



**Praxis externa dal spital Surses?**

Tge succeda en quest mument ch'il medi Bernd Hausmann da Casti va a Tusan?

7



**Buns en tuts, mo i dat differenzas**

Degustar e premiar ils chaschiels d'alp è ina part integrala da la «Tundeida» a Savognin.

7

DIE SÜDOSTSCHWEIZ

# LA QUOTIDIANA

Redacziun: Via comerciala 22, 7007 Cuiria, tel. 081 920 07 10, fax 081 920 07 15

## La PEB cun ün preventiv equilibrà

■ (anr/bcs) La radunanza regiunala da l'Engiadina Bassa ha dat glüm verda per proseguir culla segunda etapa da la via da velo tanter Ovella ed Alftinstermünz. Davo manüda discussiun ha la radunanza regiunala decis da cuntinuar cul proget sch'al chantun surpiglia 75 pertschient dals cuosts, e sch'al cumün da Valsot es pront da pajar ün import unic da

100 000 francs e surturt in üna prüma fasa il mantegnmain da la via. Il preventiv pel 2014 prevezza ün agüd finanziel per l'Institut Otalpin a Ftan da 140 000 francs. Perquai resultant cuosts a charg dals cumüns da 1 664 490 francs, vuol dir raduond 330 000 francs daplü co'l preventiv 2013.

> PAGINA 9

## Mument istoric

Gastro Alvra/Surses

DA GION NUTEGN STGIER/ANR

■ Ainten l'istorgia da 64 onns dalla Gastro Alvra/Surses era anfignen oz anc mai stada ena donna alla testa dall'uniun. Ossa è chegl sa mido cun neir eligeida Karin Hersche scu nova presidenta. La Gastro Alvra/Surses ruenescha igls ustiers da Beiva anfignen Salouf e da Lantsch anfignen Barvogn. Fundada è chella neida igl 1949 ed avant bung diesch onns appartignivan anc passa 60 ustiers all'uniun. Oz èn chegl anc 41,

chegl è er igl mutev tgi la secziun è angal ple trets an pe da quatter delegos per la radunanza generala dalla Gastro Grischun. Nova presidenta dall'uniun d'ustiers da Surses e Soteses e successoura da Toni Maissen è Karin Hersche. La donna da Savognin ramplazza igl orn da Lantsch tgi è sto igls davos 11 onns parsoura dalla Gastro Alvra/Surses. Da nov appartignan angal ple trets ustiers alla suprastanza anstagl tschingt ustiers.

> PAGINA 5



Igl president partent Toni Maissen cun sia successoura Karin Hersche, l'amprema presidenta dalla Gastro Alvra Surses. FOTO G. N. STGIER

## Plascher digl art

■ (anr/sr) «Art-fun» secloma la pagina d'internet da Heidi Jerger. La pictura artista ha veramein plascher digl art ch'ella fa gia dapi biars onns cun success. All'entschatta plitost sco hobi, sper ina veta professionala intensiva. Tuttina ha ella adina puspei priu il temps da sescolar tier artists da renum internaziunal. Avon dus onns ei l'artista

vegnida si dalla Bassa per secasar a Flond nua ch'ella fageva gia dapi enzacons onns vacanzas e passentava il temps liber. A Surcuolm ha ella endrizzau in atelier da malegiar ed ha ussa fatg da sia pissiun la secunda professiun. In clavau dasperas ha ella midau cun gust en ina gallaria per ses maletgs.

> PAGINA 2

## Laax sto tractar dumonda dal chantun

«Rustico»: La dretgira administrativa sustegn il chantun

■ (cc/lq) Per la Dretgira administrativa dal Grischun èsi cler: Laax na dastga betg relaschar ina zona da planisaziun che blochescha la midada d'utilisaziun da l'hotel «Rustico» en in center per requirents d'asil. Laax sto tractar la dumonda da bajegiar dal chantun. La dretgira administrativa ha numnadain approvà parzialmain il recurs da planisaziun e cumplainmain il recurs da dretg administrativ dal chantun. La regenza ha prendì enconuschientscha dal fatg che la Dretgira administrativa dal chantun Grischun è suandada sia argumentaziun en la sentenza dals 9 d'october 2013. La dretgira administrativa ha decidì che la zona da planisaziun, che la vischnanca da Laax aveva disponì ils 10 da zercladur 2013, saja inadmissibla ed ha fatg las midadas necessarias. En la zona da planisaziun adattada èsi ussa pussaivel da manar in center d'asil. La dretgira administrativa ha perquai incumbenza la vischnanca da Laax da cuntinuar cun la procedura per la permissiun da construcziun ch'era vegnida sistida. La sentenza n'è betg anc en vigur. La regenza spera



Tenor la Dretgira administrativa dal Grischun sto Laax tractar la dumonda da bajegiar dal chantun per in center da requirents d'asil en il hotel «Rustico». FOTO G. ITEM

ussa che la vischnanca da Laax demussia ina tenuta constructiva e ch'ella dettia bainprest la permissiun da construcziun, per ch'il cen-

ter d'asil possa vegnir avert senza ulteriurs retardaments. Ils custs da dretgira da 4500 francs van per set otgavels a donn e cust da la vi-

schinanca. Ultra da quai sto Laax indemnissar il chantun cun 7000 francs. Cunter questa decisiun po Laax recurrer a la dretgira federala.

## «Ün roman vivaint e suvent curius»

■ (anr/rd) I'l Museum Chasa Jaura a Valchava vain preschantà quista saira il roman «Der alte König in seinem Exil». Il scriptur Arno Geiger scriva ün'istorgia davart seis bap chi'd es gnü amala. La malatia Alzheimer, cun la quala sto seis bap viver til ha motivà da scriver ün cudesch. Id ha fascinà al scriptur a verer ch'è seis bap d'eira adonta la malatia plain vitalità, bun spiert ed intelligenza. L'istorgia es vivainta ed il listess mument eir curiusa. Eactur Jaap Achterberg prelegia parts da quist roman in ün möd particular, nempe in fuorma da teater.

> PAGINA 9

## Experts èn fitg optimistic

■ (rtr) Dapi trais onns n'èn las vistas per l'economia svizra betg stadas uschè bunas pli sco ussa. Bunamain in terz dals experts che la banca Credit Suisse ed il center europeic per la perscrutaziun economica han dumandà spetgan ils proxims sis mais in meglierament. Dus terz dals experts èn da l'avis che la conjunctura restia stabila. Ina digren da l'economia svizra spetga mo ina pitschna minoritad dals experts dumandads.

## La ventira ei perfetga

Il cuschinier Manuel Reichenbach ha tschercau ina atgna identitad

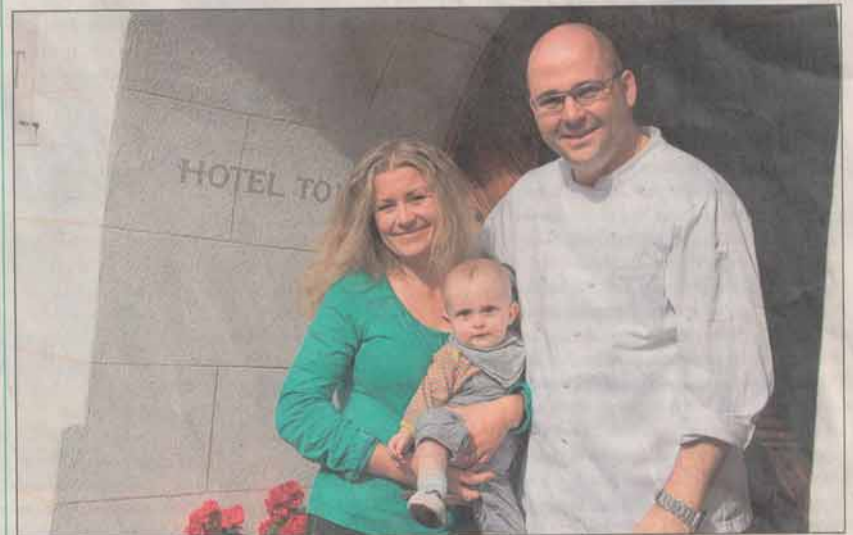
DA GIUSEP VENZIN / ANR

■ Ils 14 puncts da Gault Millau e la nominaziun sco scuvierta digl onn ei stau per Manuel Reichenbach il punct sigl i d'in onn cun gronda truscha. Il mars vargau ha sia dunna Julia parturiu igl emprem fegl e Mattias stat el center dalla ventira malgrad tutta honur contonschida sin camp prof-

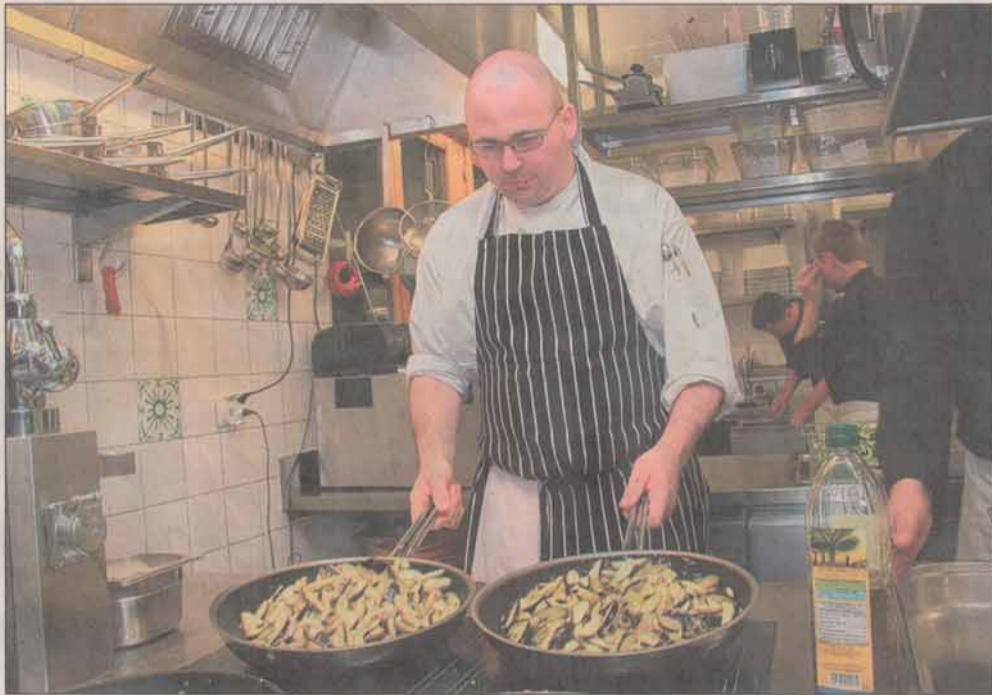
fessiunal. Igl ustier dalla Casa Tödi a Trun ha gudiu ina formaziun professionala tier plirs cuschiniers da reputaziun. Quei, igl engaschi extraordinari e la tscherca d'ina atgna identitad han fatg dad el in capocuschinier. La cuschina tradiziunala numna Manuel Reichenbach il fundament da sia purschida ella stiva dalla Casa Tödi. En quella stat sco

tochen dacheu il hosp el center. «Siu compliment ein las emprema arbagias.» Il cuschinier undrau meina la Casa Tödi ella tschunavla generaziun ed el ei loschs dallas ragischs. Turnar a Trun cun in sacados savida ed experientscha ei adina stada sia finamira.

> PAGINA 3



La ventira ei perfetga: Manuel Reichenbach cun sia dunna Julia ed il fegl Mattias. FOTO G. VENZIN



Cuschinar ei sia pissiun. Gault Millau ha undrau la cuschina da Manuel Reichenbach cun 14 puncts da Gault Millau.



La cuschina tradizionala senza cunfins stretgs ei il fundament dalla purschida ella Casa Tödi a Trun. La foto muossa in dies cavriel en crusta lenn cun crut tgietschen, fondant da randas, buliu tschep e buglia da pastinac.

## Il hosp el center

Manuel Reichenbach dalla Casa Tödi a Trun egl olimp dalla cuschina

DA GIUSEP VENZIN / ANR

■ El Gault Millau digl onn proxim, il guid internaziunal per ils magliabein, figurescha Manuel Reichenbach dalla Casa Tödi a Trun da niev cun 14 puncts. Tier ils puncts dil guid critic ei igl um da 37 onns vegnius remunerats cul tetel «Scuvierta digl onn dalla Svizra tudestga». Manuel Reichenbach ei maridau igl onn vargau ed il mars ha sia dunna russa Julia da St. Petersburg parturiu il fegl Mattias. «Gie, igl ei la ventira perfetga», conceda il cuschinier passiuun ed aschunta: «La sfida crescha denton culla honor.»

### Ina pissiun

Igl avrel 2012 ha Manuel Reichenbach cuschinu a caschun dil Festival da cuschinar ella cuschina dalla Ustria Miracla a Breil. Sco sulet dils tschun cuschiniers presents figurava el buc ella giesta dil guid internaziunal. Tgusch han ils quater cuschiniers Guido Sgier, Andreas Baselgia, Timo Zimmermann e Rudolf Möller sminau ch'ei mondi buca ditg tochen ch'il cuschinier da Trun vegni undrau per siu engaschi extraordinari. «Quei engaschi prestel jeu pils hospes. Il laud da quels ein las empremas arbagias», ha Manuel Reichenbach detg a caschun d'ina scuntrada. Ch'el sa buca

cuschinar sulet pils examinaders ha el saviu cura ch'el ha envidau quels ella Cadi. Quels han allura era fatg ina viseta ell'ustria dil Hotel Tödi ed il cuschinier da gourmet ponderescha cu pomai quels han fatg l'emprova. En scadin cass ein quels stai incantati da quei ch'els han viu e gudiu ella stiva culla pegna marcanta. El decuors dalla stad ha il Hotel Tödi retschert posta da Gault Millau cul giavisch da far indicaziuns detagliadas dil menaschi. «Quei mument ei il puls carschius.» Ed el ei aunc carschius pli feg. 14 puncts e vitier il tetel sco scuivrida digl onn – per Manuel Reichenbach ei in siemi ius en vigur.

### In menaschi da tradiziun

Ella pagina d'internet dalla Casa Tödi figureschan las purschidas culinarias «cumpert, cunvegnet, singul, gourmet e classic». Il singul san ins midar tier singular ed aschuntar cun creativ. Ils sis adjectivs caracteriseschan la purschida culinaria el niev tempel sursilvan dils magliabein. Il fundament dalla purschida culinaria ei la cuschina tradizionala senza cunfins stretgs e cun s'avischinar alla cuschina d'altres culturas. Che quei ein buca mo plaid documentescha la formaziun professiunala dil cuschinier undrau. Manuel Reichenbach ha saviu mirar sur

las schuialas a cuschiniers da num e pum en Svizra ed egl exteriur ed el ha seschau inspirar da quels. A Claustra ha el giu la cuida da cuschinar pil prenzi Charles dall'Engelhartia, mo avontut emprendre dil cuschinier genial Beat Bolliger. Leu ed a Londra ha igl um che puntuescha sias ragischs sentiu il desideri da nezegiar sias habilitads el Hotel Tödi a Trun, el menaschi da famiglia ella tiazra generaziun. Tier ils cuschiniers da num e pum ha Manuel Reichenbach era empriu ch'ei drova ina argna identitad per contonscher success. Quella identitad ha el realisau ella casa dil 16avel tschenaner.

### Novas sfidas

La Casa Tödi a Trun ei in bischu agl ur dalla via cantunala en in vitg che ha era viu meglers temps. Nuotatonmeins ei Manuel Reichenbach perschadius che era quei liug hagi avantatgs. «Trun ei el center dalla Surselva e bein contonschibels», di el savend che la buna cuschina ei tschercada. Culla honor crescha era la sfida. Ils 14 puncts empermettan ina cuschina perfetga e quei di per di. Igl ustier dil menaschi cun 30 letgs ei alla tscherca d'in cuschinier e persunal da servis. Quella tscherca seigi buca semplia. E Manuel Reichenbach ha aunc entgens siemis e finamiras.



La stiva dil Hotel Tödi porscha plaz a rondun 30 persunas. «Nus stuein restar pigns per mantener la qualitad.»



Manuel Reichenbach ha gudiu ina formaziun profunda tier cuschiniers da num e pum. Tuttina ha el creau ina atgna identitad en siu menaschi a Trun. Las tablas tradeschan la qualitad dalla cuschina.



La Casa Tödi ei in bischu en in vitg che ha era viu meglers temps.

FOTOS G. VENZIN/MARCO

### Ustias cun puncts da Gault Millau en Surselva

**16 puncts**  
Barga, Hotel Adula, Flem  
Epoca, Flem

**15 puncts**  
Fausta Capaul, Breil  
Mulania, Laax  
Casa Alva, Trin

**14 puncts**  
Ronde, Flem Casa d'Uaul  
Stiva Veglia, Schnaus  
Casa Tödi, Trun  
Sala Cotschna, Hotel Terma, Val

**13 puncts**  
Miracla, Hotel La Val, Breil  
Postigliun, Andiast  
Hotel Central, Sursaiassa

### Crut tgietschen

600 grams crut tgietschen  
100 grams meila  
1/4 lt vin tgietschen  
100 ml must asch  
2 tschaduns gronds ischiu  
2 tschaduns gronds suc da zitrona  
1 tschadun grond ris da risotto  
2 schalotts fin manizzadas  
3 tschad. gronds carniertg en quadrels  
700 grams pischada  
1 cutgna carn piertg  
4 geneivras  
1 fegl d'arbagia  
1 frastga timian  
1 neghel  
2 tschaduns gronds gelée d'aschetta  
Sal e peiver dil mulin

Mischedar il crut culla meila, il vin tgietschen, must asch, ischiu, suc da citrona e ris e schar trer sil pli pauc in di. Barsar cuort la schalotta ensem culla carn piertg e dar vitier il crut marinau, la cutgna carniertg e las speziarias en in satget e schar cuer tier ina flomma pintga. Allontanar il satget da speziarias e cungir il crut cun sal, peiver ed il gelée d'aschetta.