

büwo

bündner woche

GZA/PPA • 7007 Chur

Nr. 14, 5. April 2017

www.suedostschweiz.ch
Bequem herunterladen:
www.buendnerwoche.ch

Büwo-Newsletter:
suedostschweiz.ch

Ausstellung & Ideen

walker Haus
Küche
Bad

Beratung Planung Ausführung T 081 641 27 37
info@walker-renova.ch, stockercenter chur

Ihr Partner für sämtliche Malerarbeiten!

MALER // LÜTSCHER
100 CHUR
JAHRE



Deutsche Strasse 35 // 7000 Chur
T 081 354 90 50 // F 081 354 90 55
info@maler-luetscher.ch
www.maler-luetscher.ch

ERFAHRUNG QUALITÄT GARANTIE



STEFFI VELOSPORT

... für alles rund um's Velo

Richtstrasse 4 | Chur | steffi.ch

La Pasticceria **OTELLO** am Ottoplatz
in Chur
081 250 55 15
www.otello.ch

**Spargelzeit
im Otello**



Gutschein:
1 Probetraining
gratis!

**Aikido...
für Dich!**
www.aikidochur.ch

Zentrum | Energie
Harmonie | Beweglichkeit

+41 (0)79 414 45 64



Bewusstes, saisonales und hochwertiges Essen auf dem Teller: Die Organisation Slow Food setzt sich dafür ein. Bild Flickr

Stopp dem hemmungslosen Konsum

Saisonale Lebensmittel, ökologischer Anbau, regionale Produkte – das ist die Philosophie von Slow Food. Ist das ein Trend oder nachhaltig?

mc. Slow Food ist eine Organisation, die will, dass man dem Essen mehr Wichtigkeit schenkt.

Man soll sich mehr Zeit für die sorgfältige Herstellung, die Zubereitung und den respektvollen

Genuss nehmen. Die Organisation ist auch in Graubünden tätig: mit den Conviven Nordbünden und Südbünden. Im Interview sprechen die Verantwortlichen über die Zukunft des Essens.

► Mehr auf Seiten 2, 3, 4 und 5

Ihr Menukurier

**Perlys
take out**

telefon : 0800 737 800
internet : www.perlys.ch
e-mail : info@perlys.ch

Jumbo
Reinigungen AG

Bonaduz • Chur • Arosa • Lenzerheide

- Neu- und Umbau
- Unterhalt
- Umzug



www.jumbo-reinigungen.ch

A&M AG
RECYCLING CENTER

**AKTEN- / UND
DATENTRÄGERVERNICHTUNG**

Alte Vazerstrasse 10
7203 Trimmis
Gratis-Tel. 0800 300 450
www.recycling-center.ch

► EINFACH SICHER VERNICHTET



Fokus auf der Regionalität: In vielen Regionen der Welt wird wieder vermehrt auf Naturprodukte und lokalen Anbau gesetzt.

Bild Flickr

«Menschen sollen sich mehr Gedanken machen»

Von der kleinen Bewegung zum weltweiten Trend – ein Interview über die kulinarische Organisation Slow Food

■ Mit Edgar Gollner und Rainer Riedi sprach Magdalena Ceak

Vor 30 Jahren begann alles. Eine Gruppe von Menschen protestierte gegen die Eröffnung einer McDonalds-Filiale in der italienischen Hauptstadt Rom. Daraus gründete Carlo Petrini 1986 eine Gastronomiebewegung, die das Essverhalten der Menschen von Grund auf ändern sollte: Slow Food, zu Deutsch langsames Essen. Entschleunigung – das ist dabei das wichtigste Schlagwort. Die mittlerweile internationale Organisation setzt heute auf saisonale Lebensmittel, ökologischen Anbau und regionale Produkte. Es ist eine Gegenbewegung zum Fast Food. Denn Qualität braucht Zeit – und die ökologische, regionale und sinnliche Qualität ist die Voraussetzung für Genuss. Kurz: Tempo scheint der Ursprung allen Übels zu sein. Deshalb nimmt die «Bündner Woche» den Fuss vom Gas und fragt: Was genau bedeutet Entschleunigung? Was bringt sie unserer Ernährung? Und ist langsamer wirklich immer besser? Im Gespräch mit Edgar Gollner und Rainer Riedi von der Organisation Slow Food Convivium Nordbünden zeigt sich, wie wichtig Slow Food für uns ist und was dies für die Zukunft bringt. Ein Interview.

Herr Gollner, Herr Riedi, was ist gutes Essen?

Rainer Riedi: Es muss den Menschen in erster Linie schmecken – was natürlich individuell nach Geschmackssinn definiert wird. Dann soll gutes Essen gut produziert sein – sprich mit kaum Umweltgiften. Hinzu kommt, dass die Parteien, die sich in der Nahrungskette befinden, auch angemessen

entlohnt und nicht ausgenutzt werden. Genauso wichtig ist aber auch die artgerechte Tierhaltung. Obwohl beim guten Essen der Geschmack und Genuss entscheidend sind, steckt noch viel mehr dahinter. Manchmal ist es schlauer, dass man kein Bio-Lamm aus Neuseeland kauft, dafür ein regionales Lamm – das den langen Transport nicht hat – aus der integrierten Produktion nimmt.

Edgar Gollner: Es muss also nicht immer Bio sein. Gutes Essen muss in erster Linie genussvoll, sauber und fair sein. Ein gutes Produkt muss einfach gut hergestellt sein: Wenn man einem Tier nicht die richtige Nahrung gibt, dann gibt es auch kein hochwertiges Produkt. Es gibt also ganz viele Komponenten, die stimmen müssen, damit man von einem guten Essen reden kann ...

... gegeben sein muss also der Genuss, der Geschmack, artgerechte Tierhaltung, fairer Handel ...

Rainer Riedi: ... aber auch die Saisonalität. Muss man wirklich das ganze Jahr über Erdbeeren essen? Wir müssen auch ein bisschen weg von dieser industriellen Produktion kommen. Kürzlich sagte Carlo Petrini, der Gründer von Slow Food, Folgendes: «In nur 70 Jahren hat das Industriesystem einen Drittel von den Nutztierassen und 75 Prozent von den Pflanzenarten ausgelöscht.» Das ist doch eine erschreckende Entwicklung. Jetzt geht es darum, dass man die Kleinproduzenten wieder mehr fördert und nicht die industrielle Masse. Von dem

ANZEIGE.....

www.grischa-silva.ch
Lärchensichtschutz kombiniert mit Decosteinkörben

grischa silva Holz · Leim · Lacke
Zaunbau / Zaunfabrikation
Tel. 081 322 60 05 / Landquart

Feines Fleisch und frischer Fisch für Ihr genussvolles Osterfest im Direktverkauf!

Besuchen Sie uns bis zum 15.4. an der Rheinfelsstrasse 39 (Eingang hinter dem Haus) und erhalten Sie eine kleine Osterüberraschung!

Rüegg
Frischprodukte, Tiefkühlartikel und Spezialitäten
Chur
Inhaber M. Hofmann

Gnuss für üsari Region!
Telefon: 081 250 65 15

somedia
PROMOTION
ZEITUNG RADIO TV ONLINE

Für Ihre Anzeigen:
Tel. +41 81 255 58 58
promotion@somedia.ch
www.somedia-promotion.ch

sollten wir uns – das sagt auch Carlo Petrini – bewusst distanzieren.

«Grossverteiler wie Coop oder Manor wollen spezielle Produkte im Sortiment haben»

Sind sich die Menschen heute bewusst, was gutes Essen nach der Slow-Food-Philosophie ist?

Edgar Gollner: Ja, das kommt immer mehr zum Vorschein. Gerade junge Menschen, sprich junge Familien, achten darauf, welche Produkte sie kaufen und was auf den Teller kommt. Man darf nicht vergessen, dass man die Industrie in dieser ganzen Entwicklung auch miteinbeziehen kann. Ein Beispiel: Coop ist ein Partner von Slow Food Schweiz. Sie sind gerade an unseren Förderkreis-Produkten, die wir fördern, interessiert – denn je grösser die Nachfrage nach Produkten, die Slow Food unterstützt ist, desto grösser wird dieses Interesse. Auch Grossverteiler wie Coop, Migros, Volg und Manor wollen spezielle Produkte im Sortiment haben. Man kann sich natürlich schon fragen, ob das ein bisschen ein Trend ist, aber gerade in der Lebensmittelbranche gibts eine grössere Marge und sie wollen solche Produkte anbieten.

Rainer Riedi: Es sind ehrliche Produkte, die bei Konsumenten immer gefragter sind. Ich bin der Meinung, dass Läden wie Manor das gut umsetzen: Sie bieten Lebensmittel von Produzenten aus der umliegenden Region – wie beispielsweise die Churer Filiale Produkte vom Bauernhof Gisler hat. Uns als Slow Food Convivium Nordbünden liegt es am Herzen, lokale Produzenten, die naturnah und nachhaltig herstellen, zu unterstützen. Man soll ihnen mehr Wertschätzung entgegenbringen und die Bevölkerung darauf aufmerksam machen, dass man durchaus lokale Produkte kaufen kann, die gar nicht teurer sind: Als Konsument weiss man, woher die Lebensmittel stammen und dass die jeweiligen Produzenten artgerecht und fair arbeiten.

Edgar Gollner: Wir haben auch diese Möglichkeit. Wenn Sie sich umschaun, wo wir leben und was wir in nächster Nähe haben, dann müssen wir das auch sinnvoll nutzen. Alleine in Tiefencastel hat es riesige Felder, wo wir Korn anpflanzen. Wir haben überall Tiere, die sich in der freien Natur bewegen können. Eine hervorragende Käse-Produktion besitzen wir auch. Wir haben also eine riesige Vielfalt.

Wie bereits erwähnt, steht Slow Food für genussvolles, bewusstes, regionales und saisonales Essen. Kennen die Leute den Begriff Slow Food?

Edgar Gollner: Ja. Das hat auch damit zu tun, dass es ebenfalls Messen zu diesem Thema gibt: Die erste war die Slow-Food-Messe in Zürich und nun gibt es noch eine in Bern – diese sind unter anderem von vielen guten Kleinproduzenten vertreten. Die Organisatoren sind mit den Besucherzahlen und dem Ergebnis sehr zufrieden.

Rainer Riedi: Das Convivium Ostschweiz – es gibt in der Schweiz 20 Convivien – setzt sich beispielsweise sehr für Slow Food ein. Sie haben sogar einen Gastroführer herausgegeben. Die Convivien Nord- und Südbünden haben das zwar nicht, aber bei uns im Kanton gibt es andere tolle Konzepte wie «Graubünden geht aus».

«Auch Fast Food kann man gesund zubereiten»

Der Ursprung der Slow-Food-Bewegung geht auf den Protest gegen die erste McDonalds-Eröffnung 1986 in Rom zurück. Ist der amerikanische Konzern immer noch der grosse Gegner?

Edgar Gollner: Ich würde jetzt nicht unbedingt von einem Gegner sprechen ...

Rainer Riedi: ... ausserdem hat sich McDonalds schon beeindruckend weiterentwickelt. Am Anfang hiess es schon, dass wir mit solchen Konzernen nicht zusammenarbeiten sollen. Aber genau das ist der fal-

sche Weg. Eigentlich muss man versuchen, miteinander etwas zu ändern. Man muss aber erwähnen, dass McDonalds heute mit vielen lokalen Fleischproduzenten zusammenarbeitet und diese viel mehr berücksichtigt. Wir sind sogar motiviert, mit solchen Konzernen zusammenzuarbeiten, denn sie sprechen so viele junge Menschen an. Viele Jugendliche ernähren sich so. Auch Fast Food kann man gesund zubereiten, indem man gute Produkte verwendet. Ich habe einen Bekannten auf dem Churer Markt, der Gyros mit guten Lebensmitteln verkauft und der schmeckt hervorragend. Man kann beispielsweise auch gesunden und guten Kebab essen. Das Problem ist nur, dass es heute so viele Kebab-Stände gibt, dass die meisten Anbieter gezwungen sind, möglichst überall zu sparen und deshalb mangelt es teilweise an der Qualität. Aber Slow Food ist keine Organisation, die mit dem Zeigefinger auf andere zeigen und verurteilen möchte. Wir wollen nur zeigen, wie man es alternativ auch machen kann. Die Philosophie von Slow Food ist ein Prozess, der seine Zeit braucht, aber durchaus machbar ist. Die Menschen sollen sich nur etwas mehr Gedanken über die Ernährung machen.

Slow Food hat in den letzten Jahren schon eine Veränderung angekurbelt. Mittlerweile wirbt auch McDonalds mit frischem Gemüse und regionalem Fleisch.

Rainer Riedi: Ich möchte nicht sagen, dass nur Slow Food dieser Entwicklung beige-steuert hat. Es ist auch ein Zeichen der Zeit, dass ein gewisses Umdenken stattfindet. Es hat schon immer Leute gegeben, die der Überzeugung waren, dass man mit jeder Frucht eine Konfitüre machen kann. Ob es von schlechten Früchten auch eine gute Konfi gibt, ist die andere Frage. Was heute ebenfalls wichtig ist, ist das Aussehen eines Produkts, denn das Auge spielt eine wichtige Rolle. Nicht selten tritt der Fall auf, dass Bio-Früchte oder Bio-Gemüse nicht so attraktiv aussehen. Aber sie sind nun einmal besser und gesünder, weil sie weniger Umweltgifte enthalten.

ANZEIGE

Ihr Fachgeschäft in Chur

HEILSTEINE UND GLÜCKSBINGER MIT KRAFT

membrini
KRISTALLE · SCHMUCK · EDLE STEINE

www.membrini.ch

Einkaufswelt
Tischkultur & Haushalt Greber AG

Kochwelt
Kochstudio Greber AG

Genusswelt
Café Etagere Greber AG

greber
Einkaufen Kochen Geniessen
9490 Vaduz · www.greber-ag.li

Herrengasse 8
9490 Vaduz

graubünden

H17

Kraft des Wassers.

www.mineralbad-andeer.ch

Mineralbad Andeer



Lokale Produzenten und regionale Lebensmittel konsumieren: Jeder kann die Ziele von Slow Food mit einfachen Schritten unterstützen.

Bild Slow Food Schweiz

Edgar Gollner: Ich war kürzlich beim Plantahof in Landquart, der beispielsweise eine grosse Sortenvielfalt an Äpfeln hat. Da sehen nicht alle Äpfel gleichmässig rund aus, wie man sie in den Supermärkten antrifft – aber schmecken tun sie genau gleich wie die fürs Auge attraktiveren Exemplare.

«Die Nachfrage muss da sein, um unsere lokalen Produzenten unterstützen zu können»

Dreibeinige Rüebli oder krumme Gurken. Bisher blieb Früchten und Gemüse wegen den optischen Ansprüchen und Vorschriften der Weg in den Laden verschlossen. Da hat beispielsweise Coop im Jahr 2013 die nachhaltige Eigenmarke Unique in das Sortiment aufgenommen. Da ändert sich schon einiges.

Rainer Riedi: Ja, dieses Gemüse und diese Früchte werden dann auch billiger angeboten, obwohl sie vom Geschmack genau gleich wie die anderen sind.

Edgar Gollner: Es finden weltweit Veränderungen in Bezug zum Essen statt. Natürlich sieht man alles Mögliche und es treten immer wieder Lebensmittel-Skandale an die Öffentlichkeit. Aber die Philosophie von Slow Food spricht viele Menschen an.

Rainer Riedi: Es gibt auch immer mehr Kochsendungen – beispielsweise mit dem britischen Koch Jamie Oliver, der das meiner Meinung nach faszinierend und interessant macht. Aber auch andere TV-Formate wie «Das perfekte Dinner», «Kitchen impossible» oder «Mini Beiz, dini Beiz».

Es gibt auch immer mehr Gourmetköche, die Lebensmittel aus ihrer Region ver-

wenden und damit lokale Produzenten unterstützen möchten. Bestes Beispiel dafür ist der Bündner Spitzenkoch Andreas Caminada ...

Edgar Gollner: Ja. Man muss sich schon fragen, warum wir in der Schweiz einen Thunfisch aus beispielsweise Australien haben müssen? Wir haben doch hier genug Gewässer und Fische. Diese Einstellung hat selbstverständlich Folgen: Wenn wir unsere Süswasser-Fische, die wir vor der Haustüre haben, kaufen, dann werden sie auch produziert. Diese Nachfrage muss da sein, um unsere lokalen Produzenten unterstützen zu können.

Rainer Riedi: Erst vor wenigen Tagen habe ich einen Artikel über den norwegischen Zuchtlachs gelesen. Es schüttelt mich, wenn ich erfahre, was da für Antibiotika eingesetzt wird und wie die Tiere gezüchtet werden. Nebst der ganzen Biodiversität, die Slow Food am Herzen liegt, ist das sogenannte Terra Madre. Terra Madre ist sozusagen das zweite Standbein unserer Organisation: Dort geht es um nichts anderes als um die weltweite Kommunikation zwischen den einzelnen Produzenten. Da vernetzen sich beispielsweise lokale Fischzüchter auf der ganzen Welt, die sich gegenseitig unterstützen, austauschen und einander helfen. Bei Terra Madre können sich weltweit auch Bauern und andere Lebensmittelproduzenten vernetzen. An dieser Stelle muss ich schon die sinnvollen Projekte von Slow-Food-Gründer Carlo Petrini loben: Es ist unglaublich, mit welchem Herzblut und welchem Einsatz er hinter der Philosophie von Slow Food steht. Er ist eine ganz bescheidene Figur, die mittlerweile sein ganzes Leben der Organisation und deren Arbeit widmet – es ist seine Berufung.

Wie bereits erwähnt, ist Slow Food im Jahr 1986 als Bewegung entstanden – bereits drei Jahre später entstand eine internationale Organisation. Wie wurde Slow Food so schnell gross?

Rainer Riedi: Ich denke, das hat damit zu tun, dass die Zeit für diese Entwicklung reif war. Denn die Philosophie von Slow Food ist mehr als nur ein Trend – es ist etwas für die Nachhaltigkeit und Ewigkeit. Gerade auch in Bezug auf die Produktvielfältigkeit. Nehmen wir das Beispiel Käse: Es gibt noch heute so viele Sennereien, die auf der Alp ihren Bergkäse produzieren und deshalb gibt es diese Vielfalt, die auch weiter erhalten bleiben sollte.

«Viele junge Erwachsene lehnen Foodwaste ab»

Oft wird Slow Food als elitärer Verein abgestempelt. Warum?

Rainer Riedi: Es ist nun einmal so, dass die sogenannten Presidi-Produkte teuer sind. Mit den Presidi unterstützen wir vom Verschwinden bedrohte und hochwertige Produktionen, schützen einzigartige Regionen sowie Ökosysteme. Mit diesem Konzept bewahren wir aber auch traditionelle Bearbeitungstechniken und fördern Tier- und Pflanzenarten. Coop hat uns beispielsweise bei diesem Vorhaben sehr unterstützt, denn die Verantwortlichen des Detailhandelsunternehmens haben einige Presidi-Produkte ins Sortiment aufgenommen. Das hat unseren Bekanntheitsgrad gefördert, denn vor wenigen Jahren war Slow Food gerade Mal neun Prozent einer Umfrage ein Begriff – heute wird das weitaus mehr sein ...

Edgar Gollner: ... wobei wir weiter daran arbeiten, dass Slow Food populär wird. Wir

wissen beispielsweise, dass auch viele junge Erwachsene Wert auf Slow Food legen – denn viele lehnen Foodwaste, sprich das Wegwerfen von Lebensmitteln, ab.

Rainer Riedi: Wenn man sieht, was in unserer Gesellschaft, in Restaurants und im Detailhandel weggeschmissen wird, dann ist das schon erschreckend. Bei einigen Grossverteilern werden ein Drittel, bis die Hälfte der Lebensmittel entsorgt. Gerade wenn man weiss, wie viele Menschen auf der Welt an Hunger leiden. Es liegt in der Verantwortung von uns allen, dass wir uns fragen, ob man nicht etwas daran ändern kann.

«Eine Vorbildfunktion hat ganz klar Italien»

Denken Sie, wenn wir bewusster einkaufen und vor allem für qualitativ hochwertige Produkte tiefer in die Tasche greifen, dass wir auch weniger wegwerfen werden?

Edgar Gollner: Das ist absolut so. Viele holen ihr Fleisch bei einem Bauer, frieren es zu Hause ein – das ist hochgerechnet sogar günstiger als beim Grossverteiler. Man muss sich vermehrt mit den Lebensmitteln und deren Herkunft befassen. Natürlich ist der Aufwand grösser, wenn man einem Bauernhof einen Besuch abstattet, eine grössere Menge Fleisch nach Hause tragen und dann eventuell noch verpacken und einfrieren muss. Aber im Gegenzug weiss man, woher das Fleisch kommt und wie die Tiere gehalten wurden. Und ich sage es noch einmal: Wir haben diese Möglichkeit und müssen sie nur noch zu nutzen wissen. Eine Vorbildfunktion hat ganz klar Italien: In jedem noch so kleinen Dorf gibt es eine Bäckerei, ein Café, eine Metzgerei, meistens noch einen kleinen Supermercato und immer noch einen Gemüse- und Früchteladen. Das war bei uns in Graubünden auch einmal so, aber das ist mit der Zeit verschwunden. In Italien ist das aber immer noch der Standard und es ist erstaunlich, wie das noch heute dort funktioniert. Vielleicht mag das daran liegen, dass die Italiener einen speziellen Bezug zum Essen haben. Aber auch sie, so sa-

gen es die Ladenbesitzer selbst, spüren das Aufblühen der Grossverteiler langsam.

Aber viele denken, dass qualitativ hochwertiges Essen auch bei uns eher etwas für Leute ist, die sich das leisten können. Denn Bio ist teuer.

Edgar Gollner: Das stimmt eben nicht ganz. Ich bin überzeugt, wenn man bewusster Bio-Produkte einkauft, dass es unter dem Strich nicht teurer ist, im Gegenteil sogar. Dieses Experiment werde ich demnächst wagen und ein halbes Jahr lang ausschliesslich Bio-Lebensmittel konsumieren und mit einem konventionellen Einkauf vergleichen.

Rainer Riedi: Heute geben wir für unsere Ernährung viel weniger aus als früher – für al-

les andere wie beispielsweise Kosmetik greifen wir viel tiefer in die Tasche.

Edgar Gollner: Und man darf nicht vergessen, dass wir Lebensmittel direkt in unseren Körper einführen. Die Menschen müssen sich das bewusst werden.

Rainer Riedi: Nur sich gesund ernähren reicht natürlich nicht aus. Man muss sich auch noch genügend bewegen. Das hat ebenfalls einen grossen Einfluss.

Edgar Gollner: Es muss alles in einem vernünftigen Rahmen stattfinden. Jeder von uns isst mal Fast Food oder kauft konventionell ein – das darf man auch. Fast Food ist nicht nur schlecht. Die Kette «Cindy's Diner» hat beispielsweise hervorragende Burger mit frisch getoasteten Brötchen. In Spanien gibt es einen Gourmetkoch, der 20 «Gault-Millaut»-Punkte besitzt und eine Fast-Food-Kette eröffnet hat. Er macht alle Saucen selbst und verwendet das beste Fleisch sowie Brot – die Qualität stimmt da.

Mehr zum Thema gibts auf den Seiten 8 und 9. Weitere Infos rund um Slow Food und den Convivien Nord- und Südbünden: www.slowfood-grischa.ch



Qualitativ hochwertige und regionale Produkte sind nicht immer teurer. Bild Slow Food Schweiz

SLOW FOOD IN DER BÜWO

mc. Die «Bündner Woche» befasst sich vom Frühling bis zum Herbst mit dem Thema Slow Food. Dabei werden die Redaktionsmitglieder verschiedene Workshops, – die sich um genussvolles, faires, regionales und saisonales Essen drehen – besuchen. In einer losen Serie werden Reportagen, Berichte und Interviews erscheinen, welche einerseits die Organisation Slow Food und andererseits deren Philosophie in den Mittelpunkt stellen. Die Redaktion wird beispielsweise einen Workshop über Kraut und Rüben besuchen, Wildkräuter sammeln, einen Kräutergarten besichtigen, sich mit Feigen und Käse befassen und den Apfel würdigen.

IMPRESSUM

HERAUSGEBERIN: Somedia Publishing AG, Verleger: Hanspeter Lebrument, CEO: Andrea Masüger **LEITER WOCHENZEITUNGEN:** Jürgen Pfister
REDAKTION BÜWO: Magdalena Ceak (Stv. Leiterin Bündner Woche), Susanne Turra, Sommeraustasse 32, Postfach 491, 7007 Chur, Telefon 081 255 52 78, Mobile 079 955 18 04, E-Mail: buewo@somedia.ch **VERLAG UND INSERATE:** Geschäftsführer: Thomas Kundert **INSERATE:** Somedia Promotion, Sommeraustasse 32, Postfach 491, 7007 Chur, Telefon 081 255 58 58, E-Mail: chur.promotion@somedia.ch **VERLAG:** Somedia, Sommeraustasse 32, 7007 Chur, Telefon 081 255 50 50, E-Mail: verlag@somedia.ch **KUNDENSERVICE/ABO:** Somedia, Sommeraustasse 32, 7007 Chur, Telefon 0844 226 226, E-Mail: abo@somedia.ch **ABONNEMENTSPREIS:** Fr. 125.–, inkl. MWSt. **ERSCHEINT:** einmal wöchentlich am Mittwoch **VERBREITETE AUFLAGE BÜWO GESAMT:** 85669 Ex., davon verkaufte Auflage 33338 Ex. (WEMF-/SW-beglaubigt, 2016) **VERBREITETE AUFLAGE BÜNDNER WOCHEN:** 51983 Ex. (WEMF-/SW-beglaubigt, 2016) **DRUCK:** Somedia Partner AG, Scharastrasse 9, 9469 Haag **NUTZUNGSRECHTE:** Die Nutzungsrechte des Zeitungsinhalts wie Artikel, Fotos sowie Inserate sind ausschliesslich dem Verlag der Somedia Publishing AG vorbehalten. Jeder Verstoss wird gerichtlich geahndet © Somedia

BEKANNTGABE VON NAMHAFTEN BETEILIGUNGEN I.S.V. ART. 322 STGB: Südostschweiz Radio AG, Südostschweiz TV AG, Somedia Partner AG