

Postomat in Ems gesprengt

Am frühen Mittwochmorgen wurde ein Geldautomat bei der Post in Domat/Ems gesprengt. Kurz nach 2.30 Uhr rissen zwei Explosionen die Anwohner aus dem Schlaf. Unbekannte räumten das Tresorinnere aus und flüchteten. Die Kantonspolizei sperrte das Gebiet vorübergehend grossräumig ab. Laut dem Bundesamt für Polizei stecken hinter solchen Taten selten Gelegenheitskriminelle, sondern international organisierte Profi-Banden. Sie wählen ländliche Regionen nach klarem Kalkül aus: Dank geringer Überwachung und schnellen Fluchtwegen über nahe Autobahnen entkommen sie oft noch vor dem Eintreffen der Einsatzkräfte. (hap)

REGION SEITE 3

KI überwacht Carrerabach

Im Carrerabachtobel in der Ruinaulta überwachen mehrere Sensoren jede Regung des wilden Bachs. Ein Innsbrucker Start-up-Unternehmen, das eine Niederlassung in Landquart betreibt, testet am Carrerabach ein KI-gestütztes Frühwarnsystem für Murgänge und Hochwasser. «Unser Ziel ist es, nicht erst die eigentliche Mure zu erkennen, sondern bereits deren mögliche Entstehungsbedingungen», erklärt Geschäftsführer Steve Weingarth. Die Rhätische Bahn verfügt bereits seit 2019 über ein eigenes Murgang-Alarmsystem am Carrerabach, ist aber an den Resultaten des Pilotprojekts interessiert. Ein Jahr lang werden nun Felddaten in dem extrem dynamischen Bachbett gesammelt. (awi)

REGION SEITE 6

Der Bund baut die Armee um

Der Bundesrat stellt die Schweizer Armee neu auf: In Zukunft sollen Heer und Luftwaffe direkt dem Chef der Armee unterstellt werden, das Kommando Operationen alle Einsätze planen und führen – von subsidiären Einsätzen bis zur Abwehr eines «umfassenden Angriffs». Weil in der Schweiz Infrastruktur fehlt, will der Bundesrat obligatorische Ausbildungsdienste im Ausland auch für Milizangehörige ermöglichen. Zugleich soll die Militärpolizei bei Vorkommissen mit unklarem Sachverhalt rasch erste Massnahmen ergreifen dürfen. Und ein obligatorischer Orientierungstag soll künftig zu einem höheren Frauenanteil in Armee und Zivilschutz beitragen. (red)

NACHRICHTEN SEITE 13

Chur weiht die neue Stadthalle ein

Morgen Abend spielen Gotthard das erste Konzert in der neuen Areon-Halle in Chur. Architekt Martin Sita zeigt, was die Eventhalle besonders macht.

Absalom Klaas

Auf der Oberen Au in Chur hört man bald keinen Baulärm mehr – sondern Rockmusik. Am Freitag eröffnen Gotthard die neue Eventhalle Areon. Der projektleitende Architekt Martin Sita begleitet den Bau seit dem Wettbewerb 2021 und staunt nun selbst über die Dimensionen des 40-Millionen-Franken-Projekts: «80 auf 40 Meter am Bildschirm kannst du nicht spüren. Du spürst es, wenn du hier drinstehst. Es ist gewaltig.»

Für Grossevents ausgelegt – lässt sich aber verkleinern

Das Foyer erinnert Sita «ein bisschen an eine gotische Kirche». Rund 2000

«80 auf 40 Meter am Bildschirm kannst du nicht spüren. Du spürst es, wenn du hier drinstehst. Es ist gewaltig.»

Martin Sita
Projektleitender Architekt

Personen finden dort Platz, Trennwände machen den Eingangsbereich flexibel. Viel Holz und bordeauxrote Farbe sollen trotz der Grösse für ein heimeliges Gefühl sorgen. Die Halle ist zwar für Grossevents ausgelegt, lässt sich mit ferngesteuerten Vorhängen aber verkleinern. Ein praktisches Detail: «Man kann mit dem Lkw auf der einen Seite reinfahren, alles einladen, auf der anderen Seite wieder rausfahren.» Neben Backstage-Bereich und Loft mit Platz für rund 300 Personen gehört auch eine begrünte Dachterrasse zur Areon-Halle. Konzerte, Messen, Generalversammlungen oder Flohmärkte sollen hier stattfinden – die Halle ist bis Ende Jahr ausgebucht. Bis zur Eröffnung bleibt aber noch einiges zu tun.

REGION SEITE 2



Bild: Jarno Felice Pajarola

Kein Käse: Viamala setzt auf die Geiss

Meckernde Botschafterin: Dank der Geiss gehört die Region Viamala neu zu den «Genussorten» – zur Freude von Tourismusdirektor Reto Thörig (rechts) und der Projektvertreter Alexandre Fricker und Barbara Schneider.

REGION SEITE 5

SPORT

Eklat beim FC Basel:

Stephan Lichtsteiner muss einen Trainerposten nach lediglich sieben Monaten im Amt vorzeitig räumen. SEITE 19



Bild: Keyes

NACHRICHTEN

Nordkorea wird mächtiger:

Dank Russland und China ist das Kim-Regime so stark wie nie. Doch die neue Stärke dürfte nicht von Dauer sein. SEITE 15

LETZTE

Norwegen nimmt Abschied:

Tausende Menschen und hochrangige Gäste erwiesen König Harald die letzte Ehre. SEITE 24

Wetter heute

Nord- und Mittelländen



11°/19°
Seite 23

Inhalt

Region	2	Mobilität	17
Kultur Region	9	Sport	18
Todesanzeigen	11	Sport Region	21
Meinung	12	TV-Programm	22
Nachrichten	13	Wetter / Börse	23

Zentralredaktion Sommeraustasse 32, Postfach, 7007 Chur, Tel. 081 255 50 50, E-Mail: graubuenden@suedostschweiz.ch
Kundenservice/Abo Tel. 0844 226 226, E-Mail: abo@somedia.ch
Inserate Somedia Promotion, Sommeraustasse 32, 7007 Chur, Tel. 081 255 58 58, E-Mail: chur.promotion@somedia.ch



9 771424 751007



4 0037

INSERAT

ABOPLUS
Exklusive Reiseangebote

Neue Sportart entdecken

CHF 100.–
Vergünstigung

Spanien: Golfreise für Einsteiger

Datum 11. bis 18. Februar 2027
Preis Für Abonnenten: ab CHF 1890.–
Für Nichtabonnenten: ab CHF 1990.–
Anmeldeschluss: 30. November 2026

Weitere Angebote und Infos zu Ihrer digitalen ABOPLUS-Karte unter aboplus.somedia.ch.

Genial
LOKAL

geniallokal-initiative.ch

Wieso eine Destination auf Ziegen setzt

Die Tourismusregion Viamala vertraut auf eine ungewöhnliche Botschafterin: die Rheinwald-Geiss. Dank ihr gehört die Destination nun zum erlauchten Kreis der «Kulinarischen Genussorte» der Schweiz.

Jano Felice Pajarola

Es kommt einem auf den ersten Blick etwas widersprüchlich vor. Keine einzige Ziege meckert an diesem Donnerstagvormittag in Hinterrhein. Nicht auf den Wiesen, nicht in den Ställen, nicht in den Gassen. Und doch verkünden die Verantwortlichen gleichzeitig, dass die Viamala-Region dank der Rheinwaldziege in die Riege der «Kulinarischen Genussorte» der Schweiz aufgenommen wird?

Aber wie nicht anders zu erwarten: Es hat seinen guten Grund, dass im Dorf um 11 Uhr kein Geissengebimmel zu hören ist. Wie Zürich seine Street Parade hat, hat Hinterrhein nämlich seine Ziegenparade – und das jeden Morgen um 8 Uhr, wenn der Hirt mit den gesammelten Tieren aus dem Ort auf die Sommerweide zieht. Und dann nochmals gegen Abend, wenn sie alle zurück von den Futtergründen kommen.

So ist im Dorf eben keine Ziege präsent an diesem Vormittag. Fakt aber ist laut Viamala-Tourismuskocher Reto Thörig, der notabene selber in Hinterrhein wohnt: Acht Familien im Rheinwald leben von der Geissenzucht; insgesamt halten sie im Tal rund 300 Tiere. «Die Ziege ist zum Symbol der Region geworden», meint Thörig. «Ihr Wert geht weit über den wirtschaftlichen Nutzen hinaus. Sie trägt auch dazu bei, die Verbuchung von Weiden und Alpen einzudämmen.» Und ihre Nutzung ist vielfältig: Zwei Käsereien im Rheinwald produzieren Geisskäse, und das Fleisch der Tiere wird für seine Qualität geschätzt.

Beim Ziegenkäse top, mit der Fleischvermarktung hapert es noch

Allerdings: Mit der Vermarktung des Fleisches hapert es noch ein wenig. Eine kulinarische Tradition wie im Süden hat «Gitzi» in der Region nicht. Deshalb hat Viamala Tourismus angefangen, mit Züchtlenden, Verarbeiterinnen und Gastronomen zusammenzuarbeiten. «Daraus sind bereits Produkte wie Ziegen-Luganighe, Mostbröckli oder Rohschinken entstanden», so Thörig. Und in mehreren Restaurantküchen im Viamala-Gebiet stehen Köchinnen und Köche, die auch Ziegenfleisch auf die Karte bringen. Einer davon wirkt in Hinterrhein, im «Bachhus» des Landwirtpaars Carelia Joos und Thomas Egger: Torsten Rönisch.

Bekannt geworden als Küchenchef im «Capricorns» in Wengenstein und dort von «Gault-Millau» zeitweise mit



Die «Street Parade» von Hinterrhein: Im Sommer ziehen die Dorfziegen mit einem Hirten täglich zu ihren Weidegründen auf der Alp.

Bild: Dominik Aebli



Er steht im «Bachhus» am Herd: Torsten Rönisch gehört zu den Köchinnen und Köchen in der Viamala-Region, die gerne auch mal Ziegenfleisch zubereiten. Hier bringt er Ragout und Rücken von der Geiss zusammen auf den Teller.

Bilder: Jano Felice Pajarola



«Wir haben uns überlegt: Was ist denn unser emblematisches Produkt? Letztlich war die Ziege dann sehr naheliegend.»

Reto Thörig
Viamala-Tourismuskocher

13 Punkten geehrt, arbeitet der Deutsche seit inzwischen vier Jahren in Hinterrhein. Dort fühlt er sich äusserst wohl, wie er während der letzten Vorbereitungen für das bevorstehende Mittagessen erzählt – ein Essen mit vielen Ziegenprodukten natürlich. Eine Sülze mit Gitzfleisch rüstet Rönisch als Vorspeise, der Hauptgang wird ein Zweierlei von Ragout und Rücken sein, im Dessert steckt Ziegenmilch in Glacé, Crème und Zigerkrapfen, und zum Kaffee wird er ein Soufflé mit Ziegenfrischkäse aus dem Ofen holen.

Die Gäste staunen ob der Zubereitungsmöglichkeiten, die das Tier bietet – aber immerhin schliesst sich die Viamala-Region an diesem Tag ja offiziell den 17 bisherigen «Kulinarischen Genussorten» der Schweiz an. Wer in diese erlauchte Riege aufgenommen wird, bestimmt die nationale Genussstiftung Fondation pour la Promotion du Goût in Lausanne, in Hinterrhein vertreten durch ihren angehenden Geschäftsführer Alexandre Fricker und «Genussorte»-Projektleiterin Barbara Schneider. «Mit dabei sind Regio-

nen mit emblematischen Produkten wie Sbrinz oder Chasselas», erklärt Schneider, «solche mit einem besonderen Konzept wie Valposchiavo mit der 100-Prozent-Bio-Strategie – oder solche mit einem emblematischen Tier wie das Val d'Hérens mit der Eringer Kuh.» Und nun eben die Destination Viamala mit der Rheinwald-Geiss.

«Unser Ziel ist es, diese Regionen dank ihrer Kulinarik besser in Szene zu setzen», erläutert Schneider – ein Ziel, das natürlich auch Touristiker Thörig sehr begrüsst. «Wir werden Teil einer illustren Runde und können mit grossartigen Regionen mitspielen. Und der Status als «Kulinarischer Genussort» fördert die Innovation», konstatiert er. Und der innovative Geist ist ja nicht zuletzt gefragt, um den Ziegenfleischabsatz zu fördern. Beispielsweise mit «Knusperli im Tempurateig», einer neuen Kreation, die demnächst erstmals zum Zug kommen soll, wie Thörig verrät.

Käse? Thüsner Hosenknöpfe? Nein: die dienliche Ziege

Auf die Geiss als Botschafterin ist man bei Viamala Tourismus übrigens nicht grad sofort gekommen. «Wir haben uns überlegt: Was ist denn unser emblematisches Produkt?», erzählt Thörig. «Käse? Der war schon gut vertreten unter den bislang 17 Orten. Vielleicht Thüsner Hosenknöpfe? Aber ein Gebäck mit einem Durchmesser von einem Zentimeter fanden wir auch nicht so ideal. Letztlich war die Ziege dann sehr naheliegend. Sie ist frech und interessiert, hübsch – und den Menschen sehr dienlich.»

«Wir müssen aus dem schöpfen, was es hier gibt», meint Luisa Baselgia, Geschäftsführerin Kultur und Tourismus bei der Gemeinde Rheinwald. Geissprodukte aus dem Tal zu fördern, habe man im kleineren Rahmen in den letzten Jahren bereits versucht, «aber jetzt können wir das in einem ganz anderen Massstab tun».

Zum Beispiel im Rahmen der Schweizer Genusswoche, alljährlich organisiert von der Fondation aus Lausanne. Zehn Tage lang stehen dann die Vielfalt der hiesigen Küche und die Freude an gutem Essen im Rampenlicht, dieses Jahr vom 17. bis 27. September. Auch im Rheinwald: an einem Abend zur Hinterrheiner Geiss am 26. September – und vielleicht auch an der Piazza Culinaria vom 19. und 26. September in Splügen. Dabei kochen Einheimische für Gäste. Gut möglich, dass auch dann etwas von der Ziege auf dem Teller landet.

INSERAT

WO MUSIK FREU(N)DE MACHT

MUSIKSCHULE

CHUR

JUGEND MUSIK CHUR

Musik zäma erlääba

STIMMWERKBANDE

GEMEINSAM SINGEN · DIVERTIRSI
SA PRESCHENTAR & FAR PLASCHAIR · WITER KHO!

Instrumental- und Gesangsunterricht
für Kinder, Jugendliche und Erwachsene
Anmeldung / Kontakt / Beratung:
musikschule.chur@bluewin.ch
musikschule.chur@bluewin.ch
Tel. 081 252 81 04

Training mit Rafada

ELEKTRO MUSKEL STIMULATION

NICHT FÜR JEDEN NUR FÜR MACHER

- Mehr Kraft. Weniger Schmerzen. Ein Körper, der funktioniert.
- Kein Hokuspokus, kein Zeitverlust.
- 20 Minuten Ems-Training – hart, direkt, effektiv.
- Wenn du Ergebnisse willst, findest du einen Weg. Wenn nicht, findest du eine Ausrede.

Handy raus, QR-Code scannen und los geht's!

Jetzt gratis Probetraining sichern! Nur für kurze Zeit!

EMS Training Chur
Sommeraustrasse 30, 7000 Chur
Telefon: 077 496 76 45
E-Mail: info@emstrainingchur.ch
www.emstrainingchur.ch

Genial LOKAL

AUFSTEIGEN UND LOSFAHREN

Bei deinem Händler um die Ecke findest du eine grosse Auswahl für jedes Fahrerlebnis.

www.geniallokal-initiative.ch

Für Anlässe von 20 bis 200 Personen

pur.lokal

Das vielseitige Lokal in Chur.

Die erstklassig eingerichtete Location für Banketts, Events oder Feste.

www.purlokal.ch

VENENCLINIC

www.venenclinic.ch

Krampfadern? Besenreiser? Müde Beine?

Krankenkassenanerkannte Abklärungen und Behandlungen von Venenleiden.

Jetzt Termin vereinbaren.

081 250 74 49
Comercialstrasse 32, Chur

081 852 17 27
Via Maistra 21, Silvaplana