

Flims schreibt schwarze Zahlen

Flims. – Die Gemeindeversammlung von Flims hat am Montagabend die Jahresrechnung 2011 diskussionslos genehmigt. Sie schliesst bei Einnahmen und Ausgaben von 30,5 Millionen Franken mit einem Plus von 144 000 Franken. Zudem wurden Abschreibungen von total 8,6 Millionen vorgenommen. Weiter wurde über die neue Gemeindeverfassung informiert. Sie geht heute in die Vernehmlassung. Dasselbe gilt für die neue Kindergartenplanung. Diese wird nach dem Nein der Flimsler im Herbst 2011 zu einem neuen Kindergarten in Unterwaldhaus nötig. (so)

Valendas stimmt KWZ-Konzession zu

Valendas. – Valendas hat an der Gemeindeversammlung vom Montagabend der Kraftwerke Zervreila (KWZ) AG die Konzession zur Nutzung der Gewässer im oberen Lugnez erteilt. Im Weiteren beschloss die Versammlung einen jährlichen Beitrag von 21 000 Franken für die Jahre 2010 bis 2012 an den Dorfläden. (so)

Trun sagt Ja zu Forstgemeinschaft

Trun. – Der Gemeinderat von Trun hat am Montagabend Ja gesagt zur Beteiligung der Gemeinde an der zu gründenden Forstmaschinengemeinschaft Cadi. Auch befürwortet wurde ein Nettokredit von 55 000 Franken zur Anschaffung eines neuen Forstfahrzeuges. Dies unter dem Vorbehalt eines positiven Gemeindeversammlungsbeschlusses an der Beteiligung der Forstmaschinengemeinschaft Cadi. Dieser sollen Disentis, Sumvitg und Trun angehören. (so)

Unia Graubünden bestätigt Vorstand

Chur. – Die Delegiertenversammlung der Gewerkschaft Unia Sektion Graubünden hat kürzlich in Chur den gesamten Vorstand wiedergewählt, Sektionssekretär ist neu Arno Russi. Über die Wichtigkeit der Gewerkschaften und die aktuelle Wirtschafts- und Arbeitsmarktlage in Europa und der Schweiz referierte unter anderem die Churer Stadträtin Doris Caviezel-Hidber, wie Unia mitteilte. (so)

Emser Rat sagt Ja zu Schulhaus-Sanierung

Domat/Ems. – Das Schulhaus Tuma Platta soll saniert und erweitert werden. Der Gemeinderat hat am Montagabend die entsprechende Botschaft einstimmig zuhanden der Urnenabstimmung vom 17. Juni verabschiedet. Der Sanierungsbedarf für das 45 Jahre alte Schulhaus (Ausgabe vom Samstag) war im Rat unbestritten. Die Kosten für das Projekt betragen 8,4 Millionen Franken.

Ebenfalls zuhanden der Urnenabstimmung vom Juni verabschiedet wurde die Totalrevision der Ortsplanung. Das Gesamtpaket war im Mai 2011 vom Souverän abgelehnt worden. Inzwischen wurden auf einige umstrittene Massnahmen verzichtet. Dazu gehören etwa die Einzonung Ems Süd und die Einführung einer Mehrwertschöpfungs-Abgabe.

Schliesslich wurde in der SVP-Fraktion ein personeller Wechsel vorgenommen. Vereidigt wurde Kurt Pfister, der für Renato Gubser nachrückte, der aus gesundheitlichen Gründen demissioniert hatte. (so)

Wenn fünf Köche in Brigels den Brei nicht verderben

Hand in Hand, Seite an Seite – zum Ende der Wintersaison hat sich die «Ustria Miracla» im Hotel «La Val» in Brigels kulinarisch verstärkt und seinen Gästen gezeigt, was es heisst, wenn die Surselva zusammenspannt.

Von Gisela Fempfel

Brigels. – Während andernorts die Zweitwohnungs-Fensterläden bereits alle geschlossen sind, die Stühle in den Lokalen zusammengeklappt an der Wand lehnen und die Strassen wie leergefegt wirken, herrscht in Brigels festlich-fröhliche Kehrausstimmung. Fast 100 Gäste haben sich eingefunden an diesem Sonntagabend, an dem in den meisten Bündner Skiorten die Saison zu Ende gegangen ist. Sie wollen sich im «La Val» in besonderer Weise kulinarisch vom Winter verabschieden. Gemeinsam mit Hausherr Rudolf Möller stehen vier weitere Küchenchefs aus der Surselva am Herd, um mit einem 6-Gang-Menü zu zeigen, was man auch abseits der Tourismushochburgen so draufhat. Und das ist einiges.

Was Manuel Reichenbach von der «Casa Tödi» in Trun, Guido Sgier vom «Postigliun» in Andiast, Andreas Baselgia vom Hotel «Central» in Obersaxen und Tino Zimmermann von der «Stiva Veglia» in Schnaus zu kochen imstande sind, haben sie schon bewiesen. Nicht nur am eigenen Herd, sondern auch in der Küche von Rudolf Möller. Im vergangenen Winter hatte jeder von ihnen bereits einen Solo-Gastauftritt in Brigels, der Auftritt als Quintett an diesem Abend ist jedoch eine Premiere.

Blumenkohl und weisse Schokolade Aussergewöhnlich ist der Abend von Beginn an. Als sei es eine private Party, werden die Gäste mit Champagner empfangen. Ungezwungen steht man in der Runde, grüsst nach allen Seiten – es scheint, das halbe Oberland habe sich eingefunden. Den kulinarischen Reigen eröffnen feinste Appetizer. Auf weissen Porzellanschälchen, auf Tellerchen und in kleinen Gläsern werden diverse Kreationen gereicht. Blumenkohl mit weisser Schokolade und Forellenkaviar mag sehr exotisch klingen, schmeckt aber ebenso gut wie die mundgerechte Portion Hirschtartar mit wilden Kräutern. So entspannt wie die Gäste sind, so entspannt ist die Mannschaft in der Küche. Keine Spur von Chaos, keine hektische Nervosität. Es sieht so aus, als stünden die Herren jeden Tag



Fünf Köche, eine Küche: Tino Zimmermann, Rudolf Möller, Guido Sgier, Andreas Baselgia und Manuel Reichenbach (Bild oben von links) stehen für einmal gemeinsam am Herd. Bilder Gisela Fempfel

gemeinsam am Herd. «Vorbereitung ist alles», erklärt Küchenchef Möller, der für seine Kollegen in deren Sinn und Geist am Morgen vorgespurt hat.

Wollschwein trifft Tintenfisch

Als die Gäste an ihren Tischen Platz genommen haben und die Zubereitung des Menüs beginnt, legt auch die Küche an Tempo zu. Manuel Reichenbach, Guido Sgier, Andreas Baselgia, Tino Zimmermann und Rudolf Möller lassen nicht nur nichts anbrennen, sie sorgen in den kommenden Stunden für ein wahres Gaumen-Happening. Ob Schaumsuppe von Frühlingsskarnoten mit milden Vanille-Aromen, ob Harmonie von hausgemachter gebratener Wollschwein-Wurst und Tintenfisch mit Spargeln und Roquefort, ob Taleggio-Risotto mit frischem Bärlauch und gezupftem Gitziragout, ob

eine Tranche vom Simmentaler Kalbsrücken an Naturjus mit Oliven-Zucchini und Stüsskartoffelpüree – es ist einfach alles unglaublich gut. Mit einer Crème Brûlée von geriebenen Sommertrüffeln mit Trüffel-Crostini und Trüffel-Espuma wirds auf dem Teller geschmacklich noch etwas gewagter, bevor ein Delicé von Schokolade und Eierlikör mit Erdbeeren und Rhabarber den süssen Abschluss bildet. Mit der Kochkunst mithalten vermögen auch die gereichten Weine – zum jeweiligen Gang passend und hauptsächlich aus Graubünden stammend.

Eine Plattform hat sich bewährt

Zu vorgerückter Stunde können Möller und seine vier Kollegen von den Gästen den verdienten Applaus entgegennehmen. Hausherr Möller freut sich besonders. Aus der spontanen

Idee, die er zusammen mit der Direktion des «LaVal», dem Ehepaar Susanne und Chris Faber, ausgeheckt hatte, ist eine tragbares Konzept geworden. Innert Kürze ist es gelungen, ein Netzwerk von und für Köche in der Surselva zu schaffen, um sich gegenseitig zu helfen und zu unterstützen, um Synergien zu nutzen und dazuzulernen. Die insgesamt sechs kulinarischen Abende in Brigels sollten in erster Linie eine Plattform sein, um sich gemeinsam präsentieren zu können.

Und der Erfolg beflügelt die neue Surselva-Kooperation. Die ersten Pläne für gemeinsame Anlässe im Sommer sind schon geschmiedet. Mit dem Winterfinale hat das Quintett die Messlatte jedenfalls hoch gesetzt, dafür sind die Entfernungen im Oberland kleiner geworden – und das Saisonende viel schöner.

Churer Drogentransporteur muss büssen

Weil er sich als Chauffeur für Drogenhändler betätigt hat, muss ein 37-jähriger Schweizer 42 Monate ins Gefängnis. Unter Einbezug der einst bedingt erlassenen Vorstrafen.

Von Theo Gstöhl

Chur. – Zwischen Herbst 2010 und Mai 2011 chauffierte der Beschuldigte wenigstens 36-mal verschiedene Personen von Chur ins Unterland und zurück, die dort insgesamt mindestens 935 Gramm Heroingemisch kauften. Dabei wusste er, dass die von ihm jeweils gefahrenen Personen Heroin mit sich führten. Für seine Fahrdienste wurde er mit Geld und insgesamt rund 46 Gramm Heroingemisch entschädigt. Da über den Reinheitsge-

halt des von ihm transportierten Heroins keine Analyse vorlag, ging die Staatsanwaltschaft Graubünden in ihrer Anklage von einem Mittelwert von elf Prozent aus und klagte eine Menge von 103 Gramm reinem Heroin ein. Die Grenze zum schweren Fall liegt gemäss bundesgerichtlicher Rechtsprechung bei zwölf Gramm.

Wegen Verbrechen gegen das Betäubungsmittelgesetz, Betäubungsmittelkonsum und Fahrens in fahrunfähigem Zustand (nach Heroinkonsum) musste sich gestern der 37-jährige Schweizer in Chur vor dem Bezirksgericht Plessur verantworten. Der Angeklagte hielt fest, dass er in einigen Fällen keine Kenntnis von der mitgeführten Heroinmenge gehabt habe und dass er davon ausgegangen sei, dass die von ihm transportierten Personen die Drogen für den Eigen-

konsum gekauft hätten. Dass der Stoff dann ich Chur auf die Gasse gekommen sei, habe er nicht gewusst.

Freiheitsstrafe gefordert

«Dass er die eingeklagte Menge transportiert hat, ist durch die Strafuntersuchung erwiesen», sagte der Staatsanwalt. Erheblich strafehöhend würden sich die Vorstrafen auswirken und der Umstand, dass der Angeklagte während längerer Probezeit weiter straffällig geworden sei. Sowohl eine ambulante wie auch eine stationäre Massnahme zum Drogenentzug seien gescheitert, und so komme die Anordnung einer weiteren Massnahme nicht mehr infrage. Es sei eine Freiheitsstrafe von 30 Monaten auszusprechen, und die zwei bedingt erlassenen Vorstrafen von insgesamt 27 Monaten Freiheitsent-

zug seien zu widerrufen, forderte der Staatsanwalt schliesslich.

Der Verteidiger beantragte eine Freiheitsstrafe von 22 Monaten, wobei elf Monate zu vollziehen und elf Monate bedingt aufzuschieben seien. Auf den Widerruf der bedingt erlassenen Vorstrafen sei zu verzichten. Und der Vollzug der elf Monate sei zugunsten einer stationären Massnahme zum Drogenentzug aufzuschieben. Sein Mandant habe aus den Vorstrafen durchaus etwas gelernt. So habe er sich nicht mehr wie früher selber als Drogenhändler betätigt, sondern sei nur noch als Chauffeur tätig gewesen, um an Drogen für den Eigenkonsum zu kommen. Das Gericht hiess den Mann im Sinne der Anklage schuldig und sprach unter Einbezug der Vorstrafen eine Gesamtstrafe von 42 Monaten aus.