

«Netzwerkfrau» in Ilanz ist startklar

Ab November trifft sich «Netzwerkfrau» – ein Treffpunkt für Frauen – einmal monatlich am Sonntagabend, 20 Uhr, in der «Brasserie Potpurri» in Ilanz. Der Auftakt ist am Sonntag, 20. November.

Ziel der drei Initiantinnen *Monica Hänni*, *Castrisch*, *Marlis Derungs*, Ilanz, und *Carin Cadonau*, Ilanz, ist es, die Frauen in der Surselva zu vernetzen, indem regelmässig Themenabende mit Referaten angeboten werden. Das Spektrum der Themen sei bewusst sehr weit gefasst, und der Anlass trage weder politische noch religiöse Färbung, heisst es in einer vorliegenden Mitteilung. Die Abende sollen den Frauen aber auch dazu dienen, untereinander Kontakte zu knüpfen. (bt)

20. November: Information & Genuss, 18. Dezember: Märchen für die Frau, 15. Januar: Januarloch – oder -fülle, 19. Februar: Weinknigge, 18. März: Das Buch und sein Autor, 15. April: Cumulus, Facebook & Co; jeweils 20 Uhr, «Brasserie Potpurri», Ilanz.

Wie geht die Schweiz mit Risiken um?

Am Donnerstag, 27. Oktober, findet um 20.15 Uhr ein Vortrag der Naturforschenden Gesellschaft Graubünden zum Thema «Die Katastrophe in Japan – Wie gehen wir mit Risiken um?» mit Professor Jakob Rhyner, United Nations University, Bonn, statt. Der Vortrag handelt davon, wie wir auf seltene Ereignisse reagieren sollen, die den gewohnten Rahmen verlassen und was wir aus Japan lernen können.

Der Vortrag dauert bis 21.30 Uhr und findet im Saal Brandis neben dem Bündner Kunstmuseum statt. Anschliessend besteht die Möglichkeit, sich in geselligem Rahmen mit dem Referenten zu unterhalten. Aus Kostengründen sind Nicht-Mitglieder der NGG gebeten, einen Unkostenbeitrag von 10 Franken beizusteuern. (bt)

KURZ GEMELDET

● **Sperrung Samnaunerstrasse:** Ab heute Montag, 17. Oktober, 12 Uhr, bis Mittwoch, 19. Oktober, 19 Uhr, ist die Samnaunerstrasse zwischen S-chalun und Val Pischöt für jeglichen Fahrzeugverkehr gesperrt. Die Baustelle kann über Pfunds-Spiss (Österreich) umfahren werden. Die Zufahrt nach Acla da Fans ist von Spissermühle her möglich. Zusätzliche Sperrzeiten infolge unvorhergesehener Einflüsse sind am Donnerstag und Freitag, 20. und 21. Oktober, jeweils von 7 bis 18 Uhr.

● **Haldensteinerstrasse weiter gesperrt:** Die Haldensteinerstrasse zwischen der Abzweigung Sagaböngertli und Calandagass bleibt bis am Freitag, 18. November, gesperrt. Eine Umleitung für Fahrzeuge bis 18 Tonnen ist ab der Haldensteinerbrücke über den Rheindammweg – Usser Cunclis – Dorfzentrum signalisiert. Der öffentliche Verkehr wird nur bis/ab Haltestelle Hanfländer (ehemals Post) geführt. Die Haltestellen Dorf, Schulhaus, Usersdorfstrasse können nicht bedient werden.

ANZEIGE

RUDOLF KUNZ
in den Nationalrat

LISTE 8



Auf jede Liste

FDP

www.fdp-gr.ch

PORTRÄT

Passionierter Gourmetkoch und Harley-Fahrer

Gerade einmal knapp ein Jahr hat **Tino Zimmermann** im kleinen Dörfchen Schnaus benötigt, um sich und seine «Stiva Veglia» über die Grenzen Graubündens bekannt zu machen. Das BT hat den vom Schweizer Gourmetführer «Gault Millau» ausgezeichneten Koch in der Surselva besucht.

Von Flurina Maurer

Seit gut einem Jahr steht **Tino Zimmermann** in der «Stiva Veglia» in Schnaus hinter dem Herd. Und viel mehr Zeit benötigte der 36-Jährige auch gar nicht, um mit seinem Restaurant den Testessern des «Gault Millau» bereits positiv aufzufallen. So positiv sogar, dass der Schweizer Gastronomieführer ihm kürzlich die Auszeichnung «Entdeckung des Jahres 2012» verliehen hat und seine Küche sogleich mit 14 Punkten bewertete (im BT). Damit sorgte Zimmermann für eine kleine Sensation in der Schweizer Gastronomieszene und rückte sich und seine «Stiva Veglia» in den Fokus der Öffentlichkeit.

Die Reaktionen darauf liessen nicht lange auf sich warten, wie er im Gespräch mit dem BT erzählt. So hätten sich neben den Medien auch zahlreiche Gäste gemeldet und ihm gratuliert. Zwar sei es sein erklärtes Ziel gewesen, den Einzug in den «Gault Millau» zu schaffen, dass er aber gleich auch noch zu den Neuentdeckungen des Jahres zählt, sei für ihn dann doch auch überraschend gekommen. Von den Testessern selbst habe er



Fühlt sich wohl in seiner Küche in Schnaus: Tino Zimmermann.

(Fotos Theo Gstöhl)

nichts mitbekommen, diese hätten anonym bei ihm gespiesen.

In erster Linie Verpflichtung

Neben der Publicity, die eine solche Auszeichnung mit sich bringe, sei aber in erster Linie auch eine Verpflichtung. «Die Gäste kommen mit einer gewissen Erwartungshaltung zu einem Essen und diese will man natürlich erfüllen.» Ähnlich verhalte es sich mit der erkohten Punktzahl: «Es ist schon so, dass man als Koch die Anzahl 'Gault Millau'-Punkte halten oder sogar steigern möchte.»

Seine Kochlehre absolvierte Tino Zimmermann im Direktionsrestaurant einer Schweizer Grossbank in Zürich. Der Kontakt zu seinem Lehrmeister **Roland Zeller** ist in all den Jahren nie abgebrochen: «Er ist eine Art Mentor für mich und ist mir immer zur Seite

gestanden.» So würden sie regelmässig miteinander telefonieren, und er hole noch heute den einen oder anderen Tipp bei seinem ehemaligen Lehrmeister. Nach der Ausbildung zog es den Jungkoch, der 1975 im Zürcher Weinland geboren wurde, zuerst nach Basel in das Gourmetrestaurant «Teufelhof» und später in die Bündner Berge, wo er beim 18-Punkte-Koch **Roland Jöhri** im «Talvo» in Champfèr haltmachte. Anschliessend folgten vier Jahre im Seminarhotel der Swiss Re im zürcherischen Rüslikon. Mit der Übernahme des Chefpostens im «Fidazerhof» in Flims kehrte er für dreieinhalb Jahre nach Graubünden zurück. Nach einem erneuten Abstecher nach Zürich als Küchenchef im Hotel «Ambassador» übernahm er schliesslich im September 2010 die Pacht der «Stiva Veglia» in Schnaus, die er seither zusammen mit zwei Köchen und drei Servicefachangestellten betreibt.

auch Aprikosen, Kirschen, Quitten, Trauben und Zwetschgen, die auf seinem Grundstück wachsen. Generell legt er bei seinen Speisen grossen Wert auf saisonale Produkte, die er aus der Region bezieht. Und auf der mediterran angehauchten Karte finden sich ausschliesslich Gerichte, die zum Haus und der Umgebung passen. Doch Zimmermann probiert nicht nur am Herd gerne Neues aus, sondern auch als Esser. Dabei würde ihm zugute kommen, dass er eigentlich – mit Ausnahme von rohen Tomaten – so gut wie alles gerne habe.

Entspannung auf der Harley

Wenn die «Stiva Veglia» geöffnet hat, ist der aufstrebende Gourmetkoch bereits ab 8 Uhr in seiner Küche anzutreffen – und selten verlässt er diese vor Mitternacht. Immerhin ist sein Nachhauseweg sehr kurz, da er zusammen mit seiner Katze Geronimo die Wohnung über dem Restaurant bewohnt. Trotzdem bleibe seine Arbeit ein «Knochenjob». «Umso wichtiger ist es daher, dass man Freude hat an dem, was man macht», findet der 36-Jährige. Und das Kochen sei nun mal seine Passion. Eine weitere Leidenschaft ist das Töfffahren: «Ich genieße es wirklich sehr, wenn ich mit meiner Harley Davidson meine Runden über die Bündner Pässe drehen kann.»

Inspirierende Umgebung

In der kleinen Gemeinde in der Surselva fühlt sich der Unterländer wohl: «Die naturnahe Umgebung ist unglaublich inspirierend. Im Vergleich zu Zürich kann man hier den Lebensmitteln fast schon beim Wachsen zusehen.» Zudem würden sich hier, im «Geniesserkanton Graubünden», die Gäste fürs Essen noch Zeit nehmen, während die Atmosphäre in einer Grossstadt wesentlich hektischer sei.

Neben Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten verarbeitet Zimmermann in seiner Küche

Mittwoch und Donnerstag ist Ruhetag, wobei die «Stiva Veglia» im Winter auch donnerstagabends geöffnet hat. Vom 2. bis 17. November sowie vom 25. April bis 16. Mai bleibt das Restaurant geschlossen. Reservierungen möglich unter Telefon 081 925 41 21 oder per Mail an stiva@veglia.ch, www.stiva.veglia.ch



Eindrückliches Panorama: Die «Stiva Veglia» ist in einem über 200 Jahre alten Haus untergebracht.

Sportbahnen Vals AG

Sturm im Wasserglas an Generalversammlung

Der Verwaltungsrat der Sportbahnen Vals ist trotz Kritik bestätigt worden.

Von Gieri Dermont

An der Generalversammlung der Sportbahnen Vals AG vom Freitagabend im Bergrestaurant «Gadastatt» wurde der Verwaltungsrat mit Präsident **Werner Jörger**, Vizepräsident **Urs Hubert** sowie die Mitglieder **Riet Theus** und **Peter Schmid** mit überwältigendem Mehr

für eine dreijährige Amtsdauer bestätigt. Der Wahl vorausgegangen waren jedoch lange Diskussionen.

Eine Gruppe um den Valsener Unternehmer **Norbert Gartmann** machte sich für einen anderen Verwaltungsrat stark, ohne jedoch zuhanden der Versammlung Wahlvorschläge zu unterbreiten. Der amtierende Verwaltungsrat agiere zu langsam und habe bei den Investitionen die falschen Prioritäten gesetzt. Man habe etwa die Gondelbahn realisiert, obwohl im Skige-

biet dringendere Investitionen erforderlich gewesen wären, lautete ein Kritikpunkt.

Ausgezeichnete Rechnung

Der Verwaltungsrat legte jedoch unmissverständlich dar, dass die untere Bahn infolge ihres Alters und der auslaufenden Konzession ersetzt werden musste. Andere Vorhaben hätten infolge Geldmangels zurückgestellt werden müssen. In der Folge standen keine Gegenkandidaten zur Wahl. Dies wohl auch aufgrund der Tatsache, dass die Ge-

meinde über rund 48 Prozent des Aktienkapitals verfügt. Vorgängig hatten die Anwesenden den Geschäftsbericht und die Jahresrechnung 2010/11 genehmigt. Im Gegensatz zu anderen Bergbahnunternehmen der Region schloss die Rechnung der Sportbahnen Vals AG ausgezeichnet ab. Bei einem Betriebsertrag von 1,747 Millionen Franken wurde ein Ebitda von 733300 Franken erreicht, was 42 Prozent des Gesamtertrags entspricht und das zweitbeste je erzielte Ebitda darstellt.