

Mundaun sagt Ja zum Freizeitpark

Mundaun. – Die Gemeinde Mundaun beteiligt sich an der Realisierung des geplanten Freizeitparks Obersaxen-Mundaun. Dies wurde an der Gemeindeversammlung vom Freitagabend beschlossen und zugleich einstimmig ein Kredit von 400 000 Franken für den Aktienkauf gesprochen. Ebenfalls einstimmig wurde das Reglement für die Geschäftsprüfungskommission genehmigt. (so)

Cumbel mit positiver Jahresrechnung

Cumbel. – An der Gemeindeversammlung vom Freitagabend in Cumbel ist die Rechnung 2009 genehmigt worden. Die Laufende Rechnung schliesst bei einem Aufwand von 1,725 Millionen Franken mit einem Ertragsüberschuss von knapp 12 000 Franken. Der Cash-Flow beträgt rund 166 000 Franken. In der Investitionsrechnung stehen den Investitionsausgaben von 366 300 Franken Investitionseinnahmen von 480 500 Franken gegenüber. Weiter sprachen die Anwesenden einen Kredit über 185 000 Franken für die Asphaltierung der drei Gemeindestrassen Crest la Geina, Bergia Stgira und Sut Rieven. (so)

Andiast schreibt schwarze Zahlen

Andiast. – Die Stimmberechtigten von Andiast haben an der Gemeindeversammlung vom Freitagabend einstimmig die Rechnung 2009 genehmigt. In der Laufenden Rechnung wurde bei einem Aufwand von 1,197 Millionen Franken, in dem Abschreibungen von 294 800 Franken enthalten sind, ein Vorschlag von 11 400 Franken verzeichnet. In der Investitionsrechnung belaufen sich die Nettoinvestitionen auf 237 000 Franken. Dies bei einem Bruttoaufwand von 1,189 Millionen Franken.

Zur Erarbeitung eines Generellen Wasserversorgungsprojektes wurde ein Kredit von 20 000 Franken genehmigt. Zugestimmt wurde einer Teilrevision der aus dem Jahr 1990 stammenden Gebührenordnung. Dabei wurden insbesondere die Taxen im Bereich des Wasserkonsums massvoll angepasst. (so)

WAHLRESULTATE

Heute Sonntag wählen die Bündner Stimmberechtigten eine neue Regierung und ein neues Parlament. «www.suedostschweiz.ch» berichtet ab Mittag über die Wahlausgänge. (so)

ANZEIGE

www.kinochur.ch
KINOAPOLLO Badusstrasse 10 081 258 34 34

Sex and the City 2 – Die vier Damen aus der gleichnamigen Kult-Serie sind wieder zurück, mit Sarah Jessica Parker 17.00, 20.00 Deutsch ab 12 empf. 14 J.

KINOCENTER Theaterweg 11 · 081 258 32 32

Plan B für die Liebe – The Back-Up Plan – Multitalent Jennifer Lopez in einer bezaubernden romantischen Komödie 16.30, 21.00 Deutsch ab 12 J.

Die Frau mit den 5 Elefanten – feinfühliges Porträt über Svetlana Geier, die als bedeutendste Übersetzerin russischer Literatur ins Deutsche gilt 16.30 Deutsch ab 12 J.

Prince of Persia – Der Sand der Zeit – Atemberaubende Action, betörende Schönheit und der Zauber des Orients! 17.00 Deutsch ab 12 empf. 14 J.

Dear John – Das Leuchten der Stille – Aufwühlende Liebesgeschichte nach Nicholas Sparks Bestseller 18.30 Deutsch ab 12 J.

WM-Alternativ-Programm: Turistas – Die Sehnsucht nach dem Wiederfinden der Natur, mit der bezaubernden Alicia Scherson 18.45 Letzter Tag Span/d/f ab 16 J.

Robin Hood – Die Geschichte hinter der Legende, der Held hinter dem Gesetzlosen, mit Russell Crowe und Cate Blanchett 20.00 Deutsch ab 12 J.

Io sono l'amore – Poetischer Liebesfilm, eine Wohltat für Auge und Herz! Ein Film von Luca Guadagnino 20.45 I/d/f ab 12 empf. 14 J.

Jugendschutz: Unbegleitet dürfen Jugendliche unter 16 Jahren und Kinder im Rahmen des festgelegten Zutrittsalters Filmvorführungen besuchen, die bis spätestens 21.00 Uhr beendet sind. In Begleitung Erwachsener dürfen sie alle Filmvorführungen besuchen, falls sie das festgelegte Zutrittsalter nicht um mehr als 2 Jahre unterschreiten. Die Verantwortung für die Einhaltung der Altersbestimmungen liegt bei der Begleitperson.

Guter Kastanienschnaps aus Tschierv will Weile haben

Eine gute Nase, Wissen, viel Erfahrung und Geduld – wer einen meisterlichen Brand hinbekommen will, braucht viele Talente. In den vergangenen Tagen war wieder einmal Tschierv in der Val Müstair Treffpunkt der «Supernasen».

Von Jürgen Pfister

Tschierv. – Ein feiner Duft durchzieht den Raum. Eine Mischung aus Holz, Feuer und Alkohol. Doch da ist noch etwas – es braucht etwas Zeit, um dem feinen Aroma auf die Spur zu kommen. Richtig: Es ist ein Hauch von Kastanie. Ungewohnt in einer Destillerie, in der sonst Marillen, Äpfel, Birnen und anderes Obst zu feinsten Bränden und Likören verarbeitet werden. Kastanienschnaps soll es einmal werden, was bei Luciano Beretta langsam aus dem Brennkessel in den Plastikbeimer fliesst.

Die Langsamkeit des Tuns und des Seins. Hier in der Brennerei Beretta ist sie lebendig, spürbar, greifbar. Die Handgriffe sind bedächtig. Mal wird ein Holzscheit nachgelegt, dann wieder der Alkoholgehalt gemessen. Brennkurven entstehen, dann ist wieder Zeit für einen Kaffee. Selbst die Tiere scheinen von der Ruhe angesteckt zu sein – fast in Zeitlupe schleicht die Katze durch den Raum, der Hund sitzt wie ein kleiner Brennmeister vor dem Kessel und beobachtet interessiert jede Bewegung.

Ohne Nase gehts nicht

Vorlauf, Nachlauf, Temperaturen, Uhrzeit – akribisch wird Buch geführt. Und immer wieder ist es die Nase, die als ultimatives «Testorgan» zum Einsatz kommt. Für den Schnaps aus Bergeller Kastanien hat sich Luciano Beretta fachliche Kompetenz zur Unterstützung geholt. Peter Dürr, ehemaliger Brennmeister der Forschungsanstalt in Wädenswil steht mit am Kessel und überwacht die einzelnen Schritte. Schliesslich ist es in Tschierv Premiere, dass aus Kastanien Hochprozentiges entstehen soll.



Mit Geduld zum Erfolg: Brennmeister Peter Dürr (links) und Luciano Beretta überwachen jeden Schritt bei der Herstellung des Kastanienschnapses. Bild Jürgen Pfister

Der Unternehmer Stefan Keller, der es sich zusammen mit René Zimmermann zur Aufgabe gemacht hat, aussergewöhnliche Schweizer Schnäpse zu produzieren, hat dazu den Auftrag gegeben und 600 Kilo Kastanienmehl angeliefert. Wenn alles gut geht, dann werden daraus einmal rund 500 Liter Kastanienschnaps mit einem Alkoholgehalt von 40 Prozent.

Dürr kann sich noch gut an die Anfänge des Kastanienschnapses erinnern. «Gut zehn Jahre ist es nun her, dass ich die Idee dazu hatte», erzählt der erfahrene Brennmeister, ohne dabei das Alkoholmeter aus den Augen zu lassen. «Stefan Keller hat mir die Kastanien vermittelt und damals waren es noch Rauchkastanien und meine ersten Versuche schmeckten eher

nach Speckschwarten», sinniert er leicht lächelnd. Der Grund: Die Kastanien waren in kleinen Steinhäusern über Rauchfeuern getrocknet worden, um die Schalen spröde und brüchig zu machen und die Kastanien so leichter schälen zu können.

Ausgezeichneter Kastanienschnaps

Später verwendeten Keller und Zimmermann dann Kastanienmehl und Fasslagerung, um ein harmonisches Produkt zu kreieren. Was auch gelang. Die Kastanienbrände als Fassabfüllungen und als Blend (Assemblage verschiedener Jahrgänge und Fässer) wurden ausgezeichnet: die Fassabfüllung mit der «Goldenen Krone» des Schweizer Schnaps Forum, der Blend Alpwhisk mit der Goldmedaille der Destillata.

Beretta ist stolz, jetzt diese Tradition weiterführen zu können. Die Idee, weshalb in Tschierv gebrannt wird, ist ebenso simpel wie einleuchtend: Bündner Kastanien sollen auch in Graubünden verarbeitet werden. Rund 30-mal muss der Kessel gefüllt werden, jeweils mit einer Mischung aus 20 Kilogramm Mehl und 70 Litern Wasser. Was dann in den Eimer tröpfelt, schmeckt und riecht nach Marro-ni-Püree und ist noch lange nicht am Ende seiner Reise angekommen. Noch rund drei Jahre muss der Brand in ein Holzfass, um zu «reifen» und die feinen Aromen des Fasses anzunehmen. So wird es 2013, ehe man erstmals den feinen Kastanienbrand aus Tschierv so richtig geniessen kann. Es braucht eben alles seine Zeit – und Geduld.

Das Bio-Weinjahr in vier Etappen erkundet

Wie entsteht Biowein? Was geschieht in einem Weinkeller? In einem viertägigen Seminar von Bio Suisse haben Weintrinker fast alles rund um den biologischen Rebbau gelernt. Gestern wurde in Malans der letzte Kurstag durchgeführt.

Von Magdalena Petrovic

Malans. – Samstagvormittag auf dem Malanser Dorfplatz. Es ist ein kühler, bewölkter und regnerischer Morgen. Doch trotzdem lassen sich die rund 70 Personen, die sich vor der Brennerei Boner versammelt haben, ihre gute Laune nicht verderben. Ihr Ziel: den Malanser Rebbau besichtigen und bekannte Bioweine mit der Knospe-Marke degustieren.

In einem vierteiligen Weinseminar von Bio Suisse und des Versandhandelsunternehmens Delinat erfahren interessierte Weintrinker aus erster Hand, wie guter Biowein entsteht und was im Weinkeller geschieht. Unter der Führung der drei bekannten Malanser Winzer Anton Boner, Louis Liesch und Roman Clavadetscher lernen die Teilnehmenden, was es mit dem biologischen Rebbau auf sich hat.

«Beim biologischen Landbau ist insbesondere die Anwendung von

chemisch-synthetischem Dünger verboten», sagt Anton Boner während der Führung durch die Malanser Rebberge. So seien die Biobauern stets bemüht, ihre Arbeit mit den natürlichen Kreisläufen in Einklang zu bringen. Hecken, Trockenrasen, Hochstammbäume und andere Biotope würden nicht nur das Landschaftsbild bereichern, sondern auch die Artenvielfalt erhalten und damit auch die Nützlinge fördern.

«Mich hat vor allem der Unterschied zwischen der biologischen und der konventionellen Weinproduktion interessiert», sagt Bernadette Weber, die für die Seminarteilnahme extra aus Zürich angereist ist. Und ihre Kollegin Evelyn Weiss, die sich vorwiegend von biologischen Lebensmitteln ernährt, meint: «Bioprodukte geben uns ein ganz anderes Lebensgefühl und Wohlbefinden. So auch das Degustieren von Biowein.»

Doch wieso stellen nicht noch mehr konventionelle Winzer auf die biologische Weinproduktion um? «Die Arbeit ist bedeutend umfangreicher», erklärt Boner. Melitta Maradi, Wein-Produktmanagerin von Bio Suisse, bestätigt später, dass pro Jahr nur sehr wenige Winzer auf Bioproduktion umstellen.

Weinseminar stösst auf Interesse

Der erste Tag des vierteiligen Weinseminars fand bereits letzten August statt. Zum Thema «Der Bio-Rebberg vor der Ernte» führten die Biowinzer Boner und Liesch die Teilnehmer damals in die Arbeit in einem Bio-Rebberg ein. Im vergangenen November durften die Weintrinker einen Blick in die Bio-Weinkeller von Boner, Liesch und Clavadetscher werfen. So lernten sie, was bei der Kelterung des Weins besonders wichtig ist. Am dritten Kurstag wurde den Teilnehmern dann vorgeführt, was in einem Biowein steckt. Dabei erhielten sie auch eine Einführung in die Kunst des Degustierens von Weinen.

«Da unsere Kunden potenzielle Biokonsumenten sind, sind sie an solchen Seminaren besonders interessiert», sagt Melitta Maradi. Deshalb könne sich Bio Suisse durchaus vorstellen, bei Gelegenheit ein weiteres Weinseminar dieser Art durchzuführen.



Der erfahrene Winzer: Anton Boner erklärt den Seminarteilnehmern in Malans die Vorzüge des biologischen Rebbergs. Bild Nadja Simmen