

Cazis rechnet für 2023 mit einem Plus

Cazis Mit einem Ertragsüberschuss von 901000 Franken bei einem Gesamtaufwand von 14,37 Millionen Franken rechnet das Budget der Gemeinde Cazis für 2023. Nettoinvestitionen sind für knapp 4,75 Millionen Franken vorgesehen. Der Steuerfuss wurde bei 115 Prozent belassen, wie aus einer Medienmitteilung der Gemeinde hervorgeht. Ebenfalls gutgeheissen wurde der Voranschlag des Alters- und Pflegeheims St. Martin. Der Fehlbetrag von 105000 Franken wird ins Budget der Gemeinde übertragen. Netto investieren wird das Heim 175000 Franken. Angenommen wurde zudem der Rechnungsabschluss der beendeten Sarner Melioration; die Meliorationskommission kann aufgehoben werden. Mit 25:41 Stimmen als nicht erheblich erklärt wurde eine Motion, die ein generelles Feuerwerksverbot auf dem ganzen Gemeindegebiet verlangt hatte. (jfp)

Region unterstützt Sportklasse

Ftan Die Präsidentenkonferenz der Region Engiadina Bassa Val Müstair hat kürzlich eine neue Leistungsvereinbarung mit der Hochalpinen Institut Ftan AG (HIF) betreffend der Sports Academy an der Schule abgeschlossen. Die Abgeltung der Region wird auf 9600 Franken pro Schülerin und Schüler mit einem Kostendach von 250000 Franken pro Schuljahr festgelegt. Diese Lösung wird notwendig, nachdem die Sekundarschule am HIF aufgelöst wird. Externe Jugendliche sollen dennoch weiter in den Sportklassen trainieren dürfen. Als Übergangslösung sollen für die Jahre 2023 und 2024 einmalige Entschädigungen der öffentlichen Hand im Rahmen des vorgestellten Vorschlags gesprochen werden. In der verbleibenden Zeit soll eine dauerhafte Lösung erarbeitet und verabschiedet werden. (fh)

Höhere Steuern im Bergell

Vicosoprano Die Bergellerinnen und Bergeller müssen ab kommandem Jahr mehr Steuern bezahlen. Wie einer Medienmitteilung zu entnehmen ist, steigt die Einkommenssteuer von 80 auf 90 Prozent, die Liegenschaftsteuer von 1,25 auf 1,5 Promille. Entschieden hat dies die Gemeindeversammlung vom Donnerstag. (fh)

INSERAT



**für
Bauch
&
Herz**

081 655 11 05
Dorfstrasse 12, 7416 Almens
offen Mittwoch bis Sonntag
www.landhus-almens.ch

16 Tage gegen Gewalt an Frauen

Im Kanton wird derzeit mit mehreren Veranstaltungen auf häusliche Gewalt aufmerksam gemacht.

Livia Jungo

In der Schweiz stirbt jede zweite Woche eine Frau an häuslicher Gewalt durch ihren (Ex-)Partner oder Ehemann. Der Fachbegriff für diese Verbrechen lautet Femizid. Auf dieser Straftat liegt dieses Jahr auch der Fokus der Aktionstage gegen häusliche Gewalt. Seit gestern Freitag, 25. November, bis Samstag, 10. Dezember, finden zahlreiche Veranstaltungen im ganzen Kanton Graubünden statt. Organisiert werden diese vom Sozialamt Graubünden.

An den Aktionstagen werden ausgewählte Churer Bäckereien während insgesamt 16 Tagen ihre Brote in speziellen Tüten mit dem Aufdruck «Häusliche Gewalt kommt bei uns nicht in die Tüte» verkaufen. Diese Aktion wird auch in Bäckereien in Davos, im Prättigau, im Ober- und Unterengadin und in den Südtälern durchgeführt. An den verschiedensten Orten, zum Beispiel an Tankstellen und in öffentlichen Verkehrsmitteln, werden zudem Videospots zum Thema gezeigt.

Diverse Aktionen im Kanton

Natürlich dürfen an den Aktionstagen auch interaktive Veranstaltungen nicht fehlen. In der Churer Bahnhofstrasse gab es am Freitag Stände mit Informationen rund um das Thema. Auch in Davos wird am Montag, 28. November, eine Standaktion mit der Möglichkeit zum aktiven Austausch durchgeführt. Im Malatelier und der Keramikwerkstatt in der Steinbruchstrasse in Chur werden Frauen dazu eingeladen, ihre Wut in kreative Energie umzuwandeln. Farben und Ton werden den Besucherinnen zur Verfügung gestellt, um ein individuelles Bild oder Objekt herzustellen. Weitere Informationen zu den verschiedenen Aktionen sind unter haeusliche-gewalt.gr.ch zu finden.

Doch nicht nur in Graubünden soll auf die Gewalt gegen Frauen aufmerksam gemacht werden. Schweizweit finden während den Aktionstagen auch die Orange Days statt. Dabei handelt es



Chur in neuem Licht: Orange gilt als Farbe der Verbindung und Kommunikation und soll auf die Aktionstage gegen häusliche Gewalt hinweisen. Bild: Olivia Aepli-Item

sich um eine internationale Kampagne, die sich gegen geschlechterbedingte Gewalt starkmacht. «Orange ist die Farbe der Verbindung und Kommunikation, wir wollen damit ein Zeichen setzen», sagt Miriam Stoppa, die Koordinatorin der Aktionen der beteiligten Organisationen während der Orange Days.

Chur leuchtet Orange

Die Postautostation, das Bündner Kunstmuseum und viele weitere Churer Orte wurden am gestrigen Freitag ab 17 Uhr mit orangem Licht bestrahlt. «Das Ziel ist, die Bevölkerung auf das Thema aufmerksam zu machen», erklärt Stoppa. Auch sei ihr

«Orange ist die Farbe der Verbindung und Kommunikation, wir wollen damit ein Zeichen setzen.»

Miriam Stoppa
Koordinatorin der Clubs an den Orange Days

wichtig zu betonen, dass von der allgemeinen häuslichen Gewalt neben Frauen auch Männer und Jungen betroffen seien.

Auch Täter brauchen Hilfe

Die Bündner Regierung hat vor Kurzem angekündigt, dass in Chur ein Bedrohungsmanagement aufgebaut werden soll. Diese neue Fachstelle soll gefährliche Entwicklungen von Personen frühzeitig erkennen und Gewalttaten verhindern. Sie soll als Anlaufstelle für gewaltbereite Täterinnen und Täter dienen. «Es ist wichtig, dass sich auch diese Menschen Hilfe holen können», so Stoppa. Denn auch diesen Menschen müsse geholfen werden.

Mit Zuversicht, aber ohne Glückssocken

Manuel Zünd aus Davos vertritt die Schweiz im Nationalteam an der Koch-Weltmeisterschaft.

Jasmin Schnider

Ab heute Samstag schaut die Kochwelt nach Luxemburg: Vom 26. bis 30. November finden die Culinary World Cups statt. Dabei kämpfen mehrere Teams aus der ganzen Welt in sieben verschiedenen Kategorien um den Sieg. Aus jeder Kategorie reist auch ein Team aus der Schweiz nach Luxemburg.

In der Schweizer Kochnationalmannschaft mit dabei ist Manuel Zünd. Der Executive Chef aus dem Hotel «Alpengold» in Davos kämpft zusammen mit acht weiteren Köchen um Gold. «Für mich ist es eine grosse Ehre, in der Nationalmannschaft zu kochen, es war immer ein kleiner Traum von mir», sagt der 33-Jährige über seine Teilnahme.

Seine Aufgabe betreffe vor allem die Organisation. So habe er beispielsweise Rezepturen angepasst und die Ablaufpläne sowie die Zutatenlisten erstellt. Während des Wettbewerbs wird Zünd für die Kommunikation mit dem Service zuständig sein. «Ich bin eine Art Knotenpunkt zwischen Küche und Service und schaue, dass das Essen

reibungslos bei den Gästen auf dem Tisch landet.»

Regionalteam gewann 2020 Gold

Für diesen Traum hat Zünd hart gearbeitet. «Wir haben zweieinhalb Jahre lang intensiv trainiert», so der Koch, der seit rund einem Jahr in einer 100-Prozent-Anstellung in Davos arbeitet. Sein Training musste er immer neben der Arbeitszeit absolvieren. Ähnlich ging es auch seinen Teamkollegen, die gemäss Zünd ebenfalls in einem 100-Prozent-Pensum arbeiten. «Pro Monat haben wir fast eine Woche fürs Training investiert.» Die Vorfreude, das Gelernte präsentieren zu können, sei daher umso grösser.

Bereits seit einigen Jahren hat

Zünd das Wettbewerbskochen für sich entdeckt. Im Jahr 2016 wurde er Teil des Regionalteams Cercle des Chefs de Cuisine Berne. Mit diesem Team gewann er im Februar 2020 an der IKA Olympiade der Köche in Stuttgart die erste Goldmedaille. «Dann wollte ich mehr.» So hat sich Zünd für das Nationalteam beworben und nun darf er an die Weltmeisterschaft reisen, die nur alle vier Jahre stattfindet.

Mit Swissness punkten

Starten wird die Schweizer Kochnati in die WM in Luxemburg am Montag mit dem Programm Chefs Table. Dabei bereitet die Mannschaft mehrere Gänge für insgesamt zehn Gäste und zwei Juroren zu. Unter anderem werden Fingerfood, eine kalte Platte, eine

vegane Speise, ein Hauptgang, ein Schaustück, ein Dessert sowie Petits Fours serviert.

Der zweite Programmpunkt steht dann am Mittwoch an. An jenem Tag kocht die Nationalmannschaft ein 3-Gang-Menü für 110 Personen. Für welche Speisen sich die Kochnati entschieden hat, will Zünd nicht preisgeben. «Wir haben uns auf Swissness konzentriert und geschaut, dass sich das in unseren Kreationen widerspiegelt», ist der einzige Hinweis.

Schweiz mischt bei den Besten mit

Was Zünd auf der Reise nach Luxemburg zu Hause lassen musste, waren seine Glückssocken, welche er bei Wettbewerben immer trägt. «Wir müssen schwarze Socken anziehen und meine Glückssocken sind weiss», erklärt der Koch lachend. Aber auch ohne Glückssocken ist Zünd zuversichtlich: «Wir müssen einfach extrem fokussiert sein, dann kommt es gut.» Möglich dürfte ein Sieg jedenfalls sein, denn das Schweizer Nationalteam zählt seit Jahren zu den besten 20 Teams der Welt.



Pressebild