

Im Wildschutzaun gelandet

Gestern Nachmittag hat sich auf der Autobahn A13 bei Leggia ein Selbstunfall ereignet. Eine 25-jährige Frau ist dabei mit ihrem Personwagen von der Strasse abgekommen und im Wildschutzaun gelandet.

Die Lenkerin fuhr auf der A13 Richtung Süden. Kurz vor 15 Uhr geriet sie auf der Höhe von Leggia rechts von der Strasse ab. Sie fuhr die Böschung hinunter und landete schliesslich im Wildschutzaun. Die Frau blieb unverletzt. Das Fahrzeug und der Wildschutzaun wurden erheblich beschädigt. Die Frau sagte aus, dass sie beim Lenken kurz eingeschlafen sei. (bt)

Wäscheria übernimmt Chem Tex in Davos

Die Wäscheria Textil Service AG hat gestern bekannt gegeben, dass sie die Chem Tex GmbH, eine chemische Reinigung in Davos, übernommen hat und damit einen ersten Schritt in den grossen Bündner Kurort gemacht habe.

Die Wäscheria ist die grösste private Wäscherei im Kanton Graubünden und dem Sarganserland mit den drei Betrieben in Ilanz, Samedan und Bad Ragaz. Täglich werden bis zu 22 Tonnen Tisch- und Bettwäsche sowie Frottee gewaschen. Das Unternehmen mit rund 120 Mitarbeitenden wurde 1972 von Flimsner Hoteliers gegründet. Zu ihren Kunden gehören beispielsweise Betriebe aus dem Gastgewerbe, Spitäler oder Heime.

Das Textilpflege-Unternehmen Chem Tex GmbH betreut seit 30 Jahren Stammkunden in Davos und Klosters. Die bisherigen Eigentümer Maria und Peter Bischoff haben sich entschieden, ihr Unternehmen in andere Hände zu übergeben und damit die Zukunft zu sichern. Sie werden weiterhin die Geschäftsführung der Chem Tex ausüben. Mit der Übernahme durch die Wäscheria können die Kunden der beiden Unternehmen von einem noch besseren Angebot und den Synergien der beiden Unternehmen profitieren. (bt)

BT-BLOG



Die Qual der (Namens-)Wahl

Joseph, Emma, Inka, Traugott, Heidi, Gabriel oder doch lieber Kevin, Sunday, Justin, Jamie, Miley? Als werdende Eltern hat man wirklich die Qual der (Namens-)Wahl. Soll das Kind einen altmodischen, traditionellen Namen bekommen oder einen Mode-Namen made in USA? Unzählige Bücher, Apps und Homepages unterstützen Mami und Papi in spe bei der Suche, erklären Herkunft und Bedeutung des Namens.

Einfach ist es wahrlich nicht, einen (passenden) Namen für den Nachwuchs, den man bisher nur von Ultraschallbildern kennt, zu finden. Ich persönlich bin ja der Meinung, wir sollten es wie die Dänen machen und dem Kind den Namen erst geben, wenn es da ist und man es kennengelernt hat. Eine schöne Tradition.

Eines aber sollten sich alle werdenden Eltern bewusst sein: Den Namen, den wir unserem Kind heute geben, trägt es ein Leben lang – ob es CEO eines bedeutenden Unternehmens wird, Investmentbanker, Bundesrat, Musiker, Gärtner oder Polizist ...

Übrigens, wie wir uns entscheiden werden und ob unser Kind am Anfang bloss «xy» heissen wird, bis wir es erst einmal richtig kennengelernt haben, werden Sie liebe Leserin, lieber Leser, in Bälde auf diesem Blog erfahren. (bt)

Auf der BT-Redaktion sind drei der festgestellten Mitarbeiterinnen schwanger. Noch bis zur Geburt – Mitte bis Ende Sommer – werden die Redaktorinnen Sarah Blumer und Denise Erni sowie Dienstchefin Susanne Taverna im BT und auf www.suedostschweiz.ch von ihren Erlebnissen, von Begegnungen und Kuriositäten unter anderen Umständen berichten.

PORTRÄT

«Das Beste in der Küche ist Natürlichkeit»

Kurt Rössli ist der beste Kochlehrmeister der Schweiz. Das BT hat mit dem Küchenchef des Hotels «Waldhaus» in Sils Maria über die Jugend und gute Küche gesprochen und dabei auch noch ein Rezept erhalten.

Von Aline Tännö

Es brutzelt und köchelt leise vor sich hin in grossen und grösseren Töpfen in der Küche des Hotels «Waldhaus» in Sils Maria. Der Meister über all die Köstlichkeiten und 22 Angestellte ist seit 15 Jahren der gebürtige Entlebucher Kurt Rössli. Er scheint seine Aufgabe sehr gut zu machen: Im Mai ist er von der Organisation Gastrosuisse als «Lehrmeister des Jahres» in der Kategorie Koch ausgezeichnet worden.

Menschlich im Umgang

«Am wichtigsten bei meiner Arbeit ist die Menschlichkeit», erklärt Rössli ruhig und klar, wie er laut seinem ehemaligen Lehrling Reto Brändli, der ihn für die Auszeichnung angemeldet hat, auch bei der alltäglichen Arbeit sei. Menschlich wolle er als Vorgesetzter mit den Mitarbeitern in seinem Team umgehen, aber umgekehrt fordere er dies auch von ihnen. «Wir machen alle alles. Wenn wir Gemüse zu schälen haben, stellen wir uns an einen grossen Tisch und erledigen es gemeinsam», sprudelt es aus dem Küchenchef hervor, der etwa so schnell spricht, wie er schneit.

Die sonst in der Branche verbreitete starre Hierarchie scheint es im «Waldhaus» nicht zu geben. Der Lehrmeister steht seinen Schützlingen auch bei privaten Problemen zur Seite. «Manchmal wackelt das Leben der Jungen



«Menschlichkeit ist wichtig»: Der Küchenchef des Hotels «Waldhaus», Kurt Rössli, über seine Einstellung als Lehrmeister. (at)

schon, wenn sich beispielsweise ihre Eltern trennen oder sie Beziehungsprobleme haben.» Dann steht der Vater zweier jugendlicher Töchter mit Rat zur Seite. Schon seit vielen Jahren: «Bereits als ich noch in der Lehre war, war ich für Unterstifte verantwortlich. Sie waren wie Geschwister für mich.»

Ob sich die Jugendlichen in den vergangenen Jahren verändert hät-

ten? «Alles hat sich verändert in den letzten 20 Jahren! Sicherlich sind die Jugendlichen besser informiert als wir damals und fragen mehr. Aber ob sie wirklich mehr wissen, ist nochmal eine andere Frage», meint er nachdenklich.

Von Sörenberg in die Welt

Seine eigene Lehre hat der Küchenchef im luzernischen Sören-

berg absolviert. «Es war vor allem streng und autoritär. Aber der Lehrmeister hat mir auch die Freude für den Beruf vermittelt.» Im Anschluss daran arbeitete der Luzerner im «Steigenberger»-Hotel in Saanen, im Kantonsspital Sursee und im Landgasthof Buriel in Thal. Dann zog er in die weite Welt hinaus: Nach Singapur, in einige Küchen in Italien und auf ein russisches Flussschiff verschlug es ihn, bis er 1991 nach Sils Maria kam.

Und das, obwohl er eigentlich gar nicht Koch werden wollte: «Mein Vater arbeitete als Koch und als Metzger. Eigentlich wollte ich Landwirt werden.» Das fände er noch heute einen der schönsten Berufe überhaupt: «Das Leben im Rhythmus der Natur, mit den Tieren, voller Abwechslung.» Kochen sei immer sein Hobby gewesen – und sei es auch heute noch, obwohl er beruflich koche. Mit viel Freude sei er an der Arbeit. «Ich koche alles gern.»

«Köche sind dankbare Esser»

Und er isst auch gern. «Das Beste ist, wie überall im Leben, Natürlichkeit.» Wenn seine Ehefrau, eine Salzburgerin, Salzburger Spezialitäten zubereite, dann geniesse er das sehr, sagt er schwelgend. «Köche sind äusserst dankbare Esser. Wir haben so wenig Zeit. Ein einfaches Gericht aus guten Zutaten mit einem feinen Glas Wein, das ist wunderbar.»

Doch was soll auf den Tisch, wenn die Zeit für grosse Menüs fehle und einen der Kühlschrank angähne? «Eine Panzanella! Ein Stück Brot, eine Tomate, ein bisschen Gurke, und was sonst noch so vorhanden ist, mit ein wenig Olivenöl gibt einen vorzüglichen Brotsalat», sagt er, und stellt sich wieder neben seinen ehemaligen Lehrling Brändli, um den Haufen «Pro spezie rara»-Mangoldstängel zu schälen. Ruhig, klar, bestimmt.

Integration

Neue Internetplattform

Das Bundesrecht verpflichtet Bund, Kantone und Gemeinden, Ausländerinnen und Ausländer über die Lebens- und Arbeitsbedingungen in der Schweiz sowie über bestehende Integrationsangebote angemessen zu informieren. Dies geschieht nun mit einer neuen Internetplattform zum Thema «Integration Graubünden» www.integration.gr.ch und mit verschiedenen Informationsbroschüren in zwölf Sprachen.

Die Internetseite richtet sich an neuzuziehende und bereits ansässige Ausländer, an die einheimische Bevölkerung sowie an Behörden und im Integrationsbereich tätige Institutionen und Organisationen. Sie bietet Zugewanderten einen umfassenden Überblick über das Leben in der Schweiz und im Kanton Graubünden. Vorerst besteht die Internetseite in der deutschsprachigen Version. Weitere Sprachen werden ab Herbst zur Verfügung stehen.

Die Informationsbroschüre soll ab diesem Sommer über die Gemeinden an neuzuziehende Ausländerinnen und Ausländer gratis abgegeben werden. (bt)

Ilanz

Einsatzzentrale 144 erneuert

Die zwölfjährige Sanitätsnotrufzentrale 144 des Kantons Graubünden ist renoviert, neu eingerichtet und entspricht seit dem 1. Juli den arbeitsmedizinischen Vorgaben.

In der Sanitätsnotrufzentrale (SNZ) 144 zählt jede Sekunde. Die Anforderungen an das Notrufteam sind hoch, und täglich werden Höchstleistungen erbracht. Deshalb ist ein ergonomischer, gesunder Arbeitsplatz zentral. Nach zwölf Jahren Einsatz wies die alte Zentrale Verschleisserscheinungen auf und entsprach nicht mehr den arbeitsmedizinischen Vorgaben. «Es war an der Zeit den neuen Anforderungen gerecht zu werden und für einen angenehmen Arbeitsplatz zu sorgen», so Beat Zurfluh, Leiter SNZ 144.

Im Rahmen der Renovation wurde die gesamte Einsatzzentrale geräumt und eine provisorische Einsatzzentrale aufgebaut. Da die Notrufnummer nicht abgeschaltet werden konnte, wurde jeweils nur eine Arbeitsstation auf einmal ab- und

im Provisorium wieder aufgebaut. Dies geschah jeweils von 3 Uhr bis 7 Uhr morgens, wenn normalerweise am wenigsten Notrufe eingehen. Durch dieses Vorgehen waren immer zwei Arbeitsplätze voll einsatzbereit.

Feierliche Eröffnung

Mit einer kleinen Feier wurde die neue Einsatzzentrale am 1. Juli eröffnet. Pfarrer Alfred Cavelti und Pfarrerin Nora Blatter segneten die

Räumlichkeiten ein. Bei der Renovation wurde in moderne, in der Höhe verstellbare Pulte, in eine verbesserte Raumaufteilung, einen neuen Boden und in frisch gestrichene Wände investiert.

Nach der Renovation ist Polycorn, das digitale und abhörsichere nationale Funknetz, die nächste Herausforderung für die SNZ 144. Beim Umbau konnten aber infrastrukturell schon die ersten Weichen gelegt werden. (bt)



Blick in die renovierte Einsatzzentrale.

(zVg)