

«Rhiiblatt» unter neuer Führung

Das «Rhiiblatt», die Lokalzeitung für die Region zwischen Felsberg und Rhäzüns sowie das Safiental, hat seit Kurzem eine neue Redaktionsleiterin.

Rhazüns. – Die Journalistin Judith Sacchi löst Marc Holdener ab, der sich nach fünfjähriger Tätigkeit fürs «Rhiiblatt» zukünftig als Leiter Lesermarkt um die Zeitungsabonnenten der Südostschweiz Medien kümmern wird. CEO Andrea Masüger und Liliana Portmann, Leiterin Wochen- und Lokalzeitungen, dankten Marc Holdener bei der Stabsübergabe kürzlich für die Betreuung des «Rhiiblatts».



Judith Sacchi

Im Raum Sargans-Zürich tätig

Seine Nachfolgerin Judith Sacchi ist bei den Südostschweiz Medien keine Unbekannte: Sie arbeitete zwei Jahre beim «Oberländer Tagblatt» im Raum Sargans, das ebenfalls zu den Südostschweiz Medien gehörte. Anschliessend war sie für verschiedene Lokalzeitungen im Raum Zürich tätig und betreute Fachzeitschriften. (so)

Zustupf für Rueun und Siat

Rueun. – Der Vorstand des Vereins Schweizer Patenschaft für Berggemeinden hat an seiner letzten Sitzung Beiträge in Höhe von 600 000 Franken gutgeheissen. Unterstützt werden unter anderem auch zwei Bündner Berggemeinden. Das teilt der Vorstand in einem Schreiben mit. In Rueun und Siat werden mit dem Zustupf die Dachsanierung der Casa Communale beziehungsweise der Casa Sentupada finanziert. Der Verein unterstützt schweizweit Projekte in Berggemeinden, welche zu einer höheren Lebensqualität in der Region führen. (so)

HEIZÖLPREISE

Mitgeteilt von Swissoil Graubünden. Preis pro 100 l (inkl. MwSt) für Lieferung in Chur, gültig am Tag der Bestellung für eine Abladestelle.

Heizöl extra leicht, Euro-Qualität	5.12.11	12.12.11
Liter		
500–1000	123.80	118.00
1001–2000	122.30	116.50
2001–3000	113.70	108.00
3001–6000	110.60	104.90
6001–9000	108.50	102.80
9001–14 000	107.10	101.40

Öko-Heizöl nach CH-Qualitätsstandard	5.12.11	12.12.11
Liter		
500–1000	124.60	119.10
1001–2000	123.10	117.60
2001–3000	114.60	109.10
3001–6000	111.50	105.90
6001–9000	109.40	103.90
9001–14 000	108.00	102.50

Tägliche Preisänderungen vorbehalten. Fracht- und LSWA-Zuschlag für Lieferungen ausserhalb Chur. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Wo Handwerk und Heimat noch goldenen Boden haben

Für sein Buch «Ofenfrisch und zuckersüss» hat Martin Weiss die Köstlichkeiten aus den besten Backstuben der ganzen Schweiz zusammengetragen. Fündig geworden ist er auch in Graubünden: bei Merz in Chur und Weber in Davos.

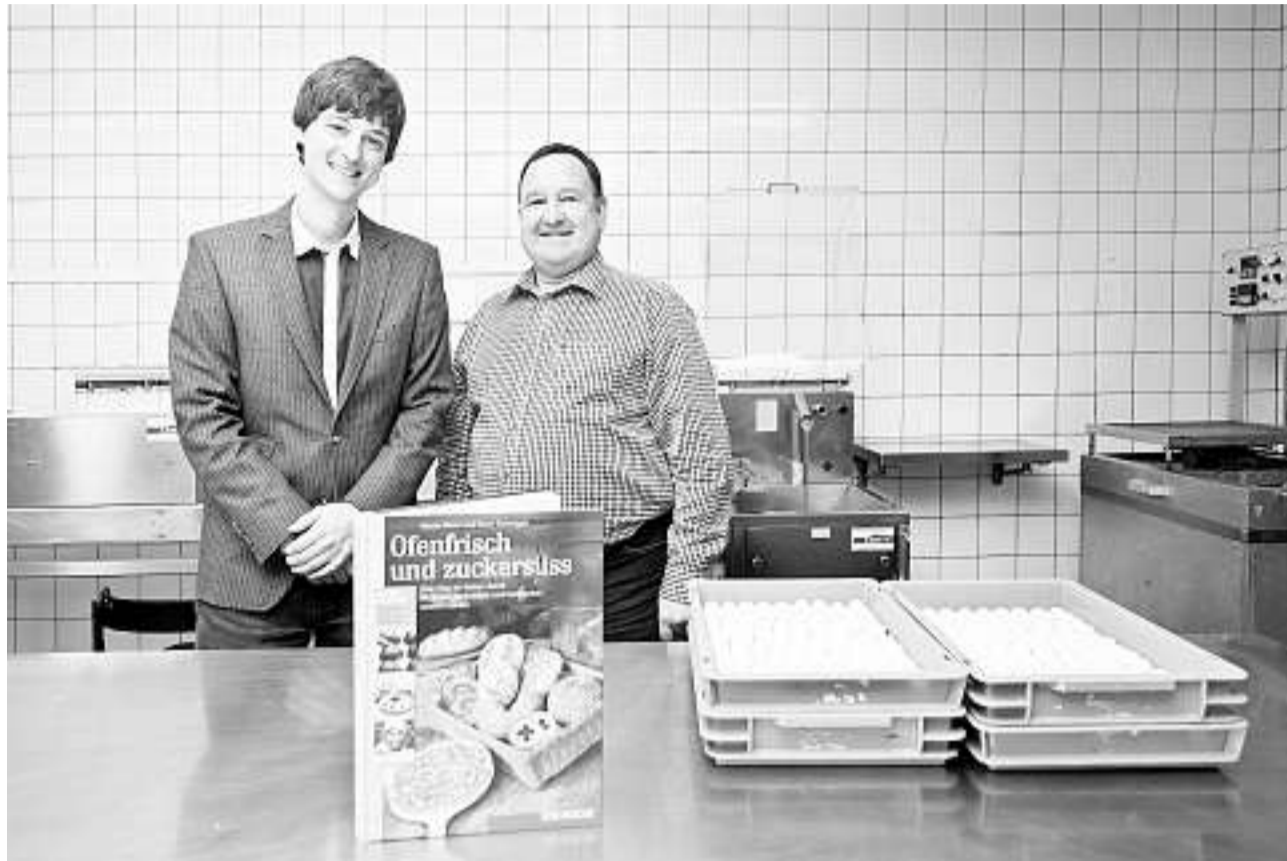
Von Olivier Berger

Chur/Thun. – Die Schweiz ist ein Land der regionalen Spezialitäten. Was Andreas Heller mit «Um die Wurst» mit Metzgereien vorgemacht hat, präsentiert Martin Weiss jetzt aus den Backstuben und Konfiserien des Landes: einen Überblick über herausragende Betriebe und lokale Eigenheiten. «Ofenfrisch und zuckersüss» heisst das Werk des «Ur-Chuchi»-Autors, und es bietet eine eigentliche «Tour de Suisse» des Bäcker-, Konditor- und Konfiseur-Handwerks. Weiss spannt einen weiten Bogen vom Genfer zum Bodensee und von Basel bis ins Tessin. Oder anders gesagt: von den «Petit Calvins» bis zum Appenzeller Zimmetflade und von «Faschte-waai» bis Torta di Pane.

Zwei Bündner Betriebe vorgestellt

Auf ihrer Spurensuche haben Autor Weiss und Fotograf Rémy Steinegger auch in Graubünden haltgemacht. Im Band vertreten sind die Bäckerei Weber in Davos und die Bäckerei Merz in Chur. «Wir haben im Frühling eine Anfrage erhalten», erzählt Roni Merz, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Bäckerei Merz. Bedingung für die Aufnahme ins Buch sei aber gewesen, dass jeder Betrieb eines seiner «Geheimrezepte» zur Publikation zur Verfügung stelle, ergänzt Walter Weber, Inhaber der Bäckerei Weber.

Entschieden haben sich die beiden Bündner für zwei auf den ersten Blick sehr unterschiedliche Produkte: die «Merzatupfa» aus Chur und das Baguette mit Salsiz und Fenchelsamen aus Davos. «Bei der Zusammenstellung des Buches haben die Macher



Erfolg mit Innovation und regionalen Spezialitäten: Roni Merz (links) und Walter Weber haben mit ihren Betrieben Eingang in den Band «Ofenfrisch und zuckersüss» gefunden. Bild Marco Hartmann

auch darauf geachtet, einen guten Mix an Produkten zu erhalten», erklärt Merz den Entscheid für die Pralinen aus seinem Haus. Beide Bündner Spezialitäten haben zudem etwas gemeinsam: Obwohl die beteiligten Betriebe inzwischen von der dritten Generation geführt werden, sind sie vergleichsweise neu auf dem Markt.

Selbst für Traditionsbetriebe wie Merz und Weber ist es nicht einfach, ein neues Produkt zu etablieren. Sein «Zauberberg»-Brot etwa stelle er seit vier Jahren her, erzählt Weber. «Und wir müssen es immer noch aktiv verkaufen.» Die «Merzatupfa» müssen noch mit einem weiteren Handicap kämpfen – ihrer Herstellung aus dunkler Grand-Cru-Schokolade. «Graubünden ist Milchsokolade-Land»,

erklärt Merz. Dunkle Schokolade habe von der Romandie und dem Tessin aus zwar die Deutschschweiz erobert – «in Zürich war mit dem Siegeszug aber praktisch Schluss».

Regionales kommt wieder gut an

Mit 30, während der Saison 40 Mitarbeitern, bezeichnet sich Weber ebenso als Nischenbetrieb wie Merz, der in Chur 170 Personen beschäftigt. «Im nationalen Vergleich ist das wenig», betont Merz. Mit einem Standardbrot könne man mit den Grossverteilern kaum mithalten, erklärt Weber – und diese betrieben allein in Davos 14 Filialen. «Wir müssen uns auf Qualität und Spezialitäten konzentrieren.»

Immerhin profitieren die beiden Bündner Betriebe davon, dass sich im-

mer mehr Kunden für regionale Erzeugnisse und gutes Handwerk entscheiden. «Die Zeiten sind vorbei, als alle Zutaten aus möglichst vielen Ländern stammen mussten», bestätigt Merz. Die regionale Verbundenheit kommt den beiden Betrieben jetzt zugute. Merz hat kürzlich ein mit Passagier-Mineralwasser gebackenes Brot lanciert, Weber setzt bei der Vermarktung auf die Davoser Fixpunkte Ernst Ludwig Kirchner und «Zauberberg». Weiss' Buch «Ofenfrisch und zuckersüss» komme diesem neuen Bedürfnis nach Regionalität und Ursprung nach.

Martin Weiss/Rémy Steinegger: «Ofenfrisch und zuckersüss». Weber-Verlag. 304 Seiten, 69 Franken. Erhältlich im Buchhandel, bei Bäckerei Merz, Chur, und Bäckerei Weber, Davos.

Lehrer kritisieren Grossratsdebatte

Chur. – Der Verband Lehrpersonen Graubünden ist von der Bündner Grossratsdebatte zum Schulgesetz enttäuscht. Das schreibt die Geschäftsleitung in einer Mitteilung. Nach den schönen Worten, dass bei der Bildung der Jugend nicht gespart werden dürfe, sei die Bildungspolitik rasch von der Finanzpolitik verdrängt worden. Ein Tiefpunkt der Debatte bildete laut Mitteilung die Ablehnung des Antrags, die maximale Klassen-grösse auf 22 Schüler zu senken. (so)

Kuoni Transport wird grösser

Chur/Domat/Ems. – Die Gebrüder Kuoni Transport AG in Domat/Ems übernimmt per Anfang 2012 die Transportaktivitäten der Firma Wolf Transport AG in Chur. Die Übernahme erfolgt im Sinne einer «zukunftsorientierten Nachfolgelösung», wie es in einer Mitteilung von gestern heisst. Die 13 Arbeitsplätze würden weitgehend erhalten bleiben. Die Lagerhaus Wolf AG in Chur wird derweil unter der heutigen Leitung von Erich Wolf weitergeführt. (so)

In Graubünden fahren Hybrid-Postautos

Chur. – Erstmals verkehren in Graubünden Hybridbusse. Die Postauto Schweiz AG hat am Sonntag auf der Linie Landquart–Zizers–Untervaz Bahnhof zwei Volvo 7700 Hybrid mit Diesel-Elektro-Antrieb in Betrieb genommen. Laut einer Medienmitteilung lassen sich mit diesen Fahrzeugen CO₂-Emissionen reduzieren. Ab nächstem Jahr wird die Postauto Schweiz AG in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein elf Hybrid-Postautos im Einsatz haben. (so)

Jungmetzger aus Poschiavo holt Silber

Basel/Poschiavo. – Der Sieger der Schweizer Meisterschaft der jungen Fleischfachleute heisst Lukas Wattinger und kommt aus Egnach (Thurgau). Der 19-Jährige gewann laut einer Mitteilung vor Luca Rada (20) aus Poschiavo. Bronze ging an Roman Lambri-gger (28) aus Fiesch (Wallis). Ausgetragen wurden die Meisterschaften an der Fachmesse für die Fleischwirtschaft in Basel. Die zwei Erstplatzierten sind nun für die Europameisterschaft 2012 in Holland qualifiziert. (so)

IMPRESSUM

DIE SÜDOSTSCHWEIZ

Unabhängige schweizerische Tageszeitung mit Regionalausgaben in den Kantonen Graubünden, Glarus, St. Gallen und Schwyz.

Herausgeberin: Südostschweiz Presse und Print AG
Verleger: Hanspeter Lebrument
CEO: Andrea Masüger

Redaktionsleitung: Chefredaktor: David Sieber
Stv. Chefredaktoren: Pieder Caminada, René Mehrmann
Mitglieder der Redaktionsleitung: Gisela Fempfel, Rolf Hösli, Thomas Senn, René Weber

Redaktion Graubünden: Reto Furter (Leitung), Philipp Wyss (Stellvertretung, Online), Denise Alig, Hansruedi Berger, Olivier Berger, Stefan Bisculm, Mario Engi (Leserbetreuung), Fadrina Hofmann, Tatjana Jaun (Online), Dario Morandi, Jano Felice Pajarola, Peter Simmen, Enrico Söllmann, Hans-

Jürg Toggwiler (Online), Béla Zier

Redaktion Glarus: Rolf Hösli (Leitung), Ruedi Gubser (Sport), Marco Häusler (Dienstscheff), Daniel Fischli, Irène Hunold Straub, Claudia Kock Marti, Fridolin Rast, Brigitte Tiefenauer, Maya Rhyner (Bild)

Redaktion Gaster/See: Thomas Senn (Leitung), Urs Zweifel (Stv.), Marc Allemann (Dienstscheff), Fredi Fäh (Sport), Nicole Bruhin, Roland Lieberherr, Cyrill Pinto, Markus Timo Rüegg, Sibylle Speiser, Maya Rhyner (Bild). Büro Rapperswil-Jona: Adrian Huber, Willi Weissner (redaktioneller Mitarbeiter)

Zentralredaktion: Überregionales: Gisela Fempfel (Leitung), Hans Bärtsch (Wirtschaft), Gil Bieler (Ausland), Sermin Faki (Bundeshaus), Simon Fischer (Bundeshaus), Valerio Gerstlauer (Kultur), Carsten Michels (Kultur), Patrick Nigg (Ausland), Stefan Schmid (Wirtschaft), Rinaldo Tibolla (Inland). Sport: René Weber (Leitung), Hansruedi Camenisch (Stv.), Kristian Kapp, Johannes

Kaufmann, Jürg Sigel

Bildredaktion: Marco Hartmann (Leitung), Rolf Canal, Theo Gstöhl

Beilagenredaktion: Dragica Blagojevic (redaktionelle Mitarbeiterin), Cornelius Raebler

Redaktionelle Mitarbeiter: Gion-Mattias Durband (Überregionales), Seraina Etter (Glarus), Matthias Hobi (Gaster/See), Rico Kehl (Grafik), Andrea Meuli (Kultur), Séverine Murk-Lendi (Grafik), Jonas Schneeberger (Sport), Michael Schüepp (Glarus), Stefanie Studer (Graubünden), Ueli Weber (Glarus)

Verlag: Geschäftsführerin: Susanne Lebrument
Verlagsleiterin: Conny Moser Holdener
Verlage Glarus, Gaster und See: Eva Zoppi

Anzeigen: Südostschweiz Publicitas AG
Leitung: Thomas Kundert

Erscheint siebenmal wöchentlich

Gesamtauflage: 122 723 Exemplare (WEMF/SW-beglaubigt)

Reichweite: 236 000 Leser (WEMF/SW-beglaubigt)

Titel der «Südostschweiz»: Frühere Titel der Südostschweiz Presse und Print AG: Bündner Zeitung, Glarner Nachrichten, Der Gasterländer, Seepresse, Neue Bündner Zeitung, Der Freie Rätler, Bündner Volksblatt, Gazzetta Grigionesa, Gazzetta Grischuna, Oberländer Tagblatt, Gazzetta Romontscha, Fögl Ladin. Affilierte Titel: March Anzeiger, Höfner Volksblatt, Bote der Urschweiz, Sarganserländer, Werdenberger & Obertoggenburger, Liechtensteiner Vaterland, Rheintalische Volkszeitung

Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen i.S.v. Art. 322 StGB: Südostschweiz Radio AG, Südostschweiz TV AG, Südostschweiz Emotion AG, Südostschweiz Pressevertrieb AG, Südostschweiz Partner AG, ergo use swiss ag

Adressen: Redaktion: Die Südostschweiz, Commercialstrasse 22, 7007 Chur, Telefon 081 255 50 50, Fax 081 255 51 02

E-Mail: Regionalredaktion: redaktion-gr@suedostschweiz.ch; Redaktion Inland und Ausland: zentralredaktion@suedostschweiz.ch; Redaktion Bild: re-

daktion-bild@suedostschweiz.ch; Redaktion Kultur: kultur@suedostschweiz.ch; Redaktion Online: redaktion-online@suedostschweiz.ch; Redaktion Sport: redaktion-sport@suedostschweiz.ch; Redaktion Wirtschaft: wirtschaft@suedostschweiz.ch

Abo- und Zustellservice: Kasernenstrasse 1, 7007 Chur, Telefon 0844 226 226, E-Mail abo-chur@suedostschweiz.ch

Verlag: Südostschweiz Presse und Print AG, Kasernenstrasse 1, 7007 Chur, Telefon 081 255 50 50, Fax 081 255 51 10, E-Mail cmoser@suedostschweiz.ch

Anzeigen: Südostschweiz Publicitas AG, Commercialstrasse 20, 7007 Chur, Telefon 081 255 58 58, Fax 081 255 58 59, E-Mail chur@so-publicitas.ch

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Inseraten oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird von der Werbegesellschaft nach Rücksprache mit dem Verlag gerichtlich verfolgt

