat «Hauptort Graubündens» empfangen den Besucher mit dem Bündner Kunstmuseum und dem Bündner Naturmuseum zwei weitere unermüdliche Sammler der alpenländischen Kultur.

Chur wird auch «die Alpenstadt» genannt, weil die Stadt mitten in den Bergen liegt und trotzdem einen urbanen Charakter hat. Chur ist die einzige Stadt der Schweiz, die mit dem Hausberg Brambrüesch über ein eigenes Sommer- und Wintersportgebiet verfügt, welches direkt aus dem Zentrum





mittels Bergbahn erschlossen ist. Aufgrund der tiefen Höhenlage von 580 Metern herrscht ein mildes und beinahe mediterranes Klima. International bekannt ist Chur als Ausgangsort für Bahnreisen mit zwei der berühmtesten Bahnlinien der Welt: dem Bernina Express und dem Glacier Express der Rhätischen Bahn. Dank den guten öffentlichen Verbindungen mit Bahn und Bus ab Chur sind weltberühmte Kurorte wie Davos, Klosters und St. Moritz sowie Freizeitdestinationen wie Arosa, Lenzerheide und Flims-Laax bequem als Tagesausflug erreichbar.

#### **Gruppenangebote von Chur Tourismus**

Speziell für Firmen bietet Chur Tourismus ein breites Angebot an attraktiven Angeboten. Äusserst beliebt sind die Stadtführungen durch die historische und autofreie Altstadt. Nebst der klassischen Stadtführung gibt es auch diverse Themen-Führungen wie die «Alpenstadt Häpichen-Führung», die «Brunnenführung» oder die «SAGENhafte Abendführung», die speziell während der Wintersaison angeboten wird. Weiter gibt es auch fixfertige Gruppen-Packages, so z.B. die Stadtführung mit Bündner Menü, der Trottnetplausch mit Bergbahnfahrt und

Mittagsmenü im Bergrestaurant auf Brambrüesch oder das Angebot «Adventure-Rooms und Ritterkeller», bei welchem ein Escape-Game in der Altstadt mit einem feinen Menü im atmosphärischen Gewölbekeller kombiniert wird. Interessant für Gruppen und Individualgäste sind die «kulinarischen Touren», bei welchen eine Wanderung oder eine Velotour mit einem mehrgängigen Menü entlang der Route verknüpft wird. Insgesamt stehen fünf verschiedene Angebote bereit für Entdecker und Geniesser.

#### **In Chur übernachten und geniessen**

Mehrere gemütliche Stadthotels in verschiedenen Kategorien machen den Aufenthalt in der Alpenstadt angenehm. Und kulinarisch hat man aufgrund der grossen Restaurantdichte förmlich die Qual der Wahl. Von der typischen Bündner Küche über mediterrane Restaurants bis zu Gourmet-Lokalen ist alles zu finden in Chur.



Chur Tourismus

Bahnhofplatz 3, 7001 Chur

Telefon +41 81 254 43 12

Info-Tel. +41 81 252 18 18

Fax +41 81 254 58 89

 [www.churtourismus.ch](http://www.churtourismus.ch)



# Tagen und Speisen im City West

City West Hotel Restaurant Events. Das Hotel im markanten Gebäudekomplex mit den beiden weissen Türmen und dem grössten Shopping-Center Graubündens am Westtor von Chur. Ideal an der Autobahn gelegen und mit dem ÖV auch ab dem Bahnhof einfach und schnell erreichbar, bietet das CITY WEST 49 hochwertig eingerichtete Zimmer mit Aussicht. Alle Zimmer sind mit Lüftungsanlage, TV, WLAN und Nespresso-Kaffeemaschine ausgestattet – um nur einige Highlights zu nennen.

Das Restaurant bietet – neben dem vielseitigen A-la-carte-Menü mit schmackhaften Kreationen rund um Fleisch, Fisch und frischem Gemüse – eine besondere Auswahl an schönen Stücken vom Rind, Kalb oder Schwein speziell für Fleischliebhaber.

Als ideales Restaurant für den Business-Lunch oder einen erholsamen Mittag mit Arbeitskollegen bietet das CITY WEST eine abwechslungsreiche Mittagskarte mit wechselnden Menüs, aber auch mit Klassikern wie zum Beispiel dem beliebten Bündner-Burger oder dem frischen Tartar vom Inner-schweizer Rind.



An lauen Sommerabenden lädt die Terrasse zum geselligen Beisammensein mit Freunden oder der Familie ein – für den Genuss einer schönen Zigarre steht eine Smokers Lounge zur Verfügung. Das Restaurant kann für Gesellschaften von bis zu 60 Personen gebucht werden.

Auch das Angebot an Seminarräumen überzeugt mit einem Raum von ca. 85 Quadratmetern, der je nach Bestuhlung bis zu 80 Personen Platz bietet und mit allem ausgestattet ist, was es für ein gelungenes Seminar braucht.



Dazu kommt die Event-Hall, welche sich mit ihren ca. 320 Quadratmetern für Anlässe mit bis zu 350 Personen eignet. Auch sie ist sehr modern und mit allem ausgestattet, was einen Event zum Erfolg werden lässt. Die Event-Hall lässt sich zudem in zwei separat buchbare, je ca. 150 Quadratmeter grosse Säle unterteilen und lässt sich damit ideal an die Bedürfnisse der Gäste anpassen.

Selbstverständlich parkieren Gäste des CITY WEST in der Tiefgarage gratis und wer zum Abendessen ins CITY WEST kommt, dem offeriert das Restaurant die Taxifahrt im Churer Stadtgebiet mit Taxi 24. CITY WEST – ein starkes Package.



**CITY WEST**  
HOTEL RESTAURANT EVENTS

CITY WEST HOTEL RESTAURANT EVENTS

Comercialstrasse 32, 7000 Chur

Telefon +41 81 256 55 00

Fax +41 81 256 55 01

E-Mail [welcome@citywestchur.ch](mailto:welcome@citywestchur.ch)

 [www.citywestchur.ch](http://www.citywestchur.ch)



# METZGEREI KÜNZLI

Qualität seit Generationen



## GASTRONOMIE METZGEREI

Führend in Belieferung von Hotel- und Gastronomiegewerbe kennen wir die hohen Ansprüche, die Ihre Kunden an Sie stellen. Wir sind für unseren hohen Kundenservice, rasche Lieferung und ein ausgezeichnetes Preis-/Leistungsverhältnis bekannt. Metzgerei Künzli ist die erste Adresse, wenn es um auserlesene Fleischsorten wie SwissExcellent Beef & Veal, Black Angus Rindfleisch, US Beef oder qualitäts Geflügel geht.



## VOLLSORTIMENT FÜR IHRE METZGEREI

Als Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren sind wir stolz auf eine fast 60-jährige Tradition. Mit Ehrgeiz, Begeisterung und Kreativität schaffen wir ein vielfältiges Fleisch- und Wurstangebot sowie altverwurzelte Spezialitäten „us em Burerauch“. Hierbei lassen wir uns sowohl von traditionellen Rezepturen als auch von zeitgemässen Ernährungsbedürfnissen inspirieren und Verarbeiten ausschliesslich Qualitätsfleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung.



## DETAILHANDEL

Für unsere Handelspartner sind wir ein verlässlicher Lieferant hochwertiger und erstklassiger SB-Produkte für das Kühlregal im Selbstbedienungs-Segment. Wir bieten Vielfalt und Geschmack, Qualität und Frische in einem Sortiment absatzstarker Produkte. Das Sortiment besteht aus über 20 Produktkategorien und umfasst mehr als 600 Artikel im Bereich Frischfleisch, Charcuterie, Geflügel, Wild und regionalen Spezialitäten.



Chur - Stallikon - Zürich

METZGEREI KÜNZLI AG

Seilerbahnweg 7  
7000 Chur  
Tel. 081 566 70 80  
chur@metzgereikuenzli.ch

Mülistrasse 7  
8143 Stallikon  
Tel. 044 701 80 80  
info@metzgereikuenzli.ch

Letziggraben 149  
8047 Zürich  
Tel. 044 492 16 56  
zuerich@metzgereikuenzli.ch

linea **r54**

Möööööööööööbel  
Leuchteeeeeeeen  
Stofffffffffffffe

linea **r54 ag** · Triststrasse 5 · CH-7000 Chur · Fon +81 252 94 77 · [www.r54.ch](http://www.r54.ch)



### **Gute Gründe für cucina r54!**

Die cucina r54 ag kooperiert seit ihrer Gründung 1995 ausschliesslich mit renommierten Partnern, die Qualität und Kundenzufriedenheit garantieren und hochwertige Küchentechnik und anspruchsvolles Design mit fairen Preisen verbinden. Unsere Ausstellungen in Chur, Zürich und Luzern präsentieren exklusiv die Marke bulthaup. Die Planung Ihrer Einrichtung, Küche oder sogar Ihres Umbaus verstehen wir als Prozess. Wir bieten Ihnen kompetente und individuelle Beratung an. Mit unserem erfahrenen Team kann cucina r54 auf langjährige Erfahrung zählen.

**cucina r54**



# Das «Wii-kend» in Maienfeld – wo auch Bacchus gerne Gast wäre



Bereits seit 15 Jahren organisieren die Weinproduzenten des Weinbauvereins Maienfeld das weit über die Region hinaus beliebte «Wii-kend». Jeweils von April bis November bewirten sie jedes Wochenende abwechselungsweise Gäste in ihren Weinkellern und stellen dabei ihre Produkte und ihre Arbeit vor.

Egal, ob Weinkenner oder nicht, ein Besuch bei einem der 18 Weinbauern im Hauptort der Bündner Herrschaft lohnt sich auf jeden Fall. Von Frühling bis Herbst bietet sich jedes Wochenende ab 11 Uhr die Gelegenheit, die

typischen und speziellen Weine eines Betriebes zu degustieren und sich auf dem Weingut mit verschiedenen regionalen Spezialitäten wie Salsiz, Birnbrot, Alpkäse usw. bewirten zu lassen. Zudem gibt es interessante Einblicke in die Vielfalt des Weinbaus. Diese regionalen Spezialitäten werden während des «Wii-kends» auf jedem Weingut aufgetischt. Ansonsten ist jeder Gastgeber frei in der Gestaltung seines Anlasses. So gibt es neben erlesenen Blau- oder Grauburgundern und anderen edlen Tropfen auch Kellerführungen, Rundgänge oder auch warme Speisen – und das alles ohne Anmeldung und in lockerer und ungezwungener Atmosphäre, im schönen Städtli Maienfeld mit seinem historischen Stadtkern. Nur etwas gibt es nicht am Maienfelder «Wii-kend»: Bier.

Gedacht ist das «Wii-kend»-Angebot sowohl für Einzelpersonen als auch für Vereine, Gruppen, Firmen und natürlich Touristen. Als Konkurrenz zur lokalen Gastronomie sehen

sich die «Wii-kend»-Organisatoren aber nicht, vielmehr als Ergänzung. Die Betriebe, die sich am «Wii-kend» beteiligen, sind alles kleine Familienbetriebe, die zwischen 20000 und 30000 Flaschen Wein pro Jahr produzieren. Welches Weingut wann geöffnet ist und was dort geboten wird, erfahren Interessierte online unter [www.wiikend.ch](http://www.wiikend.ch).

**Das «Wii-kend» in Maienfeld – ein gemütliches Erlebnis für alle Geniesser, die edle Weine und leckere Speisen in einem ungezwungenen und fröhlichen Ambiente lieben.**

**Herzlich willkommen!  
Ihre Maienfelder Winzerinnen  
und Winzer**



Die Maienfelder Winzer

## WII-KEND MAIENFELD

Weinbauverein Maienfeld

[www.wiikend.ch](http://www.wiikend.ch)  
[www.maienfeld.ch](http://www.maienfeld.ch)



# Alterssiedlung Bodmer: Wohnen mit Heimvorteil

An ruhiger Lage, beschaulich und doch zentral, leben in der Alterssiedlung Bodmer Seniorinnen und Senioren. Im Zwischentitel Haus am Mühlbach: selbstständig oder betreut in freundlichen Wohnungen oder komfortablen Pflegezimmern, nur wenige Minuten von der Churer Altstadt entfernt. Mit integriertem Café-Restaurant, städtischer Kindertagesstätte und Kindergarten sowie Coiffure- und Pedicure-Salon ist das Bodmer ein kleines Wohnquartier mit vielfältigen Begegnungsmöglichkeiten aller Generationen.

## Alters- und Pflegewohngruppen

In den Wohngruppen erhalten pflegebedürftige Menschen sorgsame Begleitung und Unterstützung sowie Pflege bis zur höchsten Stufe. Das Wohnmodell besteht aus Wohngruppen von zehn bis elf Personen mit Zugang zu einem gemeinsamen, gemütlichen Aufenthaltsraum und Blick auf den durch ein ständiges Kommen und Gehen belebten Bodmerplatz. Einzelzimmer mit rollstuhlgängiger Dusche/WC sind Standard im Haus.

Zwei Wohngruppen für Menschen mit Demenz befinden sich im ersten Obergeschoss des Heims. Kompetentes Personal sorgt rund um die Uhr für eine individuelle, ganzheitliche Pflege. Für die zwei Wohngruppen ist ein geschützter Garten mit grosser Terrasse reserviert.







Haus am Mühlbach (Visualisierung)

Ein vielfältiges Aktivierungsprogramm sowie zahlreiche Veranstaltungen bringen Abwechslung in den Alltag. Geselliges Zusammensein lässt zwischenmenschliche Beziehungen entstehen und vertieft die gegenseitige Anteilnahme.

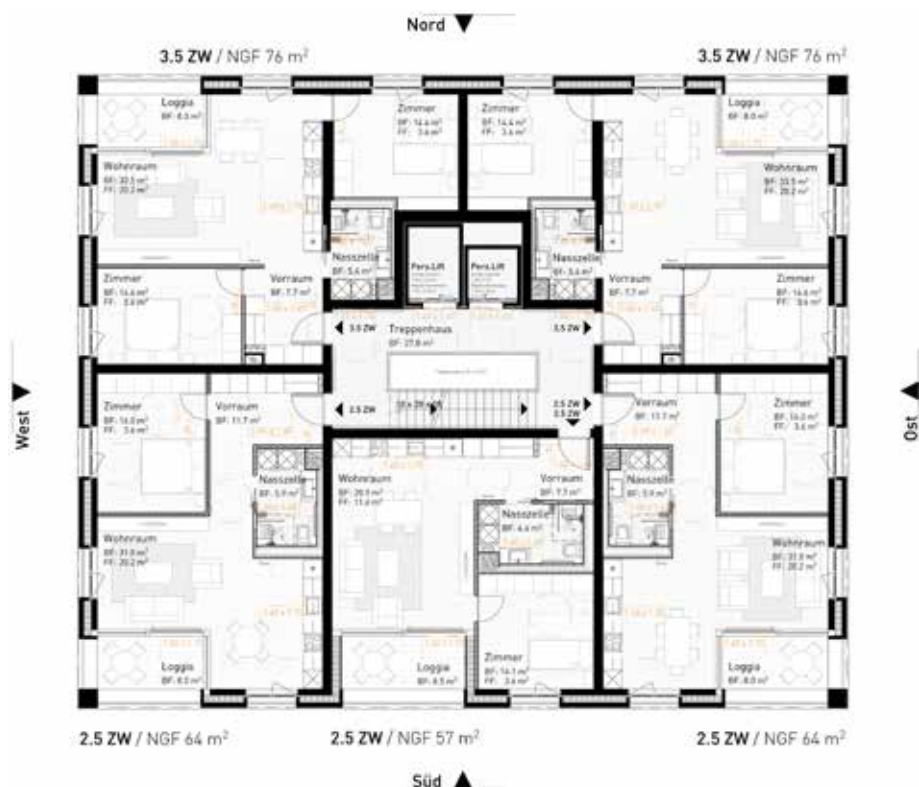
#### Wohnungen mit Service

Das 2013 vollständig renovierte Hochhaus umfasst 66 Ein- bis Zweieinhalbzimmerwohnungen, geeignet für selbstständige Menschen im Pensionsalter, die noch keine

regelmässige Pflege benötigen, jedoch das vielfältige Angebot der Siedlung nutzen möchten. Mahlzeiten können entweder im Saal oder im Café eingenommen oder in der eigenen Wohnung selbstständig zubereitet werden. Der 24-Stunden-Notruf und die Pflegeleistungen der hauseigenen Spitex stehen zur Verfügung und vermitteln Sicherheit in der Wohnung. Bei Bedarf ist ein Übertritt in eine Pflegewohngruppe gewährleistet.

#### Haus am Mühlbach bezugsbereit im Herbst 2019

Aufgrund der hohen Nachfrage baut die Alterssiedlung Bodmer 32 neue Zweieinhalb- bis Dreieinhalbzimmerwohnungen im «Haus am Mühlbach». Nebst den bestehenden Servicedienstleistungen und der Sicherheit rund um die Uhr wird in diesen Wohnungen auch das betreute Wohnen – nach dem neuen kantonalen Gesetz – angeboten. Es stehen verschiedene Servicepakete für eine individuelle Betreuung sowie das Gastronomieangebot zur Auswahl. Nebst einem Spitexzentrum mit Pflegebad runden die grosszügige Lobby, der Kraftraum und die Werkstatt das Raumprogramm ab.



Wohntage Haus am Mühlbach



Alterssiedlung Bodmer  
 Bodmerstrasse 32, 7000 Chur  
 Telefon +41 81 255 31 31

[www.bodmer-chur.ch](http://www.bodmer-chur.ch)



# Chur – im Zentrum des Bergzaubers



Ob nun tatsächlich die älteste Stadt der Schweiz oder nicht: Chur hat, angefangen von einer langen Geschichte über viel Kultur bis hin zu interessanten Kulinarik-Angeboten, so ziemlich alles zu bieten. Ein Besuch der Bündner Hauptstadt lohnt sich also allemal.

Chur wird gemeinhin als «das Tor zu den Alpenpässen» bezeichnet. Tatsächlich ist die Bündner Hauptstadt geografisch betrachtet der ideale Ausgangspunkt für Ausflüge in bekannte Kurorte wie Arosa, Davos, Flims/Laax oder Lenzerheide. Ebenso liegen nationale Sehenswürdigkeiten wie das Heididorf bei Maienfeld oder die Viamala-Schlucht entlang des Hinterrheins in unmittelbarer Nähe.

Chur hat jedoch nicht bloss aufgrund seiner günstigen Lage, sondern auch seiner eigenen Geschichte wegen einiges zu bieten. Besonders die historische Altstadt ist ein Besuch wert.

## Historie, Kultur und Kulinarik

Wie archäologische Grabungen belegen, waren Gebiete der heutigen Stadt Chur von der Jungsteinzeit bis in die Römerzeit besiedelt. Erste Funde reichen sogar bis in die Altsteinzeit zurück. Deshalb wirbt man in Chur seit ein paar Jahren auch mit dem Slogan «Die älteste Stadt der Schweiz».

Auch wenn diese Bezeichnung in Tat und Wahrheit archäologisch nur schwer bestimm- und somit nachweisbar ist, steht fest, dass die Alpenstadt diverse historische Schätze vorweisen kann. Da wäre beispielsweise das bischöfliche Schloss, die dreischiffige Kathedrale Sankt Maria Himmelfahrt oder die reformierte Stadtkirche St. Martin mit ihrem zweitgrössten Zifferblatt der Schweiz auf dem Turm (acht Meter Durchmesser).

Schon alleine ein Spaziergang durch die verwinkelten, autofreien Kopfsteinpflastergassen mit all den hervorragend erhaltenen alten Gebäuden mit ihren detailreich bemalten Fassaden und den versteckten Innenhöfen, macht einen Churer Altstadt-Besuch lohnenswert. Spannend ist auch der zwischen Mai und Oktober in der Altstadt wöchentlich stattfindende Wochenmarkt. Hier bieten Bauern aus der Stadt und der Umgebung ihre frischen Produkte an – von Andulgels (Trockenwürste) über Früchte und Gemüse bis hin zu Holundersirup und Ziegenkäse. Und sollte überraschenderweise das Wetter einmal nicht so ganz mitspielen, warten nicht weniger als 3 kantonale Museen und über 500 Geschäfte, Boutiquen und Cafés darauf, entdeckt zu werden.





# Brüniger + Co. AG – seit über 50 Jahren unter Strom

Kompetent und unabhängig plant und koordiniert die Brüniger + Co. AG alles rund um Energie und Information.

Mit rund 40 Mitarbeitenden ist das Ingenieurbüro eines der grössten im Kanton Graubünden, 2014 durfte das Unternehmen das 50-Jahr-Jubiläum feiern und die Geschäftsleitung mit einer jüngeren Führung besetzen. Eigenständigkeit ist dem Planungs- und Bauleitungs-Dienstleister wichtig, dies garantiert eine unabhängige und neutrale Beratung. «Wir sind an Projekten in der ganzen Schweiz und im nahen Ausland beteiligt», erklärt Geschäftsführer und Ingenieur Claudio Roffler.

## Kompetente Elektroplanung

Bei den Produkten des Ingenieurbüros handelt es sich um Dienstleistungen in allen Bereichen der Elektrotechnik, von der Energieproduktion (Wasser-, Wind- und Solarstrom) über die Energieverteilung bis zur Gebäudeplanung. Die Brüniger + Co. AG tätigt dabei alle Management- und Elektroplanungsarbeiten, von den ersten Vorabklärungen über Konzept- und Projektstudien, Planung, Bauleitung bis zur abgeschlossenen Realisierung.

## Gebäudetechnik, die überzeugt

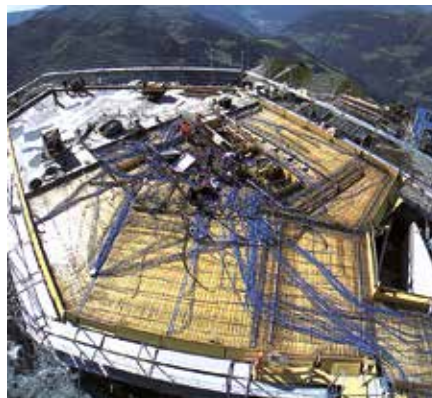


Das Führungsteam der Brüniger + Co. AG (v.l.n.r.): Reto Camenisch, Claudio Roffler (CEO) sowie Jürg Brunner, der seit 2017 in der Geschäftsleitung ist.

Ein nicht alltäglicher Auftrag war die Planung und Bauleitung der Gebäudetechnik des Erweiterungsbaus Bündner Kunstmuseum in Chur. Licht, Kraft, Klima und Zugangsberechtigungen können zentral gesteuert und gemessen werden. Weitere Arbeiten im Bereich Elektroplanung und Gebäudetechnik wurden z.B. beim Bogn Engiadina Scuol, beim Altersheim casa val lumnezia in Vella, beim Neubau des Gipfelrestaurants auf dem Weisshorn in Arosa und bei der TRUMPF Grünsch AG in Grünsch geleistet.



Erweiterungsbau Bündner Kunstmuseum mit Anbindung an die bestehende Villa Planta, enge Zusammenarbeit mit Lichtplaner, Intrusionsschutzplaner sowie MSRL-Planer, Foto: Ralph Feiner



Neubau Panorama-Gipfelrestaurant auf dem Weisshorngipfel Arosa (2653 m ü. M.), eröffnet 2012

## Spezialgebiete:

### Automation und Tunnelinfrastruktur

Die vom Bündner KMU erbrachten Planerleistungen umfassen unter anderem die Automation bei kommunalen Anlagen, z.B. bei Abwasserreinigungsanlagen. Die bestens ausgebildeten Ingenieure und Fachplaner entwickeln Steuerungen und Regelungen für den einwandfreien Betrieb sowie eine benutzerfreundliche Überwachung und Bedienung der Anlagen. Langjährige und umfassende Erfahrungen hat die Firma auch bei der Tunneltechnik, so setzte und setzt sie ihr Fachwissen bei den Umfahrungen Küblis und Saas sowie am Gotschna- und aktuell im Gotthardstrassentunnel ein.

## Vom Einfamilienhaus bis zu Industriebauten

Alle elektrischen Installationen werden vor Baubeginn im Detail geplant und mit den ausführenden Unternehmen bis zur fertigen Installation und Inbetriebnahme umgesetzt. Die Mitarbeitenden der Brüniger + Co. AG erstellen auch Expertisen oder analysieren mit Messgeräten sowie Wärmebildern bestehende Liegenschaften und entwickeln geeignete Massnahmen zur Erhöhung der Sicherheit, Energieoptimierung oder Reduktion der Strahlenbelastung. Die Kunden sind Bund, Kanton, Gemeinden, Energieversorgungsunternehmen, Konsortien, Architekten oder auch private Liegenschaftsbesitzer.

Ingenieurbüro für elektrische Anlagen  
**Brüniger + Co. AG**

Brüniger + Co. AG  
Ingenieurbüro für elektrische Anlagen

Kasernenstrasse 95, 7007 Chur

Telefon +41 81 257 00 20  
E-Mail mail@brueniger.com

 www.brueniger.com

# F. Preisig AG - Die Experten im Infrastrukturbau

Die Churer Filiale des Zürcher Ingenieur- und Planungsunternehmens F. Preisig AG gibt es seit knapp drei Jahren. In dieser kurzen Zeit hat das Team um Standortleiter Christian Hofmann das kantonale Schienen- und Strassenerscheinungsbild bereits massgebend mitgeprägt. Und nicht nur das.

«Wir bieten hier am Standort Chur die exakt gleiche Dienstleistungspalette an wie unser Mutterhaus in Zürich», sagt Christian Hofmann, Standortleiter der Churer Filiale der F. Preisig AG Bauingenieure und Planer SIA / USIC. Dabei handelt es sich um eine Dienstleistungspalette, die sich sehen lässt. Das 1961 von Friedrich Preisig gegründete Ingenieur- und Planungsunternehmen ist gleich auf mehrere Themenbereiche spezialisiert: auf die Planung, Projektierung und Bauleitung von Tiefbauten der öffentlichen Hand, auf konstruktiven Ingenieurbau im Brückenbau, Spezialtiefbau und Hochbau sowie auf den Bereich der Bauberatung und Bauplanung.



Beim Grossprojekt Umfahrung Küblis hatte die F. Preisig AG die Projektleitung inne. Das 210 Millionen-Franken-Projekt konnte im vergangenen Jahr eröffnet werden.

## Grossprojekte und Detailaufgaben

«Die Churer Filiale wurde 2015 mit Hauptauftrag auf die Tunnelanierungsprojekte der RhB eröffnet», erklärt Hofmann. Mittlerweile sind es jedoch nicht bloss die Bündner Bahntunnels, die das sechsköpfige Team auf Vordermann bringt. So hat das Unternehmen aktuell beispielsweise die Bauleitung des 30-Millionen-Franken-Projekts «Umbau Bahnhof Illanz» inne. Auch im kantonalen Strassenbau ist die F. Preisig AG immer wieder federführend an kantonalen Projekten beteiligt. Etwa bei der Umfahrung Küblis, die im vergangenen Sommer nach einer achtjährigen Bauzeit eröffnet werden konnte.

«Wir beschäftigen uns jedoch nicht bloss mit komplexen Grossprojekten der öffentlichen Hand, sondern übernehmen auch Detailaufgaben bei privaten Kunden», führt Hofmann aus. Etwa im Entwässerungsbereich von Liegenschaften. Hier bietet man unter anderem die Behandlung versickerungsfähigen Wassers mittels einer Härtestabilisierung an. Ein Thema, das im Kanton Graubünden mit seinem kalkhaltigen Bergwasser von besonders grosser Bedeutung sei.

Ob nun im Grossen oder im Kleinen, die F. Preisig AG ist der ideale Ansprechpartner, wenn es um Bauberatungsfragen aller Art geht.



Der Ausbau des Bahnhofes Illanz ist aktuell eines der wichtigsten Projekte der Rhätischen Bahn (RhB). Hier tritt die F. Preisig AG sowohl als Projektplanerin als auch als Bauleiterin auf.

# FPREISIGAG

BAUINGENIEURE UND PLANER SIA USIC

F. Preisig AG  
Bauingenieure und Planer SIA / USIC

Sägenstrasse 4, 7000 Chur

Telefon +41 81 250 09 30

E-Mail [preisig.chur@preisigag.ch](mailto:preisig.chur@preisigag.ch)

 [www.preisigag.ch](http://www.preisigag.ch)



# CADONAU – Das Seniorenzentrum

Das Seniorenzentrum CADONAU liegt an erhöhter, sonniger Lage über Chur, mit Blick ins Oberland, ins Rheintal, auf die Stadt Chur und Haldenstein. Die sonnige Terrasse und der Erlebnisgarten mit schattenspendenden Bäumen laden zum Verweilen und Erholen ein. Der nahe Fürstenwald ist einfach erreichbar und bietet sich für gemütliche Waldspaziergänge an. Mit dem Bus ist das Stadtzentrum von Chur in wenigen Minuten erreichbar.

**Gesellschaftliches Leben im CADONAU**  
Die öffentliche Cafeteria mit einer grossen Terrasse und der CADONAU SAAL sind Treffpunkte für Jung und Alt. Kulinarische und kulturelle Anlässe machen sie zur Drehscheibe unseres Zentrums und bringen Abwechslung in Ihren Alltag. Verschiedene Gruppenaktivitäten zur Erhaltung der körperlichen und geistigen Selbstständigkeit wie z. B. Gleichgewichtsturnen, Gedächtnistraining und der Geburtstagstreff fördern das Gemeinschaftsgefühl und vervollständigen unser Angebot. In den hellen, modernen Infrastrukturen werden Sie sich beim vielfältigen Angebot an Aktivitäten und bei reichhaltigem und abwechslungsreichem Essen bestimmt wohlfühlen.

**Lebensqualität durch Pflege**  
Zu einem Menschen Sorge zu tragen, ist eine verantwortungsvolle Aufgabe. Das Grundverständnis von Qualität ist in der Pflege entscheidend. Wir verpflichten uns zur kontinuierlichen Qualitätssicherung und -entwicklung. Dabei setzen wir ein Qualitätsmanagementsystem um, das neben den gesetzlichen Vorgaben jene von ISO 9001:2015 erfüllt. Im Vordergrund stehen stets die Zufriedenheit und das Wohlbefinden unserer Bewohnerinnen und Bewohner.



**Lebensraum für Menschen mit Demenz**  
Unser Angebot der Pflege und Betreuung richtet sich auch an Menschen mit Demenz. Für diese besondere Pflege sind wir mit verschiedenen räumlichen und betrieblichen Konzepten speziell gerüstet. Auf der Station für Menschen mit Demenz bieten wir Ihnen eine Tages- und Nachtstätte an. Wir pflegen und betreuen Tages- und Nachtgäste an einzelnen ganzen Tagen oder Nächten.

**Unsere Ferienbetten**  
Einfach ausprobieren: Ein kurzer Aufenthalt im CADONAU lässt Feriengäste unser Verständnis von Pflege und Betreuung erfahren. Ein Aufenthalt kann als Brückenangebot zwischen einem Spitalaufenthalt und dem Übertritt nach Hause genutzt werden.

**Betreutes Wohnen – Ihr neues Zuhause**  
Immer mehr ältere Menschen möchten ihren Lebensabend selbstständig und gut betreut verbringen. Diese Wohnform bieten wir Ihnen in unserem Seniorenzentrum CADONAU im Haus zur Linde an. Die Wohnungen sind für rüstige und mobile ältere Menschen geeignet. Mieterinnen und Mieter führen ihren Haushalt selbstständig und unabhängig. Sie schätzen die Infrastruktur des Seniorenzentrums und sind gewillt, eine gute Hausgemeinschaft mit Toleranz und gegenseitigem Respekt zu pflegen. Das Angebot besteht aus einem Servicepaket, das ganz Ihren Wünschen angepasst werden kann. Neben den festen Basisleistungen können Sie verschiedenste

Dienstleistungen à la carte dazu bestellen. Für eine allfällige pflegerische, medizinische oder hauswirtschaftliche Unterstützung steht Ihnen die zentrumseigene Spitex – nach Bedarfsabklärung und ärztlicher Verordnung – gerne zur Verfügung.

Um das steigende Bedürfnis an betreutem Wohnen zu befriedigen, erstellen wir zusätzlich 35 Wohnungen mit 2.5- und 3.5-Zimmern. Die Wohnungen werden im Herbst 2019 bezugsbereit sein. Den aktuellen Projektstand erfahren Sie auf unserer Website.



CADONAU – Das Seniorenzentrum

.....  
Cadonastrasse 73, 7000 Chur

Telefon +41 81 354 54 54

E-Mail info@cadonau-chur.ch  
.....

 [www.cadonau-chur.ch](http://www.cadonau-chur.ch)

# Ferrari Gartmann Ingenieurbüro, Chur

Wenn da der Name nicht Programm ist: Emanuela Ferrari und Patrick Gartmann haben seit dem Firmenstart im Mai 2015 derart Gas gegeben, dass das Unternehmen von einem Zwei-Mann-Betrieb zu einem Team mit 25 Ingenieurinnen und Ingenieuren mit internationaler Anerkennung gewachsen ist.

Das Alleinstellungsmerkmal der Geschäftspartner Ferrari Gartmann: Beide haben ein Studium in Ingenieurwesen und auch Architektur absolviert. Eine Kombination, die bei der Abwicklung von Grossprojekten einen enormen Vorteil darstellt und Transferleistungserbringungen ermöglicht, die in der Regel nicht aus einer Hand kommen können. «Mit unserem Wissen können wir sehr gut mit Architekten gemeinsam Projekte mit tragfähigem Konzept entwickeln. Denn von unserer Seite ist von Anfang an das Architekturverständnis und das Verständnis um die Schnittstellen mit dabei», so Ferrari. Bauprojekte, die von der öffentlichen Hand ausgeschrieben werden, müssen



Projekt: ZSC-Stadion – Arena

funktionellen, kulturellen, städtebaulichen und behördlichen Anforderungen entsprechen. Für die Abdeckung all dieser Schnittstellen muss in der Regel je ein Fachmann zurate gezogen werden.

## **Ferrari Gartmann bieten Kompetenz aus einer Hand**

Bei der Realisierung eines Neubau- oder Umbauprojektes wird neben der architektonisch-planerischen Perspektive auch die des Ingenieurs berücksichtigt. Denn ihm geht es um eine tragfähige Statik, um die rohbautechnische Entwicklung. Und Kritik geht einher mit anschliessender Transferleistung. Damit wird der Weg frei für das vom

Architekten designte Bauprojekt zur nüchternen, machbaren Umsetzung – der Ingenieursleistung. Dies liefern die beiden Fachleute Ferrari Gartmann in einem Guss.

«Wir machen die Bauingenieurleistung, aber immer in enger Zusammenarbeit mit dem Architekten.» Gemeinsam mit dem Architekten entsteht das Tragwerkskonzept, das von Ferrari Gartmann dann in der Konzeptverwirklichung, zum Beispiel für die Raumnutzung, optimiert und baubar gemacht werde, erklärt Emanuela Ferrari. Insofern die Realisierung eines Bauprojektes durch die Austragung eines Wettbewerbes entschieden werde, trete man dafür gemeinsam mit dem Architektenpartnerbüro als Team an.

## **Schon im Wettbewerb mit Ideen auffallen**

Fünf bis zehn Prozent aller Schweizer Bauprojekte werden in einem Wettbewerb ausgeschrieben. «Hat sich die Bauherrschaft für ein solches Verfahren entschieden, ist davon auszugehen, dass es sich um ein qualitativ anspruchsvolles und hochwertiges Projekt handelt», so Emanuela Ferrari. Für einen solchen Wettbewerb gebe man keine klassische Offerte ab, sondern vielmehr eine Idee, in die bereits sehr viel Know-how und Manpower eingeflossen sei – und Geld. Die Ferrari Gartmann AG nimmt an Wettbewerben unter anderem für Hochbauten, Stadien oder Brückenbau teil. «Je nach Grösse und Komplexität der Projekte dauert die Ausarbeitung einer solchen <Idee> drei



Projekt: ZSC-Stadion – Wandelhalle Erdgeschoss





Projekt: Zwei Hochhäuser beim Torfeld-Stadion

Monate bis zu einem Jahr», erklärt Patrick Gartmann. In einem mehrstufigen Verfahren, bei dem unter Umständen 100 Bewerber antreten, werde der Sieger am Ende durch eine Fach- und eine Sach-Jury ausgewählt. «Die Fach-Jury besteht aus entsprechenden Fachleuten; Architekten, Ingenieuren, möglicherweise auch Städte- und Landschaftsplanern», erläutert Patrick Gartmann. Diese müsse um eine Person grösser sein als die Sach-Jury. In jener sässen je nachdem Politiker, Projektentwickler oder Vertreter aus der Bauwirtschaft. Der Entscheid falle durch beide Gremien gemeinsam.

Die Vorarbeit sei zwar komplex, aber der Imagegewinn, der einem Ingenieur- und Architekturbüro beim Zuschlag zuflüsse, sei entsprechend beachtlich, wissen die beiden Fachleute.

#### Auf dem Weg zur Poleposition

Das Unternehmen ist nicht nur auf kantonaler Ebene, sondern schweizweit auf dem Weg zur Poleposition. Vorwiegend würden mittlere bis grosse Bauprojekte realisiert. Besondere Anerkennung hat Patrick Gartmann bereits 2003 mit dem Bau eines Privathauses mit einem Nicht-Standard-Baustoff erlangt: Dämmbeton. Gebaut wird aber auch gerne mit Holz und Stahl, auch historische Konst-

ruktionen/Bauten unter Denkmalpflege stehen im Portfolio der Ferrari Gartmann AG. Patrick Gartmann ist Vorstandsmitglied im Bündner Heimatschutz. Erfolgreich über die Ziellinie fuhr das Team Ferrari/Gartmann, als es 2015 den Wettbewerb für den Neubau des Züricher Eishockey-Stadions für die ZSC Lions gewonnen hat. Das Stadion wird 12000 Zuschauern Platz bieten. Und gewonnen hat die Ferrari Gartmann AG auch den Wettbewerb für die Realisation des neuen Fussballstadions Hardturm Zürich für den GCZ und FCZ, gemeinsam mit einem anderen Architekten-Team. Ein weiteres Projekt in ähnlicher Grössenordnung sind zwei Hochhäuser in Aarau beim Torfeld-Stadion.



Projekt: Hardturm-Stadion: Fassadenansicht

# FERRARI GARTMANN

Ferrari Gartmann AG  
arch ing eth fh sia

Bärenloch 11, 7000 Chur

Telefon +41 81 868 81 41  
E-Mail info@ferrariartmann.ch

 [www.facebook.com/ferrariartmann](http://www.facebook.com/ferrariartmann)  
 [www.ferrariartmann.ch](http://www.ferrariartmann.ch)

# Kärcher Center Mathis GmbH, Chur – Unschlagbare Kompetenz in Reinigungstechnik

Seit 2017 ist Peter Caspar in Chur Geschäftsführer im einzigen Kärcher-Center des Kantons Graubünden. Er und sein Team sind die Experten für den bedarfsgerechten Einsatz von hoch professionellen Hochdruckreinigungsgeräten und -systemen, insbesondere in öffentlichen und gewerblichen Gebäuden.

Kärcher Reinigungssysteme- und -geräte sind der Inbegriff höchster Qualität, wenn es um die Unterhaltsreinigung im gewerblichen, kommunalen und sogar militärischen Bereich geht. Die «Professional»-Palette erstreckt sich von Hochdruckreinigern über Sauger, Scheuersaugmaschinen, Teppichreiniger, Dampfreiniger/-sauger, Kommunaltechnik usw. Und höchsten Ansprüchen gerecht wird die Kärcher-Linie «Home and Garden» für die Reinigung der privaten, eigenen vier Wände respektive Böden.

Gerade aber die fachgerechte Reinigung von Gebäuden und Räumlichkeiten wie **Alten- und Pflegeheimen, Schulen, Schwimmbädern, Spitälern, Sportanlagen, Schlachthöfen, Baubetrieben,**



Geschäftsführer Peter Caspar (l.) mit seinem Team: Guido Cajochen, Techniker, und Silvia Schlegel, technischer Verkauf im Aussendienst

**Brauereien, Bäckereien, Hotels, Kellereien, Metzgereien, Betriebs-/Feldküchen u.v.a.m.** ist hochkomplex. Auch, weil diese Reinigung keine «Privatsache» ist, sondern vielmehr durch den Gesetzgeber Hygienevorschriften einzuhalten sind, die auch die Handhabung und den Einsatz von chemischen Reinigungsstoffen vorgeben.

Der Kauf solcher Reinigungsmaschinen bedarf einer entsprechend intensiven Beratung durch den Fachverkäufer. Der ausgewiesene Experte Peter Caspar und sein Team wissen aus dem Effeff, welches Gerät aus dem umfangreichen Kärcher-Produktbereich «Professional» das richtige für den jeweiligen Einsatz ist. Die Kunden respektive Ansprechpartner von Peter Caspar sind daher alle, die sich in grossen Betrieben und Liegenschaften um die fachgerechte Reinigung kümmern. Zum Beispiel Betriebsleiter, Hauswarte, Liegenschaftsverwalter oder die Hotelgouvernante des grossen Luxushotels. Denn geht es um die Reinigung von Flächen an besonders heiklen oder gefahrenintensiven Stellen, sind auf beiden Seiten die Experten gefordert. Nichts ist hochsensibler als die Reinigung eines Spitals mit Intensivstation und Operationssaal, aber auch das Säubern eines Luxus-Spas, die Tiefenreinigung eines hochflorigen Teppichs in der Hotelrezeption oder das Ausreinigen eines Weintanks bergen spezielle Anforderungen.

Das Know-how des Produkteinsatzes von Peter Caspar und seinem Team erstreckt sich entsprechend auf die unterschiedlichsten Branchen. Selbstverständlich bietet er seinen Kunden eine fachgerechte Schulung für alle Mitarbeiter an, die vor Ort mit den Reinigungsgeräten Umgang haben werden. Dazu zählt auch die Einweisung in den Umgang mit Chemikalien.

Im Kärcher Center Mathis in Chur befindet sich jeder in den besten Händen, der auf der Suche nach der perfekten Reinigungslösung für Innen- und auch Aussenräume ist.



**KÄRCHER CENTER**  
**MATHIS**

Kärcher Center Mathis GmbH

Kasernenstrasse 97, 7000 Chur

Telefon +41 81 356 00 45

Fax +41 81 356 00 46

E-Mail [info@kaerchercenter-mathis.ch](mailto:info@kaerchercenter-mathis.ch)

 [www.kaerchercenter-mathis.ch](http://www.kaerchercenter-mathis.ch)



# Die Apotheke mit Zusatzleistungen

In der Giacometti Apotheke in Chur ist der Kunde stets willkommen und bestens aufgehoben. Nicht nur in klassischen Apotheken-Belangen, sondern auch in anderen Bereichen - wie etwa, wenn es ums Ohrlochstechen geht.

Optimale Versorgung und Betreuung der Kunden, gepaart mit ehrlicher Herzlichkeit und Offenheit. So lässt sich die Arbeitsphilosophie des achtköpfigen Teams der Giacometti Apotheke in Chur rund um Geschäftsleiterin Adrienne Chauillac-Reiser treffend beschreiben. Dies gilt sowohl bei der persönlichen Beratung in der Apotheke als auch beim ebenfalls angebotenen Hauslieferdienst.

In dieses Bild des kundennahen und kundenorientierten Betriebes passt denn auch die Tatsache, dass die Giacometti Apotheke als einzige Apotheke in Chur und als eine der wenigen in ganz Graubünden bei einem Medikamenten-Bezug mit Barzahlung vor Ort jeweils auf die Medikamenten-Check- und die Bezugs-Check-Taxen verzichtet. «Für uns ist das eine Selbstverständlichkeit», sagt Adrienne Chauillac-Reiser.



## Ohrlochstechen in der Apotheke

Selbstverständlich ist es bei der zu den Rotpunkt-Apotheken gehörenden Giacometti Apotheke, dass die Kunden jeden Monat von besonderen Angeboten und Aktionen profitieren können. Zu diesen Rotpunkt-Dienstleistungen gehören beispielsweise das Messen von Blutzucker und Blutdruck, die Wundversorgung oder das Anmessen von Kompressionsstrümpfen.

Eine weitere Dienstleistung, mit der das Giacometti-Team seit Jahren grosse Erfolge verbucht, ist der Bereich des Ohrloch- und Nasenpiercing-Stechens. «Unsere Kunden

reisen hierfür aus dem ganzen Kanton an», sagt Adrienne Chauillac-Reiser. Überzeugend ist dabei nicht bloss das reichhaltige Angebot an antiallergischen Erst- und anderen Ohrlochsteckern in den verschiedensten Designvarianten, sondern auch der Umstand, dass die Löcher jeweils mit zwei Ohrlochpistolen gleichzeitig gemacht werden können. Dabei wird das Ohr nicht «durchschossen» sondern durchstochen, wodurch die Kinder auch nicht mehr durch ein Knallgeräusch erschreckt werden. Möglich sind Termine ohne Voranmeldung, vorzugsweise von Dienstag bis Freitag.



Giacometti Apotheke

Verantwortliche Apothekerin Comelia Rufenacht  
Geschäftsleitung Adrienne Chauillac-Reiser

Giacomettistrasse 32, 7000 Chur

Telefon +41 81 284 18 18

E-Mail [giacometti.apo@deep.ch](mailto:giacometti.apo@deep.ch)



[www.giacometti-apotheke.ch](http://www.giacometti-apotheke.ch)





# Und er mag immer noch

Text und Interview: Franco Brunner

Mit dem Spruch «I mag eifach nid» hat er sozusagen ein Stück Schweizer Comedy-Geschichte geschrieben. In Tat und Wahrheit mag Rolf Schmid jedoch sehr wohl. Und wie er mag. Seit 25 Jahren bespielt der Kabarettist aus Rothenbrunnen mittlerweile die verschiedensten Säle in der ganzen Deutschschweiz und bringt dabei sein Publikum zum Lachen.

Aktuell tourt Schmid mit seinem zehnten Soloprogramm «No10» durch die Schweizer Theaterhäuser. Dies mit derselben Spiel Freude wie damals vor 25 Jahren zu seinen Anfangszeiten. So etwas wie Bühnenmüdigkeit scheint der 59-Jährige schlicht nicht zu kennen. Trotzdem. Bis 85 werde dann wohl auch er nicht mehr auf der Bühne stehen, sagt Schmid lachend. Eigentlich schade, denn sehr wahrscheinlich wären die Zuschauerreihen auch bei Schmid's 50-jährigem Bühnenjubiläum jeweils bis auf den letzten Platz besetzt.

## **Rolf, in diesem Jahr feierst Du Dein 25-jähriges Bühnenjubiläum. Wie anstrengend ist es, ein Vierteljahrhundert immer lustig sein zu müssen?**

Es gab tatsächlich einmal eine Zeit, in der es etwas anstrengend war. Damals dachte ich mir respektive verlangte ich von mir selber fast schon, immer alle Leute unbedingt zum Lachen bringen zu müssen. Mittlerweile gehe ich das entspannter an. Ich weiss wie es geht, ich weiss, was ich kann und was ich nicht kann, und ich weiss, was ich will und was ich nicht will. Insofern habe ich diesbezüglich kein Problem. Ich freue mich jeweils immer wieder darauf, ein neues Programm zu entwickeln, es zu proben und es dann schlussendlich auch dem Publikum präsentieren zu dürfen. Es macht einfach grossen Spass. Bis auf das Texte auswendig lernen, das ist und bleibt langweilig (lacht).

## **Wie hat sich im Laufe der Zeit Dein Bezug zum Beruf des Komikers und allenfalls auch zu Deinem Humorverständnis als solches verändert?**

Gar nicht mal so stark, denke ich. Wichtig ist, dass man im Laufe so vieler Jahre nicht versucht, sich ständig anpassen und irgendwelchen Trends folgen zu wollen. Denn wenn man einmal in diese Falle getappt ist,



ist es enorm schwierig, wieder einen Weg hinaus zu finden. Erst kürzlich hat ein Kritiker einmal geschrieben, dass «Rolf einfach Rolf bleibt». Das hat mir irgendwie gefallen. Denn natürlich verändert man sich im Laufe der Jahre und selbstverständlich lacht man heute nicht mehr über die genau gleichen Dinge wie noch mit 20. Trotzdem scheint es mir wichtig zu sein, sich immer treu zu bleiben.

## **Treu geblieben ist Dir in all den Jahren auch stets das Publikum. Weshalb? Wie lautet Dein Erfolgsgeheimnis?**

Ich denke ebendieses «Sich-selber-treu-sein» ist auch hierfür ein ganz entschei-

dender Faktor. Ich bin der eher bodenständige Typ und habe dem Publikum nie etwas vorgemacht und das kam bei den Leuten wohl gut an. Jedenfalls höre ich nach den Auftritten von den Zuschauern sehr oft, dass ich authentisch und eben nicht irgendwie aufgesetzt wirke. Solche Aussagen sind für mich natürlich ein unheimlich schönes Kompliment, das ich sehr gerne annehme.

[www.rolfschmid.ch](http://www.rolfschmid.ch)

# Ein Ort für gemeinsames Leben und Wirken

Die Hosang'sche Stiftung Plankis in Chur – besser bekannt als «das Plankis» – wurde 1845 durch ein Vermächtnis von Johann Peter Hosang gegründet. Die Philosophie des Gründers, nämlich Arbeits-, Ausbildungs- und Wohnplätze für Menschen mit Behinderung anzubieten, verwirklicht die Stiftung noch heute.



Das Plankis bietet in seinen drei Betrieben an der Emserstrasse in Chur für erwachsene Menschen mit geistiger Behinderung Wohnplätze sowie geschützte Arbeits- und Ausbildungsplätze in der Backstube, im Floristik-, Garten- und Hauswirtschaftsbereich, in der Lebensmittelproduktion und im Landwirtschaftssektor. Knapp zwei Drittel des Gesamtbudgets von rund neun Millionen Franken werden mit Eigenträgen aus Hotellerie und Produktion erwirtschaftet. Die behinderungsbedingten Mehrkosten werden primär über Leistungsvereinbarungen mit Pauschalbeiträgen vom Kanton Graubünden gedeckt.

## Sozial und wirtschaftlich

Im Rahmen des abgestuften Wohnangebots erhalten die Plankis-Bewohnerinnen und

-Bewohner eine umfassende Betreuung und Begleitung in allen Lebensbereichen. Mit der Wohnbegleitung steht seit Mitte 2016 zusätzlich auch ein ambulantes Wohnangebot für Menschen mit einer IV-Rente zur Verfügung. Im Rahmen der geschützten Arbeitsplätze bietet das Plankis in allen Bereichen ganzjährige Arbeits- und Ausbildungsplätze für über 130 erwachsene Menschen mit einer Behinderung an. Die Arbeiten sind dabei auf die Neigungen und Fähigkeiten der Beschäftigten abgestimmt. Wer die entsprechenden Fähigkeiten mitbringt, kann eine Praxisausbildung (IV-Anlehre) oder die sogenannte Attestausbildung (EBA) als Gartenmitarbeiterin, Blumenbindermitarbeiterin, Bäckereimitarbeiterin oder in der Landwirtschaft absolvieren. Mit speziellen Eingliederungsmassnahmen im Auftrag der IV werden

Personen bei der Reintegration in den Arbeitsmarkt betreut und begleitet. Die Zahl der Personen, die erfolgreich in den ersten Arbeitsmarkt integriert werden, ist bei der Stiftung Plankis dabei im Laufe der vergangenen Jahre kontinuierlich angestiegen. Für Personen, die aufgrund ihrer Beeinträchtigung nicht in der Produktion eingesetzt werden können, wird derweil eine Tagesstruktur angeboten.

## Erfolgreicher Eigenvermarkter

Die selbst und natürlich erzeugten Plankis-Produkte werden auf Märkten, in den eigenen Verkaufsläden, in der Helvetia Passage und im ebenfalls zur Stiftung gehörenden Restaurant «Gelateria Evviva» auf dem Churer Kornplatz verkauft. Feine Bündner Nusstorten aus der Backstube, wunderbare







Strüsse und Gestecke aus der Floristik, knackiges Gemüse aus dem Garten, exquisite Capuns aus der Lebensmittelküche und frische Churer Milch aus der Landwirtschaft erfreuen dabei neben vielen anderen Produkten die treue Stammkundschaft. Jeweils am letzten Samstag im April lädt das Plankis seit bald dreissig Jahren zum «Frühlingsbazar», einer Ausstellung mit Verkauf aller Plankis Produkte und einem grossen Volksfest.

Seit 2012 hat sich der Gutsbetrieb der Hosang'schen Stiftung Plankis zudem als erfolgreicher Eigenvermarkter vor allem mit Pastmilch und Joghurt unter der Eigenmarke «Churer Milch» einen Namen geschaffen. Zu den grössten Abnehmern gehören das Graubündner Kantonsspital, die Merz-Be-

triebe sowie die Grossverteiler Manor und Coop. Die eigene Sennerei auf dem Hof ermöglicht seit Mitte 2014 die Verarbeitung der gesamten Kuh- und Ziegenmilch.

Mit dem neuen Ziegenstall, der im Vollbestand Platz für 150 Milchziegen bietet, wird stark auf den Ausbau von Ziegenprodukten gesetzt. Alleine mit diesem Ausbau wurden neun weitere geschützte Arbeitsplätze geschaffen. Die Palette an Produkten nimmt derweil vor allem beim Käse ständig zu. Als aktuellstes Beispiel steht hierfür das kürzlich eingeführte «Alpenstadt-Mutschli». In Zusammenarbeit mit dem Bündner Unternehmen AlpenHirt und Chur Tourismus vertreibt das Plankis unter diesem Namen neu ein ganz besonderes Hanfkäse-Mutschli.



Hosang'sche Stiftung Plankis

Emserstrasse 44, 7000 Chur

Telefon +41 81 255 13 00

Fax +41 81 255 13 05

E-Mail [info@plankis.ch](mailto:info@plankis.ch)

 [www.plankis.ch](http://www.plankis.ch)



# Klapperstorch, das individuelle Kinderfachgeschäft

In unserem Fachgeschäft führen wir Kinderkleider in den Grössen 44 bis 116. Neu gewähren wir einen permanenten Zwillingrabat von 20 %. Wir freuen uns, Sie persönlich begrüßen und beraten zu dürfen.

## Liebe Mamis und Papis

In unserem Fachgeschäft finden Sie alles, was das Leben von Ihnen mit Kindern bis fünf Jahre leichter, und das der Kinder schöner macht. Unser Sortiment umfasst Baby- und Kleinkinder-Produkte wie Kleider, Krabbel- und Kuscheltextilien, Spielsachen, Verbrauchsmaterial, Zubehör und vieles mehr, was Mütter mögen und Babys lieben. Dabei setzen wir vermehrt auf biologische und in Europa produzierte Produkte.

## Klapperstorch – mehr als nur ein Fachgeschäft

Der Klapperstorch ist angegliedert an unsere Integrationsfirma. Hier werden Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen in ihrer Wiedereingliederung in den Arbeitsmarkt aktiv gestärkt und unterstützt. Wir bieten ein professionell assistiertes Belastbarkeits- und Aufbautraining an. Gleichzeitig bilden wir Lernende zu Detailhandelsassistenten und -assistentinnen EBA aus.



Babyhaus Klapperstorch

Obere Gasse 6, 7000 Chur

Telefon +41 81 252 11 70

E-Mail [babyhaus@tscholl-integration.ch](mailto:babyhaus@tscholl-integration.ch)

Öffnungszeiten

Mo – Fr 09.00 – 18.30 Uhr

Samstag 09.00 – 16.00 Uhr

 [www.babyhaus-klapperstorch.ch](http://www.babyhaus-klapperstorch.ch)



# Wir fördern und stärken Mitmenschen in Graubünden

Es kann uns alle treffen – Arbeitsplatzverlust, Beziehungskrise, unerwartete Todesfälle. Nicht alle überwinden Krisen aus eigener Kraft. Manche erkranken ernsthaft. Betroffene brauchen deshalb oftmals professionelle Hilfe.

## Unsere Kompetenzen

Wir beraten und begleiten Mitmenschen in Krisen und schwierigen Lebensphasen. Zusammen mit unseren motivierten und engagierten Mitarbeitenden arbeiten wir prozessorientiert und aus Freude am Umgang mit Menschen. Dabei bedienen wir uns unter anderem moderner Instrumente des supported employment, systemischer Ansätze und der Phämoberatung®.

## Konflikt- und Gewaltberatung

Bruno Tscholl, Phämoberater®, berät Männer und Jugendliche in Konflikt- und Krisensituationen. Dabei lernen Betroffene Strategien um den Gewaltkreislauf erfolgreich zu durchbrechen. Gerne nimmt Bruno Tscholl unter [bruno.tscholl@tscholl-integration.ch](mailto:bruno.tscholl@tscholl-integration.ch) oder +41 79 776 48 41 Anfragen zum Vorgehen und für Termine entgegen.

## Job Coaching

Unsere Jobcoaches betreuen und begleiten Betroffene im Auftrag von IV, Sozialämtern und der Suva. Der Prozess beinhaltet unter anderem die Erarbeitung der Bewerbungsdossiers, die Vorbereitung für Vorstellungsgespräche und die Begleitung während der Anfangszeit am neuen Arbeitsplatz. Ebenso



Manuela Tscholl, Geschäftsführerin

unterstützen wir Lernende während ihrer Ausbildungszeit. Dank unserer Erfahrung in der allgemeinen Wirtschaft kennen wir auch die Bedürfnisse der Arbeitgebenden und beraten Sie bei der nachhaltigen Integration unserer KlientInnen.

## Psycho-soziale Alltagsbegleitung

Als diplomierte Pflegefachfrau HF im psycho-sozialen Bereich unterstützt Manuela Tscholl psychisch beeinträchtigte Mitmenschen. Sie begleitet sie auf ihrem Weg durch den Alltag. Sie bietet Hilfe beim Aufbau von geordneten Tagesstrukturen an. Gemeinsam mit dem behandelnden Arzt und ihr lernt der Klient Strategien zur Alltags- und Krisenbewältigung. Wichtig: Die Kosten der psycho-sozialen Betreuung werden durch die Grundversicherung gedeckt. Dazu wird eine Verordnung des behandelnden Arztes benötigt.



Bruno Tscholl, Geschäftsführer

## Wenn Gefühle verletzen

Das Training emotionaler Kompetenzen (TEK) nach Prof. Dr. Berking ist ein Intensivprogramm zur Verbesserung der Stress-, Selbstwert- und Emotionsregulation. Es kann im Gruppen- und im Einzelsetting durchgeführt werden. Im TEK erhalten Sie umfassendes Wissen über Emotionen. Entstehung, Verlauf, Funktion und innere Logik der einzelnen Gefühle werden differenziert erläutert, sodass Sie sich im Umgang damit sicher fühlen können. Das TEK wurde auf der Grundlage neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse entwickelt. Der Ansatz vereint Hilfreiches aus mehreren Therapierichtungen. Die positive Wirkung wurde in verschiedenen Kontexten mehrfach bestätigt.

Termine und Unterlagen für die Seminare können Interessierte unter [www.tscholl-integration.ch](http://www.tscholl-integration.ch) oder unter +41 81 252 90 90 unverbindlich anfordern.



Tscholl Integration GmbH

Obere Gasse 6, 7000 Chur

Telefon +41 81 252 90 90

E-Mail [info@tscholl-integration.ch](mailto:info@tscholl-integration.ch)

 [www.tscholl-integration.ch](http://www.tscholl-integration.ch)

# Auf der Spur heimischen Wohlbefindens

Aus dem neuen Zuhause einen Ort des Wohlbefindens und der täglichen Regeneration zu schaffen: Das ist die Aufgabe der Churer Innenarchitektin und diplomierten Feng Shui Beraterin Gisella Sommerhalder.

Feng Shui ist eine daoistische Harmonie- und Energielehre aus China, deren Ziel die Harmonisierung des Menschen mit seiner Umgebung ist. Erreicht werden soll diese Harmonisierung durch eine besondere Gestaltung der Wohn- und Lebensräume. So weit die Theorie.

Wie diese Harmonielehre in der Praxis umgesetzt, gestaltet und schliesslich auch gelebt werden kann, weiss Gisella Sommerhalder. Seit 2006 ist die diplomierte Feng Shui Beraterin aus Chur mit ihrem Planungs- und Beratungsbüro da, wenn es darum geht, Lebensräume nach der Feng Shui-Lehre einzurichten und zu gestalten – auch mit Berücksichtigung des gesundheitlichen Aspektes (Wasseradern, Verwerfungen etc.). Sowohl für Privatpersonen als auch für Unternehmen, Ladenlokalitäten, Praxen oder Gastronomiebetriebe. Dabei kann die studierte Innenarchitektin auf eine über 20-jährige Berufserfahrung in verschiedenen Architekturbüros zurückgreifen.



## Form- und Kompass-Schule

«Bei der Feng Shui Beratung steht der Mensch im Mittelpunkt», erklärt Sommerhalder. Es gehe eben nicht darum, dass sich der Mensch der Architektur, sondern vielmehr die Architektur dem Menschen anpasse. Dabei würden die von der Natur vorgegebenen Ressourcen sinnvoll genutzt. Getan wird dies auf der Grundlage der Form- und der Kompass-Schule. Während sich die Form-Schule hauptsächlich mit Fragen nach Form- und Farbgestaltung, der Energiezufuhr, dem Gleichgewicht zwischen den Urkräften Yin und Yang sowie den fünf Elementen beschäftigt, bilden bei der Kompass-Schule wissenschaftliche Berechnungen bezüglich Himmelsrichtungen und Energiequalität die Grundlage. Genau diese Mischung aus Gefühls- und wissenschaftlich belegbarer Berechnungsebene ist es, was für Sommerhalder die Besonderheit des Feng Shui ausmacht.

Dass Feng Shui keine esoterische, sondern eben vielmehr eine wissenschaftliche Lehre ist, davon haben im Laufe der vergangenen Jahre immer mehr Menschen Kenntnis genommen. Trotzdem wünscht sich Sommerhalder für die Zukunft im Bau- und Planungsbereich einen noch selbstverständlicheren Einbezug der Feng Shui-Lehre. «Wichtig wäre es vor allem, dass solch eine Beratung bereits bei Planungsbeginn thematisiert werden würde», erklärt Sommerhalder. Denn so liesse sich das Ziel von Feng Shui – in einer möglichst gesunden Umgebung einen Ort des Wohlbefindens zu erschaffen – am besten und nachhaltigsten erreichen.



Gisella Sommerhalder  
Planung und Beratung

Kreuzgasse 61, 7000 Chur

Telefon +41 81 353 62 07

E-Mail [gissellasommerhalder@bluewin.ch](mailto:gissellasommerhalder@bluewin.ch)



# Ein Gruss direkt vom Herd



## Allegra, Freunde traditionell gepflegter Gastronomie, liebe Gäste aus nah und fern!

Herzlich willkommen in einem der älteren Lokale in Chur. Seit 1924 geniesst der Rätushof den guten Ruf, auf gutbürgerliche Art gekochte, schmackhafte Gerichte preiswert anzubieten. Als Gastgeber mit Herzblut halten meine Frau Carmen und ich diese Tradition in hoher Ehre und bemühen uns jeden Tag aufs Neue, Gastronomie so zu leben, wie sie von den Gästen im Rätushof seit bald hundert Jahren geschätzt wird.

Carmen ist an der Front, motiviert und leitet das Service- und Buffet-Personal und sorgt generell für das Wohl unserer Gäste. Mein Reich ist die Küche, meine Leidenschaft gutes Essen, deshalb kochen in der Rätusküche Chef und Patron in Personalunion. Zusammen mit meiner Brigade lege ich grossen Wert darauf, für Sie täglich wechselnde, preiswerte Menus vorzubereiten.

Unser grosses A-la-carte-Angebot lässt keine Wünsche offen und wird Ihnen reichhaltig serviert. Zu den Highlights gehören die wöchentlichen Empfehlungen und der Beweis, dass hier schneller, freundlicher Service kein Fremdwort ist. Der Tradition folgend präsentieren wir im Frühling eine Karte mit auserlesenen Spargelgerichten, im Sommer kommt die leichte Küche zum Zug, im Herbst führen wir unsere legendäre Wildkarte und im Winter verwöhnen wir Sie mit Wärschaftem aus Küche und Keller.

Als Gastwirt muss man heute innovativ denken, um à jour zu bleiben. Gelegenheiten bieten sich immer wieder – zum Beispiel inspirierte mich die Fussball-EM 2016 dazu, eine Karte mit einer Gourmetreise quer durch Frankreich anzubieten. Ein Riesenspass für unsere Gäste, aber auch für uns in der Küche. Besonders für Wirte heisst Tradition nicht, sich auf den Lorbeeren auszuruhen, sondern ständig an sich selber und damit an der Zukunft des Hauses zu arbeiten.

Bei uns haben Sie die Wahl zwischen einem Indoor-Wintergarten, einer gemütlichen Gaststube, einem Raucherstübli und der schönen Boulevard-Terrasse. Ihre Anlässe, Feste und komplette Feiern werden von unserem erfahrenen Bankett-Service betreut. Wir sind gerne 365 Tage im Jahr Ihre Gastgeber und freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!

Mit herzlichen Grüssen aus der Küche, Horst Salutt und Sektionspräsident von Gastro Chur und Umgebung



 **SPEISERESTAURANT  
RÄTUSHOF CHUR**

Restaurant Rätushof Chur

Bahnhofstrasse 14, 7002 Chur

Telefon +41 81 252 39 55

E-Mail [info@raetushof.ch](mailto:info@raetushof.ch)

 [www.raetushof.ch](http://www.raetushof.ch)

# Die Frau der 1001 Stühle

## Brocki | Restaurationen | Polsterungen | Kurse | Integration

Seit nunmehr 40 Jahren restauriert Maria Wassenberg in ihrer Werkstatt an der Churer Lagerstrasse antike Stühle, Tische, Kommoden und Ähnliches. Ebenfalls zum Atelier gehört ein ganz besonderes Brockenhaus, in dem sich ein Besuch jederzeit lohnt.



**Frau Wassenberg, wir sitzen hier in einem Haus voller Antiquitäten. Was machen Sie hier und was bieten Sie den Leuten an?**

Maria Wassenberg: In meiner Werkstatt restauriere ich fachgerecht alte und antike Möbel aller Stile und Epochen. Das reicht von Renaissance, Barock, Louis II, XIII, XIV, XV, XVI über Biedermeier bis hin zu Jugendstil und Sechzigerjahre-Design. Wichtig ist mir, dass es sich ausschliesslich um Originalteile handelt. Neben den Restaurationsarbeiten betreibe ich auch noch ein 400 Quadratmeter grosses Brockenhaus mit Antik- und Design-Gegenständen. Hier können sich die Kunden beispielsweise einen der insgesamt über 1000 Stühle auswählen, den ich dann nach Wunsch herrichte.

**Sie bieten auch täglich «Kurse» an, bei denen die Kunden gleich selber Hand anlegen können.**

Richtig. Interessierte können ihre eigenen Möbel in meine Werkstatt mitbringen und unter meiner fachmännischen Anleitung restaurieren oder anpassen. Natürlich können sich die Kursteilnehmer auch aus dem Brocki ein Möbelstück aussuchen, um es dann zu restaurieren. Vorkenntnisse sind dabei nicht erforderlich. Da ich die Kurse sehr individuell gestalte, spricht das Angebot sowohl handwerklich komplett unerfahrene als auch etwas fortgeschrittenere Teilnehmer an. Ebenfalls arbeite ich in meiner Werkstatt seit 20 Jahren mit Personen mit einer Problematik, die mir von verschiedenen Institutionen zugewiesen werden. Das Projekt soll den Menschen eine Tagesstruktur geben und deren persönliche Entwicklung fördern.

**Apropos persönliche Entwicklung. Was hat Sie nach drei Jahren Innenarchitekturstudium damals vor 40 Jahren überhaupt dazu gebracht, Möbelrestauratorin zu werden?**

Ich hatte schon immer eine grosse Affinität zu alten Möbeln. Es fasziniert mich einfach, dass man aus etwas Kaputtem und scheinbar Unbrauchbarem, wieder etwas mit kulturellem Wert wiederherstellen kann, das auch funktioniert. Die Funktionalität ist mir dabei sehr wichtig. Denn was nützt einem beispielsweise eine alte Kommode, wenn sie nicht funktioniert?



**Maria  
Helena  
Wassenberg**  
Brocki | Antik | Design

Möbelrestaurationen Wassenberg

Lagerstrasse 2, 7000 Chur

Telefon +41 81 284 71 76  
Mobile +41 79 275 80 39  
E-Mail [info@moebelrestaurationen-wassenberg.ch](mailto:info@moebelrestaurationen-wassenberg.ch)

Öffnungszeiten

Mo – Fr 9.00 – 12 / 14.30 – 17 Uhr  
Sa nach Vereinbarung

 [www.moebelrestaurationen-wassenberg.ch](http://www.moebelrestaurationen-wassenberg.ch)



# Die Massbekleidung für den anspruchsvollen Herrn

ist eines der Kennzeichen für Individualisten und wird als Ausdrucksmittel des persönlichen Stils getragen. Merkmale guter Massarbeit sind der perfekte Sitz, erlesene Stoffe von bester Qualität mit hohem Tragkomfort und geringem Pflegeanspruch, spezielle Finessen im Detail wie Knöpfe oder Taschen, die tadellose Verarbeitung und, besonders im Freizeitbereich und nach Wunsch, einmalige Farbkombinationen zwischen Sakko, Hose und Accessoires.

## Geschätzte Leserinnen und Leser

Herzlich willkommen bei Muzzarelli Fashion. Seit 2013 führen wir in Chur das Fachgeschäft für erstklassige Massbekleidung zu einem fairen Preis. In unserem Atelier in der Churer Altstadt beraten wir Sie gerne und zeigen Ihnen unsere Stoffauswahl der weltweit besten Webereien. Wie Ihr Massanzug, Ihr Hochzeitsanzug, Hemd oder Mantel aussehen soll, bestimmen Sie allein, schliesslich soll Ihr ureigener Stil erkennbar sein. Es gibt fast keinen Wunsch, den wir Ihnen nicht erfüllen können. Und natürlich führen wir Stoffe der weltbesten Webereien wie:

- Loro Piana
- Holland and Sherry
- Cerruti
- Vitale Barberis Canonico



## Der perfekte Anzug



gibt es bei uns ab CHF 300.-.

Reservieren Sie sich online einen Termin für eine unverbindliche Stilberatung oder rufen Sie uns an. Wenn Ihnen gefällt, was Sie sehen und hören, entwerfen wir gemeinsam Ihre Massbekleidung. Im hauseigenen Atelier werden Ihre Masse festgehalten. Vier bis fünf Wochen dauert es, bis Ihr Massanzug zur ersten Anprobe bereit ist. Wenn notwendig, werden durch unsere Schneiderin die letzten Feinkorrekturen vorgenommen.

Und Massbekleidung muss nicht teuer sein. Massanzüge gibt es bereits ab einem Preis von CHF 790.- und Masshemden ab CHF 159.-.

Neben der Massbekleidung führen wir auch Anzüge der bekannten Marke Digel. Einen Digel-Herrenanzug im Baukastensystem

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**  
**Jrene und Andrea Muzzarelli**



Muzzarelli Fashion

Storchengasse, 7000 Chur

Telefon +41 81 250 70 51

E-Mail andrea@aadam.ch

[www.aadam.ch](http://www.aadam.ch)





# «Wir bewegen!» ...

Text und Interview: Maximilian Marti

... steht auf ihrem Logo und genau das tun Federico Emanuel Pfaffen und seine Partnerin Nicole Gabathuler. Mit ihrem Salon-Theater «Herzbaracke», dem schwimmenden Kultur-Juwel, bewegen sie die Gemüter der Menschen. Die Geschichte dieses einzigartigen Unternehmens begann 1996, nach vielen anderen Projekten.

Der in Chur aufgewachsene Theaterschaffende, glühender Freigeist, erfahrener Regisseur und visionärer Macher, sass spät nachts in einer Bar und dachte «Wie lassen sich meine Liebe zum Theater, meine vielseitigen Neigungen, meine Leidenschaften und Talente am besten unter einen Hut bringen?»

Was dann geschah, bezeichnet er rückblickend als wunderbar. Er sah im Geist vor sich das Bild eines schwimmenden Theaters in Form einer himmelblau gestrichenen russischen Dacha, gebaut von einem Romantiker mit Hang zu handwerklicher Präzision. Gedacht, getan et voilà – nach ein paar kleinen und grossen Wundern und zwei Jahren harter Arbeit wurde seine Vision zu Wasser gelassen. Seither bereichert die Herzbaracke die Theatersaison rings um den See mit aussergewöhnlichen Vorstellungen, die auf jedes Gesicht in Reichweite ein Lächeln zaubern und die Herzen bewegen.

Das Interieur des Theaters ist mit seinem Vaudeville-Charme und vielen antiken, zum Thema passenden Exponaten ebenso museal wie zweckmässig eingerichtet, was der Omnipräsenz bündnerischer Arve zu verdanken ist. Wer genau hinschaut, sieht in jedem Detail liebevoll präsentierte Romantik, dahinter solides Handwerk.

Mit Melone und Hosenträgern ausgestattet, führt der quirlige Direktor-cum-Conférencier und begnadete Raconteur F. E. Pfaffen seine Gäste durch das Programm. Jeden Abend gibt es vor der Vorstellung ein köstliches Vier-Gänge-Menü. Zusammen mit seiner Co-Direktorin Nicole und einem wundervoll inszenierten Team zaubert er eine Welt, in der die pure Lebenslust gefeiert wird. Ein hervorragend zubereitetes Menü, begleitet von gutem Wein, alles serviert von charmanten Damen in rauschenden Roben



– was will man mehr? Das genüssliche Esserlebnis, gefolgt von einer originellen Herzblut-Vorstellung, machen den Abend zum Highlight in jeder Erinnerungskiste.

## Herr Pfaffen, was ist die Herzbaracke für Sie?

Federico Pfaffen: Ein wahrgewordener Kindheitstraum. Alles, was mit Drama, Romantik, Bühne und aussergewöhnlichen Inszenierungen zu tun hat, faszinierte mich seit ich zurückdenken kann.

Nach langen Jahren unterwegs mit Theatern in unterschiedlicher Form gelang es mir mit der Herzbaracke, eine bleibende Kulisse zu schaffen in der ich mich grenzenlos wohlfühle, einen Ort, an dem ich mich ausleben und, am wichtigsten, andere daran teilhaben lassen kann, als Mitarbeitende, Künstler und Publikum. Ausserdem ist es mein Arbeitsplatz als Handwerker, bekanntlich gibt es immer was zu tun.

## Wie wählen Sie Ihre Programme?

Nicole und ich gestalten die Programme zusammen. Grundsätzlich kommt das zum Zug, was uns selber gut gefällt, was uns berührt. Theater ist eine Herzenssache für alle Beteiligten, egal ob hinter, auf oder vor der Bühne. Gut präsentierte, qualitativ hochstehende Kleinkunst spricht ein breites Publikum an und wird auch gerne weiterempfohlen. Aber nicht alles, was gut ist, funktioniert auf einer Kleinbühne, deshalb bieten wir den ausgewählten Künstlern langzeitige Auf-

trittsmöglichkeiten. Nur so können wir zusammen wachsen und diese Hautnähe zum Publikum entstehen lassen, die den Zauber der Herzbaracke ausmacht. Dazu kommt die Pflege des ständig wechselnden Programms mit Theater oder Tanz, mit Zauberrei, Kabarett, Gesang und Lesungen.

## Was freut Sie persönlich am meisten?

Dass unser Konzept der liebevollen Detailtreue im künstlerischen Programm, in der Bewirtung, in der zauberhaften Ausstattung und nicht zuletzt in der Betriebsführung seit über 20 Jahren von so vielen Gästen mit so viel Bewunderung und Begeisterung belohnt wird.

[www.herzbaracke.ch](http://www.herzbaracke.ch)



# Raumwelten in Glas, made by glasmetail Zanolari AG, Domat-Ems

Piero Sestito führt mit glasklarer Vision und Know-how die glasmetail Zanolari AG, die er von Firmengründer Franco Zanolari Anfang 2016 übernommen hat. Beim Generationenwechsel «verschmolz» langjähriges Praxiswissen mit neuem Wissen über die Gestaltungsmöglichkeiten mit dem Baumaterial Glas.

Dem menschlichen Bedürfnis nach Weite, Licht und Luft in Räumen kann kein anderes Material so entsprechen wie Glas. Es schafft Klarheit, Sanftheit, Identität, lässt Wohnräume mit der umgebenden Natur optisch verschmelzen, gibt Blicke frei und wahrt dennoch räumliche Abgeschlossenheit. Die glasmetail Zanolari AG ist Experte in der Realisierung dieses freien Wohn- und Lebensgefühls und erfüllt die Wünsche des Kunden nach einer individuellen Raumwelt.



Links Piero Sestito, neuer Geschäftsführer der glasmetail Zanolari AG, rechts Firmengründer Franco Zanolari.



Innenraumdesign aus dem Haus glasmetail Zanolari: Glas setzt Raumgefühle frei und geht harmonische Verbindungen mit jedem anderen Naturmaterial ein.



Die glasmetail Zanolari AG wurde aus den Firmen glasmetail.com und Zanolari AG gegründet. Beim Generationenwechsel war es sowohl Piero Sestito, dem neuen Geschäftsführer, als auch Firmengründer Franco Zanolari ein grosses Anliegen, die Arbeitsplätze und damit das wertvolle Fachwissen über den Werkstoff Glas und die Konstruktionsmöglichkeiten zu erhalten. Der vielschichtige Kundenkreis kann von diesem erweiterten Know-how nun profitieren. Das Team der glasmetail Zanolari AG weiss über die vielfältigen Eigenschaften des Naturprodukts Glas bestens Bescheid. Das Engagement eines jeden Einzelnen in der Firma ermöglicht es, die Kundenwünsche zu realisieren und immer wieder Exklusives zu kreieren.

Das Spezialgebiet der glasmetail Zanolari AG liegt darin, dem Kunden Massanfertigungen in folgenden Ausstattungsbereichen zu bieten:

- Duschverglasungen
- Ganzglasanlagen
- Küchenrückwände- und arbeitsplatten
- Schiebetüren
- Geländer und Brüstungen
- Balkonverglasungen und Überdachungen
- Wind- und Sichtschutzwände und vieles andere mehr.

Erst im direkten Gespräch mit dem Kunden kristallisiert sich die optimale Lösung für die Projektrealisierung heraus. Auf einen engen Informationsaustausch legt die glasmetail Zanolari AG daher grossen Wert. Denn dieser trägt massgeblich zu einer hohen Kundenzufriedenheit bei. Die Dienstleistung am Kunden sowie die Transparenz des Prozessablaufs sind der glasmetail Zanolari AG ein wichtiges Anliegen. Jeder Kunde erhält so eine hochstehende Gesamtleistung aus einer Hand zu einem fairen Preis.



glasmetail Zanolari AG

Via Plarena 5, 7013 Domat/Ems  
Telefon +41 81 650 32 00  
Fax +41 81 650 32 10  
E-Mail info@glas-mz.com

Flurstrasse 55, 8048 Zürich  
Telefon +41 44 820 72 20

 [www.glas-mz.com](http://www.glas-mz.com)  
 [www.facebook.com/glasmetail](https://www.facebook.com/glasmetail)



# «Jede Immobilie ist einzigartig.»

Eine Immobilie birgt immer auch Emotionen. Sei es als Neubauprojekt, beim Verkauf oder Erwerb, als Sache in einem Gerichtsverfahren oder bei einer Erbschaft. Die Gerber Frei AG in Domat/Ems gibt diesen Emotionen mit Fakten und Zahlen ihren Wert.

Die Erfüllung heutiger Qualitätsanforderungen im Immobiliensektor erfordert auch im Bereich Immobilienbewertung (Immobilien-schätzung) eine hohe fachliche Qualifikation. Rund 450 Milliarden Franken an Hypotheken der Schweizer Banken und ein Grossteil von Gesellschafts- und Privatvermögen sind in Immobilien angelegt. Dies erklärt die enorme Bedeutung von Immobilienbewertungen.

Seit 2013 erstellt das erfahrene und kompetente Team der Gerber Frei AG als Nachfolgerin der Beccarelli AG in Domat/Ems Immobilienbewertungen für Liegenschaften. Im dreiköpfigen Team arbeiten Geschäftsleiterin Corina Gerber, Jürg Frei (VRP Gerber Frei AG und Schätzungsexperte) sowie Sekretariatsleiterin Claudine Ruppenthal. Zu ihren Kunden zählen neben Privaten, Rechtsanwälten und Gerichten auch öffentliche Institutionen, die Post sowie verschiedene Banken.



Für Corina Gerber ist wichtig, dass jedes Objekt individuell betrachtet wird. «Jede Immobilie ist einzigartig, jede hat ihre Eigenheiten, eine Geschichte und eine Zukunft», sagt die eidgenössisch diplomierte Immobilientreuhänderin und Schätzungsexpertin. In Zusammenarbeit mit einem Partnerunternehmen deckt die Gerber Frei AG auch die Steuerberatung, die Vermittlung und den Verkauf sowie die Verwaltung von Mietliegenschaften und Stockwerkeigentum ab.

Die Gerber Frei AG ist Mitglied des Schweizerischen Immobilientreuhänderverbandes SVIT sowie des Fachverbands Schweizerische Schätzungsexpertenkammer SEK, der seit 1986 professionelle Anbieter von Bewertungsdienstleistungen vereint. Eine

Mitgliedschaft in der SEK erhalten ausschliesslich qualifizierte Bewertungsexperten, die über ein fundiertes Fachwissen verfügen.

Das Team der Gerber Frei AG steht Ihnen bei Fragen rund um Immobilienbewertungen und Bautreuhand gerne zur Verfügung!



**GERBER  
FREI**

Bautreuhand Immobilien Bewertungen

Gerber Frei AG

Riel 2, 7013 Domat/Ems

Telefon +41 81 650 30 10

E-Mail [info@gerberfrei.ch](mailto:info@gerberfrei.ch)

 [www.gerberfrei.ch](http://www.gerberfrei.ch)



# Metallbau von der Planung bis zum Service

Die A. Nigg AG in Maienfeld kann aus 25 Jahren Erfahrung im Metallbau schöpfen. Egal, welche Schlosserei- und Montagearbeiten anstehen, das Team um Geschäftsführer Dominik Wobmann ist der ideale Ansprechpartner.

«Weil Handwerk, Erfahrung und Qualität zählen.» Unter diesem Motto setzt sich die A. Nigg AG in Maienfeld seit mittlerweile 25 Jahren für ihre Kundschaft ein. Kompetent, innovativ, lösungsorientiert.

«Unser grosser Vorteil ist es, dass wir unseren Kunden ein komplettes Projektangebot aus einer Hand anbieten können», erklärt Geschäftsführer Dominik Wobmann, der das Metallbau-Unternehmen Anfang des Jahres von Firmengründer Adolf Nigg übernommen hat. So begleitet die A. Nigg AG Projekte im Bereich von Schlosserei- und Montagearbeiten von der Planung über den Metallbau und die Montage bis hin zum individuell abgestimmten Serviceangebot sozusagen im Sinne eines «Rundum-Paketes».



## Immer auf dem neusten Stand

Was unter Adolf Nigg 1993 als Einzelfirma begann, ist heute zu einem Unternehmen mit insgesamt 17 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern herangewachsen. Dabei legt Geschäftsführer Wobmann grossen Wert darauf, dass sein Team dank regelmässigen Schulungen und Weiterbildungen technisch und handwerklich stets auf dem aktuellsten Stand bleibt. «Wir setzen unser Wissen für unsere Kundschaft ein», bringt es Wobmann auf den Punkt.

Seit 2006 wird dieses Wissen bei der A. Nigg AG auch an Lehrlinge weitergegeben. Aktuell wird ein Lernender im Betrieb ausgebildet. In der Vergangenheit bot das Unternehmen auch immer wieder verschiedenen

Nachwuchssportlern eine Ausbildungsmöglichkeit an. «Wir arbeiten jeweils eng mit den verschiedenen Verbänden zusammen, um so den jungen Talenten auch eine berufliche Perspektive bieten und sie somit unterstützen zu können», sagt Wobmann hierzu.

## Breites Angebot

Unterstützung und Begleitung erfahren bei der A. Nigg AG in erster Linie natürlich auch die Kunden. Dabei richtet sich das umfassende Angebot an Schlosserei- und Montagearbeiten sowohl an Privatpersonen, öffentliche Arbeitgeber als auch an Industriebetriebe. Denn Handwerk, Erfahrung und Qualität zählen schliesslich überall.



A. Nigg AG

Industriestrasse 11, 7304 Maienfeld

Telefon +41 81 302 59 47

Fax +41 81 302 75 71

E-Mail [info@a-nigg.ch](mailto:info@a-nigg.ch)

 [www.a-nigg.ch](http://www.a-nigg.ch)



# Imkerhof Silvio Hitz – «Beute» einkaufen und dabei fachsimpeln

Im Imkerhof in Maienfeld fehlt es an nichts, wenn es um Imkereibedarf und das erfolgreiche Halten von Bienenvölkern geht. Für das ökologische Gleichgewicht beim Obstanbau und für die Artenvielfalt von Pflanzen und Blumen sind Bienen unverzichtbar. Dass sie nebenbei Honig produzieren – ein kleines Wunder der Natur und das älteste Lebensmittel der Welt – dem sprachen schon die Römer eine Magie zu, welche den Menschen Poesie und Beredsamkeit schenkt.

Seit der Eröffnung des Geschäftes vor 40 Jahren kann Silvio Hitz für das Hobby der Imkerei eine eindrückliche Feststellung machen: «Das Image des Imkers hat in den vergangenen Jahrzehnten einen kompletten Wandel erfahren. Vom etwas schräg beäugten Alleingänger-Hobby ist es einem Bewusstsein gewichen, dass durch die Imkerei ein wesentlicher Beitrag zur Erhaltung eines gesunden ökologischen Gleichgewichts geleistet wird.» Die Imker verbindet heute ein grosses Netzwerk und vor allem die Liebe zur Natur.



Silvio Hitz mit Ehefrau Karin beim Imkern



Silvio Hitz bei der Brutkontrolle

Seine Leidenschaft für die Imkerei entdeckte Silvio Hitz, als er seine Frau Karin Kunder «entdeckte», deren Vater sich schon der Imkerei verschrieb. Für das Paar ist das Imkern gemeinsame Passion, die sie wiederum an ihren Sohn Wanja weitergegeben haben, der sie nun im Vertrieb unterstützt. Denn der Imkereibedarf Maienfeld bietet der Imkerei-Fachwelt ein umfassendes Sortiment an Werkzeugen, Materialien und Zubehör für die Bienenzucht und -haltung und für die Gewinnung von Honig.

In den Maienfelder Geschäftsräumen kann der Einsteiger und selbstverständlich der passionierte Imker neben der Imkerbekleidung Jungvolkkästen, Waben aller Art wie Langstroth- oder Zander-Brutwaben, Dandant-Blatt-Brut- oder Honigwaben aus reinem Schweizer Bienenwachs, Gitter, Honigschleudern, Kessel und Honiggefässe einkaufen. Aber auch Fachliteratur, Kosmetika und selbstverständlich 1-A-Honige und Honigwein aus eigener Herstellung. Den fachmännischen Rat von Silvio Hitz gibt es gratis dazu. Alle Artikel können ausserdem über den Online-Shop bestellt werden.

Wer mit diesem Hobby liebäugelt und sich jetzt einfach mal ein paar Bienenvölker zulegen will, um im Garten oder im Maiensäss loszulegen, dem sei gesagt, dass es so einfach nicht geht. Ein Grundwissen ist notwendig, das in der Region Graubünden, so

Silvio Hitz, zum Beispiel im Plantahof Landquart in einem Grundkurs erworben werden kann. Erst danach ist der Kauf eines Bienenvolkes empfohlen. Zu welchem Zeitpunkt ein Volk gekauft werden soll, wo der richtige Standort ist, welches die optimale «Beute»-Behausung ist, von der aus das Bienenvolk ausschwärmt und wohin es zurückkehrt, all das ist Wissen, das dem künftigen Imker vermittelt wird. Damit hat man die «Licence to BEE» erworben.



## Imkerhof

Imkerhof Imkereibedarf GmbH

Untere Industrie 11 A, 7304 Maienfeld

Telefon +41 81 284 66 77

Fax +41 81 284 88 84

E-Mail [info@imkerhof.ch](mailto:info@imkerhof.ch)

 [www.imkerhof.ch](http://www.imkerhof.ch)

# Wursteria Graubünden. Erstklassige Fleisch-Spezialitäten aus eigener Herstellung.

Claudio und Gabi Bieler haben wir auf dem Markt in Pontresina getroffen. Das Power-Duo aus Bonaduz verkauft seine exklusiven Bündner-Spezialitäten auf regionalen Märkten und über das Internet. Würziges Trockenfleisch, Salsiz und Möckli vom Hirsch, rassiger Wildschweinschinken sowie geräucherte Siedewürste – was könnte dem Gaumen mehr Freude bereiten!

Wursteria, der Name ist Programm. Mit grosser Leidenschaft und Liebe für das lokale Metzger-Handwerk hat sich Claudio Bieler auf die Herstellung von Bündner Trockenfleisch spezialisiert. Produziert wird in Films, nur mit Schweizer Fleisch selbstverständlich – ausgenommen Wild. Die meisten Rezepturen und Würzmischungen hat er selber kreiert. Auf die üblichen industriellen Zusatzstoffe wird bewusst verzichtet. Gesund, natürlich und mit Genuss essen, das ist das Motto der Bielers.

«Wir lieben das Markttreiben und den direkten Kontakt mit den Menschen. Darum haben wir die Ladentheke mit einem Marktstand getauscht.» Gabi Bieler strahlt und fordert uns auf, die neue Wurstkreation zu degustieren. Mmmh ... schmeckt wirklich gut und macht Appetit auf mehr!



Wer die Wahl hat, hat die Qual. Gabi und Claudio präsentieren die grosse Auswahl an ihrem Marktstand. Steinbock Bruno ist immer mit dabei.



## Onlinebestellungen willkommen!

Ob Bündnerfleisch, Rohschinken, Siedewürste oder Hirschmökli, das vollständige Angebot findet man auf: [www.wursteria.ch](http://www.wursteria.ch).

Im Onlineshop können alle Wurstwaren und tolle Geschenkideen für Privat- und Geschäftsanlässe bestellt werden.

**Bequeme Lieferung nach Hause.**



Handverlesen, zart und aus eigener Herstellung: Wurstwaren aus der Wursteria



### Geschenkideen aus heimischem Holz

Während Claudio Bieler an neuen Wurst-Rezepturen arbeitet, geht auch Gabi ihrer Passion nach. Sie liebt Holz. Einheimisches Holz. Das Resultat kann sich sehen lassen und hat sich zum zweiten Standbein des Familienbetriebs entwickelt.

Ursprung und Bestseller sind die beliebten, in zwei verschiedenen Hölzern erhältlichen, Fleischhobel. Dack, dack, dack ... schön fein geschnitten präsentiert sich das Bündnerfleisch. Und kaum zu glauben: Es gibt den Hobel sogar in einer Ausführung für Linkshänder oder auf Wunsch personalisiert mit eigenem Logo ... nicht zu vergessen das mit Fleisch arrangierte Hobelgeschenk.

Weitere Kreationen folgten. Zum Beispiel die Mühlen aus Rebenholz oder die neue «Hack-Zack»-Holzschale. Immer hergestellt in Zusammenarbeit mit lokalen Handwerkern. In liebevoller Handarbeit geschaffen wird jedes Werk zu einem Unikat.



Jede Mühle ein Unikat. Erhältlich für Pfeffer, Muskat, Salz und Kräuter. Hergestellt und gedreht in der Bündner Herrschaft.



### Neuling im Sortiment

Neu und gerade richtig für alle, die ein einzigartiges Weihnachtsgeschenk suchen, ist die «Hack-Zack»-Holzschale zum Zerkleinern von Kräutern oder Gemüse. In der nach innen gewölbten Holzschale werden frischer Thymian, Zwiebeln, Knoblauch oder auch Nüsse fein säuberlich gehackt. Eine Neukreation, die in jeder Küche einen Stammplatz einnehmen wird.

Es ist unschwer festzustellen: Gabi und Claudio sind mit Leib und Seele dabei. Kein Wunder, sind die beiden auf jedem Markt willkommen. Nicht erstaunlich, dass ihre Kunden – notabene auch Unterländer – immer wieder der Versuchung erliegen und nachbestellen. So wurde aus einem Geheimtipp über die Jahre eine Erfolgsgeschichte. Nacherlebbar und zum Geniesen – besuchen Sie die Website!



Wursteria Graubünden

Verkauf und Abholung nur nach Vereinbarung bei:  
Gabi und Claudio Bieler  
Campogna 16, 7402 Bonaduz

Telefon +41 81 641 14 44  
E-Mail info@wursteria.ch

 [www.wursteria.ch](http://www.wursteria.ch)

# Schaniel Blumenfachgeschäft, Landquart

**Blumen sagen mehr als 1000 Worte. Vom kompetenten Floristikteam des Blumenfachgeschäftes Schaniel wird genau dieser poetische Satz mit viel Eigenkreativität in die Tat umgesetzt.**

Einer «Trilogie» vergleichbar führen Norbert und seine Ehefrau Pia Schaniel ihre floristischen Betriebe in der Bündner Herrschaft. In der Literatur bezeichnet die «Trilogie» eine Einheit aus drei selbstständigen, gleichartigen, stofflich zusammengehörigen Teilen. Genauso gliedert sich das Unternehmen der Schaniels harmonisch in eine Trilogie aus

- dem Gartenbaubetrieb mit Rosengärtnerei und Dienstleistungen für Garten- und Landschaftsbau in Malans,
- der sich in lieblichem Ambiente präsentierenden Gärtnerei mit tropischem Gewächshaus in Maienfeld
- und dem Blumengeschäft Schaniel mit dekorativster Floristik in Landquart.

## **Schnittfrische Rosen und Vasenblumen, direkt aus der Bündner Herrschaft**

Das Blumenfachgeschäft Schaniel in der Bahnhofstrasse in Landquart ist seit 2009 die erste Adresse, wenn es darum geht, durch Blumen Freude zu bereiten. Die klar gehaltene Linie des Geschäftsraums gibt mit den saisonalen Blumenbouquets und weiterer dekorativer Floristik in wunderschönen Gefässen ein harmonisches Gesamtbild ab. Neben Arrangements aus Frühsommerblühern wie tiefblauen Kornblumen und weissen Akeleien gibt es fixfertige, frisch gebundene Rosenbouquets: sei es nun der klassisch-dunkelrote, langstielige Rosenstrauss oder eine duftig-zarte Farbenkomposition in Form eines «Frühlingsbezaubers». Und das Beste daran ist: Jede Rose kommt aus dem eigenen Gärtnereibetrieb in Malans. Die Malanser Rosen der Gärtnerei Schaniel sind kantonsweit ein Markenzeichen. Aber nicht nur die Rosen sind keine Importware. Tulpen, Nelken, die

elegante Calla und farbenprächtige Lilien gedeihen in der Gärtnerei Schaniel im milden Klima der Bündner Herrschaft in Malans. Ein schönes Gefühl für den Kunden, wenn er weiss, dass er seine Blumen aus der Region kauft. Und nicht per Flugzeug von weit her importierte und die Umwelt belastende Ware erworben hat. Denn wem ist in Zeiten zunehmender Klimaerwärmung und deren Auswirkungen auf die Natur ein solcher Aspekt unwichtig?

## **Blumenfachgeschäft mit puristisch-kreativer Aura**

Schweift der Blick nun weiter im puristisch-weiss gehaltenen Blumenladen Schaniel, bleibt er an einem wirklichen Hingucker haften. Opulente, runde, wassergefüllte Glasgefässe,

ausdekoriert mit wunderschönen Muscheln, Natursteinen, von unten ragen kleine Wasserpflanzen empor. Denn das Floristinnen-Team in Landquart weiss auch, wie Aqua-Pflanzen ins rechte Licht gerückt werden können. Die weiteren Blumenarrangements sind wahre «Augenschmeichler». Anders als die feuerrote oder schüchternweise Anthurie will die schlank-schöne Calla unter sich bleiben. Ganz «trendy» sind Sträusse mit panaschierten, das heisst zweifarbig gefleckten, Nelken. Die kraftvoll-blau oder weiss üppig blühende Hortensie wird im Herbst in der Vase zum Beispiel von der farben- und formenexplosiven Dahlie abgelöst. Oder von in der Vase gezähmten, weil vorher stacheligen, intensiv blau blühenden Zierdisteln. Alle diese Schnittblumen



Team Floristik v.l.n.r.: Virginia Sablonier, Nadine Guyer, Svenia Leu, Adriana Gabathuler



Impressionen von Lilien aus Malans und Kreationen mit Wasserpflanzen





Blick ins Blumengeschäft Schaniel an der Bahnhofstrasse in Landquart

finden sich je nach Jahreszeit in den verschiedensten, sehr schmuckvollen Blumen- und Pflanzengefässen, die selbstverständlich auch zum Kauf angeboten werden. Dazu gesellen sich die als Raumdekoration nicht mehr wegzudenkenden Orchideen in orientalisch anmutenden silberpolierten, üppigen Gefässen.

**Rosen, Tulpen, Nelken, alle Blumen welken, nur die eine Blume nicht und diese heisst: Vergissmeinnicht**

Dekoratives aus Blumen zu jeder Jahreszeit und zu jedem Anlass zu kreieren, ist für die Mitarbeiterinnen vom Floristikteam im Blumengeschäft Schaniel Landquart eine Passion. Den ganz grossen Ereignissen im Leben widmet sich das Team mit all seiner floristischen Kompetenz: ob Kommunion oder Konfirmation, Verlobung, Hochzeit oder Taufe. Dass der Brautstraus und vielleicht sogar ein «Fascinator» – ein floraler Blumenschmuck statt Schleier für die Braut – vom Einfallsreichtum der Floristinnen Zeugnis ablegen, soll nicht unerwähnt bleiben. Wie der Kircheninnenraum geschmückt werden soll, wie der «florale Auftritt» am Veranstaltungsort aussehen soll: Dafür stehen die Fachfrauen der Firma Schaniel selbstverständlich mit einer eingehenden Beratung – auch vor Ort – zur Seite.

Auch dafür, die richtige Blumendekoration für das traurigste Ereignis, eine Trauerzeremonie, auszuwählen, sind die Mitarbeiterinnen von Blumen Schaniel die richtigen Ansprechpartner. Denn dabei geht es um nicht weniger, als einem solch einschneidenden Lebensereignis auch in dieser Hinsicht die rechte Würde zu verleihen.

**Pflege und Service für Blumen und Pflanzen in öffentlichen Gebäuden**

Neben diesen Privatanlässen ist das Blumengeschäft Schaniel auch der kompetente Berater für die Innendekoration von Hotellobbys- und -fluren sowie für eine freundliche Atmosphäre im Empfangsbereich von Büro- und grossen öffentlichen Gebäuden. Ein Pflegeservice für Hydrokulturen und selbstverständlich ein Anliefer- und Abhol-Service komplettieren die Leistung.

**Öffnungszeiten**

- Malans - Gartenbau**  
Mo – Fr 8 – 12 / 13.30 – 18.30 Uhr
- Maienfeld - Gärtnerei**  
Mo – Fr 8 – 12 / 13.30 – 17.30 Uhr  
Samstag 8 – 12 Uhr
- Landquart - Floristik**  
Mo – Fr 8 – 12 / 13.30 – 18.30 Uhr  
Samstag 8 – 16 Uhr

Übrigens: Seit Neuestem gehören zum Kreativ-Repertoire des Floristik-Teams in Landquart auch selbst hergestellte, individuelle Glückwunschkarten aus hochwertigem, geschöpftem Papier. Jede einzelne ein Unikat!



Malans Maienfeld Landquart  
Schaniel Gartenbau Floristik AG

---

Bannholzweg 2, 7208 Malans  
Telefon +41 81 322 65 62  
Fax +41 81 330 03 68  
E-Mail info@schanielgarten.ch

---

Schaniel Gärtnerei Maienfeld  
Grabenstrasse 8, 7304 Maienfeld  
Telefon +41 81 302 34 15  
Fax +41 81 330 17 83

---

Schaniel Floristik Landquart  
Bahnhofstrasse 37, 7302 Landquart  
Telefon +41 81 330 02 40  
Fax +41 81 330 02 41

# Gehobene Gastlichkeit hinter historischen Mauern

Mächtig steht es seit dem 13. Jahrhundert mitten in Maienfeld, das Schloss Brandis. In seiner wechselvollen Geschichte sah es viele Besitzer kommen und gehen und überstand Scharmützel, Kriege und Stadtbrände. Heute dient es aber nicht mehr der Verteidigung und dem Schutz der Bündner Herrschaft, sondern beherbergt Geniesser guter Küche.



Gabriela und Roland Herrmann sind Gastro-nomen aus Leidenschaft.

Seit 2011 führt das Ehepaar Gabriela und Roland Herrmann das traditionsreiche Restaurant Schloss Brandis. «Diese einzigartigen Räumlichkeiten bieten ein wunderbares Ambiente und geben jedem Anlass,



Geniessen Sie zum Auftakt Ihres Anlasses einen Apéro in The Lounge – ein neues Bijou im Schloss Brandis!

Fest oder Geschäftsessen einen ganz speziellen Rahmen. Auch unser Garten ist im Sommer ein idyllischer Platz zum Verweilen», sagt Gabriela Herrmann. Sie und ihr Mann blicken auf eine langjährige Erfahrung in der Gastronomie und Hotellerie zurück, auch an diversen Stationen im Ausland. Ihr kosmopolitisches Wissen und die Erfahrungen werden raffiniert mit der lokalen Küche verbunden. Damit bringen sie einen Hauch Weltkultur in das Schloss Brandis in Maienfeld. «Wir nehmen uns die nötige Zeit, um unsere Gerichte mit Liebe und Sorgfalt zu kreieren und zuzubereiten. Denn es ist unser grösstes Anliegen, dass die Gäste hier kulinarisch auf ihre Kosten kommen, sich wohlfühlen und immer wieder gerne zurückkehren», so Roland Herrmann. Seit seiner Jugend ist er Koch aus Leidenschaft und konnte in seiner Berufskarriere einen reichen Schatz an Erfahrungen und Ideen sammeln. Diese bringt er auf Schloss Brandis in neuer Form und mit viel Kreativität auf den Tisch.

Dennoch kommt die Tradition nicht zu kurz. Das Chateaubriand aus der Kupferpfanne und das Bündner Buffet gehören ebenfalls zum Restaurant Schloss Brandis und werden vom Ehepaar Herrmann mit viel Liebe zelebriert. Dazu wird eine reiche Auswahl lokaler und internationaler Weine angeboten, darunter auch ein edler Tropfen vom hauseigenen Rebberg. «Für uns steht durchwegs die Qualität der Produkte im Vordergrund. Sei es beim Fleisch, Fisch oder beim Gemüse – wir legen Wert auf natürliche und artgerechte Aufzucht und berücksichtigen für Gemüse und Salat, wenn immer möglich, unsere lokalen Anbieter», erklärt Gabriela Herrmann.



Der Festsaal – der besondere Rahmen für Ihren Anlass!



Der Rittersaal – das À-la-carte-Restaurant vermittelt noch die herrschaftliche Atmosphäre aus alter Zeit.

Für gemütliche Familienfeiern, unvergessliche Hochzeiten, Geschäftsessen mit Stil und weitere Anlässe ist Schloss Brandis in Maienfeld eine vorzügliche Adresse. Die Gastgeber Gabriela und Roland Herrmann freuen sich schon jetzt, Sie und Ihre Gäste im Schloss Brandis begrüßen und verwöhnen zu dürfen.



Schloss Brandis

7304 Maienfeld

Telefon +41 81 302 24 23

E-Mail [info@schlossbrandis.ch](mailto:info@schlossbrandis.ch)

Öffnungszeiten

täglich ab 11 Uhr durchgehend geöffnet

[www.schlossbrandis.ch](http://www.schlossbrandis.ch)



# Clever Auto fahren mit dem Birò-Elektroauto, erhältlich bei Robofix, Landquart

Das Birò-Elektroauto toppt umwelttechnisch jeden Diesel- und Benzinmotor. Denn er wird zu 100 Prozent umweltschonend mit Strom betrieben. Der Zweisitzer mit 45 km/h passt mit nur 1,74 Meter Länge und 1,03 Meter Breite in jede noch so kleine Parklücke. Die 12-Kilo-Lithium-Akkus können bequem in jeder Steckdose aufgeladen werden. Der Birò mit 45 km/h kann ab 18 Jahren bis ins hohe Alter gefahren werden. Für das Modell mit 10 km/h ist gar kein Führerschein notwendig. Eine Probefahrt bei Robofix, Alleinhändler in Graubünden, ist jederzeit möglich.

**Das Birò-Modell mit 45 km/h Fahrleistung**  
Dieses pfiffige Elektroauto punktet nicht nur mit seinen beiden umweltschonenden Elektromotoren. Sein Innen- und Aussendesign zeugen von durchdachter Zweckmässigkeit in Technik und Ausstattung. Hohe Sitze und grossflächige Front-, Seiten- und Heckscheiben sorgen für freie Sicht nach allen Seiten. Die Verkehrssituation bleibt so jederzeit im Blick. Grössere Kopfstützen sorgen für ausgesprochene Bequemlichkeit. Mit einer Fahrleistung von 45 km/h ist er im Stadtverkehr, aber auch in Land- und Berggebieten die erheblich ressourcenschonendere und sparsame Alternative zum herkömmlichen Kleinwagen. Die zwei Hochleistungs-Elektromotoren verfügen über eine Rückwirkungstechnologie. Das heisst, die bei Bergabfahrten durch die Motorbremse gewonnene Energie wird in Ladestrom



umgewandelt, was wiederum die Reichweite verlängert. Und zwar auf bis zu 70 Kilometer. Eine zuschaltbare «Boost»-Funktion ermöglicht es, Steigungen von bis zu 20 Prozent zu meistern. Eine Wartung des Birò ist nicht nötig, allerdings sollte einmal pro Jahr die Bremsflüssigkeit ausgetauscht werden. Seine Lithium-Ionen-Akkus können an einer normalen 230-Volt-Steckdose aufgeladen werden. Eine Akku-Ladung dauert zirka 2,5 bis 3 Stunden. Mit einem Rollkoffer, der als Zubehör mitgeliefert werden kann, ist der Transport der Akkus äusserst bequem möglich. Voll «getankt» legt er eine durchschnittliche Wegstrecke von 40 Kilometern zurück. Unschlagbar ist er, wenn es um freien Parkraum geht. Der Birò lässt sich mühelos in jede noch so kleine Parklücke rangieren. In seinem Cockpit findet sich sogar zeitgemäss eine Handy-Halterung, ein USB- und ein Bluetooth-Anschluss sowie ein 12-Volt-Stecker. Er kann ab dem Führerausweis Kategorie F gefahren werden.

**Das Birò-Modell mit 10 km/h Fahrleistung**  
Der «kleine» Birò ist insbesondere für Senioren und Seniorinnen der ideale Kleinwagen, wenn aus Sicherheitsgründen der Führerausweis abgegeben wurde. Für sein Führen ist kein Führerausweis erforderlich und er ist fix mit zwei Sitzen ausgestattet. Grundsätzlich verfügt der «kleine» Birò aber

über die gleichen Vorzüge und Eigenschaften wie sein grosser Bruder. Lediglich die Aussenmasse fallen etwas schmaler aus. Ein weiterer Vorteil: Er darf selbst in Parkverbotszonen einfahren.

**Die Robofix AG in Landquart freut sich,**



**jede Interessentin und jeden Interessenten zu einer Probefahrt begrüssen zu dürfen.**

**robofix AG**  
G. Wülcher - Sägenstrasse 6 - 7302 Landquart

Robofix AG

Sägenstrasse 6, 7302 Landquart

Telefon +41 81 354 97 95

Fax +41 81 354 97 99

E-Mail [info@robofix.ch](mailto:info@robofix.ch)

 [www.robofix.ch](http://www.robofix.ch)

# Ein kleines Hostel im Herzen von Klosters

Wim Martens, Eigentümer des Adventure Hostels, führt mit seiner Frau Nadine und den zwei Kindern ein liebevolles, familiäres Haus.

Das Hostel verfügt über insgesamt neun farbenfrohe Zimmer mit Lavabos, die man von Einzel- bis Fünfbettzimmer buchen kann. Duschen und Toiletten sind auf jeder Etage. Die hauseigene Sauna und das WLAN sind kostenlos. Der Bahnhof und die Gotschna-Gondelbahn sind nur fünf Gehminuten vom Haus entfernt. Im HostelRestaurant, in dem Frau Martens höchst persönlich für ihre Gäste kocht, findet man eine kleine Speisekarte mit stets frischen Zutaten. «Unser Käse-Fondue ist eines der besten in ganz Klosters», schwärmt sie.

Im Sommer kann man es sich auf der Sonnenterrasse mit Blick auf den Gotschna gemütlich machen. Das Frühstück ist reichhaltig und ausgewogen, man fühlt sich heimelig und als Gast willkommen.

Hostel-Chef Wim Martens kam vor 17 Jahren vor allem wegen der Berge von Belgien in die Schweiz. Und auf die Liebe zu den Bergen folgte die Liebe zu seiner Frau, die er im



Prättigau kennengelernt hat. Neben dem Hostel führt er noch ein weiteres Unternehmen. «Wasserchraft» ist eine Rafting-Firma, bei der man nicht nur Raft-Touren, sondern auch Kayak-, Funiyak- und Canyoning-Trips buchen und erleben kann. «Bei uns steht die Sicherheit immer an erster Stelle», erklärt Wim Martens. Dafür werden jährlich diverse Aus- und Weiterbildungen besucht. «Wasserchraft» verfügt über die seit 2014 gesetzlich vorgeschriebene Betriebsbewilligung (Bundesgesetz über das Bergführerwesen und Anbieten weiterer Risikoaktivitäten), ist ein zertifiziertes Unternehmen nach «Safety in Adventures» und ist Mitglied der Swiss Outdoor Association SOA. Ausserdem ist Wim Martens im Winter privater Schneesportlehrer mit eidgenössischem Fachausweis.

Wer also im Adventure Hostel logiert oder vorbeischaud, kann dort direkt eine grosse Anzahl an Outdoor-Aktivitäten buchen: Rafting, Canyoning, Gleitschirmfliegen, Biketouren, Wandertouren, Klettertouren usw. Im Winter stehen Ski/Snowboardunterricht und Freeridetouren zur Verfügung. Skipässe sind in der Unterkunft erhältlich. Im Sommer bekommt jeder Gast eine Davos-Klosters-Card, mit der man freien Zugang zu den Zügen, Bussen und Bergbahnen im Gebiet erhält.






Adventure Hostel Klosters

Landstrasse 171, 7250 Klosters

Telefon +41 81 422 12 29

E-Mail [info@adventurehostel.ch](mailto:info@adventurehostel.ch)

 [www.adventurehostel.ch](http://www.adventurehostel.ch)  
 [www.wasserchraft.ch](http://www.wasserchraft.ch)  
 [www.klostersonnensport.ch](http://www.klostersonnensport.ch)





# Erfolgreich entgegen allen Trends

Nach dem Neubau 2015 und der Pflege bestehender und neuer Spezialitäten befindet sich das Spital Schiers noch in der Konsolidierungsphase. Nichtsdestotrotz kann das Regionalspital der Flury Stiftung bereits auf eine äusserst erfolgreiche Startphase zurückblicken.

Viele Regionalspitäler stehen vor einer ungewissen Zukunft. Vor allem von politischer Seite wird oftmals die Wirtschaftlichkeits- und somit auch die Daseinsberechtigungsfraage gestellt. Es gibt aber auch positive Ausnahmen, die sich gegen jegliche Trends und politische Debatten nicht nur halten, sondern gar noch ausweiten können. Ein solches Beispiel ist das Spital Schiers der Flury Stiftung. Seit dem Neubau 2015 gilt das Spital Schiers als eines der kleinsten, aber auch modernsten Regionalspitäler der Schweiz – und auch als eines der erfolgreichsten.

## Als Brand etablieren

«Wir können sowohl medizinisch als auch finanziell auf ein hervorragendes Jahreser-



gebnis zurückblicken», sagt Dr. med. Stefan Kull, Chefarzt der Chirurgie und Vorsitzender der Spitalleitung. Ziel sei es, das Spital Schiers beispielhaft als Brand «Regionalspital» zu etablieren. Hierfür brauche es Innovationswille und Mut. Mut, der sich im Falle vom Spital Schiers bezahlt macht. So konnten beispielsweise im Bereich der Spezialisierungen Segmente wie die Wirbelsäulenchirurgie, die Elektrophysiologie des Herzens oder die Gastroenterologie (Magen-Darm-Spezialisierung) stetig ausgebaut und verfeinert werden. Zudem wird auch die Spezialität der Uro-Gynäkologie (Bereich von Blasenproblemen bei der Frau) weiter gestärkt.

## Verschiedene Erfolgsfaktoren

«Wir kennen unsere Vorteile und nutzen diese», erklärt Dr. Kull das Erfolgsrezept des Spitals Schiers. Vorteile wie die überschaubare Grösse des Hauses und die dadurch mögliche persönliche Beziehung zu den Patienten, innerhalb der Belegschaft und zu der Bevölkerung. Oder der zentrale Standort sowie die neue, topmoderne Infrastruktur und natürlich das hochqualifizierte Personal.

All das sind laut Dr. Kull Faktoren, die auch in Zukunft dafür sorgen werden, dass sich Qualität, Fallzahlen, Angebot und Dienstleistung im Spital Schiers weiter steigern werden – sowohl im Bereich der Spezialisierungen als auch im Bereich der Grundversorgung.



Dr. med. Stefan Kull, Chefarzt der Chirurgie

Flury Stiftung Spital Schiers

Tersierstrasse, 7220 Schiers

Telefon +41 81 308 08 08

E-Mail [spital@flurystiftung.ch](mailto:spital@flurystiftung.ch)

 [www.flurystiftung.ch](http://www.flurystiftung.ch)

# Das \*\*\*\*Turmhotel Victoria – familiärer Charme und kulinarische Höhenflüge

Das «Swiss Charm & Alpine» \*\*\*\*Turmhotel Victoria in Davos Dorf ist der Geheimtipp für alle, die sich fernab von Hektik und Alltagsstress in familiärer Atmosphäre verwöhnen lassen möchten.

Das 1999 erbaute Privathotel in Davos besticht mit viel Wärme, Tradition und alpinem Charme. Auf die Gäste warten 97 Zimmer mit exklusiver Einrichtung zu fairen Preisen in vier Kategorien: die preisgünstigen Komfortzimmer, die edlen Superior-Zimmer mit Balkon oder Terrasse und mehrere verschiedene, wunderschöne Zwei-Zimmer-Premium- und Turmsuiten. «Unser grosser Vorteil ist, dass wir zu keiner Hotelkette gehören, die ja oft etwas unpersönlich sind», erklärt Direktorin Judith Pfiffner, die



das Haus, zusammen mit ihrem Mann Ralph, bereits seit fast 16 Jahren führt. «Wir sind ein sehr persönliches Hotel, in dem sich alle Gäste wie in einer Familie fühlen sollen.»

Der schöne Davosersee, die weltbekannte Parsennbahn, der Bahnhof Davos Dorf und vieles mehr sind nur gerade 200 Meter vom Hotel entfernt. Viele Geschäfte und Einkaufsmöglichkeiten befinden sich in unmittelbarer Nähe. Nur wenige Minuten vom Kongresshaus und dem Zentrum entfernt, ist das \*\*\*\*Turmhotel Victoria Davos der ideale Ausgangspunkt für viele Aktivitäten. Und wer sich nach einem erlebnisreichen Tag etwas entspannen möchte, findet im hoteleigenen Wellnessbereich alles, was Herz, Körper und Seele begehren.

In den drei Restaurants des Hotels findet bestimmt jeder Gast etwas, was seinen kulinarischen Wünschen entspricht. Neben den Hotelgästen sind selbstverständlich auch externe Gäste jederzeit herzlich willkommen. Den Tag ausklingen lassen können Gäste in der Turmstübli-Bar mit knisterndem Kaminfeuer oder in der edel ausgestatteten Lounge Royal. «Wir haben Gäste, denen gefällt es so gut bei uns, dass sie pro Tag drei bis vier Mal kommen», sagt Judith Pfiffner. «Aus solchen Gästen werden dann oftmals sogar Freunde.»

Und last but not least gehören zum Angebot des \*\*\*\*Turmhotels Victoria auch Spezialanlässe, die ein- bis zweimal pro Jahr durchgeführt werden. Auf dem Programm stehen unter anderem jeweils Jazz-Konzerte, Black & White Partys und ein Oktoberfest.



\*\*\*\*Turmhotel Victoria

Alte Flüelastrasse 2, 7260 Davos Dorf

Telefon +41 81 417 53 00

E-Mail [hotel@victoria-davos.ch](mailto:hotel@victoria-davos.ch)

 [www.victoria-davos.ch](http://www.victoria-davos.ch)



# Individuelle Naturerlebnisse in atemberaubender Umgebung

Die inandout sport & events GmbH bietet in und um Davos sowie auf der Lenzerheide unvergessliche Naturerlebnisse, Abenteuer und Spass für Gruppen, Firmen und Individualgäste.

Geführt wird die inandout sport & events GmbH von der zweifachen Olympiateilnehmerin im Windsurfen, Anja Schocher. Zusammen mit einer Teilhaberin ist die zweifache Mutter verantwortlich für die In- und Outdoorerlebnisse, die für jeden Kunden individuell geplant und gestaltet werden. Im Winter besteht das Angebot vor allem aus Schneesportunterricht, Freeriding und Schneeschuhtouren; im Sommer aus Mountainbiking, Trekking und Klettern. Die Anlässe eignen sich sowohl für Einzelpersonen und Gruppen als auch für Firmen. «Bei Firmen sind im Winter vor allem das Iglu bauen, die Teamchallenge (Olympiade) und Schneeschuhtouren sehr beliebt. Auch ausgefallene Kundenwünsche wie zum Beispiel Hundeschlittenfahren oder Skitouren in Verbindung mit Helikopterflug gehören zum Angebot. Im Sommer ist es die Älplerchilbi-Teamchallenge», erklärt Anja Schocher. Die Älplerchilbi ist ein Wettkampf, bei dem es typisch schweizerisch zu und her geht. Auch das Flossbauen auf dem Davosersee, die GPS-Schatzsuche, die Schnitzeljagd und der Seilbrückenbau werden gerne gebucht.

Neben der individuellen Planung und Betreuung steht bei der inandout sport & events GmbH auch die Sicherheit hoch im



Anja Schocher



Kurs. Deshalb werden bei speziellen Events externe Spezialisten beigezogen wie beispielsweise Bergführer. Zudem arbeitet inandout wenn immer möglich mit lokalen Partnern zusammen, vor allem in den Bereichen Sport und Gastronomie. So wird das Sportmaterial bei lokalen Sportgeschäften gemietet und einheimische Produzenten oder Partner liefern ihre Leckereien für die feinen Gäste-Apéros.

Anja Schocher: «Unser Ziel ist es, individuelle Wünsche unserer Kunden zu erkennen und entsprechend professionell umzusetzen. Der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Gerne planen und organisieren wir Ihren ganz speziellen, persönlichen Event für Ihre Mitarbeiter, Partner, Kunden oder Kameraden. Für mich ist es das Schönste, unseren Kunden die wundervolle, intakte Natur nahezubringen. Das Lächeln in den Gesichtern der Gäste ist dabei der schönste Dank!»



inandout sport & events GmbH

Riedstrasse 1, 7270 Davos Platz

Telefon +41 81 413 08 00

E-Mail [events@inandout.ch](mailto:events@inandout.ch)

 [www.inandout.ch](http://www.inandout.ch)





# Zeig mir, was Du isst, und ich sage Dir, wer Du bist.

Text und Interview: Maximilian Marti

Diese Frage zu stellen ist selten nötig, meistens genügt ein Blick. «Wohlbeibtheit» mag in manchen Kulturen ein Statussymbol sein, das Wohlhabenheit suggeriert, nicht so in unseren Breitengraden. Wer Anerkennung schätzt, achtet auf seine Figur. Kein nahes Ziel für solche, (zu denen gehöre ich auch!) für die eine vollausgestattete Berner Platte, Papet vaudois, ein prächtiges Eisbein mit Schupfnudeln, die Metzgete oder ein schönes Züri Gschnätzlets immer noch Synonyme sind für gelebte Essensfreude.

Nein, sportlich schlank ist angesagt, längst ist die Zeit vorbei, in der fette Reklame-Köche noch als glaubhafte Werbefigur vor Gasthäusern standen. Wer heute eine Wampe und Schlimmeres zur Schau stellt, ist das Ziel von kritischen Blicken, für zynische Entertainer ein gefundenes Fressen und für die Modebranche ein Prüfstein.

Seitdem Essen nicht mehr nur der puren Selbst- und Arterhaltung diene, wurden Zubereitung, Menge, Qualität und Lagerung zum Thema. Pfeffer, Zimt, Safran etc. wurden wie Gold gehandelt und man begann, die Kultur von Völkern und Regionen an deren Essensmuster zu messen. Frankreich lag in Europa lange gut im Rennen, später brachte der Tourismus die mediterrane, orientalische und panasiatische Küche nicht nur zu uns, sondern glücklicherweise auch nach England.

Modernes Essen wird als gesund, sinnvoll, bekömmlich, vernünftig, zuträglich und vieles mehr angepriesen, neckischerweise auch von Fast-Food-Ketten. In jedem Medium werden uns zahllose Anleitungen und Rezepte präsentiert, um die Nation um den Herd bzw. Grill zu scharen, leider oft mit der Absicht, bestimmte Zutaten, Produkte und Zubehör zu verkaufen. Wenn im Fernsehen Kochen mit oder ohne Promis zelebriert wird, stehen kurz darauf die Kochbücher dazu und vom Star signiertes Gerät in den Auslagen.

Eine wohlthuende Spezies im Vergleich sind kochende Wegweiser, die einfach mal so, aus Begeisterung und ohne Hintergedanken erzählen, warum sie von ihrer Küche überzeugt sind, was in derselben abgeht und was das bewirken kann.

Einer dieser Wegweiser ist die Bündnerin Nadia Damaso. Seit ihrer Kindheit sind Kochen und Fotografieren ihre Leidenschaften. Nadia ist Realistin. Aus ihrem Sprachaufenthalt in Kanada im Jahre 2012 kam Nadia, die mit viel Sport aufgewachsen ist, 15 Kilo schwerer zurück. Dass Genuss auch anders ausgelebt werden kann, bewies sie mit ihrem neu umgestellten Lebensstil, durch welchen sie sich in ihrem Körper und Geist wieder rundum wohl fühlte. Deshalb glaubt man jedes Wort, wenn sie von kreativem Umgang mit Nahrung und ihrem Motto «Eat Better Not Less» spricht und erklärt, nur eine gute Ernährung reiche eben nicht, mitentscheidend seien der ganze Lebensstil und die Einstellung dazu.

Um sowohl die körperliche als auch die seelische und geistige Harmonie in Einklang zu bekommen, brauche es ein waches Bewusstsein, eine Wertschätzung gegenüber sich selbst, Kontrolle über das, was man in sich hineingibt und ein positiv wirkendes Umfeld. Ihre erfolgreich vorgelebte Philosophie liessen Nadia Damaso bald zu einer Persönlichkeit werden, auf die man gerne hört.

## Nadia, wann hatten Sie ihren ersten Auftritt in der Öffentlichkeit geplant?

Nadia Damaso: Überhaupt nicht. Mir ging es immer nur darum, mit anderen Menschen das zu teilen, was mir Freude macht, wodurch ich mich gut fühle, um so bei ihnen hoffentlich dasselbe auslösen zu können. Schon als Zehnjährige hatte ich Spass am etwas anderen Umgang mit Produkten und experimentierte gerne in der Küche. Ich war

und bin immer noch fasziniert von all den Möglichkeiten, mich aus ein und demselben Fundus von frischen und leckeren Zutaten, die einen mit Energie und Freude auffüllen, immer wieder neue Variationen zu kombinieren und zu kochen, vieles davon ohne grossen zeitlichen Aufwand. Wenn eine Zubereitung etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt, dann ist mir das Ergebnis diese Zeit auch mehr als Wert. Von Verzicht und Diäten zur Gewichtskontrolle halte ich nicht viel, von gesundem Menschenverstand und Umdenken schon. Darum entstanden aus meiner Passion und ganz viel Leidenschaft meine beiden Kochbücher, die nicht nur den Geschmackssinn, sondern alle Sinne ansprechen und bei den Menschen hoffentlich auch Emotionen auslösen.

## Welches ist Ihre zentrale Botschaft?

Es gibt keine, nur Denkanstösse aus meiner Erfahrung, welche Abkürzungen sinnvoll sind auf dem Weg zu mehr Genuss, zu mehr Spass und Abwechslung beim Essen und damit zu mehr Lebenslust. Wir alle haben unterschiedliche Bedürfnisse, was unseren Lebensstil betrifft, da kann man kein «gut oder nicht gut» und «falsch oder richtig» definieren. Was wir gemeinsam haben ist das Privileg der persönlichen Selbstbestimmung. Dazu gehört das Streben nach Glück, welches leichter zu Menschen findet mit einer positiven Ausstrahlung. Ich lasse einfach andere daran teilhaben, wie ich die Dinge sehe und wie einfach es ist, sie in die Praxis umzusetzen.

[www.nadiadamaso.com](http://www.nadiadamaso.com)



# Hartmann Solartechnik – Ihr Profi für Photovoltaik und Elektroinstallationen

Den erneuerbaren Energien gehört die Zukunft – allen voran der Sonnenenergie. Sie ist günstig, sauber und macht ihre Nutzer unabhängig. Mit Hartmann Solartechnik haben Sie einen zuverlässigen und kompetenten Partner mit langjähriger Erfahrung im Solar-Bereich an Ihrer Seite. Überzeugen auch Sie sich von unserer Qualität!

Die Sonne ist eine unbeschränkte Ressource und wird daher immer häufiger als effiziente Energiequelle genutzt. Mithilfe von Solartechnik kann die Sonnenstrahlung in verschiedene Formen umgewandelt werden. Eine Alternative ist die Produktion von Strom durch Photovoltaik. Solarzellen transformieren dabei das Sonnenlicht direkt in elektrische Energie, die für den Haushalt genutzt oder in das öffentliche Stromnetz eingespeist werden kann. Mit thermischen Solaranlagen kann zudem Wärme produziert werden.



Bereits seit sieben Jahren ist Hartmann Solartechnik auf die Installation von Photovoltaikanlagen und die dazugehörigen Gebäudeautomationen spezialisiert. Bei uns erhalten Sie also ein umweltfreundliches Gesamtpaket. Unsere Kunden sind hauptsächlich Einfamilienhausbesitzer, die sich nicht zuletzt auch wegen der stetig sinkenden Kosten für die Energiegewinnung für Solartechnik entschieden haben. Ein Dach von zirka 100 Quadratmetern Fläche mit einer Photovoltaikanlage zu bestücken, kostet, inklusive Batterie zur Speicherung der Energie, heutzutage gerade mal noch rund 40000 Franken. Ohne Batterie sind es etwa 30000 Franken.



## Weitere Dienstleistungen von Hartmann Solartechnik:

- Telefon-, Netzwerk-, EDV-, Internet- und Satellitenanlagen
- Computerreparaturen mit Lieferung/ Installation von Soft- und Hardware
- Reparaturen von Elektrogeräten im Haushalt
- 24h-Service im Prättigau/Davos

Zwar gibt es bei den Speichermöglichkeiten der Solarenergie noch viel Luft nach oben, die Anlagen sind heutzutage aber bereits so gut, dass man durch eine Solaranlage in einem Einfamilienhaus in der Regel mehr Strom produziert, als man verbraucht. Stromnachkäufe sind deshalb nur in Ausnahmefällen notwendig und dann auch nur in geringen Mengen. Zudem sind Solaranlagen äusserst langlebig. In den vergangenen sieben Jahren mussten wir keine einzige Anlage wegen eines technischen Mangels reparieren. Wenn, dann waren Naturgewalten wie beispielsweise schwerer Nassschnee oder ein umgeknickter Baum Grund für einen Defekt.

Und wenn doch einmal etwas repariert werden muss, dann sind wir schnell vor Ort und lösen das Problem effizient und kostengünstig. So reparieren wir Schäden bereits bevor die Versicherung bezahlt hat, damit Sie Ihr Haus schnellstmöglich wieder mit sauberer und heimischer Sonnenenergie versorgen können.

**Hartmann**  
Solartechnik

Hartmann Solartechnik

Cunterscher Strass 16, 7240 Küblis

Telefon +41 81 330 51 20

Mobile +41 78 889 60 82

E-Mail [info@hartmann-solar.ch](mailto:info@hartmann-solar.ch)

 [www.hartmann-solar.ch](http://www.hartmann-solar.ch)



# Die BierVision Monstein AG – Bier aus der Region mit Bündner Braugerste!

Sie liegt auf 1625 Metern über Meer und ist die wohl schönstgelegene Brauerei der Schweiz sowie die erste Schaubrauerei des Kantons Graubünden: Die BierVision Monstein AG in Davos Monstein.

Gegründet wurde die BierVision Monstein AG im Oktober 2000. Gründe dafür waren sowohl die Erhaltung des Dorflebens als auch die Schaffung von Arbeitsplätzen. Bereits neun Monate später nahm die Brauerei ihren Betrieb auf. Gebraut wird immer noch in der ehemaligen Dorfsennerei. Das Gebäude wurde vor über hundert Jahren errichtet und liegt an zentraler Lage in der Mitte des pittoresken Walserdorfes Monstein. «Die Brauerei in Monstein ist schon eine einmalige Geschichte», erklärt Geschäftsführer Carlo Wasescha. «Es gibt mittlerweile

über 950 Brauereien in der Schweiz. Jedoch können nur die wenigsten auf so viele einheimische Rohstoffe zurück greifen wie wir dies tun.»

Die verschiedenen Monsteiner Bierspezialitäten werden aus kristallklarem und unbehandeltem Bergquellwasser, Schweizer Bio-Hopfen (Solithurn) und zu einem grossen Teil einheimischem Bündner Bio-Berggerstenmalz von Gran Alpin gebraut. Im Jahr 2017 wurde das Weizenbier «Häusträffel» sogar mit Silber an den Swiss Beer Awards ausgezeichnet!

Seit 2004 werden auch ausgezeichnete Monsteiner Bierbrände und Monsteiner Single Malts gebrannt. Diese sind exklusiv im Gambrinus-Keller der Brauerei erhältlich. Sehr beliebt sind auch die Führungen und Degustationen in der Brauerei – die sogenannten Bier-ABC - von denen es jedes Jahr über 200 gibt. Ein idealer Anlass für Firmen und Vereine (ab 10 Personen)

Unter der Marke Monsteiner werden in Zusammenarbeit mit innovativen Davoser Betrieben weitere ausgezeichnete Spezialitäten der Landschaft Davos wie Käse-, Fleisch-, Brot- und Schokoladenerzeugnisse hergestellt. Diese sind allesamt auch in der Brauerei erhältlich, welche übrigens ganzjährig jeden Freitag von 16.00 – 19.00 Uhr zur freien Besichtigung und fürs Feierabend-Bier geöffnet ist.



Carlo Wasescha, Geschäftsführer



BierVision Monstein AG

Hauptstrasse 36, 7278 Davos Monstein

Telefon +41 81 420 30 60

E-Mail [info@biervision-monstein.ch](mailto:info@biervision-monstein.ch)

 [www.biervision-monstein.ch](http://www.biervision-monstein.ch)

# J. Fretz GmbH - immer ganz oben mit dabei



Die Firma J. Fretz GmbH in Klosters bietet qualitativ hochwertige Arbeit im Bereich Spenglerei- und Bedachungen an. Erfolgsgarant ist dabei das eingespielte und fachlich kompetente Team rund um Geschäftsinhaber Jürg Fretz.

«Ihr Dachschaden – meine Herausforderung!» Das Motto der Firma J. Fretz GmbH aus Klosters ist weit mehr als bloss ein werbewirksamer Slogan. Der Spengler EFZ Jürg Fretz steht tatsächlich jeder handwerklichen Herausforderung im Bereich Spenglerei und Bedachungen offen, innovativ und lösungsorientiert gegenüber. Qualitativ stets den höchsten Ansprüchen genügend und immer zu vollster Zufriedenheit seiner Kunden.

Möglich macht dies in erster Linie das eingespielte Mitarbeiter-Team. Neben Geschäftsinhaber Jürg Fretz sind dies die Dachdecker João Fernandes sowie Norberto und Joaquim Carvalho und der Spengler Pascal Lüthi. Letzterer hat seine Spenglerlehre bei der J. Fretz GmbH im letztem Jahr erfolgreich abgeschlossen. Von seinem Chef erhielt Lüthi derweil schon früh die Möglichkeit, eigenständig Arbeiten zu erledigen. Somit ist auch der ehemalige Lehrling heute fester Bestandteil des Betriebs.



## Spezialarbeiten mit Fachkräften

Stehen einmal Spezialprojekte an, kann Jürg Fretz sein grosses berufliches Netzwerk nutzen und zusätzliche Experten aufbieten. Wie etwa bei der Gestaltung eines Hausdaches in Klosters, das mit Malencosteinplatten ausgestattet worden ist. Hier hat Jürg Fretz kurzerhand zwei Fachkräfte aus dem italienischen Valmalenco, also aus dem eigentlichen Herkunfts-ort dieses besonderen Materials, aufbieten können. Wie gesagt, für die J. Fretz GmbH ist keine Herausforderung zu gross.



J. Fretz GmbH

Winkelstrasse 2c, 7250 Klosters

Telefon +41 78 755 60 51

E-Mail [j.fretz@icloud.com](mailto:j.fretz@icloud.com)

 [www.facebook.com/J.FretzGmbH](https://www.facebook.com/J.FretzGmbH)



# ST

**Stressler GmbH  
Holzwerkstatt**

Via Alva 3  
CH-7017 Flims

+41 (0)81 911 13 81  
+41 (0)78 822 35 14

[www.stressler.ch](http://www.stressler.ch)  
[info@stressler.ch](mailto:info@stressler.ch)



**INNENARCHITEKTUR  
KÜCHENBAU  
MÖBELBAU  
SAUNABAU**

Suchen Sie einen fachkundigen, erfahrenen und innovativen Ansprechpartner für die Bereiche Küchen- und Möbelbau sowie Raumdesign, sind Sie bei Jürgen Stressler genau richtig. In der Flimser Holzwerkstatt werden individuell erarbeitete Raumkonzepte mit diversen Materialien vereint und für Sie in qualitativ hochwertiger Handarbeit umgesetzt. Hier entsteht moderne Wohnkultur natürlich und nachhaltig verwirklicht – von der Idee über die handgefertigte Skizze bis hin zu Ihrem ganz persönlichen Wohlfühlprodukt.

**Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns auf Sie.**



# Entsorgung / Recicladi Surselva – sauber, zweckmässig, umweltschonend

Die Abfallbewirtschaftung ist seit vielen Jahren eine der Hauptaufgabenbereiche der Regiun Surselva. Auf umweltschonende Verarbeitungsweisen wird dabei ganz besonders grossen Wert gelegt.

Egal ob Sperrgut, Altglas, Hauskehricht, Altpapier oder Altkarton. Die Regiun Surselva sorgt im Sinne der Vorschriften von Bund und Kanton für eine zweckmässige und umweltschonende Abfallbewirtschaftung in der gesamten, aus 15 Gemeinden bestehenden Region. Die Abfallbewirtschaftung ist ein wesentlicher Teil der Region und ist dementsprechend ein Dienstleistungsbereich, mit dem die Organisation oft in Verbindung gebracht wird. Ja, man könnte sagen, dass die grünen Abfallsäcke im Laufe der Jahre fast schon zu so etwas wie einem Markenzeichen der Regiun Surselva geworden sind.

## Für Private und für Verband

Die jährlich gesammelte Abfallmenge der insgesamt knapp 25'000 Einwohner zählenden Region beträgt gut 6000 Tonnen. Dabei ist die Kehrichtsackgebühr in allen Gemeinden gleich hoch. «Mit dieser Kosteneinheit



wollen wir die Solidarität innerhalb der Region fördern», erklärt Dr. Duri Blumenthal, Geschäftsführer der Regiun Surselva. Ebenfalls werden laut Blumenthal die Schulen bei ihren Altpapier- und Kartonsammelaktionen unterstützt. So wolle man in der Bevölkerung einen zusätzlichen Anreiz schaffen, wiederverwendbare Materialien separat zu recyceln anstatt in Form von Kehrichtsack-Abfall zu entsorgen.

Die Entsorgung des «gewöhnlichen» Haushalts- respektive Privatabfalls sowie der ganze Recycling-Bereich ist jedoch nur ein

Teil der Abfallbewirtschaftung der Regiun Surselva. Mit der vor zwei Jahren in Betrieb genommenen Schwachgas-Verbrennungsanlage in Plaun Grond ist es zudem möglich, eine Verbrennung von geringsten Gaskonzentrationen mit hoher Effizienz und geringsten Emissionen durchzuführen. Ebenso konnte dank der Reaktordeponie für Schlacke mit der GEVAG eine Vereinbarung getroffen werden, in deren Rahmen für den Gemeindeverband für Abfallentsorgung in Graubünden jährlich 5000 Tonnen Schlacke endgelagert werden können.



Entsorgung / Recicladi Surselva

Via Salavras 20, 7130 Ilanz

Telefon +41 925 28 55  
E-Mail [entsorgung@surselva.ch](mailto:entsorgung@surselva.ch)

Öffnungszeiten  
Mo – Fr 7 – 12 / 13 – 17.30 Uhr  
Samstag 7.30 – 12 Uhr

 [www.regiun-surselva.ch](http://www.regiun-surselva.ch)



# Das Bildungszentrum für eine gesamte Region

Als Bildungsinstitution der Regiun Surselva bietet das Bildungszentrum Surselva Aus- und Weiterbildungen in den unterschiedlichsten Bereichen an. Umfangreich und qualitativ hochwertig, weil ein attraktives Bildungs- und Ausbildungsangebot für die gesamte Region von zentraler Bedeutung ist.



Die Regiun Surselva setzt sich zum Ziel, die wirtschaftlichen, sozialen und gesellschaftlichen Bedingungen in der Region nachhaltig zu verbessern sowie die regionale Zusammenarbeit zu fördern. Einer der grossen Pfeiler im Rahmen dieses Anliegens ist das unter Trägerschaft der Region stehende Bildungszentrum Surselva (BZS). Nicht weniger als elf verschiedene Ausbildungsstufen werden im BZS vereint. Da wäre die Handelsmittelschule (HMS), die Fachmittelschule (FMS), die Kaufmännische Berufsfachschule (KBS), die Gewerbliche Berufsfachschule (GBS), die Brückenangebote Vinavon, die Fachmaturität Gesundheit, die Fachmaturität Pädagogik, die Hochbegabtenförderung (HBF), der Logopädische Dienst (LDS), die Tageshandels-

schule (TH) sowie die Musikschule (MS). Für den qualitativ hochwertigen Ausbildungsstandard in all diesen verschiedenen Bereichen sorgen die rund 100 qualifizierten Lehrpersonen.

## Individuelle Förderung

«Mit unserem vielseitigen Angebot sprechen wir auch Lernende aus anderen Regionen des Kantons an», erklärt der Geschäftsführer der Regiun Surselva, Dr. Duri Blumenthal. Ganz besonders bei den Brückenangeboten. Zudem kann das BZS laut Blumenthal im Vergleich zu anderen Institutionen mit den kleinen Klassen und der dadurch entstehenden familiären Atmosphäre punkten. «Wir, respektive unsere Lehrper-

Mit unserem vielseitigen Angebot sprechen wir auch Lernende aus anderen Regionen des Kantons an.

sonen, können so mehr Zeit in die einzelne Schülerin oder den einzelnen Schüler investieren und dadurch ein sehr individuelles Förderungssystem anbieten.»

Dass für dieses Angebot auch der äussere Rahmen, sprich die Infrastruktur, jeweils den höchsten Ansprüchen entspricht, dafür sorgt die Regiun Surselva immer wieder mit neuen Innovationen oder Investitionen. Aktuell konnte so beispielsweise in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Ilanz/Glion das Projekt für die Sanierung des Gewerbeschulhauses geplant und umgesetzt werden.



Bildungszentrum Surselva

Glenerstrasse 22a, 7130 Ilanz

Telefon +41 81 925 34 33

E-Mail admin@bzs-surselva.ch

 [www.bzs-surselva.ch](http://www.bzs-surselva.ch)

# Nicht die Jahre im Leben zählen, sondern das Leben in den Jahren

Das da casa val lumnezia ist ein Wohnheim für betagte und pflegebedürftige Menschen. Es ist ein architektonisch herausragender Neubau, prächtig gelegen in der fantastischen Bergwelt des Val Lumnezia und eingebettet im Dorf Vella.

Wir verstehen uns als offenes Haus. Besucher sind jederzeit willkommen. Wir sehen uns als Teil der dörflichen Gemeinschaft. Unsere Cafeteria wie auch unser Haus bilden einen öffentlichen Treffpunkt. Das da casa bietet 58 Bewohnerinnen und Bewohnern in 3 Wohngruppen ein Zuhause. Unsere Angebote in Begleitung und Pflege von älteren und pflegebedürftigen Menschen sind in der breiten Bevölkerung bekannt.

## Cafeteria

Unsere Cafeteria ist öffentlich und täglich von 10 bis 19 Uhr offen. Wir bieten den ganzen Tag warme Küche an. Die Cafeteria ist ein Treffpunkt für unsere Bewohnerinnen und Bewohner, für Angehörige, Gäste und Passanten. Wir empfehlen uns auch für Familienfeste, Festessen zur heiligen Kommunion, Firmung und Taufe, Firmen-/Vereinsanlässe und anderes. Gerne beraten wir Sie individuell.

## Alltagsgestaltung

Unsere Alltagsgestaltung wurde letztes Jahr vollkommen neu strukturiert. Zwei romansprechende, sehr engagierte Frauen bemühen sich um eine persönliche, individuelle Alltagsgestaltung. «Unsere beiden einheimischen Betreuerinnen in diesem Bereich kennen fast alle Bewohnerinnen und Bewohner persönlich und können so nicht nur eine Beziehung zu ihnen aufbauen, sondern auch auf die jeweiligen Wünsche und Vorstellungen eingehen», erklärt Retus Giger. Sehr wichtig ist auch das Kennen der Geschichte, der Biografien unserer Bewohnerinnen und Bewohner. Nur so können wir gezielt auf ihre Bedürfnisse eingehen.

## Zukunftsorientierter Arbeitsplatz

Die Stiftung da casa val lumnezia bietet



derweil nicht nur beste Betreuung für ihre Bewohnerinnen und Bewohner, sondern ist gleichzeitig auch ein zukunftsorientierter Arbeitsplatz. Nicht weniger als neun Lernende werden im da casa val lumnezia derzeit ausgebildet. Entweder als Fachperson Gesundheit (FAGE) oder als Assistent/in Gesundheit und Soziales (AGS). Dabei ist eine 110-Prozent-Stelle, verteilt auf zwei diplomierte HF-Pflegefachpersonen, einzig und alleine für die Ausbildung der Lernenden zuständig, was laut Heimleiter Retus Giger einzigartig im Kanton ist. «Wer genügend Fachpersonal haben will, muss Personal ausbilden und genau das tun wir», sagt er. Fachpersonal, das den Bewohnenden eben ein «da casa», ein «Zuhause», anbieten kann.

## Angehörige sind unserer Partner

Eingegangen wird im Wohnheim da casa val lumnezia auch auf die Angehörigen. «Wir stehen in ständigem Kontakt mit den Angehörigen und versuchen, aus den jeweiligen Gesprächen stets mögliches Verbesserungspotenzial herauszuspüren», sagt Retus Giger weiter. Wichtig ist auch, dass die Angehörigen in Entscheidungsprozessen zum Wohle unserer Bewohnerinnen und Bewohner integriert werden.

Das Dreieck BewohnerIn, Angehörige und Heim muss zusammen funktionieren. So gelingt es uns gemeinsam, eine gute Lebensqualität des Bewohners und der Bewohnerin zu gewährleisten.

## Zusammenarbeit mit anderen Heimen

Seit Anfang 2017 besteht unter den Alters- und Pflegeheimen in Disentis, Trun, Vals und Vella eine Kooperation. Diese Kooperation hat das Ziel, in verschiedenen Bereichen zusammenzuarbeiten und Ressourcen zu nutzen. Schon im ersten Jahr konnten wir einiges erreichen.

## Demenzabteilung

Unser Personal der Demenzabteilung im 1. Stock ist auf die Bedürfnisse von Menschen mit Demenz spezialisiert. Dadurch sind wir in der Lage, diesen Menschen die bestmögliche Pflege, Betreuung und Unterstützung in dieser Hinsicht zu bieten. Der herzliche und geduldige Umgang unseres Personals mit Menschen mit Demenz ist bemerkenswert.

**da casa**  
**val lumnezia**

da casa val lumnezia

Davos Cuort 27D, 7144 Vella

Telefon +41 81 920 61 61

Fax +41 81 920 61 62

E-Mail [info@da-casa.ch](mailto:info@da-casa.ch)

 [www.da-casa.ch](http://www.da-casa.ch)



# Perfekte Wartung und Pflege innen und aussen

Kompetenz im Doppelpack: Markus Wirz ist sowohl ausgebildeter Gärtner als auch Hauswart. Eine Kombination, die Liegenschaftsunterhalt und Gartenpflege unter einem Dach vereint – ein gewichtiger Vorteil. Seinem geschulten Auge entgeht nichts, was in der Aussenanlage respektive im Garten nicht tippopp gepflegt ist oder in öffentlichen Gebäuden oder Privathäusern nicht einwandfrei funktioniert. Seine Mitarbeiterin Sabine Leiner kümmert sich um die Innenreinigung. Unterstützt werden die beiden durch seine Lebenspartnerin Mirella Kaiser im administrativen Bereich. Ein eingespieltes Team, das durch Erfahrung, Flexibilität, Zuverlässigkeit und Qualität punktet.

## Geballte Erfahrung für die Berglandschaft

Seit 2017 bilden Markus Wirz und Sabine Leiner das Team des Unternehmens «Markus Wirz – Gartenpflege und Liegenschaftsunterhalt». Mit dem Kleinunternehmen bringt Geschäftsleiter Markus Wirz eine Menge Erfahrung in die Berglandschaft rund um Fidaz, Flims und Umgebung: Seit über 35 Jahren arbeitet er in den Bereichen Gartenbau und Liegenschaftsunterhalt. «Hier in den Bündner Bergen habe ich mir ein neues Standbein aufgebaut – und zwar in dem Bereich, den ich bestens kenne und seit Ewigkeiten liebe: die Gartenpflege», sagt der 56-Jährige. Zum Team wird er mit Sabine Leiner. Sie ist die Allrounderin im Bereich Innenreinigung. Sie ist vom Fach



Das Team v.l.n.r.: Mirella Kaiser, Markus Wirz, Sabine Leiner

und weiss, wo und wie sie anpacken muss. Dazu kümmert sich Mirella Kaiser um die administrativen Angelegenheiten.

## Einer unansehnlichen Gartenanlage macht Markus Wirz den Garaus

Dass Markus Wirz ausgebildeter Gärtner ist, hat einen herausragenden Mehrwert für den Aussenbereich im Liegenschafts-Service. Er verfügt über das spezifische Wissen im Umgang mit allem, was im Garten wächst.

## Sein Angebot in der Gartenpflege bietet:

- Rasen mähen
- Laubentfernung
- Unkrautbekämpfung und Düngung
- Schneiden von Hecken, Sträuchern und Bäumen
- Einzäunungen oder Einfassungen
- Einbinden von Pflanzen und Sträuchern für die Winterzeit
- Schädlingsbekämpfung.

Im Winter dreht sich nebst den Hauswartungen bei Markus Wirz vieles um die Schneeräumung. Vorwiegend Verwaltungen von Stockwerkeigentümergeinschaften, aber auch Privatpersonen in der Region zählen zu seiner Kundschaft.

## Hauswartleistungen im Gebäude rund um die Uhr

Das Pflichtenheft der Liegenschaftsverwaltung gibt die Marschrichtung für den Liegenschaftsunterhalt vor. Ob Treppenhausreinigung, Umzugsreinigung, Bauendreinigung, Garagenreinigung oder Kontrolle der Heizungsanlage. Und die Qualität, mit der die damit verbundenen Aufgaben ausgeführt werden, sagt etwas über die Kompetenz der beauftragten Person aus. 35



Markus Wirz betreut Liegenschaften in Flims und Umgebung.

Jahre Erfahrung sind da kein Pappenstiel. Die bringt Markus Wirz bei der Ausübung seiner Tätigkeit ein.

Damit nicht genug: Das Unternehmen bietet ausserdem einen 24-Stunden-Pikett-Service an. Hat man in der Eile des Gefechts den Schlüssel liegen gelassen und sich selbst ausgesperrt, genügt ein Anruf und Markus Wirz ist mit einem Ersatzschlüssel zur Stelle. Auf die Fahnen hat er sich geschrieben, dass «wir langfristig mehr als nur Dienstleister sein wollen. Wir gehen auf unsere Kunden und ihre individuellen Wünsche ein und sind mit Tipps, Tricks und Fachwissen stets an ihrer Seite.»

Der Rundum-24-Stunden-Pikettdienst ist eines von vielen, aber sicher ein unschlagbares Argument, sich für die Dienste von Markus Wirz zu entscheiden.

## Gartenpflege und Liegenschaftsunterhalt



Gartenpflege und Liegenschaftsunterhalt  
Markus Wirz

Via da Fidaz 76, 7019 Fidaz

Telefon +41 79 677 61 35

E-Mail markuswirz@bluewin.ch

[www.mwirz-gartenpflege.ch](http://www.mwirz-gartenpflege.ch)



# CASAULTA

holzwerkstatt

## HANDWERK DAS BEGEISTERT!

Individuelle Aussen- und Innentüren, liebevoll restaurierte Altholzschränke, massive Eichen-Tische und andere Bijou nach Mass. Küchenanfertigungen mit Charme und wunderschöne Parkettböden, einzigartige Bademöbel, Terrassenbeläge sowie Umbau- und Sanierungsarbeiten in den verschiedensten Holzvariationen...

...Unter der Leitung von Toni Casaulta-Battaglia vertritt das motivierte und engagierte Team mit fünf Schreibern, zwei Auszubildenden und einer Administrationsmitarbeiterin starke Werte. Von der Idee bis zum Erlebnis, dieses Team beherrscht den Umgang mit dem regionalen Holz einwandfrei. Eine Schreinerei, die sich mit ansteckender Hingabe und Freude den Attributen von Qualität, Leidenschaft und tollem Kundenservice widmet.

Überzeugen Sie sich selber und lassen Sie sich inspirieren. Das CASAULTA holzwerkstatt-Team berät seine Kunden individuell und persönlich, freut sich auf Kontaktaufnahmen oder spontane Besuche in der Schreinerei in Sagogn...

HOLZ IST GENIAL – WIR AUCH!



via vitg dadens 73 7152 Sagogn  
081 921 66 16 info@casaulta-holzwerkstatt.ch  
www.casaulta-holzwerkstatt.ch



# Flims – Wohnen, wo andere Ferien machen

Flims ist weit mehr als eine der top Tourismusdestinationen der Alpen. Flims ist ein attraktiver Wohnort und zugleich Ferienziel für eine Vielzahl von Gästen.

Wer in Flims lebt, hat sich für einen ganz besonderen Lebensstil entschieden. Ein Leben an einem dynamischen Ort, der zeitgleich viel Raum für Erholung und Ruhe bietet. Interessante Begegnungen und eine aktive Gesellschaft sorgen in Flims für einen abwechslungsreichen Alltag.

Mit Innovationskraft und steter Entwicklung der Infrastruktur nimmt die Gemeinde Flims in verschiedenen Bereichen eine Pionierrolle ein. Die Gemeinde Flims handelt auf Basis nachhaltiger Werte und strategischer Zielsetzungen. So deckt Flims, mit dem gemeindeeigenen Wasserkraft-Betrieb, schon heute den gesamten Eigenbedarf an Strom vollumfänglich durch erneuerbare Energieträger ab. Weitere Projekte wie die Realisierung des Stenna-Centers oder der Bau von modernen Erstwohnungen setzen Akzente in der Gemeindeentwicklung und fördern den Standort als attraktive Wohngemeinde.

Nahe an Chur und dem Bündner Rheintal gelegen profitiert die Flimser Bevölkerung von einer hervorragenden Verkehrsanbindung, die ein grosses Potenzial an attraktiven Arbeitsplätzen erschliesst. Aber auch die Gemeinde selbst bietet dank einem starken Gewerbe eine Vielzahl an attraktiven Arbeits- und Ausbildungsplätzen. Bildung ist einer der strategischen Eckpfeiler von Flims und wird von der Gemeinde gezielt gefördert und weiterentwickelt. Mit der Erweiterung des Schulhauses wurde im vergangenen Jahr die Vision einer modernen Bildungsstätte mit Tagesstrukturen, Kindergarten, Primar- und Oberstufe realisiert. Die moderne Schulanlage vereinfacht den Kindern das Lernen und bietet den nötigen Freiraum für die individuelle Entwicklung.

Die vielfältige Naturlandschaft der UNESCO Welterbe Region Sardona ist wertvoller



Erholungsort und essenzieller Bestandteil des Lebens- und Freizeitraums Flims. Bergwelt, Wald und Seenlandschaft ermöglichen besondere Naturerlebnisse und sorgen immer wieder für neue Entdeckungen und Überraschungsmomente.

Dank des Tourismus profitieren die Einwohner von Flims von einer hervorragenden Infrastruktur und einem breiten Freizeitangebot. Im Winter gehört das Skigebiet Flims Laax Falera mit über 235 Pistenkilometern zu den grössten und modernsten Anlagen Europas. Im Sommer sorgen Wanderwege und Biketrails für Outdoor-Abenteuer der Extraklasse.

Flims – ein Ort, an dem attraktives Wohnen, eine gesunde Arbeitswelt und aktive Erholung zusammentreffen.



Gemeinde Flims

Via dil Casti 2, 7017 Flims Dorf

Telefon +41 81 928 29 29

E-Mail [Gemeinde@gemeindeflms.ch](mailto:Gemeinde@gemeindeflms.ch)

 [www.gemeindeflms.ch](http://www.gemeindeflms.ch)

# Im Einsatz für die perfekte Temperatur

Kompetenz, Qualität und Zuverlässigkeit. Das zeichnet seit mittlerweile zwölf Jahren die Camathias Kälte- und Klimatechnik in Laax aus.

«Den Beruf des Kältesystem-Monteurs muss man leben, man muss sozusagen Öl im Blut haben.» Wenn Roland Camathias von seiner Berufsbranche spricht, ist ihm die Leidenschaft und die totale Identifikation förmlich anzusehen. Anders, sprich mit weniger vorgelebter Passion, wäre die eindrückliche Entwicklung seiner Camathias Kälte- und Klimatechnik in den vergangenen Jahren wohl auch kaum möglich gewesen. 2006 als Einmannbetrieb in Laax gegründet, beschäftigt das Unternehmen heute zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter zwei Lehrlinge.

## Neues Firmengebäude

Kälte- und Klimaanlageanlagen sowie Geräte werden heute für die unterschiedlichsten Bereiche in Gewerbe, Industrie und Privathaushalten eingesetzt. Sei es für die tägliche Versorgung mit Lebensmitteln in Detail- und Grosshandelsunternehmen, für die lebenswichtige medizinische Versorgung oder für eine optimale Temperierung von Spezialräumen. Dementsprechend breit aufgestellt ist auch der Kunden- und Einsatzbereich der Camathias Kälte- und Klimatechnik. Beratung, Verkauf und Montagen von Kälte- und Klimaanlageanlagen gehören dabei ebenso dazu wie der Serviceunterhalt und die Fernüberwachung der Anlagen sowie die Montage von steckerfertigen Kühlmöbeln und Kühlgeräten wie Eismaschinen, Kühlschränke für Wein oder diverse Haushaltsapparate. Als kantonal branchenführend darf sich die Camathias Kälte- und Klimatechnik im Bereich des Ladenbaus und des Einsatzes von CO<sup>2</sup>-neutralen Kältemitteln bezeichnen. Als Referenzobjekt hierfür steht beispielsweise die Kälte- und Klimatechnik für die Coop-Filiale City West in Chur.

Um den Kunden die bestmögliche Qualität liefern und auch sichern zu können, setzt Roland Camathias nicht nur auf ein langjährig eingespieltes, stets auf neuestem Standard geschultes Team, sondern seit diesem Frühjahr auch auf eine neu erstellte, topmoderne Infrastruktur. «An unserem alten Standort sind wir schlicht und einfach an unsere Kapazitätsgrenzen gestossen», erklärt Camathias den im März dieses Jahres fertig gestellten Neubau in unmittelbarer Nähe zum alten Firmensitz. Auf rund 800 Quadratmetern Fläche bietet sich nun Camathias und seiner Belegschaft das perfekt eingerichtete Arbeitsumfeld. Auffallend sind am neuen Standort die grosszügig gestalteten Büro- und Sitzungszimmer sowie die grundsätzlich offen und einladend wirkende Bauweise des Firmengebäudes in der Laaxer Industriezone. Erstellt worden ist der Neubau passend zum Einsatzbereich der Camathias Kälte- und Klimatechnik mit sogenannten Kühlzellenpaneelen in Galvanum-Farbe. Schweizweit einmalig, wie Roland Camathias versichert.







### Familiäre Kundennähe

Egal, ob nun damals vor rund zwölf Jahren zu den «Einmann-Anfangszeiten» oder heute als etablierter KMU-Betrieb, die Grundphilosophie ist für Roland Camathias in all den Jahren immer dieselbe geblieben. «Bei uns steht zu jeder Zeit die Zufriedenheit des Kunden im Zentrum», erklärt er. Als Einzelfirma mit einer überschaubaren Grösse hätten sie, was die Kundennähe und den Kundenservice anbelange, sicherlich einen Vorteil gegenüber Grossunternehmen. «Wir legen sehr viel Wert auf ein familiäres Verhältnis», sagt Roland Camathias. Sowohl innerhalb des Teams als

selbstverständlich auch gegenüber der Kundschaft. Dazu gehöre auch, dass ein Anrufer bei Camathias Kälte- und Klimatechnik in neun von zehn Fällen direkt mit dem Chef verbunden werde.

Heute ist dieser Chef noch Roland Camathias selber. In ein paar Jahren könnte dann Lisa-Maria Camathias am anderen Ende der Leitung sein. Denn Roland Camathias' Tochter ist Fachplanerin bei der Frigo-Consulting in Bern, bildet sich an der Höheren Fachschule Bern zur Technikerin aus und kommt voraussichtlich 2019 wieder zurück nach Laax.



Roland Camathias

**Camathias**   
Kälte- und Klimatechnik

Camathias Kälte- und Klimatechnik

Via Lieptgas 14, 7031 Laax

Telefon +41 81 921 48 47

Fax +41 81 921 48 52

E-Mail [info@camathias-kaelte.ch](mailto:info@camathias-kaelte.ch)

 [www.camathias-kaelte.ch](http://www.camathias-kaelte.ch)



# Hofmann & Durisch AG

Immobilien- und Architekturdienstleistungen sowie das Erstellen von Immobilien ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner in Graubünden mit Sitz in der wunderschönen Tourismusdestination Flims, Laax, Falera und Umgebung. Seit über 30 Jahren bauen wir Ferienhäuser und Eigentumswohnungen an erstklassigen Lagen in der Surselva. Sämtliche durch uns erstellten Objekte werden durch uns verkauft und anschliessend verwaltet. Zudem verfügen wir über ein hervorragendes Angebot an Grundstücken, Eigentumswohnungen und Ferienhäusern im Wiederverkauf.

Planen und realisieren Sie ein Bauvorhaben in unserer Region, dann empfehlen wir uns als Architekten, Bauleiter, Baumanager oder Generalunternehmer. Wir führen auch zahlreiche Immobilienprojekte in Eigenregie durch – Sie profitieren also von unserer breiten Erfahrung und unserer engen Kooperation mit lokalen Bauunternehmungen und Handwerkern.

**Gerne empfehlen wir uns auch für die professionelle Bewirtschaftung/ Verwaltung Ihrer Liegenschaft.**

Wir helfen Ihnen, Ihren Traum zu verwirklichen. Ein Umbau oder eine Renovation Ihrer Immobilie dient nicht nur der Verschönerung, sondern wirkt sich auch wertsteigernd aus. Wir planen und setzen Ihre Wünsche für Sie



um. Eine genaue Planung und die örtliche Bauleitung garantieren Ihnen Kostensicherheit und eine korrekte Ausführung der Arbeiten in der gewünschten Zeit und Qualität. Da wir ausschliesslich mit lokalen Handwerksunternehmen zusammenarbeiten, welche wir kennen, können wir je nach Ihren Wünschen das für Sie beste Ergebnis erzielen. Überlassen Sie Ihren Umbau nicht dem Zufall!

Wir planen und projektieren Ihren Neubau. Ob Einfamilienhaus, Mehrfamilienhaus oder Grossüberbauung, wir sind das richtige lokale Architekturbüro für Sie. In Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern und Spezialisten, welche wir je nach Bedürfnis und Grösse des Projektes beiziehen, planen wir Ihr Bauvorhaben und übernehmen die Bauleitung bis zur schlüsselfertigen Übergabe. Folgende Dienstleistung bieten wir Ihnen an: Entwurf, Projektstudien, Kostenkalkulation, Baubewilligung, Ausführungsplanung, Kostenkontrolle und Bauleitung.

**Wir freuen uns, Sie bald in unseren Büros in Flims begrüßen zu dürfen.**



Hofmann & Durisch AG

Via Nova 33, 7017 Flims-Dorf

Telefon +41 81 911 31 30

E-Mail [beratung@hd-immo.ch](mailto:beratung@hd-immo.ch)

 [www.hd-immo.ch](http://www.hd-immo.ch)



# Naturnahe, sonnige Ferienwohnungen für sportliche Familien zu günstigen Preisen



## Neubauprojekt Miraselva Flims

Naturnahe, sonnige Ferienwohnungen für sportliche Familien zu günstigen Preisen mitten in der Ferienregion Flims Laax Falera. Das Projekt Miraselva entsteht in Flims Waldhaus an einer einmaligen Lage an der Schnittstelle zu sämtlichen Sport- und Freizeitangeboten der Tourismusregion Flims Laax Falera. Mit dem Erwerb einer Wohnung im Projekt Miraselva befinden Sie sich nicht nur an der Schnittstelle zwischen Flims und Laax, sondern auch zwischen Sommer und Winter.

In drei Gebäuden entstehen:

- 15 3 1/2-Zimmerwohnungen
- 9 4 1/2-Zimmerwohnungen
- 3 5 1/2-Zimmerwohnungen
- alle Wohnungen haben 80 bis 125 m<sup>2</sup>.

Die Wohnungen sind alle gegen Süden ausgerichtet und somit optimal besonnt. Alle Wohnungen verfügen über mindestens zwei Badezimmer und eine offene Küche. Die Parkierung erfolgt jeweils unterirdisch. Zudem verfügen die Häuser über grosszügige Ski- und Veloräume. Die Haltestelle des Ski-busses sowohl zu der Talstation Laax als auch zu der Talstation Flims und die Haltestelle des Regionalbusses befindet sich unmittelbar neben der Überbauung. Die Liegenschaft gehört zum ursprünglichen Park des 5-Sterne Hotels Waldhaus Alpine Grand Hotel. So befanden sich früher an dieser Stelle das erste Direktionshaus (Villa Muh), die Personalhäuser (Casa Miraselva) und die Reithalle (Reitschule). Mit diesem Projekt wird dieser Ort neu belebt.



# Beste Qualität seit 30 Jahren

## Willkommen bei der Lusmann AG.

Wir sind ein regional ausgerichtetes, familiengeführtes Unternehmen, spezialisiert auf Spenglerarbeiten, Bedachungen, Solaranlagen und Winterdienste. Als Lehrbetrieb mit zurzeit sechs Mitarbeitenden sind wir stolz auf tadellose, traditionelle Wertarbeit in jedem unserer Fachbereiche. Wir arbeiten mit bewährten Techniken und verwenden nur erstklassige Materialien, deshalb halten Lusmann Dächer auch extremsten Witterungen zuverlässig stand.

Wir arbeiten eng zusammen mit regionalen Architekten und Bauleitungen und garantieren mit unserer Fachkompetenz für eine umfassende Beratung und kompetente, effiziente Umsetzung von Aufträgen in jeder Grössenordnung. Ab April 2017 heisst der neue Geschäftsführer der Lusmann AG Lars Lusmann, der sich freut, diesen Traditionsbetrieb weiterführen zu dürfen.

### **Bedachungen und Isolationsmassnahmen:**

#### **Steildächer**

gehören zur regionalen Tradition und sind im Flimser Baugesetz bei Wohnbauten vorgeschrieben und werden von uns in allen Qualitäten und bekannten, passenden Materialien gedeckt.

#### **Steindächer**

haben bei uns kulturelle Tradition und sind das Merkmal historisch wertvoller, erhaltenswerter Gebäude. Wir decken Steindächer mit Valser Granit, Schiefer oder Malenco Stein.

#### **Eternitdächer**

Dachschiefer bewährt sich nachhaltig bei Hitze, Kälte, Sturm, Regen, Schnee und Hagel und wird von uns auf vielfältige Art und Weise und dank ausgereifter Montagetechnik perfekt verlegt.

#### **Kupferdächer**

sind beständig gegenüber destruktiven Umwelteinflüssen. Besonders geeignet für unsere grossen saisonalen Temperaturunterschiede. Jedes Element wird in unserer eigenen Spenglerei optimal verarbeitet.



#### **Uginoxdächer**

lassen in Dauerhaftigkeit, Ästhetik und als Stilmittel keine Wünsche offen. Wir zeigen Ihnen die beste Lösung, in ausgezeichneter Facharbeit im Material Ihrer Wahl.



#### **Solarenergie / Photovoltaikanlagen**

Mit dem Blick in die Zukunft gilt dieser Energiegewinnung unsere volle Aufmerksamkeit. Wir beraten Sie ausführlich über die Vorteile dieser umweltfreundlichen Technik und zeigen Ihnen anhand von Referenzarbeiten aus unserem Betrieb Möglichkeiten auf in puncto Neuanlagen oder sinnvoller Ergänzung zu bestehenden Systemen.

Im Bereich Solaranlagen arbeiten wir mit der Firma Eternit Schweiz AG zusammen. Diese bietet uns ein komplettes Indach-System an, welches architektonisch und ästhetisch vollumfänglich dem Dach angepasst wird.

#### **Metallbearbeitung**

Dank unserer langjährigen Erfahrung auf diesem Gebiet können wir alles anbieten, von Dachlukarnen und Kaminverkleidungen über komplette Gebäudehüllen bis hin zu klassischen Spenglerarbeiten und Regenwasser-Management im Aussen- und Innenbereich, immer mit Garantie.

#### **Winterdienst**

Als Dienstleister erledigen wir mit unserem modernen Maschinenpark Schneeräumungen für die Gemeinde Flims und private Auftraggeber. Parkplätze, Garagenzufahrten

und Privatstrassen räumen wir zeitgerecht als saisonalen Pauschal- oder Einzelauftrag.

#### **Dachschutz**

Die Belastung durch grosse Schneemengen ist eine grosse Gefahr für Ihr Dach. Wir kennen uns aus mit Einrichtungen gegen Dachlawinen, befreien Ihr Dach von Schneelasten und wissen, wie man die Bildung von Eis und Eiszapfen im Ablaufsystem verhindert.

Gerne beraten wir Sie unverbindlich in allen Fragen rund um Blech, Dach, Techniken sowie Materialien und machen Sie gerne bekannt mit unserer kundenfreundlichen Preispolitik.

#### **Mit herzlichen Grüßen**

Lars Lusmann, Geschäftsleitung

Lusmann Spenglerei und Bedachungen AG

Via Stenna 2, 7017 Flims-Dorf

Telefon +41 81 911 37 09

E-Mail [info@lusmannag.ch](mailto:info@lusmannag.ch)



[www.lusmannag.ch](http://www.lusmannag.ch)



# Wer nicht mit der Zeit geht ...



... geht mit der Zeit ist eine Weisheit, die in unserem Metier sehr deutlich zum Ausdruck kommt.

Seit ich mein Geschäft vor rund 20 Jahren eröffnete, hat sich unser Berufsbild drastisch verändert. Maler und Malerinnen, die noch arbeiten wie am Ende des letzten Jahrhunderts, haben im heutigen Bau- und Renovierungswesen keine Chance. Moderne, gut aus- und weitergebildete Maler sind versierte Handwerker mit umfassendem Know-how über Techniken, Materialien und deren Anwendung. Besonders der rasante Fortschritt im chemisch-technischen Bereich verlangt nach unermüdlicher Weiterbildung und Anpassung an den sich schnell verändernden Markt. Wir sind kompetente Farb- und Stilberater im Innen- und Aussenbereich, zuverlässige Fachleute für Boden- und Raumgestaltung und, dank unserem Zugang zu vielen Informationen, Ideenlieferanten für Lösungen, die weit über unser eigentliches Metier hinausreichen.

Unser Team besteht aus zehn gut eingespielten Malerinnen und Malern, die ihren Beruf in all seinen Facetten mit Begeisterung ausüben.

## Unsere Leistungen:

### Klassische Malerei und ... Tapezierungen

Tapezieren ist wieder hoch im Kommen. Wir haben eine grosse Auswahl und beraten Sie kreativ.

### ... Innenraumgestaltung

Wir verschönern Ihr Zuhause mit neuen Wänden, Holzwerk-Auffrischung, Türenbeschichtungen usw.

### ... Bodenbeläge

Trocken- und Nasszonen, rutschhemmend, pflegeleicht, wasserdicht und wetterfest im Innen- und Aussenbereich in allen Variationen.

### ... Fassadengestaltung

Mit unseren Malerarbeiten gestalten wir Ihr individuelles Objekt. Farbberatungen, Holzwerk, Mauerwerk, Schriften, Restaurationen, Witterungsschutz usw.

### ... Abdichtarbeiten

Elastische Abdichtungen des gesamten Verputzaufbaus schützen gegen drückendes Wasser im Terrain- und Sockelbereich und in Betonablagen usw.

### ... Verputzarbeit

Mit Ihnen zusammen wählen wir den passenden Verputz und die richtige Technik, um Ihr Zuhause innen und aussen einzigartig zu machen.

### ... Bicarbonatstrahlen

Mit unserem mobilen Gerät entfernen wir Rost, Farbe, Zunder und Verunreinigungen aller Art.

### ... Beschriftungen

Mit Pinsel-, Roll- und Schwammtechnik, Schablonieren, Spachteln und Beschriften bieten wir jede dekorative Gestaltung.

### ... weitere Spezialarbeiten

Wärmedämmung, Rissarmierung und Beton-sanierung.

### Zwei unserer Neuheiten:

Naturfloor, der handgefertigte Designerbelag, besteht aus mineralischen Komponenten und ist geeignet für Wände und Böden. AIDO ist eine innovative Nassraumbeschichtung. Beide Produkte werden fugenlos verarbeitet, ersetzen den klassischen Plattenbelag und zeichnen sich im Vergleich zu diesem aus durch hervorragend pflegeleichte Eigenschaften. Diese Kombination eröffnet grenzenlose Gestaltungsmöglichkeiten für ein unvergleichbares räumliches Wohlbefinden, Individualität und Harmonie.

Fragen Sie uns, wir wissen wie.



Maler Hardegger GmbH

Via Punt la Reisga 1, 7017 Flims

Telefon +41 81 936 70 50

Mobile +41 79 634 67 43

E-Mail info@malerhardegger.ch

 www.malerhardegger.ch

# Die perfekte Oberfläche, gratis geliefert

Als routinierte Allrounder mit über 20 Jahren Berufserfahrung, einem ausgeprägten Hang zu erstklassiger Arbeit und perfektem Kundendienst sind wir von MC Oberflächen die richtigen Partner, wenn es um professionelle Lackierungen für Industrie, Handwerker und Private geht. Neben einfachen und komplexen Schreiner- und Metallarbeiten wie Blechbuchstaben, Fensterläden, Gartenmöbeln oder Einbau-Elementen lackieren wir Heizkörper, Industrieküchen, Gehäuse, Verschaltungen und Objekte aller Art nach Ihren spezifischen Vorgaben.

Perfekte Lackierungen auf entsprechend vorbereitetem Untergrund geben Ihrem Objekt Charakter, schützen es vor Verschleiss und Verschmutzung und, mit der richtigen Farbe lackiert, setzen es in Szene oder lassen es einblenden in seine Umgebung, ganz nach Ihrem Wunsch.

Eine unserer Spezialitäten ist die Lackierung mit Patina-Effekt, einem vielseitig anwendbaren Deko-Element für Hingucker, Präsentations- und Verkaufstheken, Themen-Möbel, Party-Bereiche, Gastronomie etc. Rufen Sie uns an, sagen Sie, was wir für Sie tun können. Wir kommen vor Ort, beraten Sie, nehmen Ihr Objekt mit und bringen es im neuen Look wieder, schöner als Sie sich vorstellten und erst noch gratis geliefert, nach Absprache auch ausserhalb des Kantons.



Unsere grosse Spritzkabine (122,5 m<sup>2</sup>) ist dimensioniert für Stücke bis zu 7 m Länge und 3,5 m Höhe. Technisch sind wir eingerichtet auf dem neuesten Stand. Damit sind wir in der Lage, auch sperrige Elemente oder Gegenstände präzise und tadellos zu lackieren.

Wie freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und sind gerne bereit, Ihnen unseren Betrieb, unsere Referenzenliste und unsere kundenfreundliche Preispolitik zu präsentieren.

**MC OBERFLÄCHEN** GmbH

[mcoberflaechen.ch](http://mcoberflaechen.ch)

MC Oberflächen GmbH

Via Punt La Reisga 8, 7017 Flims

Telefon +41 81 530 02 93

E-Mail [info@mcoberflaechen.ch](mailto:info@mcoberflaechen.ch)

 [www.mcoberflaechen.ch](http://www.mcoberflaechen.ch)



# Wehrli Innenausstattungen, Flims – wohlige Raumatmosfera in Holz



Das im Haus verlegte Eichenpaneel erhält je nach Lichteinfall unterschiedliche Farbnuancen.

**Stefan Wehrli ist ausgewiesener Fachmann für den Holzinneausbau. Er weiss genau, dass Holz lebt. Und worauf es bei der Verarbeitung dieses edlen Naturmaterials für die Innenraumgestaltung ankommt. Seine Vorliebe gilt den heimischen Hölzern. Mit welchem Material liesse sich besser das Ambiente eines heimeligen, alpenländischen und doch modernen Wohnstils realisieren?**

Seinen guten Ruf in der Region als Fachmann für den Holzinneausbau hat sich Stefan Wehrli über Jahrzehnte bei privaten Bauprojekten oder auch in der Raumgestaltung in der Hotellerie und Gastronomie erworben. Ob es sich nun um Dielenboden, Parkettboden, Wand- oder Deckenverkleidung oder Raumteilung mit Holz handelt, Stefan Wehrli kennt die unterschiedliche Beschaffenheit von allen gängigen und besonderen Holzarten, ihre Härten, ihre Oberflächen, ihre unterschiedlichen Farbnuancen und Pflegeanforderungen. Dieses Gesamtpaket an Know-how über dieses Naturmaterial ist Garant für eine harmonische Innenraumgestaltung. Nachhaltigkeit und Regionalität in der Verbauung von Holz nehmen bei Stefan Wehrli einen besonderen Stellenwert ein. Daher verarbeitet er bevorzugt heimische Echthölzer wie Eiche und Nussbaum.

## **Stefan Wehrli schafft mit Eichenholzpaneel Wärme im Sichtbeton-Eigenheim**

Ein kürzlich realisiertes Projekt von Stefan Wehrli war die Verlegung des gesamten Wohnraumes in einem Eigenheimneubau mit einem Eichenholzpaneel. Dem Auftraggeber war Stefan Wehrli durch Kollegen empfohlen worden. Die Beratung erfolgte im Verkaufsraum des kleinen Wohninnenausstattungs geschäftes Wehrli in Flims, in dem viele Hölzer in Mustern zur Ansicht stehen. Der Bauherr wollte sein neues Eigenheim und die puristisch wirkenden Wände der monolithisch-grauen Betoninnenfassaden mit einem warmen Holzbelag kontrastieren. Der Entscheid für die ca. 25 Zentimeter breiten und ca. 2,6 Meter langen, natürlich astigen Eichendielen, der dann in Schiffsbodenoptik verlegt wurde, fiel bei einem Orts termin. Schräg verlaufende Wände stellten besonders hohe Ansprüche an die Ausarbeitung, sodass die sogenannte «Wahllos-Technik» eingesetzt wurde, bei der ver-



setzt verlegt und besonderes Augenmerk auf die Verfügdichte der Dielen gelegt wird. Für die vorgesehenen Stellflächen von Möbeln und Einrichtungsgegenständen wurde explizit auf den Versatz beim Verlegen geachtet.

## **Caterina Wehrli berät in Sachen Wohninnenausstattung**

Alles rund um wohnliche Alpengemütlichkeit bietet die «Wohnboutique» in Flims von Ehefrau Caterina Wehrli. Fündig wird derjenige, der trendige Einrichtungsgegenstände sucht. Ob Möbel, Beleuchtung, dekorative Wohnaccessoires, Polster- und Gardinstoffe – alles, was das Zuhause so richtig behaglich macht. Landhaustische, -stühle und -sessel werden übrigens individuell nach Kundenwunsch hergestellt. Wichtig: die dazu stimmige Wand- oder Deckenbeleuchtung. Einen Eindruck davon, wie Behaglichkeit aussehen kann, präsentiert Caterina Wehrli mit auf knorrigen Holzbeinen thronenden Lampenschirmen oder mit Schurwoldecken auf gemütlichen Ohrensesseln. Ein besonderer Hingucker auf jedem Tisch: das silberglänzende, Hirsch-Vierer-Begrüssungskomitee.



Wehrli Innenausstattungen AG

Via Nova 42B, 7017 Flims

Telefon +41 81 911 15 33

E-Mail wehrli-raum@flims.ch

 [www.wehrli-raum.ch](http://www.wehrli-raum.ch)

# Im Dienste der Schönheit



Eine Wohlfühloase mit einer breiten, hoch professionellen und individuell zugeschnittenen Angebotspalette: Das und noch viel mehr ist Michaela Elvedis Coiffeursalon Riva in Laax.

Ein Ort der Erholung, der Entspannung und der Ruhe. Als solchen versteht sich der Coiffeursalon Riva in Laax. «Wir möchten unseren Kunden die Möglichkeit bieten, für einen kurzen Augenblick dem Alltag zu entfliehen und sich verwöhnen zu lassen», erklärt Geschäftsinhaberin Michaela Elvedi. Gemeinsam mit ihren beiden Mitarbeiterinnen Fabienne Wittmann (Hairstylisten Damen & Herren EFZ) und Nadège Giger (Hairstylisten EFZ im dritten Lehrjahr) nimmt sich Michaela Elvedi dabei stets viel Zeit für eine professionelle, individuelle Beratung und Betreuung. Sei dies im Bereich des Schneidens, Färbens, Waschens, Legens, Rasierens oder in jenem der Dekoratив-Kosmetik. Im Coiffeursalon Riva ist sozusagen jeder Kunde sprichwörtlich König respektive Königin.

## Erweitertes Angebot

Neben persönlicher Kundenbetreuung ist Michaela Elvedi und ihrem Team auch die Hochhaltung des Qualitätsstandards ein ganz besonders grosses Anliegen. Das Wissen über neue Techniken, Haarschnitte, Haarfärbungen und dergleichen holen sich die Laaxer Hairstylisten bei regelmässigen Besuchen von diversen Fort- und Weiterbildungskursen. In diesem Sommer haben Michaela Elvedi und Fabienne Wittmann in der Visagistenschule Art of Make-up in Zürich-Oerlikon erfolgreich eine halbjährige Ausbildung abgeschlossen. «Mit dieser Weiterbildung konnten wir nicht nur unser Fachwissen im Bereich der Dekoratив-Kosmetik vergrössern, sondern können unseren Kundinnen nun auch ein erweitertes, professionelles und den höchsten Qualitätsansprüchen gerecht werdendes Make-up-Angebot anbieten», erklärt Michaela Elvedi, «und dies nicht nur im Salon mitten in Laax, sondern auch ausserhalb des Betriebes bei möglichen Foto-Shootings und ähnlichen Anlässen».

COIFFEUR  
RIVA

Coiffeur Riva - Michaela Elvedi

Via Principala 67A, 7031 Laax

Telefon +41 81 921 34 24  
E-Mail info@coiffeur-riva.ch

Öffnungszeiten  
Montag Geschlossen  
Di – Fr 8 – 12 / 13.30 – 18.30 Uhr  
Samstag 7 – 13 Uhr

 [www.coiffeur-riva.ch](http://www.coiffeur-riva.ch)



# Kundenzufriedenheit als oberstes Gebot

Es ist so eine Sache mit Sprichwörtern und Binsenweisheiten. Doch bei En Colur ist die Phrase «Der Kunde ist König» für einmal eben weit mehr als bloss ein Spruch. Das Zweimann-Unternehmen mit Sitz in Schnaus bei Ilanz legt grossen Wert auf persönliche und individuelle Kundenberatung und -betreuung. «Für uns ist kein Wunsch unerfüllbar», sagt Geschäftsinhaber Sascha Muff. Auch auf ausgefallene und besonders spezielle Kundenvorstellungen wird eingegangen und versucht, diese in die Tat umzusetzen.

## Grosses Dienstleistungsangebot

Sascha Muff arbeitet gemeinsam mit seinem Vater René Muff, der ihm das Malergeschäft vor gut sechs Jahren übergeben konnte. Seither ist die Dienstleistungspalette von En Colur stetig angewachsen. Mittlerweile bietet das Unternehmen von kleineren Malerarbeiten über Fassadengestaltungen sowie Spritz-, Lackier- und Lasierarbeiten bis hin zu Gips- und Leichtbausystem-Arbeiten alles an.

Das Einsatzgebiet von En Colur erstreckt sich über die gesamte Surselva. Vereinzelt



Sascha Muff mit seinem Vater René Muff

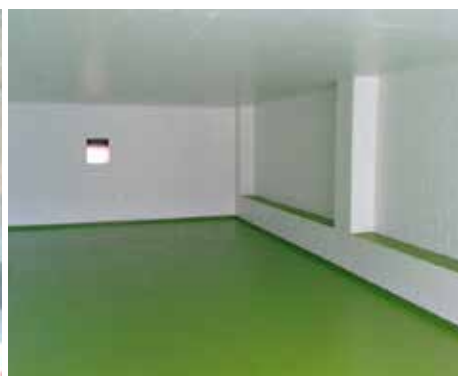
sind Sascha und René Muff aber auch in der Umgebung rund um Chur anzutreffen. Auf individuellen Kundenwunsch hin erledigt En Colur natürlich gerne auch in anderen Regionen des Landes Arbeiten. So konnten in der Vergangenheit bereits Aufträge in St. Gallen, Aargau und im Tessin ausgeführt werden.

Ganz egal ob nun in der «En-Colur-Heimat» Surselva oder etwas weiter weg. Wenn Sie interessiert sind und mehr über En Colur erfahren möchten, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir erteilen Ihnen gerne Auskunft und stehen Ihnen für Fragen jederzeit zur Verfügung. Oder fordern Sie doch einfach unverbindlich eine Offerte bei uns an. Wir beraten Sie gerne. Persönlich, zuverlässig, kompetent.

Ihr En Colur Team



Auch Spritz- und Lackierarbeiten gehören zum Angebot der Firma En Colur.



Garage vorher – Garage nachher: nach Boden entsäuern sowie Boden, Wände und Decke streichen

**EN** COLUR  
Wir bringen Farbe

En Colur  
Sascha Muff

Casa Crap 16, 7130 Schnaus

Telefon +41 79 274 32 31  
E-Mail info@encolor.ch

 [www.encolor.ch](http://www.encolor.ch)

# Die kleine Perle am Fusse der Greina-Ebene

Einfach, ruhig, bodenständig, ehrlich. All dem entspricht die Ustria e Pensiu Péz Terri in Vrin. All dem und noch vielem mehr. Der 22-jährige Gastgeber Lucian Alig begrüsst seine Gäste mit herzlicher Gastfreundschaft und einer bodenständigen Gourmetküche.

Es ist auffallend ruhig hier oben. Ein älterer Herr fegt gerade seinen Vorplatz während eine seiner Hennen gemütlich neben ihm her spaziert. Auf der anderen Strassenseite kommt eine Mutter mit ihren beiden Kindern aus dem Dorfladen. Ansonsten herrscht Stille. Idylle pur. Das ist Vrin, dieses kleine, nur scheinbar unscheinbare Dörfchen am Fusse der Greina-Ebene, das 1998 mit dem Wakkerpreis ausgezeichnet worden ist.

## Nach Originalrezept der Urgrossmutter

Diese Dorfidylle und diese Ruhe sei es denn auch, was die Gäste ganz besonders schätzen würden, erklärt Lucian Alig vom Dorfhotel Ustria e Pensiu Péz Terri. Der junge Mann weiss, wovon er spricht. Seit Mai 2015 führt er das Péz Terri und beherbergt im Sommer Wanderer und im Winter Touren-gänger aus der ganzen Schweiz, ja sogar aus dem benachbarten Ausland. «Wir bieten Bodenständigkeit und herzliche



Gastfreundschaft in einem einfachen, aber umso gemütlicheren Umfeld», sagt Alig. Sieben Doppelzimmer, zwei Einzelzimmer sowie ein Lagerraum mit rund 20 Schlafplätzen besitzt das 1923 erbaute Haus.

Auch im kulinarischen Bereich trumpft der Gastgeber und gelernte Koch Alig mit bodenständiger, ehrlicher und währschafter Küche auf. Regionale Speisen mit frischen, saisonalen Produkten warten auf die Besucher. Beispielsweise traditionelle Bündner Gerichte wie Maluns und Capuns. «Nach dem Originalrezept meiner Urgrossmutter», wie Alig nicht ohne Stolz verrät. Die «bodenständige Gourmetküche» des 22-Jährigen hat sich mittlerweile in der Talschaft herumgesprochen. So buchen beispielsweise auch Gruppen oder Firmen aus der ganzen Region ihre Anlässe im Péz Terri.

## Lohnende Reise

Ob nun von nah oder eher von fern kommend, kaum hat man als Besucher Vrin erreicht, fühlt man sich schier in einer anderen, angenehm entschleunigten Welt. Ein gutes Gefühl. Und in Verbindung mit der Gastfreundschaft und Herzlichkeit von Lucian Alig und seinem Péz-Terri-Team wird eine Reise in den hinteren Teil der Surselva sowieso zum unvergesslichen Erlebnis.



*Péz Terri*

Ustria e Pensiu · Vrin

Ustria e Pensiu Péz Terri  
Lucian Alig

Miez vitg 29, 7149 Vrin

Telefon +41 81 931 12 55  
E-Mail [hotelpezetterri@bluewin.ch](mailto:hotelpezetterri@bluewin.ch)

Öffnungszeiten  
Geöffnet jeweils ab 11 Uhr  
Montags geschlossen

 [www.pezetterri.ch](http://www.pezetterri.ch)





# Die surs it ag – unkompliziert, schnell und sicher



**Die surs it ag in Ilanz steht für umfassende Dienstleistungen im Bereich Informations- und Kommunikationstechnik ICT. Die Bedürfnisse der Kunden sowie die Sicherheit ihrer Daten stehen dabei immer im Zentrum.**

Man ist pragmatisch bei der surs it ag. Das beweist schon das Gründungsdatum des Unternehmens, der 1. August 2007. «So muss man sich bei den Firmenjubiläen jeweils nicht auch noch um das Feuerwerk kümmern», sagt Geschäftsführer und Inhaber Sievi Sgier schmunzelnd. Das IT-Unternehmen aus Ilanz bietet neben klassischen Informatikdienstleistungen für Privat- und Geschäftskunden auch massgeschneiderte TV- und Telematik-Lösungen an. Dies nicht zuletzt auch im Hinblick auf die Umstellung von der Analog- und ISDN-Telefonie auf die VoIP-Technologie bei der Swisscom.

Das zehnköpfige Team der surs it ag legt grossen Wert auf persönliche Kundenbeziehungen. «Der Kunde und seine Bedürfnisse stehen bei uns immer im Mittelpunkt. Wir geben für jeden unser Bestes und bieten gute Lösungen zu fairen Preisen», so Sievi Sgier. «Zudem sind wir jederzeit für unsere Kunden erreichbar, inklusive Notfalldienst.» Zum Service gehören neben der Beratung und Planung auch die Umsetzung und Wartung von IT-Projekten und -Anlagen sowie der Verkauf von Soft- und Hardware. Als Swisscom Business Platin Partner vertreibt die surs it ag alle gängigen Swisscom-Produkte. Die Smart ICT Lösung rundet das Angebot für unsere Kunden ab, für einen sicheren Betrieb der IT und Telekommunikation.



Neben speziellen Kundenwünschen gehört auch das Thema Sicherheit zu den Schwerpunkten sowohl der täglichen Arbeit als auch der Zukunft der surs it ag. «Schutz vor Virenmails, Datensicherung, Datenverschlüsselung usw. werden immer wichtiger», erklärt Sievi Sgier. Umso zentraler sei es, in diesen Bereichen immer auf dem neuesten Stand zu sein. Und «last, but not least» sorgt die surs it ag mit ihrem stetigen Wachstum auch für die Erhaltung und für den Ausbau von Arbeitsplätzen in der Surselva.

**surs it**  
informatica | telematica  
081 533 04 33  
surs-it.ch

surs it ag

Via Santieri 1, 7130 Ilanz

Telefon +41 81 533 04 33

E-Mail [info@surs-it.ch](mailto:info@surs-it.ch)

 [www.surs-it.ch](http://www.surs-it.ch)

# Backen ist unsere Leidenschaft – und das seit vier Jahrzehnten – 365 Tage im Jahr

«Nacht für Nacht verarbeiten wir mit viel Fachwissen, Sorgfalt und Liebe die besten Zutaten, um Ihnen einen köstlichen Start in einen erlebnisreichen Tag zu bereiten», erklärt die Inhaberin Karin Müller-Gabriel von der Pasternaria-Conditoria Gabriel SA in Breil/Brigels. Seit 40 Jahren steht das Familienunternehmen für qualitativ hochstehende Brot- und Backwaren – und noch vieles mehr.



«Dienstleistung als gelebte Familientradition.» Unter diesem Leitsatz lässt sich die Philosophie der Bäckerei Gabriel in Brigels passend beschreiben. «Wir versuchen, wo immer möglich, auf die Wünsche der Kunden einzugehen sowie auf die Veränderungen der Zeit, die immer wieder neue Herausforderungen darstellen», sagt Karin Müller-Gabriel. Getan wird dies mit viel Sorgfalt und Liebe für den Beruf.

## Stetige Weiterentwicklung

Begonnen hat alles 1979 mit der Übernahme eines Brigelser Bäckereibetriebes im Erdgeschoss des Hotel Alpina durch Stephan und Claire Gabriel-Fink. Nach sechsjähriger Tätigkeit in der Deutschschweiz beschlossen sie, in den Heimatkanton zurückzukehren. 1982 wurde der Produktionsbetrieb in das neu erstellte Wohnhaus in Sogn Giacun verlegt, da die Nachfrage nach den feinen Produkten auch in den umliegenden Dörfern hoch war. Auch der Tourismus nahm in Brigels stetig zu, so wurde das Ladenlokal 1990 vergrössert.

Der Anbau der Spedition im Jahre 1997 und die Vergrösserung der Produktion mit neuen Kühlanlagen 2012 war ein weiterer Meilenstein in der Firma. Zugleich steigerte sich der Personalbestand von anfangs 4 auf aktuell 14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter inklusive den beiden Lehrtöchtern. Der Ausbildung des Nachwuchses wurde immer viel Sorge getragen.

So war es dann auch selbstverständlich, dass 2016 die Tochter Karin den Betrieb übernahm und die Firma heute mit viel Elan und neuen Ideen in eine neue Zukunft führt. Ihre Leidenschaft gehört vor allem den kreativen Konditoreiprodukten. So entstanden aus ihrer Hand die beliebten gefüllten Amaretti und die Nachfrage nach ihren Hochzeitsorten-Kreationen nimmt stetig zu. Selbstverständlich legt sie ihr Augenmerk auch weiterhin auf die bestehenden Spezialitäten wie Bündner Birnenbrot und Bündner Nusstorte, die vom Seniorchef über Jahre verfeinert wurden.

Auch der sonntägliche Brötli-Abholservice (neu auch per App bestellbar) wird von der einheimischen sowie der auswärtigen Kundschaft sehr geschätzt. Und pünktlich zum Jubiläumsjahr 2019 sollte dann auch mit der hauseigenen Glace-Produktion begonnen werden können.



Pasternaria-Conditoria Gabriel SA

Via Sogn Giacun 31, 7165 Breil/Brigels

Telefon +41 81 941 18 28

+41 81 941 17 88 (Laden)

E-Mail gabriel-baekerei@bluewin.ch

 [www.gabriel-baekerei.ch](http://www.gabriel-baekerei.ch)



# Magische Bären aus Lenzerheide

In Graubünden leben Bären. Grosse, wie man weiss, aber auch kleine: die Autschlis (lat. *Ursus familiaris sympaticus*), die bevorzugt bei menschlichen Familien und Kindern leben.

Das Besondere an den Autschlis ist, dass sie magische Heilkräfte besitzen. Sie können nämlich Wärme und Kälte speichern und abgeben, um so kleine und grosse Wehwehchen zu lindern. Und sie können einfach wunderbar trösten.

Ab August 2018 gibt es in Lenzerheide einen ca. einstündigen Autschli-Weg, der von der Mittelstation Scharmoir runter ins Dorf führt. Dort lassen sich Autschlis, versteckt im Wald und hinter Bäumen, entdecken. Eine Familienschaukel macht das Energietanken zur gemütlichen Erholung, Baumklänge verwöhnen das Ohr und ein Foto Point lädt zum Bärfie.

Wer sich im Restaurant Scharmoir ein Autschli-Picknick-Sack besorgt hat, kann sich am Ende des Weges an der Grillstelle mit allerlei Köstlichkeiten stärken.

Autschli ist ein kleiner Abenteurer, der viel erlebt und gerne reist. Darum hat er auch einen eigenen Pass. Dieser wird mit jedem

Bär mitgeliefert. Wo Autschli überall schon war und was er dabei erlebt hat, lässt sich auf seinem Instagram- oder Facebook-Account sowie auf seiner Homepage unter [www.autschli.ch](http://www.autschli.ch) nachlesen.

Autschlis sind echte Bündner und werden in Lenzerheide im Atelier von La Palausa mit viel Liebe von Hand gefertigt. Gefüllt werden die magischen Bären mit Schweizer Kirschkernen.

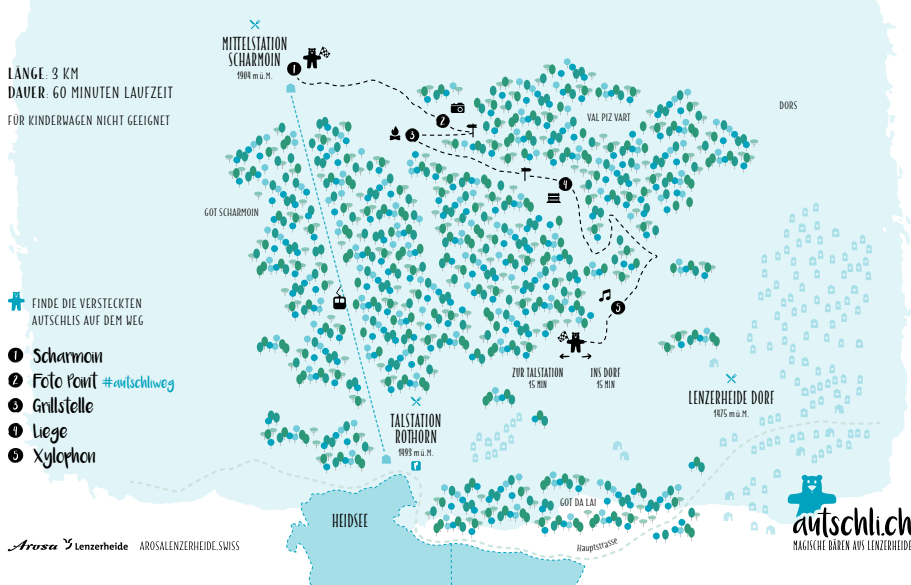
Wer sich entscheidet, sein Leben fortan mit einem Autschli zu teilen, kann unter [www.autschli.ch](http://www.autschli.ch) seinen eigenen Bären bestellen. Es gibt ihn in verschiedenen Farben und in drei Grössen.



Barbara Laim



## Autschliweg Lenzerheide



La Palausa

Voa principala 68, 7078 Lenzerheide

Telefon +41 81 637 04 38

E-Mail [info@lapalausa.ch](mailto:info@lapalausa.ch)

Öffnungszeiten

Di – Fr 10 – 12 / 14 – 18 Uhr

Samstag 10 – 12 / 14 – 17 Uhr

So u. Mo geschlossen

Während der Wintersaison:

So u. Mo nachmittags geöffnet

[www.autschli.ch](http://www.autschli.ch)

# Toscano Stahlbau AG

Dynamisch geplant, verlässlich gefertigt, tragfähig gebaut – Andreas und Doris Kubli führen die Toscano Stahlbau AG als Familienunternehmen in Cazis, im bündnerischen Domleschg. Seit 2006 ist das Stahlbau-Unternehmen Garant für robuste Hochbauten und Raumsysteme aus einer Hand. Der Betrieb ist mehrfach zertifiziert nach EN 1090 EXC4, EN ISO 3834-2, ISO 9001 und beschäftigt geprüfte Schweißer nach EN ISO 14732-121/123.

Wir erarbeiten innovative und wirtschaftliche Lösungen, welche in einer 90 Meter langen und 32 Meter breiten Produktionshalle (Baujahr 2010) und einer 60 Meter langen und 25 Meter breiten Erweiterungshalle (Baujahr 2017) gefertigt werden. Direkt an der A13 – Ausfahrt Rothenbrunnen – gelegen, können die grossen Bauteile überall hin transportiert und mit eigenem Pneukran montiert werden.

## **Stahlbau hat die Lösung**

Industriehallen, Stahlbau, Oberflächenbehandlung: Was auch immer Ihre Anforderungen sind, die Toscano Stahlbau AG hat die Lösung dafür. Als Ingenieur FH bringt Geschäftsführer Andreas Kubli selber umfassendes Know-how und jahrzehntelange Erfahrung, auch bei sehr grossen Stahlbauprojekten, mit.

Entsprechend umfassend sind die Leistungen der Toscano Stahlbau AG: Wir bieten alles aus einer Hand.

Bei der Planung ist das Unternehmen bekannt für Genauigkeit, Tempo und Flexibilität, straffe Bauführung und die Einhaltung der Liefertermine, sodass Ihr Produktionsbeginn garantiert ist.



Die Toscano Stahlbau AG fertigt mit Stahl in der von Ihnen geforderten Qualität. In den beiden Hallen können auch grosse Bauteile bis 64 Tonnen vorgefertigt und verschweisst werden. Auch der Oberflächenschutz geschieht hier. Je nach Gebäudeart werden Brandschutzanstriche mit Widerstandsgraden von R30 und R60 sowie Korrosionsschutz und Farbe – einschichtig oder 2- bis 4-schichtig – aufgetragen. Für Anwendungen

im Stahlwasserbau bringt die Toscano Stahlbau AG Anstriche von 700 bis zu 1500µ auf. Farbgebung nach Wunsch des Kunden.

Über die N13 gelangen die Bauteile direkt an den Bestimmungsort und werden dort von der Toscano Stahlbau AG mit dem eigenen Pneukran von einem eingespielten Team in kurzer Zeit montiert. Bereits bestehende Hallen und Anlagen werden auf Wunsch







auch umgebaut, erweitert oder demontiert. Die gewünschten Tore liefert das Tochterunternehmen Kubli Tore GmbH.

#### Präzise und langlebig

Bauen mit Stahl bietet unbestreitbare Vorteile: Bauteile aus Stahl leben länger und sind ausserordentlich robust. Dank grosser Spannweiten mit schlanken Trägern lässt sich Material und damit Gewicht sparen. Zudem bietet Stahl eine überzeugende Öko-Bilanz, was Recyclingstahl zum flexiblen und hochwertigen Baustoff für die Zukunft macht. Auf [www.toscano-stahl.ch](http://www.toscano-stahl.ch) finden Sie eine Auswahl von Referenzprojekten, die von der Toscano Stahlbau AG bisher realisiert werden konnten. Neben grossen Industrie-

und Lagerhallen sind dies etwa die architektonisch hochwertige Passerelle von Arosa oder die zweite Hinterrheinbrücke von Reichenau. Je nach Projekt, welches Sie planen, stellen wir Ihnen eine Dokumentation mit von uns realisierten Projekten in diesem Bereich zusammen.

#### Interessiert?

Am schnellsten zum Ziel gelangen Sie, wenn Sie uns kontaktieren oder uns in der Industriezone Unterrealta in Cazis an der Autobahnausfahrt Rothenbrunnen besuchen. Das ganze Toscano-Stahlbau-Team freut sich über Ihre Kontaktaufnahme.



#### Unter einem Dach

Die Kubli Tore GmbH ist eine Tochterfirma der Toscano Stahlbau AG und Schweizer Vertriebspartner des deutschen Türen- und Tore-Herstellers Hörmann. Ob Garagentore, Haustüren, Brandschutztüren und Industrietore in allen geforderten Varianten – hier sind Sie an der richtigen Adresse. Die Kubli Tore GmbH ist spezialisiert auf die Beratung, den Verkauf, die Installation und die Wartung von Türen und Toren aller Art und kann – wo nötig – auf das Engineering-Know-how der Toscano Stahlbau AG zugreifen.

Die Kubli Tore GmbH liefert technisch überzeugende Zutrittslösungen für Haus und Heim. Als Familienunternehmen ist das Team der Kubli Tore GmbH sofort vor Ort, um Tor und Tür zu montieren und garantiert mit professionellem Service durch Fachmonteure Langlebigkeit und Sicherheit. Vom bewährten Berry-Schwinger für die Einzelgarage bis zum Industrie-Sectionaltor für die Feuerwehr.



# TOSCANO

## STAHLBAU

Toscano Stahlbau AG

Industriezone 31, 7408 Cazis

Telefon +41 81 650 05 80

E-Mail [info@toscano-stahl.ch](mailto:info@toscano-stahl.ch)

 [www.toscano-stahl.ch](http://www.toscano-stahl.ch)





# Traumtänzer – Maurus Gauthier

Text und Interview: Maximilian Marti

**Tanzen ist Körpersprache par excellence, ein Stilmittel zur Umsetzung von Inspiration in Bewegung. Jede Kultur weist dem Tanz bestimmte Funktionen und einen Stellenwert zu. Ein gutes Beispiel ist der Dauerbrenner «Tanz um das goldene Kalb». Mensch und Tier nutzen den Tanz als nonverbale Kommunikationsmöglichkeit und zur Verdeutlichung von Emotionen. Bienen berichten ihrem Volk tanzend über die Lage von Futterplätzen, im Stechschrift einhertanzende Armeen sollen uns beeindrucken und Vögel zeigen sich im Balztanz von ihrer prächtigsten Seite. Um die Wirkung von Kriegs- und Zeremonientänzen wissen nicht nur Derwische, Polynesier oder Indianer und was ein gut hinggelegter Tango anzurichten vermag, wissen hoffentlich alle.**

In Hochkulturen gilt das klassische Ballett als Inbegriff vollendeter Tanzkunst. Unter dem Einfluss von Tanzfilmen mit Fred Astaire, Ginger Rogers, Gene Kelly und den modernen Versionen von «Flashdance», «Grease», «Fame», «Dirty Dancing», «Stomp» und vielen mehr wurde der Tanz zur Schnittstelle zwischen Ritus, Selbstzweck und Sportart. Wie im Ballett schaffen es auch in der modernen professionellen Tanzszene nur wenige bis an die Spitze. Zu dieser Elite gehört der Bündner Maurus Gauthier. Seit fünf Jahren Mitglied des weltweit gefeierten Spitzenensembles von Gauthier Dance, die von Eric Gauthier (nein, nicht verwandt) geführte Formation des Theaterhauses Stuttgart, ist er oft auf grossen Tournée in der ganzen Welt.

## **Maurus, Sie sind sehr viel unterwegs, was macht Ihnen dabei am meisten zu schaffen?**

Maurus Gauthier: Nichts. Schon im Internat während meiner dreijährigen Ballettausbildung in Hamburg habe ich gelernt, mich auf meine Arbeit zu konzentrieren. Auf Tournée geniesse ich jeden Moment. Es ist ein wundervolles Gefühl, in exotische Länder zu reisen, ohne sich um Details wie Buchungen und Finanzierung kümmern zu müssen, und einem anspruchsvollen Publikum zu zeigen, was wir uns in zahllosen Proben an sechs Tagen die Woche erarbeitet haben.



## **Was war der Auslöser zu Ihrer Berufswahl?**

Ungefähr mit neun fing ich an mit Jazz-Dance, weil mich diese Bewegungsabläufe zu cooler Musik interessierten und ich spürte, wie positiv sich diese auf meine Kondition auswirkten. Später sah ich im Stadttheater Chur einen Tänzer, dessen Performance mir deutlich klarmachte, was ich werden wollte. Mit dem Einverständnis meiner Eltern fing ich mit elf in Chur neben der Sekundarschule an mit Ballettunterricht. Im klassischen Ballett eignet man sich die Grundlagen an wie die richtige Muskulatur und deren Geschmeidigkeit, Präzision, Körperbeherrschung und Sprungkraft, aber auch die athletischen Fähigkeiten, die später beim Ausloten verschiedener Stilrichtungen massgebend sind. Natürlich war für mich als Elfjähriger auch der Umgang mit schönen Eilevinnen ein Motiv, aber nicht das wichtigste. Ich wollte ein guter Tänzer werden, Punkt.

## **Was ist in Ihrem Metier die grösste Herausforderung?**

Für mich ist das Wegstecken von Verletzungsphasen das Schlimmste. Weil wir unsere Körper oft bis zum Limit fordern, können Verletzungen immer passieren, trotz des intensiven täglichen Trainings. Ein geknickter Fuss kann schon mal sechs bis sieben Wochen Ausfall bedeuten. Diese Lahm-

legung während der Rekonvaleszenz ist für Tanzende deshalb zermürbend, weil jede Trainingsstunde zählt, um à jour zu bleiben. Eine grosse Herausforderung kann auch das Einstudieren und Proben einer grossen Rolle als Zweitbesetzung sein, weil man seinen eigenen Stil mit grossem Aufwand in die Rolle einarbeitet und nicht weiss, ob man tatsächlich auftreten wird. Nun, zum Trost hat man wenigstens die zusätzliche Erfahrung mit.

## **Sie tanzen ja nicht mehr klassisches Ballett, sondern zeitgenössischen Tanz. Kürzlich sind Sie im Rahmen des Tanzspektakels «Steps» in der Schweiz aufgetreten. Wie sind Sie beim Publikum angekommen?**

Der schönste Auftritt war ein «Heimspiel», in Chur. Ich vermute, dass alle anwesend waren, die mich kennen und mehr oder weniger an mich geglaubt hatten. Die Standing Ovation nach diesem Auftritt werde ich nie mehr vergessen, da ging ein Traum in Erfüllung.

[www.theaterhaus.com](http://www.theaterhaus.com)

# Seit 40 Jahren – konstant – gut

2018 darf die Miplan AG ihr vierzigjähriges Bestehen feiern. Seit 1978 bringen wir erfolgreich KMU und Kunden zusammen. Dies mit einem attraktiven Angebot an Print- und Onlinemedien und stets nach dem Motto «local power».

Am Anfang stand der Plan: Was vor vierzig Jahren mit ausfaltbaren Ortsplänen im A5-Ordner begann, hat sich inzwischen zu einem praktischen Wegbegleiter für die Hosentasche entwickelt. Die nützlichen Stadt- und Ortspläne gehören auch heute noch zur vielseitigen Medienlandschaft der Hägendorfer Firma, die mit Leidenschaft und Freude ihre Produkte vertreibt – von den kartografischen Führsystemen über das regional verankerte Gewerbe- und Vereinsinfo Magazin bis hin zum hochwertigen, repräsentativen BEST OF-Magazin.

**BEST OF, das kantonale Jahresmagazin**  
Ob in Zürich oder Bern, in der Nordwest- oder Ostschweiz: Das BEST OF-Magazin nimmt man gerne in die Hand. Das hochwertig gestaltete Magazin überzeugt nicht nur durch sein Aussehen, sondern besticht auch mit seinen inneren Werten. Interviews mit interessanten Persönlichkeiten und spannende Porträts von Firmen aus der Region wechseln sich ab und laden zum Lesen ein. Das grosszügige Platzangebot bietet genügend Raum für fesselnde Texte und beeindruckende Bilder. Mit dem starken und professionell gestalteten Auftritt erreichen regionale Unternehmen bestehende und potenzielle Kundschaft und stärken mit ihrem gepflegten Firmen-Image das Selbstbewusstsein der ganzen Belegschaft. Das BEST OF liegt in zehn Kantonen bzw. Regionen für Sie bereit!



## Gewerbe- und Vereinsinfo Magazin

Das regional verankerte Gewerbe- und Vereinsinfo Magazin ist eine gelungene Lektüre, die man gerne liest – und bei der man bestimmt das eine oder andere bekannte Gesicht entdecken wird, denn im Mittelpunkt des Magazins stehen lokale Vereine und das ansässige Gewerbe. Das Gewerbe- und Vereinsinfo Magazin informiert jedoch nicht nur über interessante Freizeitangebote, sondern macht auch auf Berufe und Lehrbetriebe aus der Region aufmerksam. Abgerundet wird das Magazin mit einem Veranstaltungskalender und einem Firmenverzeichnis. In über zwanzig Regionen wird das Gewerbe- und Vereinsinfo Magazin gelesen und gerne mit nach Hause, in den Sportklub oder an den Stammtisch genommen.



Unsere langjährigen Mitarbeiter v.l.n.r.:  
Fabio Basso, Nino Carpenito und  
Jürg Murbach



**miPLAN**  
40 Jahre · konstant · gut

Miplan AG

Fabrikstrasse 10, 4614 Hägendorf

Telefon +41 62 210 10 10

E-Mail [info@miplan.ch](mailto:info@miplan.ch)

[www.miplan.ch](http://www.miplan.ch)  
[www.golocal.swiss](http://www.golocal.swiss)  
[www.swiss-portrait.ch](http://www.swiss-portrait.ch)



# Das Eissportzentrum Lenzerheide

Die Talentschmiede in Lenzerheide liefert fast ganzjährig ideale Bedingungen für alle Eissportarten. Eis, Trainer und eishockeyhungrige Youngster verschmelzen zu einer Einheit, die zum Erfolg führt. Die ersten Spuren im Eishockey verdiente sich hier Superstar Nino Niederreiter und seit über 20 Jahren trainiert Eishockey-Torwart-Legende Renato «Toto» Tosio hier den Nachwuchs. Auch kleine Eisprinzessinnen trainieren in der Eishalle Lenzerheide und träumen davon, einmal eine ganz grosse zu werden.

Auch wenn Eishockey nicht in der Schweiz erfunden wurde, sondern in Kanada: Eine Welt ohne Eishockey ist schweizweit einfach unvorstellbar. Und der Sport boomt. Das machen die Reservierungen für die Trainingscamps mit Renato Tosio im Eissportzentrum Lenzerheide mehr als deutlich. Die Jungs, die Kleinsten sind 8-jährig, die Ältesten 18, können vor allem in den grossen Sommerferien gar nicht abwarten, bis die Sommertrainingscamps beginnen. Mit Feuereifer sind alle bei der Sache, Ganz besonders, wenn ihr grosses Vorbild, Nino Niederreiter, zum Training erscheint.

## Sommer wie Winter perfektes Eis

Dafür, dass das Eis jederzeit perfekt präpariert ist, sorgt das Team von Andreas Kräutl, Betriebsleiter des Sportzentrums Lenzerheide. In der Eishalle hobelt und glättet eine hochmoderne Eisreinigungsmaschine, die sofort nach einem Spiel oder Training eingesetzt wird, das Eis und überzieht es zugleich mit einem feinen Wasserfilm. Nach nur einer Viertelstunde ist die Eisoberfläche wieder spiegelglatt und perfekt bespielbar. Dass die Kühlung der Eisfläche mit einem



1. Die C.A.M.P.-Jugend mit Trainer Renato Tosi (hintere Reihe, Mitte li.), Nino Niederreiter (hintere Reihe, Mitte re.) und Betriebsleiter Andreas Kräutl (hintere Reihe, Mitte)
2. Wenn der Trainer etwas erklärt, sind die Augen auf ihn gerichtet und die Ohren gespitzt.
3. Kleine Eistänzerinnen wollen hoch hinaus und lieben die Perfektion im Tanz.

hohen Energieverbrauch einhergeht, ist unbestritten.

## Moderne Energieerzeugung mit Photovoltaik

Andreas Kräutl freut sich daher umso mehr, dass seit 2018 das Sonnenlicht von Lenzerheide nicht mehr ungenutzt bleibt, sondern mit einer auf dem Dach installierten Photovoltaikanlage nun Energielieferant für das gesamte Areal ist. «Unsere Eissporthalle ist zehn Monate im Jahr in Betrieb. Es ist natürlich hocheffizient, dass wir durch die Photovoltaikanlage 180000 kWh Energie pro Jahr selbst produzieren, was ungefähr dem Verbrauch von 35 Einfamilienhäusern entspricht.» Ein Umweltaspekt, dessen unmittelbarer Nutzen per Bildschirm im Entree des Tiefgaragenbereiches visualisiert wird.

## Das ganze Jahr Eis im Stadion – und dazu im Winter ein Natureisfeld

Neben den Eishockey-Trainings und -Matches ist die Halle auch Ort von Rang- und Plauschturnieren fürs Curling und Eisstockschiessen. Und nicht zu vergessen: Herzige kleine Eisfeen und bereits arrivierte Eiskunstläuferinnen feilen hier an ihrem eiskünstlerischen Können. Dass sich die Tänzerinnen mehr schmerzhaftere Blessuren zuziehen als die Eishockeyspieler, weiss Betriebsleiter Andreas Kräutl auch als Zaungast beim Training: «Die Eishockeyspieler sind durch

ihre Protektoren sehr gut geschützt, die kleinen und grösseren Eiskunstläuferinnen hingegen stürzen völlig ungeschützt aufs betonharte Eis. Schmerzhaftes Blutergüsse sind da an der Tagesordnung.» Offensichtlich wird, dass diese zarten Geschöpfe für ihren Sport brennen und über eine besondere mentale Stärke verfügen müssen.

Neu betreibt das Lenzerheide Sportzentrum in der kommenden Wintersaison 2018/2019 auch das Ausseneisfeld «lis-Paradies». Wer nach Lenzerheide kommt, ob zum Training, zum Zuschauen oder zum Publikumslauf, wird immer Spass haben – und bewegt sich ganz sicher nicht «auf dünnem Eis».



Lenzerheide Sportzentrum  
Dieschen sot, 7078 Lenzerheide  
Telefon +41 81 385 21 85  
E-Mail sportzentrum@vazobervaz.ch

[www.rosalenzerheide.swiss](http://www.rosalenzerheide.swiss)





# Mit Gion A. Caminada auf dem Weg zum guten Bau

Text und Interview: Maximilian Marti

Eine der Attraktionen unseres Landes ist die Vielfalt an regional-charakteristisch definierten Siedlungsbauten. Die unterschiedlichen Stilrichtungen ergaben sich seit dem späten Mittelalter einerseits durch Anregungen aus dem grenznahen Ausland, andererseits durch örtliche Bedürfnisse und vor Ort verfügbare Baumaterialien und nicht zuletzt durch den Einfluss bewährter Baumeister. So stehen zum Beispiel im Tessin lombardische und maurische Elemente im Vordergrund, im Jura ist der savoyische Einfluss klar erkennbar, im Emmental beeindrucken uns die behäbigen Höfe ebenso wie im Bündnerland die vorarlbergisch anmutenden, schmucken Applikationen an stark gebauten Häusern, die jeder Belastung standhalten müssen.

Wenn an kulturell oder geschichtlich relevanten Orten und Bauten ein Eingriff ansteht, ist architektonisches Feingefühl und Know-how angesagt. Wenn es um eine Restaurierung geht, also um die Wiederherstellung des Originalzustandes, oder um eine Sanierung, welche die Ausstattung von bestehender oder neuer Substanz mit

moderner Technik und die Anpassung an aktuelle Bauvorschriften zum Ziel hat, steht im Zentrum des Geschehens der Architekt. Ihm und seiner Glaubwürdigkeit obliegt es, die unterschiedlichen Interessen von Heimatschutz, Bauherrschaft und Nutzer auf den Nenner zu bringen, der von allen respektiert werden kann und auch in Zukunft Anerkennung finden wird.

Ein Schulbeispiel dafür ist das kleine Dorf Vrin in der Val Lumnezia. Dessen preisgekröntes Ortsbild trägt die Handschrift des mehrfach ausgezeichneten Architekten Gion A. Caminada. Heute weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt, begann er seine Laufbahn als Bauschreiner. Nach seinem Lehrausbildung liess er sich zum Architekten ausbilden und ist seit 2008 Professor für Architektur und Entwurf an der ETH Zürich. Highlights in seinem laufenden Arbeitsprogramm sind u.a. das neue Verwaltungsgebäude des Freilichtmuseums Ballenberg, die Wiederbelebung von Valendas mit Gasthof und Gemeindsaal, mit den Bauten um das Kloster Disentis als Teil zu dessen Erneuerung und viele mehr.

## Herr Caminada, wie wichtig ist Ihnen die Erhaltung alter Bauten?

Gion A. Caminada: Unter Erhaltung verstehe ich weniger die Präservierung, sondern die Weiterentwicklung von Bauweisen unter Berücksichtigung bestehender Werte und gleichzeitiger Impulsgebung in neue Richtungen. Grundsätzlich geht es mir darum, gute Räume zu entwickeln. Am Anfang eines Projekts steht immer der Dialog zwischen allen Interessierten, ein fortlaufender Prozess. Meines Erachtens besteht die Rolle des Architekten im Wesentlichen in der Einbringung seiner Kenntnisse, Erfahrungen, Ideen und Fähigkeiten zur Konzertierung der Kräfte aller Beteiligten. Diesen Prozess würde ich als eine Art Widerstreit bezeichnen. Im Voraus weiss niemand wo es genau hingeht.

## Welchen Stellenwert hat der Klimawandel in Ihren Überlegungen?

Die klimatischen Verhältnisse in unterschiedlichen Temperaturzonen waren im Bauwesen schon immer der Antrieb zur Perfektionierung, daran hat sich nichts verändert. Hier ist Neuorientierung zwingend, nicht nur wünschenswert. Moderne Haustechnologien sind einzig Hilfsmittel auf dem Weg zum guten Bau. Die natürlichen Phänomene physikalischer Art sind gleichgeblieben, diese haben Priorität und stehen vor der installierten Technik.

## Welches ist Ihre zentrale Botschaft an Ihre Studis?

Das Begreifen und Verstehen ist mir wichtig. Wir müssen fähig sein, einen Ort, ein Gebäude, Zusammenhänge zu «lesen». Warum ist das so und nicht anders? Wenn wir dieses Verständnis einmal erreicht haben und nicht Kopisten sein wollen, können wir gar nichts anderes anstreben als die Weiterentwicklung, um Differenzen zu schaffen. Aus den lokalen Wirklichkeiten entstehen spezifische Orte. Darin sehe ich die Kernaufgabe der Architektur.

[www.caminada.arch.ethz.ch](http://www.caminada.arch.ethz.ch)



# Koller Elektro AG in St. Moritz

Gebündelte Kompetenz in Beschallungs-, Elektronik-, Gebäudesystem- und Kommunikationstechnik, bei Haushaltsgeräten, Lichtplanung, Multimedia, TV-HiFi, Sicherheitssystemen und Schalttafelbau.

Die Koller Elektro AG hält für jede noch so komplexe Anforderung an die Qualität und Individualität von Bau- und Gestaltungsprojekten eine Lösung parat. Ungeachtet dessen, ob es sich um Arbeiten in öffentlichen oder in privaten Räumen handelt. Ob es um die Adaption des in die Jahre gekommenen Sicherheitssystems Ihres Hotelbetriebes geht oder Sie Ihr neues Eigenheim mit einer Smart-Home-Technik ausstatten möchten: Mit einem Team von 55 Mitarbeitern, darunter Spezialisten für den Schalttafelbau, sind Kompetenz, Manpower und Flexibilität bei der Koller Elektro AG garantiert – auch durch die existierenden Partnerschaften mit den führenden Unternehmen in der Kommunikations- und Unterhaltungsbranche sowie Hausgeräteherstellern. Somit können auch ausserhalb der Region Projekte auf höchstem Niveau realisiert werden. Die Koller Elektro AG ist an fünf verschiedenen Orten mit eigenen Filialen präsent. Neben dem Stammhaus in St. Moritz führt das Unternehmen Handel in Samedan, Pontresina, Zuoz und in Poschiavo, dem südlichsten Standort zur nahen Grenze ins italienische Veltlin.

## Beschallungstechnik

Die Koller Elektro AG sorgt zum Beispiel an Ihrem Grossevent für die optimale Akustik. Ganz gleich, welches Klangereignis Ihnen in welchen Räumlichkeiten ins Haus steht – ob Ihr Anlass in einem Hotel, auf einer Theaterbühne, in einer Kirche oder in einem Konferenzzentrum stattfindet. Oder ob es sich um ein Open-Air-Konzert handelt, ein Sportereignis, das per Lautsprecher auf dem Sportplatz oder an der Skipiste kommentiert werden soll. Koller ist der Spezialist für klangvolle Intonation, ob analog, digital



oder auf Basis von DSP- und Audio-Netzwerken. Zu ihren Stammkunden im Bereich Beschallungstechnik zählt die Koller Elektro AG unter anderem die Organisatoren des White Turf, des St. Moritzer Poloturniers oder des Sommerlaufs.

## TV und HiFi

Fernsehen war gestern. Von Android- und High-Dynamic-Range-Technologie bis zum Home-Cinema mit Surround-System setzt Koller nach Ihren Preisvorstellungen jeden Wunsch um, wenn es um optischen und akustischen Genuss und Entspannung in Ihrem Wohnzimmer geht. Neben den Premiummarken wie Bose, Löwe oder Revox findet der Kunde neueste Sound- und Bildtechnologie bei den Geräten von Samsung,

Sony, Philipps oder Panasonic. Für den perfekten Empfang installiert die Koller Elektro AG Satelliten- und terrestrische Empfangsanlagen für Wohnungen, Wohnhäuser und Hotels.

## Licht und Beleuchtung

Licht hat eine vollkommen neue Dimension in der Raumgestaltung erlangt. Koller installiert nicht einfach Ihre Lampen, sondern inszeniert Ihre Räume durch virtuos gestaltete Lichtinstallationen. Licht verleiht dem Menschen körperlich empfundene Wärme, verströmt Stimmungen und kann wahrhaft Kunst in Ihren Privat- oder Geschäftsräumen entfalten. Wonach immer Ihnen ist, Koller kennt keine Grenzen in der Realisierung Ihrer Lichtgestaltungswünsche.





### Miele-Kompetenzzentrum

Miele gehört im Haushaltsgerätebereich zu den führenden Anbietern auf dem Weltmarkt. Ob autarkes Kochkombinationsfeld, Kühlschrank, Weinlager oder Wasch- und Trockenautomat: Insbesondere als Partner mit eigenem Miele CompetenceCenter präsentiert Ihnen Koller stets die neueste Gerätetechnik.

### Elektrotechnik und Energieeffizienz

Als Spezialist in Sachen Elektrotechnik feiert die Koller Elektro AG im Jahr 2020 ihr 100-jähriges Bestehen. Seit der Gründung des Unternehmens 1920 steht bei Koller die

Bereitstellung des technologischen Fortschritts für den Kunden im Vordergrund. Der heutigen Digitalisierung in allen privaten und öffentlichen Lebensbereichen antwortet Koller mit High-End-Lösungen. Dazu zählen zum Beispiel im Bereich der Energieeffizienz der Einbau von Blindstrom-Kompensationsanlagen bei entsprechender Gebäudegrösse. Hierzu gehört auch die Abnahme der gesetzlichen Gebäudekontrollen mit dem geforderten Sicherheitsnachweis (SiNa).

### Gebäudesystemtechnik

Sie wollen Ihr Eigenheim, Bürogebäude und den Gewerbetrieb von überall her per

Knopfdruck steuern? Egal, ob es sich um die Steuerung von Haushaltsgeräten, Lüftung, Beleuchtung, Heizung oder Unterhaltungselektronik handelt, die Experten der Koller Elektro AG wählen mit Ihnen gemeinsam aus verschiedenen Automationssystemen den Anbieter mit der für Sie optimalen Lösung aus: KNX, my home, AMX oder Tebis.

Die Koller Elektro AG ist der Spezialist im Oberengadin und berät Sie in allen aufgeführten Fachbereichen. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 7.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 18.30 Uhr.



Koller Elektro AG

St. Moritz Zuoz Pontresina  
Poschiavo Samedan

Via Grevas 17, 7500 St. Moritz

Telefon +41 81 830 00 30

E-Mail [info@elektro-koller.ch](mailto:info@elektro-koller.ch)

 [www.elektro-koller.ch](http://www.elektro-koller.ch)



# Valposchiavo – südliches Herz Graubündens

Das italienischsprachige Puschlav ist ein Faszinosum. An seinem höchsten Punkt, dem Berninapass (2235 m ü.M.), zeigt es sich ein halbes Jahr eisig. Dann – nach einer spektakulären Bahnfahrt mit dem RhB-Berninaexpress – umgarnt das über 1000 Meter tiefer liegende Tal und seine Ortschaften Poschiavo, Le Prese und Brusio mit lieblichstem Ambiente und mildestem Klima die Sinne.

## Ein bisschen Geografie und Geschichte

Das italienischsprachige Südtal «Valposchiavo», dem noch immer etwas Verwundenes anhaftet, ist über das Oberengadin in nord-südliche Richtung vom Berninapass in Richtung Veltlin zu erreichen. Über gerade mal eine Länge von 25 Kilometer fällt es von 2300 auf 550 m ü.M. ab und hat in diesem kurzen Abschnitt sagenhafte drei verschiedene Klimazonen:

- eine hochalpine Zone vom Berninapass bis zur Alp Grüm,
- eine alpine Zone von Cavaglia bis Le Prese, einschliesslich des durch einen prähistorischen Felssturz aufgestauten Sees, dem Lago di Poschiavo
- und eine subalpine Zone von Brusio bis zur italienischen Grenze bei Campocologno.

Das Valposchiavo erlebte im Mittelalter wechselhafte Herrschaftsverhältnisse durch die katholische Kirche – zuerst durch den Bischof von Como, später den Bischof von Chur. 1524 wählten die Talbewohner erstmals selbstständig einen «Podestà», einen Stadtherren. 1547 entstand in Poschiavo mit der Officina Landolfi die erste Druckerei in Graubünden, in der auch heimlich häretische Schriften für die Eidgenossenschaft



Blick ins Valposchiavo von den Crotti Sassal Mason, in welchen auch heute noch Getränke und Speisen gelagert werden.

und Italien hergestellt wurden. 1620 kam es zum Veltliner Mord, bei dem während eines Aufstands der Katholiken gegen die Bündner Herrschaft in Brusio 27 Protestanten getötet wurden. Noch 1623 wurden Evangelische in Poschiavo verfolgt und vertrieben. Erst 1642 griffen die Drei Bünde ein und erzwangen eine Einigung. Nach 1800 setzte eine verstärkte Auswanderung in die umliegenden Länder und nach Australien ein, weil die einheimische Landwirtschaft die wachsende Bevölkerung nicht mehr ernähren konnte. Zwischen 1842 und 1865 wurde die erste Strasse über den Berninapass gebaut. Endlich wurde das bis dahin im Winter unerreichtbare Tal ganzjährig zugänglich. 1857 eröffnete ein Bad- und Kurhotel in Le Prese, zwischen 1908 bis 1910 wurde die Trasse für die Berninabahn gebaut. Dass danach ein wirtschaftlicher und touristischer Aufschwung stattfand, verwundert nicht. Seit 2008 trägt die berühmte und spektakuläre Strecke der Rhätischen Bahn vom Albula über den Bernina das Label «UNESCO-Weltkulturerbe».

## Jeder Ort verströmt beschauliche Romantik.

Wer mit der Bahn anreist, sollte wissen: Die Berninastrecke gilt als höchstgelegene Alpentransversale und gleichzeitig als eine der steilsten Adhäsionsbahnen der Welt, das Kreisviadukt in Brusio ist eine ingenieurstechnische Meisterleistung. In Poschiavo angekommen, bezaubern gepflasterte

Gässchen und stattliche, steingedeckte Herrenhäuser. Sie stehen im sogenannten «Spaniolenviertel». Die Palazzi, zum Beispiel die Casa Console, wurden im 19. Jahrhundert meist von Puschlavern erbaut, die einst nach Spanien und in andere Länder Europas ausgewandert waren, wo sie oft als Zuckerbäcker arbeiteten und nach Jahren mit vollen Taschen in ihre Heimat zurückkehrten. Das Museo Poschiavino im Palazzo De Bassus-Mengotti und in der Casa Tomé, ein Bauernhaus im Originalzustand, dokumentiert die Talgeschichte.



Wunderschöne alte Palazzi in Poschiavo

## Romantische Bootstour auf dem Lago Poschiavo

Ganz besonderen Reiz hat eine Bootsfahrt ab Le Prese auf dem Lago di Poschiavo mit dem Ausflugschiff «Sassalbo». Das fast 100-jährige Schiff, Baujahr 1919, wurde nach aufwendiger Renovation im Frühjahr





Nicht von dieser Welt: Abendstimmung am Lagh da Saoseo



Mit 96 Jahren ist das Schiff von der Aare über den 2235 Meter hohen Berninapass geschnauft...



...und schippert heute als «Sassablo» in neuem Glanz auf dem Lago Poschiavo.



Spektakulärer Blick in die Gletschermühlen von Cavaglia

2016 zu Wasser gelassen. Zuvor zog man es abenteuerlich, wie einst das Schiff Fitzcardalos im Kino, Huckepack mit einem Riesentransporter über die Alpenpässe ins Puschlav.

#### Natur wie von einem anderen Stern

Naturliebhaber lässt das Naturschutzgebiet des Val da Camp mit seiner üppigen Alpenflora und den bezaubernden Bergseen Lagh da Saoseo und Lagh da Val Viola das Herz höherschlagen. Dazu die eindrücklichen Gletschermühlen von Cavaglia. Nur ein paar Bahnminuten talabwärts das Schmuggler- und Weinmuseum sowie das einmalige Kreisviadukt der Rhätischen Bahn in Brusio.

#### Kulinarische Offenbarungen, zu 100 % Valposchiavo

Wer nicht die überaus schmackhaften, aber auch üppigen «Pizzoccheri» probiert hat, war nicht im Valposchiavo. Eine Köstlichkeit,

bei der gekochte Buchweizennudeln, Kartoffelwürfel und Mangold in reichlich Butter und Knoblauch mit Käse überbacken werden. Zum Frühstück gibt es ein Puschlaver Ringbrot aus Sauerteig ohne Hefe. Deswegen Ringbrot, weil die Bauern früher auf dem Maiensäss ihr Brot auf einer Stange aufhängen konnten. Es wurde in den Milchkafee getunkt und mit einem Stück Speck oder Käse gegessen. Käse aus dem Puschlav schmeckt unvergleichlich. Ob es daran liegt, dass die Kühe hier das saftigste und gehaltvollste Alpengras fressen?

Sicher ist: Dort, wo ein Produkt das Logo «100% Valposchiavo» trägt, stammen seine Rohstoffe wie Milch, Fleisch, Früchte und Gemüse etc. respektive seine Bestandteile im Fall von zusammengesetzten Produkten wie Wurstwaren, Joghurt, Backwaren etc. zu 100 % aus dem Valposchiavo. Dies zu wissen, bereitet beim Genuss einfach nur Freude.



Valposchiavo Turismo

7742 Poschiavo

Telefon +41 81 839 00 60

 [www.valposchiavo.ch](http://www.valposchiavo.ch)

# Roseg Garage – Erfahrung und Qualität seit bald sechs Jahrzehnten

Die Roseg Garage in Pontresina, gegründet 1959 von Peter und Edith Boner, ist seit mittlerweile bald 50 Jahren die offizielle BMW-Vertretung im Oberengadin. Roman Boner und seine Frau Susanne Ferretti Boner führen den Familienbetrieb in der zweiten Generation.

Erfahrung, Qualität, Know-how, Kundennähe und vorgelebte Leidenschaft. Das alles ist die Roseg Garage in Pontresina. Seit 1971 ist die Roseg Garage offizielle BMW-Vertretung im Oberengadin und seit 2002 offizieller Service-Partner der Kultmarke MINI. «Wir bieten die komplette Dienstleistungspalette rund um das Auto an», erklärt Geschäftsführer und Inhaber Roman Boner, der gemeinsam mit seiner Frau Susanne Ferretti Boner das Familienunternehmen seit 1993 in zweiter Generation führt. Dieses Komplettangebot reicht über den Verkauf von Neu- und Gebrauchtwagen, Service-, Reparatur- und Carrossierarbeiten an Fahrzeugen aller Marken und Kleingeräten wie Rasenmäher und Schneeschleudern bis hin zum Pannendienstservice.

## Flexible Kundenbetreuung

Im Laufe der Jahre hat sich die Arbeit als Garagenbetreiber stetig verändert. Dies kann auch Roman Boner bestätigen. Was für ihn und sein zwölfköpfiges Team (inklusive zwei Lernende) jedoch in all der Zeit immer an erster Stelle gestanden ist, ist die Nähe zu den Kunden und die individuelle



und persönliche Beratung und Betreuung. «Als Kleinbetrieb sind wir flexibel und können so schneller auf die einzelnen Kundenwünsche eingehen», erklärt er. In dieses Bild passt auch die Tatsache, dass die Roseg Garage für Engadiner Ferienhausbesitzer vor deren Anreise das eingestellte Auto zurrecht macht und es sozusagen schlüsselfertig vor der jeweiligen Haustüre bereitstellt.

## Grosses Allradangebot

Alles andere als klein ist derzeit das Allradmodell-Angebot der Roseg Garage. «Mit den BMW xDrive und MINI ALL4 Modellen können wir vom Kleinwagen bis zum Luxus- oder Sportwagen Fahrzeuge mit dem Allradantrieb anbieten», sagt Roman Boner hierzu. Aber auch wenn man ein etwas älteres Modell aus den Bayerischen Motoren Werken einem professionellen Service unterziehen möchte, ist man bei der Garage Roseg in Pontresina an der genau richtigen Adresse.



Roseg Garage AG

Via Maistra 68, 7504 Pontresina

Telefon +41 81 842 61 20

E-Mail [info@roseg-garage.ch](mailto:info@roseg-garage.ch)

Öffnungszeiten

Mo – Do 7.30 – 12 / 13.30 – 18.30 Uhr

Fr 7.30 – 12 / 13.30 – 18 Uhr

Sa 8 – 12 Uhr – Kleiner Notdienst

 [www.bmw-roseg-garage.ch](http://www.bmw-roseg-garage.ch)



# Molino e Pastificio SA a Poschiavo

A Poschiavo si producono spaghetti e altre paste di qualità da più di cento anni!

In Poschiavo werden hochwertige Spaghetti und andere Teigwarensorten seit mehr als hundert Jahren produziert!

## Eine Geschichte seit über hundert Jahren

Die Mühle war früher im Besitz des Nonnenklosters von Poschiavo. Hans Guler erwarb sie Mitte des 19. Jahrhunderts. 1872 übernahm Samuel Fisler, der eine Guler geheiratet hatte, die Liegenschaft. Der Sohn Samuele Fisler reiste sehr jung ins Ausland und 1897 hatte er sich in Rio de Janeiro niedergelassen. Um 1900 kam er zurück, um seine alleinstehende Mutter zu besuchen, und blieb definitiv in Poschiavo.

Samuele Fisler war sehr unternehmerisch und wollte die Mühle ausbauen. Anfangs des 20. Jahrhunderts brachten die grossen Bauarbeiten der Rhätischen Bahn und der Wasserkraftwerke Tausende Arbeiter ins Puschlav, und mit ihnen zusätzlichen Lebensmittelbedarf. So liess er neben der Mühle eine kleine Teigwarenfabrik bauen. 1911 gründete er eine AG, in welche er die Liegenschaft und die vorhandenen Einrichtungen investierte. Heute ist der Betrieb Familienbesitz seit vier Generationen.

1987 wurden die Betriebsanlagen durch die Überschwemmung total vernichtet. Mit Versicherungsgeldern und Spenden konnte man in relativ kurzer Zeit die Betriebseinrichtungen wieder erneuern.



Pastaproduktion ca. 1920

## 2008 bis 2011 Umbau der Teigwarenproduktionslinie

Die ersten Bauarbeiten fingen schon in 2008 an und wurden im Frühling 2009 weitergeführt.



Zwischen November 2010 und Januar 2011 wurde die neue Teigwarenproduktionslinie montiert und im März 2011 erfolgte deren Inbetriebnahme für die langen Teigwarensorten. Im Februar 2013 fand der Testlauf der kurzen Teigwaren statt, welche im Herbst 2013 auf den Markt gebracht wurden.

## Grosse Auswahl und hervorragende Qualität

Alle Teigwaren werden nur mit Wasser und Hartweizengriess hergestellt und mit grosser Sorgfalt und Engagement in unserem Betrieb verarbeitet. **Neben den berühmten Spaghetti**, dem Produkt par excellence, werden auch

- Ternetta und Vermicelli
- Rigatoni und Fusilli
- Cornetti und Ditalini
- Pizzoccheri (aus Buchweizenmehl)

produziert. Dank dem besonderen Mahlprozess des Hartweizens (aus Kanada und Europa) in der eigenen Mühle und der Pressung durch Bronzematrix, kombiniert mit einer langsamen Lufttrocknung, sind die Produkte der Molino e Pastificio SA von hoher Qualität und haben einen unverwechselbaren Geschmack.

Die **Pizzoccheri di Poschiavo** gehören zur Esskultur des Puschlavitals. Der Buchweizen kommt meistens aus der Schweiz.

Zur Brotherstellung werden natürlich in der Mühle verschiedene Mehle aus Weizen und Roggen verarbeitet. Diese werden von vielen Bäckereien/Konditoreien vor Ort, aber auch von vielen Privatpersonen, sehr geschätzt. Weiter werden auch Griess, Mais- und Buchweizenmehl produziert.

Alle Teigwaren und Mehle sind frei von jeglichen Zusatzstoffen sowie Korrektivmitteln. Es werden nur GVO-freie Rohstoffe gewählt und vermahlen.

Le paste e le farine prodotte hanno la certificazione «Fait sù in Valposchiavo».

Die Teigwaren und Mehle sind mit der Zertifizierung «Fait sù in Valposchiavo» anerkannt.



Molino e Pastificio SA

Via Principale 1, 7742 Poschiavo

Telefon +41 81 844 02 28

Fax +41 81 844 19 38

E-Mail [info@pastificio.ch](mailto:info@pastificio.ch)

Öffnungszeiten

Mo – Fr 8 – 12 Uhr / 13.30 – 17 Uhr

 [www.pastificio.ch](http://www.pastificio.ch)

# Sennerei Samnaun

Bergkäse, Mutschli, Butter, Pastmilch und Joghurt direkt von der Sennerei Samnaun, die auf 1700 Meter über Meer liegt.

Die Sennerei Samnaun produziert seit über 50 Jahren reinsten und allerfeinsten Bergkäse, Bergbutter, Pastmilch und Joghurt nach traditioneller Art, ohne Einsatz von Silo. Garant für die unverwechselbare Qualität dieser hochwertigen Naturprodukte sind die Weideplätze der Lieferanten: 100 bis 110 Kühe weiden im Sommer auf satten und nährstoffreichen Almwiesen der auf 2450 Höhenmeter gelegenen Alp Bella. Während der Alpzeit fliesst die Milch per Pipeline direkt in den Sennereibetrieb. Ansonsten kommen die sieben Bauern zweimal täglich mit ihren Kannen zur Sennerei.

Silofreie Milchproduktion bedeutet, dass die Kühe nur Heu und keine Silage fressen. Die Milch bildet daher keine unerwünschten Buttersäurebakterien, sogenannte Clostridiensporen, und bildet daher beim Käsen keine Luftblasen. Ein besonderes Qualitätsmerkmal in der Käseproduktion, dem sich die Samnauner Sennerei verpflichtet hat.



40 000 Kilogramm Käse, Butter, Pastmilch und Joghurt produziert die Sennerei Samnaun pro Jahr. Ein milder Bergkäse braucht für seinen milden Geschmack ca. vier Monate Reifezeit, ein würziger Bergkäse liegt ca. sieben bis acht Monate, und der besonders würzige ein Jahr im Keller. Dazu kommen Rahmkäse, dem Rahm beigegeben wird, und Raclettekäse. Eine besondere Spezialität ist der «Mutschli», ein kleiner, milder, vier Wochen gereifter Halbhartkäse, in fünf verschiedenen Sorten: Nature, Pfeffer, Kräuter, Knoblauch und Schnittlauch. Ein ideales Geschenk oder Mitbringsel für die Daheimgebliebenen. Einfach Spitzenqualität hat die Sennereibutter, die

in unterschiedlichen Packungsgrößen angeboten wird. Der Verkauf findet im Verkaufsgeschäft der Sennerei Samnaun statt, das sich direkt am Ortseingang befindet. Dort kommt der Gast auch in das gemütliche Restaurant Alphütte, das Platz für 30 Personen bietet und Sie und Ihre Gäste mit einem hausgemachten Sennerei-Käsefondue oder einem Raclette verwöhnt.

Und wenn Sie genau wissen wollen, wie der Käse hier gemacht wird, besuchen Sie die seit 1992 bestehende Schaukäserei. Ein Besuch in der Sennerei Samnaun lohnt sich in jedem Fall, denn alle Produkte können Sie nur direkt hier kaufen.



SENNEREI  SAMNAUN

Sennerei Samnaun

7562 Samnaun-Laret

Telefon +41 81 868 51 58

E-Mail [info@sennereisamnaun.ch](mailto:info@sennereisamnaun.ch)

Öffnungszeiten und Reservierungen

Di – Fr 09 – 18.30 Uhr

 [www.sennereisamnaun.ch](http://www.sennereisamnaun.ch)



# Parc Rom

## Apotheke und Drogerie mit speziellem Service in Müstair.

Die neue, ultramoderne Conrad-Apotheke mit Drogeriemarkt und einer Beauty-Oase in neuem Design ist den Halt vor Ort wert. Sie finden alles direkt hinter der BP-Tankstelle mit anschliessendem Shop. Ein grosses Restaurant mit Sonnenterrasse und der zum Unternehmen gehörende Einkaufsmarkt mit einem täglichen Frischwarenangebot sind täglich von 8.00 bis 20.00 Uhr offen.

Dem Kunden respektive Patienten bietet die Apotheke besondere gesundheitliche Serviceleistungen: Durch das Apothekenfachpersonal können Sie ohne vorherige Anmeldung eine Darmkrebsvorsorgeuntersuchung, eine detaillierte Blutanalyse oder die Bestimmung Ihres Epigenetik-Typs vornehmen lassen. Letzteres dient unter anderem der Bestimmung Ihrer genetischen Veranlagung, an Diabetes Mellitus II zu erkranken. Weiterhin bietet Ihnen die Apotheke eine Beratung für spagyrische Heilmittel, bei der durch eine spezifische Destillationsmethode von natürlichen Heilmitteln die Selbstheilungskräfte in Ihrem Körper angesprochen werden. Diese Mittel werden nach der Analyse ad hoc individuell für Sie zum Mitnehmen hergestellt. Die



Blutzuckermessung und Stoffwechseleinstellung gehören im Rahmen einer Ernährungsberatung weiter zu den Serviceleistungen der Apotheke.

### Das Sortiment der Drogerie bietet Naturprodukte höchster Qualität.

Diskretion wird in der Apotheke grossgeschrieben. Die moderne Lagerroboter-technik gewährt, dass das gewünschte Medikament mit dem mitgebrachten Rezept vom Fachpersonal nur noch eingescannt und ohne weitere Erklärungen abgegeben werden kann.

### Der Lagerroboter in der Apotheke ermöglicht eine schnelle, diskrete Medikamentenabgabe.

Falls Ihr Medikament nicht vorrätig sein sollte, wird es umgehend bestellt. Auch in bestimmten Fällen, in welchen Medikamente aus Ländern mit einem in der Schweiz als gleichwertig anerkannten Zulassungssystem benötigt werden, bekommen Sie es innerhalb kürzester Frist.



**CONRAD**  
CENTER PARC ROM

Drogerie & Apotheke Parc Rom  
Sebastian Conrad AG

An der Schweizer Grenze/Cunfin  
7537 Müstair

Telefon +41 81 858 56 80  
Fax +41 81 858 61 18  
E-Mail drogerie@conradsa.ch

 [www.parcrom.ch](http://www.parcrom.ch)









# Ärztin ohne Grenzen auf eigene Faust

Text: Birgit Eisenhut

**Dr. Katrin Hagen ist Handchirurgin und Trägerin des Swiss Award für Gesellschaft 2016. In Nepal leistet die Ärztin mit der Stiftung Med Solutions Foundation Grossartiges. Sie operiert die Ärmsten der Armen unter schwierigsten Bedingungen. Ihre Patienten kostet die Behandlung nichts. Ihr Vater Toni Hagen legte den Grundstein für ihre Liebe zum Land Nepal und dafür, dass sie ihr medizinisches Können als Handchirurgin auch im heutigen Pensionsalter in Nepal noch immer zur Verfügung stellt.**

Eine Lebensgeschichte wie die von Katrin Hagen ist für Hollywood-Regisseure ein gefundenes Fressen – denn sie hält Filmstoff in Hülle und Fülle bereit. Als kleines Mädchen begegnete ihr das Leben wie ein ganz grosses Abenteuer. Wegbereiter für ihre eigene Lebensgeschichte war ihr Vater Toni Hagen. Aber eins nach dem anderen.

## **Medizinische Versorgung ist in den Medical Camps kostenlos.**

Über die Verleihung des Swiss Award 2016 freute sich Katrin Hagen sehr – erwartet hatte sie dies niemals. Die Auszeichnung wurde einer Frau zuteil, die mehr oder weniger im Verborgenen seit über zwanzig Jahren in einer der ärmsten und entlegensten Gegenden der Welt als Ärztin und Handchirurgin arbeitet. Seit 2011 reist sie jährlich mindestens zweimal mit der kompletten Ausstattung eines mobilen Operationsraumes in die abgelegensten Regionen Nepals, um vor allem Kinder vor Ort an Händen zu operieren und sie medizinisch zu versorgen. Diese sogenannten Medical Camps sind Lager, die eine medizinische Versorgung auf niedrigem Niveau erlauben. Die hygienischen Umstände, unter welchen die Ärztin in Nepal arbeitet, sind für hiesige Vorstellungen nicht denkbar. Selbstverständlich kann Katrin Hagen die gesamte Organisation und Anschaffung, den Flugtransport und den mühsamen Weitertransport des medizinischen Equipments, Hilfsmaterials und der Medikamente sowie die Beschaffung von Hilfspersonal vor Ort nicht allein stemmen. Ihre Arbeit kann sie nur leisten, weil sie Unterstützer hat. Durch Mediziner und Pflegepersonal des Nepal Orthopedic Hospitals

Jorpati in Kathmandu und durch die 2009 gegründete Stiftung Med Solutions Foundation. Und weil sie seit ihrer Kindheit intensive Kontakte zu Menschen und zu allen gesellschaftlichen Bereichen in Nepal hat.

## **Vater Toni Hagen, Schweizer Geologe, gab Nepal ein topografisches Gesicht ...**

Die Geschichte beginnt 1952. Ihr Vater Toni Hagen wurde «damals vom nepalesischen Maharadscha zur Vermessung des Landes eingeflogen», erzählt Katrin Hagen bei einem Kaffee. Der Maharadscha habe Nepal – ein bis dato verbotenes Land – öffnen wollen. Er brauchte Leute, die ihm Vorschläge unterbreiteten, wie das Land entwickelt werden könnte. Und weil er schon früher in der Schweiz gewesen war, kam für ihn nur ein Team aus der Schweiz infrage, das das Land vermessen könnte. Zumal die Schweiz topografisch mit seinem Land Nepal vergleichbar war. Es gab hier wie da viele Berge und grosse Wasservorkommen. «Der Maharadscha sah Potenzial für riesige Kraftwerke und Landwirtschaft, die nicht im Flachland, sondern, wie in der Schweiz, in den Bergtälern passiert», so die Handchirurgin weiter. «Ihm war klar, dass man Luftaufnahmen brauchte, also Fotogeologie nötig war. Und mein Vater war promovierter Geologe.» Ihr Vater reiste nach Nepal, und bevor die Familie dann endlich folgen konnte, sei die Mutter mit ihr und ihren drei Geschwistern in den Wartemonaten siebenmal umgezogen.

## **... und machte Nepal für Katrin Hagen zur zweiten Heimat.**

Eine Flugreise habe damals zwei Tage gedauert. Man flog mit einer Super Constellation, einer viermotorigen Maschine, in der es – wie in einem Zug – Abteile gab, die mit einem Vorhang abgetrennt waren. Eine erste Landung fand in Rom statt, dann in Athen, dann in Kairo, in Bahrain musste man notlanden, weil etwas kaputt war. «Auf dem Flughafen gab es eine Schaukel, erinnere ich mich. Ich war vier Jahre alt.» Dann noch Zwischenstopps in Karatschi und in Delhi. Dreimal pro Woche sei eine DC 3 von Patna nach Kathmandu – ihr Zielort – geflogen. Die Piste ein Grasfeld, die Abfertigung eine Bambushütte. Bevor eine Maschine startete, gingen die Sirenen los, Ziegen und Schafe mussten verscheucht werden. Strassen habe es keine gegeben, nur einige wenige

Schotterstrassen in Kathmandu. Die reichen Rana hätten sich ihre Autos von 40 Trägern über eine 2600 Meter hohen Pass weg nach Kathmandu tragen lassen. «Meine Mutter hat alles mitgenommen, bis zur Nähmaschine, weil sie dachte, wir bleiben einige Jahre dort.» Patna war für Katrin Hagen, ihre Mutter und die drei Geschwister die nächsten eineinhalb Jahre «zu Hause». Als sie schulpflichtig wurde, ging die Mutter mit den drei Kindern allein zurück in die Schweiz. Ihr Vater besuchte die Familie einmal im Jahr, Briefe kamen alle zwei Monate. Insgesamt zwölf Jahre blieb er. In den letzten beiden Jahren baute Toni Hagen die Tibeter Flüchtlingshilfe vom IKRK auf, denn er kannte das Land inzwischen wie seine Westentasche. 1962 kam die ganze Familie für acht Monate wieder nach Nepal. «Ich wäre damals gern geblieben.» Später, so ab 1975, sei sie regelmässig auf Trekkings gegangen, ab ca. 1990 wiederholt mit ihrem Vater. Dort habe sie einen nepalesischen Neurochirurgen getroffen, der in Deutschland arbeitete. Er sei in den Ferien nach Nepal gegangen und habe dort operiert. «Da habe ich gedacht, das ist eigentlich eine gute Idee. Es hat sich für mich dann einfach so ergeben.»

## **Im Team mit nepalesischen Arztkollegen Lebensqualität zurückgeben**

Vier Medical Camps gab es im Jahr 2017: in Ramechap, fünf Stunden östlich von Kathmandu; im westlich gelegenen Bajura; in Simikot-Humla im Nordwesten, und das letzte in Okaldunga. In Bajura zum Beispiel operierte sie in fünf Tagen mit ihren nepalesischen Kollegen 58 Patienten, insgesamt erhielten in diesem Zeitraum von ihr und ihrem Hilfsteam 1700 Personen medizinische Versorgung.

Katrin Hagen ist sowohl Präsidentin der seit 2011 existierenden Med Solutions Foundation als auch der seit 2001 existierenden Toni-Hagen-Stiftung. Letztere finanziert Projekte zur Förderung von ethnischen Minderheiten.

Katrin Hagen lebt vorwiegend im Engadin und im Bergell. Vor Kurzem beging sie ihren 70. Geburtstag. Ans Aufhören denkt sie aber noch lange nicht.

# Eine Region – drei Täler – pure Vielfalt

Die berühmten Mineralwasserquellen und das Engadin Bad Scuol, der einzige Nationalpark der Schweiz, das zollfreie Einkaufs- und Ferienparadies Samnaun mit dem internationalen Top-Skigebiet, eine reiche romanische Kultur und das UNESCO Welterbe Kloster St. Johann in Müstair sind nur einige Highlights aus dem Unterengadin, Val Müstair und Samnaun:

Schellen-Urslis Heimat lädt Sie herzlich zum Entdecken ein: Sgraffitoverzierte Engadinerhäuser, «Chalandamarz» und viele geliebte Traditionen grüssen auf Romanisch. Die intakte Natur und deren Erben wie der einzige Schweizer Nationalpark und die Biosfera Val Müstair riechen nach Berg und Arve. 1000-jährige Kulturgüter wie das Schloss Tarasp und das UNESCO Welterbe Kloster St. Johann erzählen Geschichte(n).

**Im fünf Monate langen Winter** geniessen Skifahrer und Snowboarder über 330 Pistenkilometer und Anlässe von Weltformat wie die Nikolaus-WM, Tour de Ski, Skilehrer-Weltmeisterschaften, «Aua Forta – Wassertage Engadin Scuol», die Formations-EM und das Frühlingsschneefest setzen deutliche Akzente. Die Landschaft bietet tiefsten Winter zum Langlaufen, Winterwandern, für Schneeschuhtouren und märchenhafte Eiserlebnisse.







**Im Sommer** wandern Gäste über 1500 km weit, entdecken 800 km bestens erschlossene Mountainbikewege (zum Beispiel am Nationalpark Bike-Marathon) und atmen in wilder Natur auf, wenn im prächtigen Herbst Sonnenauf- und -untergang mit glühenden Bergen aufwarten und die Wälder zum Erntedankfest Indian Summer im Dreiländereck feiern.

**Ganzjährig** bieten 20 Mineralwasserquellen Wellness pur. Ausgewählte Events locken und drei Kulturen, drei Talschaften und frische Bergluft verschmelzen im Dreiländereck. Bündner Plättli, Nusstorte und Capuns verwöhnen den Gaumen. Das zollfreie Einkaufserlebnis und ein preisgekröntes ÖV-System bieten Ferienlaune bei jedem Wetter.

Erleben Sie die Faszination hinter all diesen Angeboten, entdecken Sie wahre Werte neu und besuchen Sie die Ferienregion Scuol Samnaun Val Müstair!



Fotos: Andrea Badrutt, Chur



## Scuol Samnaun Val Müstair

Ferienregion Scuol Samnaun Val Müstair

Gäste-Information Scuol  
Stradun, 7550 Scuol  
Telefon +41 81 861 88 00  
E-Mail info@engadin.com

Gäste-Information Samnaun  
Dorfstrasse 4, 7563 Samnaun Dorf  
Telefon +41 81 861 88 30  
E-Mail samnaun@engadin.com

Gäste-Information Val Müstair  
Chasa Cumünala, 7532 Tschierv  
Telefon +41 81 861 88 40  
E-Mail val-muestair@engadin.com

☞ [www.scuol.ch](http://www.scuol.ch)  
☞ [www.samnaun.ch](http://www.samnaun.ch)  
☞ [www.val-muestair.ch](http://www.val-muestair.ch)

# Samnaun - weit mehr als bloss eine «Zollfrei-Insel»

Vom Bauerndorf über die «Zollfrei-Insel» und dem Wintersport-Mekka hin zur beliebten Ganzjahres-Destination. Das ist – zugegebenermassen stark zusammengefasst – die Entwicklung von Samnaun.

Wer Samnaun hört, denkt wohl zuallererst an Boutiquen und Läden und den damit verbundenen schier grenzenlosen Einkaufsmöglichkeiten. Ja, die zu der Region Unterengadin/Münstertal gehörende Gemeinde geniesst seit dem späten 19. Jahrhundert offiziell Zollfreistatus. Und ja, deshalb mag sich der abgabefreie Einkauf im ehemaligen Bauerndorf vor allem für Güter wie Benzin, Zigarren, Spirituosen, Kosmetik, Schmuck und Parfüm lohnen. Doch Samnaun ist eben noch weit mehr als bloss diese in der Schweiz einzigartige «Zollfrei-Insel».

## Fünf Monate Winter

Neben dem Zollfreistatus hat Samnaun im 20. Jahrhundert etwa auch der Wintertourismus zu internationaler Bekanntheit verholfen. Und spätestens mit dem Zusammenschluss des Samnauner Skigebiets mit dem Österreichischen Ischgl ist ebendieser Wintertourismus zu einem weiteren wirtschaftlichen Zugpferd der Gemeinde im Dreiländereck



Schweiz, Österreich und Italien geworden. So stehen den Wintertouristen in Samnaun heute nicht weniger als 240 Pistenkilometer und 45 Transportanlagen – darunter die erste Doppelstockbahn der Welt – zur Verfügung. Und das von Ende November bis Anfang Mai. Denn so lange dauert in Samnaun der Winter.

Neben den Erlebnissen auf der Skipiste kommen die Gäste auch sonst auf ihre Kosten. Beispielsweise durch die zahlreichen Winter-Events. So gestaltet etwa eine «Weltmeisterschaft der Nikoläuse» mit anschließendem Winter-Opening-Konzert jeweils den Saisonstart. Und auch gegen Ende der Saison stehen immer wieder Konzertanlässe und andere Events im Skigebiet auf dem Programm.

## Samnaun kann auch Sommer.

Je länger, umso mehr kann Samnaun aber nicht nur Winter sondern auch Sommer. 250 Kilometer markierte und gepflegte Wanderwege laden in den wärmeren Monaten sowohl zu anspruchsvollen Touren für bergerprobte Wanderer ein als auch zu gemütlichen Genuss-Ausflügen auf den diversen Schlenkerpfaden. Zudem warten die zahlreichen Themenpfade – Tierlehrpfad, Zitaten- und Aphorismenweg, Bergwaldlehrpfad, Pflanzenlehrpfad – auf einen Besuch. Und für die Biker stehen wiederum gut 80 Kilometer bestens dokumentierte Bikewege zur Verfügung. Keine Frage, ein Besuch in Samnaun lohnt sich. Ganz egal, ob im Winter oder im Sommer und ganz egal, ob mit oder ohne Shopping-Pläne.





*Evviva*  
plankis

**ZUNGA USSA,  
GELATO INNA!**

**100% AUS CHURER MILCH**



**KORNPLATZ 9 ★ 7000 CHUR**

**EIN BETRIEB DER HOSANG'SCHEN STIFTUNG PLANKIS**

plankis.ch | churemilch.ch



# Die Beschatter



Wenn Schatten Licht verschönert

calia-storen.ch 

T +41 43 455 50 80