

Küchenbrand in Mehrfamilienhaus

Chur. – In einem Mehrfamilienhaus an der Pulvermühlestrasse in Chur ist es gestern Nachmittag zu einem Küchenbrand gekommen. Im dritten Stock entzündete sich Kochgut und Öl in einer Pfanne, mit grosser Wahrscheinlichkeit aufgrund einer eingeschalteten Herdplatte.

Die Feuerwehr der Stützpunktfeuerwehr Chur war schnell vor Ort und hatte den Brand bald unter Kontrolle, wie die Kantonspolizei mitteilte. Der Bewohner der 2-Zimmer-Wohnung wurde zur Kontrolle ins Kantonsspital gebracht. Der Sachschaden in der Wohnung dürfte 20 000 Franken übersteigen. (sda)

Neue Pfarrer für die Comanderkirche

Chur. – Am Sonntag, 24. Juni, stellt sich Pfarrer Alfred Enz mit einem Gottesdienst in der Comanderkirche der Kirchgemeinde Chur vor. Gemeinsam mit Pfarrerin Gisella Belleri stellt sich Enz am Montag, 25. Juni, an der Kirchgemeindeversammlung zur Wahl. Die Versammlung findet um 20 Uhr im Kirchgemeindehaus Comander statt. Neben den Wahlen sind die Jahresrechnung sowie der Jahresbericht 2011 traktandiert. (so)

Gutes Jahr für den Verein Movimento

Samedan. – Seit diesem Jahr tritt der ehemalige Verein geschützte Wohn- und Arbeitsplätze Engadin und Südtäler unter dem Namen Verein Movimento auf. Zur Institution gehören die Kompetenzzentren Ufficina in Samedan, L'incontro in Poschivo und Buttega in Scuol und seit dem 5. Juni dieses Jahres die Buttega Jaura in Müstair.

Die Betriebe in Samedan und Poschivo waren im Jahr 2011 laut Geschäftsbericht sehr gut ausgelastet, in Scuol hingegen musste ein Rückgang der Klienten verzeichnet werden. Der Verein Movimento schliesst das Geschäftsjahr 2011 mit einem Ertragsüberschuss von knapp 13 000 Franken. Der gesamte Verein schreibt ein Defizit von rund 144 000 Franken. (fh)

Mittelbündner Bio-Landwirte gehen 23-Millionen-Projekt an

Mit der Gründung einer AG ist gestern der Startschuss gefallen: Gut 20 Bauern aus Mittelbünden tun sich zusammen, um Bioprodukte für den Schweizer Markt herzustellen. Zum Projekt gehören der Fischhof in Surava und eine Manufaktur.

Von Jano Felice Pajarola

Chur/Surava. – Bis zu 30 neue Arbeitsplätze im Vollbetrieb, Investitionen von über 23 Millionen Franken: Die gestern in Chur aus der Taufe gehobene Manufaktur Graubünden AG hat grosse Pläne. In einem Lebensmittel-Produktionsbetrieb – einer Manufaktur – sollen einerseits biologische Kartoffeln, Kräuter, Getreide und Eier verarbeitet werden; andererseits ist der bereits geplante, nicht unumstrittene Bio-Fischhof in Surava Teil des Projekts, das ab 2013 etappenweise in sechs Jahren umgesetzt werden soll. Das Besondere an der Idee: Die AG ist ein Zusammenschluss von gut 20 Bio-Landwirten aus den Regionen Albula, Surses und Schams – und sie orientiert sich vollumfänglich an den Bedürfnissen des Markts, wie Projektleiterin Helen Cabalzar gestern an einer Medienorientierung nach dem Gründungsakt betonte.

Volumen dank Zusammenarbeit

«Im Vordergrund steht der Kunde», erklärte auch Urs Donatsch, Ökonom und Verwaltungsratspräsident der AG. In Führungsgremium ist er notabene der einzige Nichtlandwirt: Die übrigen Mitglieder – Marcel Heinrich (Filisur), Erika Brenn (Stierva) und Daniel Albertin (Mon) sind Bauern.

Die Manufaktur, die in der Gewerbezone von Alvaschein denkbar wäre, hätte vielfältige Aufgaben: Kartoffeln sollen sortiert und wenn möglich zu Produkten veredelt werden; im Bereich Getreide ist eine Kleinmälzerei angedacht; eine Frauengruppe «Flora



Startbereit: Projektleiterin Helen Cabalzar präsentiert vor Aktionären, Medienvertretern und Gästen die Pläne der neu gegründeten Manufaktur Graubünden AG.

Bild Olivia Item

Leguma» entwickelt derzeit Rezepte für die Spezialitätenproduktion auch aus Kräutern, die seit rund einem Monat schon von vier Landwirten angebaut werden. Entstehen sollen ausserdem ein Aufzucht- und vier Legehennen-Betriebe für die Eierproduktion, und als Filialen des Fischhofs in Surava sollen Landwirtschaftsbetriebe als zweites Standbein in die Forellenzucht einsteigen können. Die Philosophie dahinter ist klar: Um den nationalen Markt bedienen zu können, ist ein gewisses Volumen nötig, und dieses Volumen lässt sich nur «mit intensiver Zusammenarbeit erreichen», so Cabalzar.

«Wir haben uns Geschäftsfelder gesucht, bei denen wir sicher waren: Da

gibt es einen Markt», meinte die Projektleiterin. Optimistisch gab sich gestern auch Urs Brändli, Präsident der Organisation Bio Suisse: «Ich gehe davon aus, dass die Voraussetzungen für ein Gelingen des Projekts gut sind», sagte er; «Sie kommen mit den richtigen Produkten auf den Markt.» Der ebenfalls eingeladene Economiesuisse-Chefökonom Rudolf Minsch konstatierte: «Ihr Beispiel zeigt, in welche Richtung sich die Landwirtschaft in Graubünden entwickeln sollte.»

Warten auf die Anerkennung

Wie Cabalzar betonte, hofft die Manufaktur Graubünden AG nun darauf, dass Bund und Kanton ihr Vorhaben als sogenanntes «Projekt zur regiona-

len Entwicklung» anerkennen – damit wäre eine Teilfinanzierung aus Strukturverbesserungsgeldern möglich. Ob es dazukommen wird, ist noch nicht entschieden. Rudolf Bucher vom Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden gab gestern vor den Medien zu Bedenken, die jährlich zur Verfügung stehenden Mittel seien begrenzt, und gerade die Entwicklungsprojekte würden auf kurze Dauer hohe Mittel binden. Das Amt werde das Bestmögliche tun für das Mittelbündner Projekt, dasselbe erwarte man jedoch auch von den Initianten. Das Vorhaben müsse «hart geprüft» werden, und überzeuge es nicht, könne es seitens von Bund und Kanton auch einen Stopp geben.

IBC bekommt Daten für undichte Stellen frei Haus

Das Energie- und Wasserversorgungsunternehmen IBC kann sich seine Daten neu direkt über ein GSM-Netz liefern lassen. So kann bei einem Leck an einer Wasserleitung sofort reagiert werden.

Chur. – Damit undichte Stellen in der Wasserleitung möglichst schnell gefunden und behoben werden können, hat das Energie- und Wasserversorgungsunternehmen IBC im Oktober 2010 ein neues Leckortungs- und Früherkennungssystem erworben. Laut einer Medienmitteilung können die Daten der sogenannten Ortomat-MT-GSM-Anlage neu direkt über das vorhandene Mobilfunk-Netz geliefert werden. Damit stehen die aktuellsten Daten jeden Morgen zur Verfügung. Die 242 Messstellen sind in Tabellenform und als Messpunkte in einer Karte der Stadt Chur dargestellt. Dies ermöglicht einen Überblick innert wenigen Sekunden, sodass bei einem Schadenfall sofort reagiert werden kann.

Jährlich 100 000 Franken einsparen Im vergangenen Jahr konnten mit dem Online-Überwachungssystem bereits 45 Millionen Liter Wasser eingespart werden. Dies entspricht einem jährlichen Wasserverbrauch von etwa 900 Personen und einer Einspa-

rung von rund 40 500 Franken, wie es weiter heisst. Mit geschätzten Zusatzleistungen für Folgeschäden könne davon ausgegangen werden, dass die IBC mit der Ortomat-Anlage etwa 100 000 Franken pro Jahr einsparen kann.

Das System kann zudem für den sogenannten Wasserklau aktiviert werden: Mit einer Zusatzfunktion können Hydranten überwacht werden, damit ein unberechtigter Wasserbezug weitgehend verhindert werden kann, wie es weiter heisst. (so)



Jeder Hydrant überwacht: Das neue Leckortungssystem (weisse Kappe) hilft Wasser sparen.

Ehrat: «Das Engadin muss besser oder günstiger werden»

Am Mittwoch hat der Dorfverein St. Moritz die neue Serie «St. Moritzer Dorfgespräch» eröffnet. Experten und lokale Entscheidungsträger diskutierten zum Thema «Die Schweiz im Gegenwind – und St. Moritz?».

Von Regina Weber

St. Moritz. – In einem Punkt waren sich alle Gesprächsteilnehmenden des ersten «St. Moritzer Dorfgesprächs», das am Mittwochabend im Restaurant «Posthaus» stattfand, einig: Die guten Zeiten im Tourismus sind Geschichte. Sie werden wohl auch nicht wiederkehren. Eine neue Ära muss beginnen, und zwar so rasch wie möglich. Um unter der Leitung von Christian Gartmann über allgemeine Trends und mögliche neue Strategien im Tourismus zu diskutieren, fanden sich der Wirtschaftsprofessor Aymo Brunetti, der Direktor von Schweiz Tourismus Jürg Schmid sowie sieben lokale Entscheidungsträger in der vollen «Posthaus»-Lounge ein. Und obwohl der Ernst der Lage immer wieder zum Ausdruck kam, drehte sich die Diskussion doch vorwiegend um Chancen, die sich aus der schwierigen Situation ergeben und um Lösungen. Um an die-

sen Punkt zu gelangen, muss man vor der eigenen Tür kehren. An Selbstkritik mangelte es jedenfalls nicht. «Es ist erfrischend, dass nicht nur gejammert wurde an dieser Diskussion. Denn Jammern ist keine Lösungsstrategie», sagte Schmid.

Zu teuer, durchschnittlich freundlich

Brunetti war der Ansicht, die Schweiz sei insgesamt gut gefahren mit der eigenen Währung und ihrer Währungspolitik. Laut Ariane Ehrat, CEO der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz, hat dies zur Folge, dass das Engadin um zwanzig bis dreissig Prozent teurer geworden ist. Die Kundschaft aus dem Euroraum bleibt weg. Auf dem Inlandmarkt, auf den man sich zunehmend besinnt, herrscht Nachholbedarf. Die Reklamationen der Schweizer Gäste wegen des Preis-Leistungsverhältnisses hätten zugenommen, so Ehrat. Diese Unzufriedenheit wird laut Schmid von einer repräsentativen Umfrage bestätigt. Auch die Freundlichkeit gegenüber den Gästen lässt gemäss der Studie in der Schweiz zu wünschen übrig. Der Anstieg der Reklamationen sei eine logische Folge, so Schmid. Wer mehr bezahle, erwarte auch mehr. «0815» werde nicht mehr toleriert.

Luis A. Wieser, Verwaltungsratspräsident von Engadin St. Moritz Moun-

tains, «La Baracca»-Betreiber Max Schneider und Richard Dillier, Präsident des Kurvereins St. Moritz, brachten ein weiteres Problem zur Sprache: Das Wegbleiben der Jugendlichen. Ihnen werde im Engadin nichts geboten, es sei zu langweilig. Es gebe kein richtiges Nachtleben und wenn, verursache es Probleme wegen Ruhestörung. Hier herrsche Handlungsbedarf.

Herzlichkeit lernen

Konkret sind die Tourismusorganisationen damit beschäftigt, den Schweizer Markt zu bearbeiten und neue Märkte zu erschliessen. Hier wurden China, Indien oder Brasilien genannt. Ansonsten müsse man besser oder günstiger werden, ist Ehrat überzeugt. Sie wies auf den «Skipass inklusive» hin, den die Destination Engadin St. Moritz ab der kommenden Wintersaison anbietet. Des Weiteren werden Beschäftigte im Rahmen des Projekts «Herzlichkeit» im freundlichen Umgang mit den Gästen geschult.

Die genannten Bestrebungen brauchen allerdings Zeit, bis sie ihre Wirkung entfalten. Die Hochpreisproblematik bleibe jedoch weiterhin bestehen und es stünden schwierige Jahre bevor, so Brunetti. Ehrat appellierte deshalb an die Leistungsträger, mit der Destination zusammenzuarbeiten, damit diese Zeit möglichst kurz ausfalle.