



INSERAT

Heute 19 Uhr: Infoabend in Chur
Meine Schule. Meine Zukunft.

Vier Spuren als Wunschlösung

Ob das Pilotprojekt zum **Stauregime auf der A13 zwischen Chur und Thusis** fortgesetzt wird, entscheidet das Astra. Die Kantonspolizei hat bereits ihre Wünsche deponiert.

► ENRICO SÖLLMANN

Der Kantonspolizei Graubünden als Betreiberin der A13 ist es ein Anliegen, den Verkehr zwischen Chur und Thusis flüssiger zu gestalten. Dies gab Barbara Hubschmid, Chef-in Verkehrs-polizei, gestern bei der Präsentation der jährlichen Unfallstatistik in Chur bekannt. Der besagte Abschnitt führt vor allem im Sommer während Ferienwochenenden zu längeren Staus. Gemeinsam mit dem Bundesamt für Strassen (Astra) führte die Kantonspolizei daher ab Mitte Juli 2016 ein Pilotprojekt durch, bei dem das Tempo zwischen Chur und Thusis Richtung Nord und Süd von 100 km/h beziehungsweise 120 km/h auf 80 km/h reduziert wurde. Die Signalisation der Geschwindigkeit stellte die Polizei dabei jeweils von Freitag bis Sonntag manuell um.

Laut Hubschmid verlief das Projekt vor allem auf der Südspur erfolgreich. «Dank der Harmonisierung des Tempos lief der Verkehr flüssiger.» Auf der Nordspur habe sich der Erfolg wegen der ungenügenden Wahrnehmung der Signali-



Auf der **Südspur der A13 zwischen Chur und Thusis** gab es dank eines Pilotprojekts im Sommer 2016 weniger Stau als in den Vorjahren. (YB)

sation nicht eingestellt. Die Kantonspolizei hat aus diesen Gründen ihre Wünsche beim Astra als Besitzerin der A13 deponiert. Die optimale Lösung wäre ein Ausbau der A13 zwischen Reichenau und Rothenbrunnen von zwei auf vier Spuren – inklusive Isla-Bella- und Plazzastunnel. «Derzeit ist das noch Zukunftsmusik», so Hubschmid mit Verweis auf die lange Liste für den Ausbau des Nationalstrassennet-

zes. Die Polizei wünscht sich deshalb eine dauerhafte elektronische Signalisation auf der Südspur, die bei entsprechendem Verkehrsaufkommen das Tempo reduziert und nach Auflösung des Staus wieder erhöht. Auf der Nordspur soll das Pilotprojekt mit einer optimierten Signalisation fortgesetzt werden. Der Ball liegt in jedem Fall beim Astra.

GRAUBÜNDEN Seite 5

Viele Kantone haben die Finanzen im Griff

BERN In etlichen Deutschschweizer Kantonen fallen die Abschlüsse für 2016 besser aus als erwartet. Sie weisen unter dem Strich schwarze statt rote Ziffern aus oder zumindest kleinere Defizite als befürchtet. Das zeigen die Zahlen von 15 der 26 Kantone. Zusammengezählt belaufen sich die für 2016 budgetierten Defizite in den 15 Kantonen auf 1185,05 Millionen und die veranschlagten Überschüsse auf 287,5 Millionen Franken.

Effektiv beträgt die Summe der Defizite nun aber 616,4 Millionen Franken und die der Überschüsse 679,5 Millionen Franken. Die Ausgaben haben die Kantone laut Andreas Huber, Sekretär der Finanzdirektoren-Konferenz, im Griff. Eine Ausnahme seien der Gesundheits- und der Sozialbereich. Die wachsenden Gesundheitskosten sind in seinen Augen aber nicht allein auf die alternde Bevölkerung oder den Mengeneffekt zurückzuführen. (SDA)

SCHWEIZ Seite 16

Initiative «Prima i nostri» vorgestellt

BELLINZONA Die Tessiner SVP hat gestern, sechs Monate nach der Volksabstimmung «Prima i nostri» («Zuerst die Unseren»), eine parlamentarische Initiative vorgelegt. Über dieses Anwendungsgesetz zum Inländervorrang muss nun das Tessiner Parlament entscheiden. Das Anwendungsgesetz zu «Prima i nostri», welches gestern in Bellinzona der Öffentlichkeit vorgestellt wurde, sieht einen umfassenden Inländervorrang vor. Der Arbeitgeber soll in Zukunft nachweisen müssen, dass er keinen gleich qualifizierten Inländer finden konnte, bevor er eine Person aus dem Ausland anstellt. (SDA)

SCHWEIZ Seite 16

Schotten wollen Referendum

EDINBURGH Nur einen Tag vor der britischen EU-Austrittserklärung hat das schottische Parlament gestern einem erneuten Referendum zur Trennung von Grossbritannien zugestimmt. Das Parlament erteilte in Edinburgh Regierungschefin Nicola Sturgeon das Mandat für die Verhandlungen mit London. (SDA)

WELT Seite 17

EXKLUSIV IM BT

Maseiner Kulturgut vor dem Abbruch gerettet

Nur zu oft fallen sogar Fachkräfte, die es eigentlich besser wissen müssten, vorschnell negative Urteile über den Zustand historischer Bauten. Dieser Meinung ist auch ein erfahrener Altmeister der Bündner Architektur: der Thusner Hans Marugg. Ein konkretes Beispiel dafür hat er jüngst in Masein selber erlebt – die Gemeinde schätzte das sogenannte Eichholzer-Haus im Ausserdorf als nicht mehr rettbar ein, zu schlecht sei sein Zustand. Es sollte verkauft und je nachdem abgerissen werden – doch Marugg selber wurde vom Architekten zum Bauherrn und erwarb die Liegenschaft, um sie zu restaurieren und damit zu retten. Nach zwei Jahren Planung und Ausführung ist das Gebäude mit baulichen Wurzeln im 16. Jahrhundert nun nach denkmalpflegerischen Grundsätzen komplett erneuert, Ende dieser Woche können die Mieter einziehen. Im Mai wird dann auch das ebenfalls von Marugg renovierte historische Nachbarhaus für den Bezug bereit sein. (JFP)



GRAUBÜNDEN Seite 3

HTW schafft Innovationslabor

Hochschule und Unternehmen sollen im neuen Labor zusammenkommen. Letztere können fernab vom Arbeitsalltag Produkte und Dienstleistungen entwickeln, während die HTW ihren Studierenden eine neue, praxisnahe Lernplattform bieten kann.

GRAUBÜNDEN Seite 6

Lehrplan 21 ungefährdet?



Die Doppelinitiative zur Schule, die sich vor allem gegen den Lehrplan 21 richtet, ist formell gültig. Zum Inhalt will die Regierung laut Martin Jäger Abklärungen treffen.

GRAUBÜNDEN Seite 5

Misoxer Winzer sind in Aufruhr

Die goldgelbe Vergilbung ist vom Tessin auf San Vittore im Misox übergeschwappt und bringt die Weinberge in Gefahr. Die gefährliche Pflanzenkrankheit wird von Zikaden übertragen, die nun von den Winzern bekämpft werden müssen.

GRAUBÜNDEN Seite 3

Talentschülerin verblüfft



Die 14-jährige Berenice Wicki ist Junioren-Weltmeisterin in der Halfpipe. Die Aargauerin verblüffte auf dem Crap Sogn Gion Zuschauer, Punktrichter und nicht zuletzt sich selbst.

SPORT Seite 12

Berg-Liebe geht durch den Magen

Kulinarik ist ein riesiges Thema – auch in der Höhe. Doch es gibt Nachholbedarf.

Der zweite Tag des Tourismusforums Alpenregionen (TFA) im Ötztal, das heute seinen Abschluss findet, widmete sich unter anderem dem Thema Food. Hanni Rützler, Future Food Trend-Expertin am Zukunftsinstitut, zeigte relevante

Food Trends in der Höhe auf. In ihrem Referat veranschaulichte Rützler, wie die alpine Gastronomie auf die Trends reagieren sollte. Das «Bündner Tagblatt» traf sie am Rande der Veranstaltung zum Interview. Ein weiterer Höhepunkt des

zweiten Forumtages war ein Gespräch mit Rainer Flaig. Der Direktor der Saastal Bergbahnen zog am TFA exklusiv Bilanz zur 222-Franken-Saisonabo-Aktion. (NM)

GRAUBÜNDEN Seite 7



Im magischen Licht der Laterne

Seit mittlerweile über zehn Jahren gibt es in Chur die **Kindertheater AG Miracolux**. Ins Leben gerufen wurde sie von der Primarlehrerin und Spiel- und Theaterpädagogin **Mirjam Alig-Wehrli**. Von Anfang an hat die Churerin jedes Jahr ein eigenes Stück geschrieben, das die Kinder

einstudiert und aufgeführt haben. In diesem Jahr steht **«Unter der Laterne»** auf dem Programm. Das BT hat den **21 Kindern** bei einer Probe zugeschaut. (FOTO OLIVIA ITEM)

KULTUR Seite 11

Rhätische Bahn
Familienbillet
für CHF 29.00

Sonntags-Erlebnisse für die ganze Familie!
www.rhb.ch/familienbillet

graubündenPASS

«Die Standardisierung der alpinen Küche ist sehr traurig»

Als **Pionierin der Ernährungswissenschaften** bringt Hanni Rützler Themen rund um Food und Essen auf den Tisch. So auch am zweiten Tag des **Tourismusforums Alpenregionen** im Ötztal. Im Interview spricht sie über **aktuelle Food-Trends**.

► NADJA MAURER

BÜNDNER TAGBLATT: Heute gibt es Flexitarier, Vegetarier, Veganer, Pollo-tarier, Pescetarier... Frau Rützler, was ist mit uns Menschen und unserem Essverhalten los?

HANNI RÜTZLER: Ich denke, uns geht es gut. Wir lernen so langsam, mit dem Lebensmittelüberfluss umzugehen und probieren aus, welcher Ernährungsstil zu einem passt, welche Nahrungsmittel man wählt und welche nicht. Das Bewusstsein dafür, etwas zu essen, das gut für die Zukunft ist – für die Landwirtschaft, Ethik, Moral oder die Religion –, ist gestiegen.

In Ihrem Referat sagten Sie, dass es heute eher heisst «man ist, was man nicht isst» und nicht «man ist, was man isst».

Während ein, zwei Generationen haben wir einfach alles gegessen. Es ist nun spürbar, dass dieses alte Paradigma «schneller und billiger» nicht mehr greift. Die Gesellschaft macht sich Gedanken über das Essen. Die alten Rezepte bieten keine Antworten mehr auf die aktuellen Probleme – Stichworte Nachhaltigkeit, Ressourcen, Regionalität.

Was heisst das für Gastronomiebetriebe?

Mit Standardrezepten der letzten 20 Jahren kann man kaum mehr jemanden glücklich machen. In manchen Regionen sind die Gastronomen wirklich fast stehen geblieben, ja fast zurück geblieben. Die hatten so viel mit dem Preiskampf zu tun, dass sie nicht mehr auf die Qualität der Produkte schauten. Damit werden sie austauschbar und geraten noch stärker in die Preisfalle hinein. Man muss sich ein neues Konzept überlegen, um preisorientierte Kunden besser zu erreichen oder sich mit einem klaren Commitment zur besseren Qualität nach der Decke strecken.

Wie beurteilen Sie die Situation in der alpinen Gastronomie in der Schweiz? Auch die Schweiz leidet darunter, dass Gäste nicht mehr so lange bleiben und spontan entscheiden. Sie



Hanni Rützler, Future-Food-Trend-Expertin am Zukunftsinstitut, referiert am Tourismusforum Alpenregionen zu Food-Trends. (FOTO NADJA MAURER)

werden mobiler und ihre Ansprüche sind differenzierter. Mir hat das Beispiel des einen Referenten gut gefallen. Er sagte, dass sich manche Veganer in den Skiferien die ganze Woche von Pommes und Salat ernähren, weil das passende Angebot fehlt. Die Standardisierung der alpinen Küche im Winter ist sehr traurig. Wir haben so viele regionale Schätze. Wir haben die Kunden aber auch dazu erzogen, die ewig gleichen Klassiker zu nehmen. Damit machen wir uns austauschbar.

Schluss mit Schnitzel und Pommes? Muss es denn immer ein Schnitzel sein? Meist wird das billigste Fleisch verwendet und schmeckt auch nicht wirklich gut.

Sie haben die Regionalität angesprochen. Seit 20 Jahren spricht man von diesem Trend. Warum immer noch? Die Gastronomen fokussieren sich auf unterschiedlichem Niveau auf das Lokale. Bei den einen ist das einfach nur das Benennen der regionalen Speisen, bei den anderen das

Deklarieren, woher die Produkte kommen. Die Elite der Gastronomen spitzt diesen Trend nun aber zu. Ich bezeichne das als «brutal lokal». Sie wollen, dass die Gäste kommen und wissen, wie die Region schmeckt. Sie sammeln hochsaisonale Alpenkräuter und -beeren und machen «Wild Food». Sie arbeiten mit regionalen Produzenten zusammen und zeigen dem Gast das Handwerk. Oder sie backen selber Brot. Diese regionale kulinarische Rezeptur irritiert, aber inspiriert und verbindet die Leute stark mit der Region.

Regionalität und Saisonalität ist aber auch eine Kostenfrage.

Ja und nein. Es funktioniert heute nicht mehr, ein billiges Schnitzel zu nehmen und dieses teuer zu verkaufen. Natürlich muss man eine Zusammenarbeit etwa mit einem regionalen Bäcker durchrechnen. Aber wenn ich billiges Standardbrot kaufe, muss ich vieles davon wegschmeissen, da es nicht so lange haltbar ist. Ein klassisches Sauer-

teigbrot hingegen wird nach drei, vier Tagen erst so richtig gut. Die Küche muss diese Produkte schätzen lernen und anders damit umgehen. Auch beim Gemüse heisst es oft, dass es teuer ist. Dabei kann man doch so viel mehr vom Produkt verwenden. Nehmen wir das Grün des Radieschens als Beispiel. Das schmeckt hervorragend! Dadurch ergeben sich neue Ansätze.

In einem Referat wurde gesagt, dass drei Prozent der Schweizer Bevölkerung heute vegan isst. Wie wird es in fünf Jahren aussehen? Wohin wird sich die Diskussion bewegen?

Ich glaube, dass drei Prozent übertrieben ist. Ich gehe von weniger aus. Jedenfalls wird das Fleisch in Zukunft noch stärker hinterfragt werden. Das Gemüse indes wird an Bedeutung gewinnen. Ich glaube nicht, dass alle zu Veganern werden, aber vegane Gerichte werden Teil unserer Esskultur werden.

Hanni Rützlers Foodreport 2017 unter www.futurefoodstudio.at

222-Franken-Pass sorgt für schwarze Null

Saas-Fee hat mit seiner **Crowdfunding-Aktion** – ein 1-Jahr-Saisonpass für 222 Franken – eine massive Preisdiskussion in der Bergbahnbranche losgetreten. Am **Tourismusforum Alpenregionen** zogen die Verantwortlichen exklusiv Bilanz.

Für die Saastal-Bergbahnen im Wallis war die erste Crowdfunding-Aktion in der vergangenen Wintersaison ein voller Erfolg. Rainer Flaig, Delegierter des Verwaltungsrates der Saastal Bergbahnen AG, bediente seine Branchenkollegen am 27. Tourismusforum Alpenregionen im Ötztal erstmals mit Zahlen zum «Hammerdeal». Während fünf Wochen konnten Gäste im Oktober 2016 auf einer Crowdfunding-Plattform eine Saisonkarte für 222 Franken reservieren; auch Karten für drei (622 Franken) und 15 Wintersaisons (2999 Franken) standen zur Verfügung.

Wie Flaig ausführte, konnte der Walliser Bahnbetrieb letzte Wintersaison dank dem neuen Preiskonzept 50 Prozent mehr Ersteintritte verzeichnen. Mit knapp 500 000 Skierdays habe man damit den Stand erreicht wie zuletzt vor zehn Jahren, so der Direktor. Innert fünf Wochen waren 90 000 Saisonkar-

ten bestellt worden – wobei letztlich 75 000 Karten effektiv verkauft wurden. «Wir haben in dieser Zeit so viel Umsatz generiert wie sonst im ganzen Jahr», zeigte Flaig auf. Die Saastal-Bergbahnen, die zuvor rund 1800 Saisonkarten zu einem

Preis von gut 1000 Franken verkauft hatten, würden im laufenden Geschäftsjahr dank 20 bis 25 Prozent mehr Ertrag in der Kasse «eine schwarze Null schreiben».

Die Aktion der Saastal-Bergbahnen sorgte in der Branche für Kopf-

schütteln und Unmut, sie würde den Markt zerstören, hiess es. Flaig, einst Direktor der Lenzerheide-Bergbahnen, verteidigte das Preiskonzept: «Wir rabattieren nicht, sondern sorgen für eine höhere Wertschöpfung des Gastes.» Normalerweise käme der Gast drei Mal in der Saison. Die Karte schaffe Anreize, die Destination öfters zu besuchen. Davon profitierten auch die Leistungsträger. Ein Erfolg sei vor allem die Kampagne gewesen, sagte er weiter. 63 Millionen Kontakte konnten erreicht werden. Diesen Kundenstamm wollen die Bergbahnen in Saas-Fee nun pflegen.

Für die nächste Saison 2017/18 wurde die Aktion bereits wieder gestartet, neu mit «zusätzlichen Mehrwerten», wie Flaig ausführte. Bis 22. April 2017 müssen 77 777 Karten verkauft werden, damit der Deal zustande kommt. Bis gestern Abend waren es um die 14 100 reservierte Saisonkarten. NADJA MAURER



Rainer Flaig von den Saastal-Bergbahnen (rechts) steht Roland Zegg, Grischconsulta-Geschäftsführer, Red und Antwort zum «Hammerdeal». (NM)

KURZ GEMELDET

Dem Fischotter auf der Spur Kommt der Fischotter zurück? Dieser Frage widmet sich die nächste Ausgabe der Vortragsserie Naturspur des Bündner Naturmuseums in Chur. Museumspädagoge Flurin Camenisch stellt den ehemaligen und zukünftigen Bewohner unseres Kantons genauer vor und zeigt auf, weshalb er bei uns verschwunden ist, wie er lebt und wo man ihn heute noch beobachten kann. Denn als Fischereischädling verschrien, wurde der Fischotter bis Mitte des 20. Jahrhunderts verfolgt und gejagt. In Graubünden konnte man einzelne dieser pelzigen Wasserbewohner noch bis Ende der Siebzigerjahre beobachten, seit 1989 gilt der Fischotter in der Schweiz aber als ausgerottet. Der Vortrag beginnt um 17 Uhr und dauert zirka 45 Minuten. Er richtet sich an Menschen ab neun Jahren. Für Kinder ist der Eintritt gratis, für Erwachsene beträgt er sechs Franken.

INSERAT

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

The Boss Baby - Die Animationskomödie erzählt, wie die Geburt eines neuen Babys das Familienleben grundlegend verändert.

13.45 **2D** **VORPREMIERE**
18.45 **3D** Deutsch ab 6 empf 8 J.

Die Schöne und das Biest - Neuverfilmung des Märchens mit Emma Watson und Dan Stevens.

16.00 **2D** Deutsch ab 6 empf 10 J.

Saban's Power Rangers - Neuverfilmung der Kultserie aus den 90ern um eine Gruppe Schüler mit übermenschlichen Kräften, die die Welt retten muss.

21.00 Deutsch ab 12 empf 14 J.

VORANZEIGE Donnerstag, 30.03.2017

Live aus dem Royal Opera House London Madame Butterfly

Oper in drei Akten von Giacomo Puccini
19.45 Türöffnung, 20.00 Beginn Live-Übertragung
Dauer: ca. 2 Std. 55 Min. (inkl. 1 Pause)

KINOCENTER Theaterweg 11 · 081 258 32 32

Saban's Power Rangers - Neuverfilmung der Kultserie aus den 90ern um eine Gruppe Schüler mit übermenschlichen Kräften, die die Welt retten muss.

13.00 Deutsch ab 12 empf 14 J.

Kong: Skull Island - Ein Forscherteam entdeckt den mythischen Kong auf einer Insel.

13.45, 21.00 **2D** Deutsch ab 12 empf 14 J.

Plötzlich Papa! - Demain Tout Commence - Samuel (Omar Sy) lebt in Südfrankreich und genießt sein Singeleben – bloss keine Verpflichtungen, bitte!... bis er erfährt, dass er eine Tochter hat um die er sich kümmern soll!

13.45 **Letzter Tag** Deutsch ab 6 empf 10 J.

Die Schöne und das Biest - Neuverfilmung des Märchens mit Emma Watson und Dan Stevens.

15.45 **3D**
20.45 **2D** Deutsch ab 6 empf 10 J.

Bailey - Ein Freund fürs Leben - Komödie über einen Hund, der immer wiedergeboren wird.

16.15 Deutsch ab 6 empf. 10 J.

Der Frosch - Ein warmherziger Film über Lebenskrisen und wie man sie schlimmer macht.

16.15 **Dialekt** ab 12 empf 14 J.

Boston - Patriots Day - Nach Explosionen während des Marathons in Boston findet die Polizei fieberhaft nach den Attentätern.

18.15 **Letzter Tag** E/d/f ab 12 empf 14 J.

Die göttliche Ordnung - Der neue Schweizer Kinofilm rund um die Einführung des Frauenstimmrechts.

18.30 **Dialekt** ab 12 J.

Rammstein: Paris - Ein Konzertfilm über die deutsche Rockband Rammstein, aufgenommen bei zwei Konzerten.

18.30 **OV** ab 16 J.

Life - Die Crew der Raumstation erforscht ausserirdisches Leben auf dem Mars, das intelligenter als angenommen ist und zur Gefahr wird.

20.45 Deutsch ab 16 J.

Voranzeige

Lunchkino von Donnerstag 30.03.2017

The Boss Baby - Die Animationskomödie erzählt, wie die Geburt eines neuen Babys das Familienleben grundlegend verändert.

12.00 **3D** E/d/f ab 6 empf 8 J.

Die göttliche Ordnung - Der neue Schweizer Kinofilm rund um die Einführung des Frauenstimmrechts.

12.00 **Dialekt** ab 12 J.

Der Frosch - Ein warmherziger Film über Lebenskrisen und wie man sie schlimmer macht.

12.15 **Dialekt** 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.