

PERSÖNLICH

Anna-Alice Dazzi übernimmt ab Januar 2014 die Stelle als Linguistin bei Radiotelevision Svizra Rumantscha (RTR). In dieser Funktion ist sie für die sprachliche Begleitung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von RTR zuständig. Sie ersetzt Clau Solèr, der diese Aufgabe während 12 Jahren wahrgenommen hat. Anna-Alice Dazzi (*1958) arbeitet seit 1983 bei der Lia Rumantscha. Dort führt sie die Abteilung «Angewandte Linguistik» und gehört der Direktion der Lia Rumantscha an. Sie leitet die Stiftung «Bündner Literaturpreis» und ist Mitglied des Instituts für Kulturforschung Graubünden IKG.

Schiessausbildung auch durch Private

JAGDEIGNUNGSPRÜFUNG Für die Bündner Jagdeignungsprüfung wird ab 2014 auch das Absolvieren einer obligatorischen Waffen- und Schiessausbildung vorausgesetzt. Die Regierung hat die kantonale Jagdprüfungsverordnung gemäss einem in der Aprilsession 2013 des Grossen Rates überwiesenen Auftrag angepasst. Die Teilrevision tritt laut Standeskanzlei am kommenden 1. Dezember 2013 in Kraft. Die Waffen- und Schiessausbildung umfasst 25 Stunden. Das Amt für Jagd und Fischerei bestimmt die Anforderungen, welche die Kursanbieter erfüllen müssen, und bezeichnet die Anbieter. Neben dem Bündner Kantonalen Patentjäger-Verband, der bereits heute einen Kurs Waffenkunde/Schiessen führt, können auch Private, namentlich Inhaberinnen und Inhaber von Waffengeschäften, die Kurse anbieten. Nur wer die Waffen- und Schiessausbildung nachweisen kann, wird zur Waffen- und Schiessprüfung als Teil der Jagdeignungsprüfung zugelassen. Bisher waren Waffen- und Schiessausbildungen freiwillig. Sie wurden von rund drei Vierteln der Jäger-Aspiranten besucht.

Im Weiteren leicht angepasst hat die Regierung die Notenbewertung. Neu dürfen die Kandidatinnen und Kandidaten der Jagdprüfung in den drei theoretischen Kernfächern Wild und Umwelt, Wildkunde sowie Jagdkunde und Hege nicht mehr als eine Note unter 4 haben. (BT)

Tourismus: Qualität wird weiter gefördert

TOURISMUS-QUALITÄTSPROGRAMM Das Ende 2011 gestartete Qualitätsprogramm Graubünden für den Bündner Tourismus geht weiter. Die Regierung hat für die Umsetzungsphase 2014 und 2015 ein Kostendach von einer halben Million Franken (je zur Hälfte zu Lasten Bund und Kanton als Projekt der Neuen Regionalpolitik) genehmigt. Vorbehalten bleibt die Einräumung der notwendigen Kredite durch den Grossen Rat. Das Programm hilft den touristischen Akteuren im Kanton, ihre Qualität für den Gast zu verbessern. Dabei werden etwa im Bereich der Umweltqualität Pilotprojekte umgesetzt, die kantonal einen Nachahmungseffekt auslösen können. Auch die Erlebnis- und Servicequalität kann aufgrund des Programmes in den touristischen Destinationen gesteigert werden. Sogenannte Mystery-Checks in den Destinationen geben Aufschluss über die Gästezufriedenheit und zeigen Lücken in der touristischen Angebotskette auf. Das Programm wird durch die bisherige externe Projektleitung umgesetzt. Wichtige Informationen stehen laut Mitteilung der Standeskanzlei gebündelt unter www.qualitaet-gr.ch zur Verfügung. (BT)

KURZ GEMELDET

Teilrevision Ortsplanung genehmigt Die von der Gemeinde Küblis beschlossene Teilrevision der Ortsplanung vom Juni wird von der Regierung genehmigt. Sie umfasst einen Zonenplan und Generellen Gestaltungsplan 1:1000 Trog, Parzelle Nr. 150 und beinhaltet die Einzonung einer Fläche von der Landwirtschaftszone in die Wohnzone 2.

INSERAT

Eine goldene Medaille für die grünen Mangoldwickel

Für ihre Capuns ist **Andreetta Schwarz** am Regionalprodukte-Wettbewerb schon mehrfach ausgezeichnet worden. Dieses Jahr sogar mit einer Goldmedaille. Das Geheimnis ihrer **Capuns** sind die hochwertigen Zutaten aus der Region.

► SEREINA GIGER

A

Andreetta Schwarz hebt sanft das Küchentuch, und die glänzenden Mangoldpäckchen, dicht an dicht aufgereiht, kommen zum Vorschein. Es sind besondere Päckchen, die da auf ihr Bad in der heissen Bouillon warten. Schwarz erhielt für ihre Capuns vor Kurzem am Regionalprodukte-Wettbewerb in Delémont die Goldmedaille in der Kategorie «andere Fleischprodukte».

Seit die in Splügen aufgewachsene Wirtin erfolgreich am Wettbewerb teilgenommen hat, ist die Nachfrage nach ihrer Bündner Spezialität gestiegen. Sie produziert nun fast doppelt so viele Capuns. «Deshalb bin ich auf die Mithilfe meiner Mitarbeiterinnen angewiesen, ich möchte schliesslich auch für meine Gäste da sein», erklärt sie.

Gleich grosse Capuns für alle

In der Küche des von ihr geführten Gasthauses «Alte Post» in Zillis sind denn auch gerade zwei Helferinnen dabei, die grünen Päckchen zu wickeln. Sie tun dies in ansehnlichem Tempo und mit erkennbarer Routine. Obwohl die Blätter ganz unterschiedlich gross sind, gleicht am Schluss jeder Mangoldwickel dem anderen. Ist ein Blatt zu klein, so wird ein zweites zur Hand genommen. Auf diese Weise werden alle Blätter verwertet.

Ausserdem erklärt Schwarz: «Wir legen immer mal wieder zur Kontrolle ein fertiges Päckchen auf die Waage.» Um die 50 Gramm sollte dieses wiegen. Schliesslich wolle ein Gast nicht die kleineren Capuns



Andreetta Schwarz mit der **Auszeichnung**: Sie hat mit ihren Capuns kürzlich in Delémont einen Wettbewerb gewonnen. (FOTO ROLF CANAL)

auf dem Teller haben als sein Nachbar, fügt sie lächelnd hinzu. Die Ingredienzen seien bei den Capuns das A und O, sagt die Wirtin. «Wenn man bei den Zutaten spart, macht die ganze Arbeit keinen Sinn.» Für sie spielt die Regionalität ihrer Produkte eine wichtige Rolle. «Es gibt mir ein gutes Gefühl, wenn ich weiss, woher die Zutaten stammen.» Die Mangoldblätter bezieht Schwarz wenn immer möglich aus ihrem Garten oder von einem Bauern in Realta. Das Fleisch stammt

von Angusrindern und Alpschweinen aus der Region, der Salsiz aus dem Prättigau und die Eier für den Teig holt Schwarz in der Nachbarschaft. Sie selbst esse einmal wöchentlich Capuns, verrät die Wirtin.

23 Jahre jung war Schwarz, als sie das Gasthaus «Alte Post» übernahm. Anfänglich habe sie noch bis zu fünf Angestellte beschäftigt, dann seien aber über die Jahre immer weniger Gäste gekommen und heute arbeite sie mit Teilzeitangestellten und mehrheitlich alleine.

Ihre Präsenzzeit ist lange, von neun Uhr morgens bis elf Uhr abends ist das Gasthaus geöffnet. Des Nachts erledigt Schwarz dann jene Arbeiten, zu denen sie tagsüber nicht gekommen ist, beispielsweise das Vakuumieren der Capunsportionen. So sorgt sie dafür, dass ihre Kunden auch im Winter, ganz einfach per Mausclick, zu den Capuns kommen: Der Online-Bestelldienst macht dies möglich. «Ich weiss nicht, ob es mich ohne diesen Versand noch im Gasthaus 'Alte Post' geben würde», bemerkt die Capuns-Fachfrau.

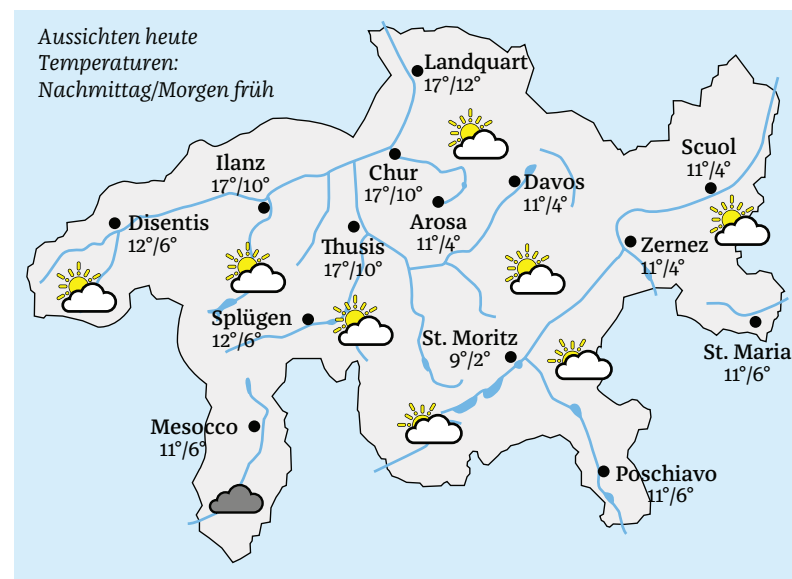
Chalet-Kiosk auf Rädern

Schwarz legt viel Wert auf Kontakt mit Menschen, mit Bauern und mit Leuten aus dem Dorf. Auch mit dem «Naturpark Beverin» arbeitet sie zusammen. Mit dieser Mitgliedschaft wolle sie Präsenz zeigen und Gäste nach Zillis zu bringen. Die Prämierung ihrer Capuns kämen auch anderen zugute, beispielsweise dem Metzger, der das Fleisch für die Füllung räuchere und trockne.

Der Splügnerin, die sich selbst als heimatverbunden bezeichnet, mangelt es nicht an Geschäftsideen: Auf dem Zilliser Postplatz, «einem sehr interessanten Ort», wie sie findet, stellt sie regelmässig einen mobilen Kiosk auf Rädern hin, den sie selbst entworfen hat. Am Kiosk im «Chalet-Stil» kann man sich mit selbst gemachten Capuns und Nusstorten eindecken.

Ausserdem stellt Schwarz seit zwei Jahren vegetarische Capuns her. Es sei eine Herausforderung, ohne Fleisch einen guten Geschmack hinzubekommen. Und wer einmal in den Genuss der «echten» Capuns gekommen ist, deren Fleischfüllung herrlich würzig-rauchig schmeckt, mag diese Schwierigkeit durchaus nachvollziehen.

WETTER



Aussichten Alpennordseite				Aussichten Alpensüdseite			
Samstag	Sonntag	Montag	Dienstag	Samstag	Sonntag	Montag	Dienstag
☀️	☁️	☀️	☀️	☁️	☀️	☀️	☀️
11°/9°	7°/3°	6°/1°	12°/2°	11°/7°	9°/4°	10°/1°	11°/2°

Am Nachmittag sorgt Kaltfront für Wetterwechsel

Aussichten heute Freitag
Allgemeine Lage: Über der Schweiz liegt milde Luft. Von Nordwesten zieht eine Kaltfront über das Land, die einen Wetterwechsel bringt.

Der Tag startet in Graubünden freundlich und sonnig. Mit Föhnunterstützung werden im Rheintal Temperaturen bis 17 Grad erreicht. Auch in der Höhe ist es mild. Am Nachmittag nimmt die Bewölkung zu. In den Südtälern ist es meist stark bewölkt. Am Abend und in der Nacht auf Samstag fällt Niederschlag. Die Schneefallgrenze sinkt bis morgen auf 1300 Meter.

Prognosen für die nächsten Tage
Morgen Samstag gibt es noch einige Regen und Schneeschauer. Am Nachmittag beruhigt sich das Wetter vorübergehend. In der Nacht auf Sonntag zieht bereits die nächste Kaltfront über die Schweiz. Am Sonntagvormittag fällt vom Obersee bis Mittelbünden verbreitet Niederschlag. Stellenweise fallen Flocken bis auf 600 Meter. Im Engadin und den Südtälern ist es nur selten nass. Zu Beginn der neuen Woche beruhigt sich das Wetter. Die Temperatur steigt wieder etwas an.

Luftmesswerte im Kanton Graubünden:
www.ostluft.ch — www.in-luft.ch — www.anu.gr.ch

ZITAT DES TAGES

«Wer glaubt, etwas zu sein, hat aufgehört, etwas zu werden.»

PHILIP ROSENTHAL (1916 - 2001)

COMIC

