

Auf den Spuren der Calanda-Wölfe

Von Freitag, bis Sonntag, 12. bis 14. Juli, lädt der WWF zu einer Themenwanderung rund um die Wölfe am Calanda ein. Besucher erfahren dabei viel über den Wolf, treffen einen Wildhüter und besuchen eine mit Hunden geschützte Schafalp.

Seit 2012 hat die Schweiz im Calandagebiet ihr erstes Wolfsrudel. Doch wer ist der Wolf, woher kommt er, wie lebt er, wie leben die Menschen in der Region mit ihm zusammen, und welche Herausforderungen bringt er mit sich? Fragen, denen die Teilnehmer laut Mitteilung mit dem Wanderleiter *Daniel Fleuti* und Wildnispädagogin *Andrea Kippe* auf dieser 3-tägigen Wolfswanderung nachgehen. Ob im Gespräch mit dem Wildhüter, beim Besuch eines Landwirts mit seinen Herdenschutzhunden oder während den kurzweiligen Themenblöcken – Erwachsene und Kinder erfahren während den drei Tagen viel Spannendes über die Lebensweise des Wolfs.

Anmeldungen werden bis am Mittwoch, 10. Juli, im WWF Regiobüro Appenzell Ausserrhoden/Appenzell Innerrhoden/St. Gallen entgegengenommen. Anmeldungen sind auch per E-Mail an anmeldung@wwf.ch möglich. (bt)

Geld abheben aus dem Autofenster

Die GKB hat kürzlich einen Bancomaten in Betrieb genommen, an dem der Geldbezug einfach und komfortabel aus dem Auto möglich ist. Der neue Drive-in-Bancomat befindet sich an der Kasernenstrasse 53 in Chur.

Bereits 2003 eröffnete die Graubündner Kantonalbank bei der Migrol Tankstelle an der Ringstrasse in Chur den ersten Drive-in-Bancomaten in Graubünden. Mit dem Umbau der Tankstelle musste dafür ein anderer Platz gefunden werden. Für die erneute Installation ausschlaggebend waren die positiven Erfahrungen und die rege Nutzung am alten Standort, so eine Mitteilung. «Mit der Inbetriebnahme eines solchen Gerätes können wir diesem Bedürfnis wieder Rechnung tragen», so Geschäftsleitungsmitglied *Thomas Roth*.

Der neue Drive-in-Bancomat befindet sich an zentraler Lage bei der Überbauung Grünberg und bietet Auszahlungen in Franken. Weitere Funktionen umfassen die Aufladung des Handy-Guthabens, Kontoüberträge sowie die Abfrage von Kontoinformationen. (bt)

ANZEIGE

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

Hangover 3 – Dieses Mal gibt's keine Hochzeit und keinen Junggesellenabschied. Was soll also schiefgehen? Wenn sich das Wolfsrudel auf den Weg macht, ist jedoch alles möglich!
18.45, 21.00 Deutsch ab 16J., in Begl. der Eltern ab 14J.

KINOCENTER Theaterweg 11 · 081 258 32 32

Before Midnight – Die langersehnte Fortsetzung der romantischen Kultfilme BEFORE SUNRISE und BEFORE SUNSET. Jesse und Céline verbringen ihre Ferien dieses mal in Griechenland.
18.30 Nur bis Mittwoch E/df ab 12 empf. 14J.

Arthouse Kinofilme Montag und Dienstag
Der Imker – Ein warmherziger, humorvoller und berührender Schweizer Dokfilm zu den Themen Migration, Integration – und Imkere.
18.45, 20.45 Kurd./Dialekt/df ab 10J.

The Purge – Einmal im Jahr ist jedes Verbrechen erlaubt und es gibt nur ein Ziel: überlebe diese Nacht. Horrorthriller von Ethan Hawke.
18.45, 20.45 Deutsch ab 16J.

The Big Wedding – Turbulente Komödie um ein zerstrittenes Ex-Paar, das für die Hochzeit des Adoptivsohns ein glückliches Paar spielen muss. Mit Diane Keaton und Robert de Niro.
20.45 Deutsch ab 12J.

After Earth – SciFi-Thriller mit Will Smith und dessen Sohn Jaden, die nach einer Notlandung auf der vor 1000 Jahren von den Menschen verlassen, zerstörten Erde landen und einen verzweifelten Überlebenskampf führen
21.00 Nur bis Mittwoch Deutsch ab 12J.

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.

STREIFLICHT

Lebensmittelkultur fördern

Eine Esskultur, die auf guten, sauberen und gerechten Produkten basiert: Die Slow-Food-Bewegung setzt sich weltweit der Tendenz zur Standardisierung des Geschmacks entgegen. Besuch eines Anlasses der Regionalgruppe Nordbünden.

Von Juscha Casaulta



Wenn Genuss mit Wissen einhergeht: Mitglieder von Slow-Food Nordbünden lassen sich von Babis, «dem Griechen» (stehend), in die Geheimnisse des Olivenöls einweihen. (Foto Juscha Casaulta)

Feierabend bei Sommerwetter. In der Oberen Gasse vor dem Laden von *Charalambos Kyrialanidis*, besser bekannt als Babis, «der Grieche», versammeln sich immer mehr Leute zum Apéro. Es sind Mitglieder der Regionalgruppe Slow-Food Nordbünden. Derweil trifft Babis die letzten Vorbereitungen in der Küche. Er wird an diesem Mittwochabend die Vereinsmitglieder in die Geheimnisse und Besonderheiten des Olivenöls einweihen und griechische Spezialitäten auftischen. Für ihn bedeutet Slow-Food nicht langsam essen, sondern bewusst essen. Es freut ihn, dass Slow-Food ihn für diesen Anlass angefragt hat. «Mein Ziel ist, dass die Teilnehmenden am Ende des Abends wissen, was gutes Olivenöl ist, worauf man beim Kauf achten muss.»

Fair, gut und sauber

Der Präsident der Regionalgruppe, Malermeister *Edgar Gollner*, engagiert sich zusammen mit dem Vorstandsmitglied und Juristen *Rainer Riedi* seit Jahren für Slow-Food. Gollner liegt die faire, gute und saubere Produktion von Lebensmitteln am Herzen. Das Essen sollte gut schmecken, auf saubere

Art und Weise hergestellt werden, welche weder Umwelt noch dem Wohlergehen der Tiere, der Natur oder der Gesundheit schadet. Zudem sollten die Lebensmittelhersteller eine faire Bezahlung für ihre Arbeit erhalten. «Was mir auch wichtig ist, sind die Nischenprodukte, auch hier in unserer Region.» Da lauere die Gefahr, dass sie einfach verschwinden.

Dies will der Verein aktiv verhindern. Laut Riedi ist Slow-Food die internationale Gegenbewegung zu Fast-Food. Gegen die Verflachung des Fast-Food setzt Slow-Food den Reichtum der Geschmäcker aller regionalen Küchen entgegen.

Slow-Food gebe dem Essen seine kulturelle Würde zurück und kämpfe für den Schutz der biolo-

gischen Vielfalt. Slow-Food entstand 1986 in Italien. In der zweiten Hälfte der Neunzigerjahre hat der Verband erkannt, dass die Welt der Gastronomie in Bewegung kommen muss, um das grosse Agrar- und Lebensmittelerbe zu schützen, das zunehmend von der industriellen Massenproduktion bedroht ist.

Weltweites Netzwerk

Dies war der Grund für die «Arche des Geschmacks». 2004 setzte sich „Terra Madre“ als wichtigste und ehrgeizigste Initiative von Slow-Food durch. Mit den Welttreffen alle zwei Jahre dehnt dieses Netzwerk seinen Einfluss auf alle Kontinente aus. Es stärkt die Selbstachtung Tausender von Lebensmittelbündnissen, die im

Netzwerk ihre Ideen und ihr Engagement anerkannt sehen. Die Regionalgruppe Nordbünden zählt heute rund 100 Mitglieder. Weitere sind willkommen, wie Gollner betont. Ein Projekt der Regionalgruppe ist zum Beispiel die Erhaltung der Beinwurst-Herstellung. Ein Ziel ist auch, dass das Bündnerfleisch aus echtem Bündner Fleisch hergestellt wird. «Wir wollen auch jene unterstützen, die nachhaltig produzieren.» *Brigitte Embacher* ist seit Jahren Mitglied des Vereins. «Mir gefällt die Philosophie, die hinter dieser Bewegung steckt, und die speziellen Anlässe, die im Laufe des Jahres angeboten werden.» Wie an diesem Abend.

[www.slowfood.ch/Regionalgruppe Nordbünden](http://www.slowfood.ch/Regionalgruppe_Nordbunden)

Kantonsbibliothek

100 Jahre Feuerbestattungsverein

In der Kantonsbibliothek in Chur ist gestern eine Ausstellung über Feuerbestattungen in Chur eröffnet worden. Gleichzeitig wurde die Festschrift «100 Jahre Feuerbestattungsverein Chur» vorgestellt.

Die zunehmende Industrialisierung und Verstädterung und die gesundheitlichen Probleme aufgrund sanitärer Umstände liessen vor gut 100

Jahren die Forderung nach einer Änderung im Umgang mit den Verstorbenen immer lauter werden. So wurde im Jahr 1921 der Grundstein für den Bau des Krematoriums Chur und der Friedhofsanlage Totengut gelegt. Erbauer und Eigentümer war – der Öffentlichkeit auch heute weitgehend unbekannt – der 1913 gegründete Feuerbestattungsverein Chur. Heute noch, 100 Jahre später, ist es dieser Verein, der die Anlagen betreibt. Die gestern mit der Vernissage der Festschrift «100 Jahre Churer Feuerbestattungsver-

ein» und einem Referat von *Leza Dosch* eröffnete Ausstellung in der Kantonsbibliothek Graubünden widmet sich dem kunsthistorischen Werdegang der Friedhofs- und Krematoriumsanlage Totengut und dem 100-jährigen Jubiläum des Feuerbestattungsvereins. Die Ausstellung zeigt neueste Aufnahmen des Krematoriums und des Friedhofs von Javier Miguel Verme sowie spannende Dokumente des Vereins, der Kantonsbibliothek und des Staatsarchivs zum Thema Kremierung. (bt)



Blick auf die Friedhofsanlage Totengut.

(Foto Javier Miguel Verme)

Radio Grischa

Glace direkt ins Büro

Radio Grischa schafft Abhilfe für Hitzegeplagte und verteilt heute Dienstag 1500 Glace als kleine Abkühlung.

Das Radio liefert die Glaces in Büros, Schulklassen, Kindergarten oder auch auf Baustellen, deren Mitarbeiter sich beim Sender bewerben.

Die originellsten Bewerbungen schaffen es auf den Sender und mit etwas Glück schaut schon kurz darauf die Grischa-Promocrew mit Gratis-Glace im Gepäck vorbei. Bewerben kann man sich per Facebook oder telefonisch unter 081 255 77 33. (bt)

Gewerkschaften

In Erinnerung an den Streiktag

Vor 22 Jahren wurde am 14. Juni in Chur der nationale Frauenstreiktag begangen.

In Erinnerung an dieses Engagement haben die Gewerkschaften Syndicom und VPOD Graubünden ihre Mitglieder kürzlich zum ersten gewerkschaftlichen Frauenstadtrundgang eingeladen. 16 Frauen begaben sich gemäss Mitteilung auf die Entdeckung spannender Lebensgeschichten von engagierten Frauen aus Chur. Die Gewerkschaften wollten damit nicht nur ein Zeichen für faire Löhne, sondern auch für eine starke Frauenvertretung in betrieblichen und politischen Gremien setzen. (bt)