

Der Sicherheitsstollen rückt immer näher

Im Tunnel Chlus im Prättigau haben die Vorarbeiten für einen Sicherheitsstollen begonnen. Die Inbetriebnahme des Stollens ist im Sommer 2016 geplant.

Bern. – Das Bundesamt für Strassen (Astra) plant für den Tunnel Chlus einen rund 80 Meter langen Sicherheitsstollen, der den Strassentunnel mit der Kantonsstrasse verbindet. Dieser ermöglicht es den Verkehrsteilnehmern der Nationalstrasse, sich im Ereignisfall zu Fuss in Sicherheit zu bringen, heisst es in einer Medienmitteilung des Bundes (Ausgabe vom 26. August).

Das Ausführungsprojekt für den Sicherheitsstollen wurde im Herbst 2013 öffentlich aufgelegt. Das eidgenössische Departement für Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation (Uvek) hat kürzlich die Plangenehmigungsverfügung für den Bau des Sicherheitsstollens für den Tunnel Chlus für rechtskräftig erklärt.

Sechs Millionen Franken

Ab Oktober 2014 werden die notwendigen Vorarbeiten wie Rodungen, Steinschlagschutznetze und Sondierbohrungen ausgeführt. Im Frühjahr 2015 ist vorgesehen, mit den Hauptarbeiten für den Sicherheitsstollen zu beginnen. Diese beinhalten die Erstellung der Baugrube für die Portalzentrale sowie den bergmännischen Stollenvortrieb inklusive Anschluss an den bestehenden Strassentunnel.

Nach Abschluss der Baumeisterarbeiten erfolgen die Installationen für die Betriebs- und Sicherheitsausrüstungen. Die Inbetriebnahme des neuen Sicherheitsstollens ist im Sommer 2016 geplant. Die Kosten betragen auf sechs Millionen zu Lasten des Bundes. (so)

Rückblick fällt ernüchternd aus

Brigels. – Mit der Wintersaison 2013/2014 blicken die Bergbahnen Brigels Waltensburg Andiastr AG «auf eine der schwierigsten in der Geschichte unserer Bergbahnen.» Das Unternehmen erzielte mit 108 000 Franken einen «mageren Betriebsgewinn» (Der Vorjahresgewinn lag bei 788 000 Franken). Wie es im Geschäftsbericht heisst, seien die Mitarbeiter gefordert gewesen. Die Eröffnung des Resorts «Prada», welche auf den 1. Dezember 2015 festgelegt ist, sei aber ein bedeutender Fixstern in der Zukunft. (so)

IN KÜRZE

**Neu diplomierter Bergführer.** Kürzlich schloss Patrick Meisser aus Klosters Dorf die Ausbildung zum Bergführer ab. Dies schreibt der Bündner Bergführerverband in einer Medienmitteilung. Meisser ist somit einer von 20 Bergführerinnen und Bergführern, der die dreijährige Ausbildung absolviert hat. (so)

# Gasthaus «am Brunnen» hats dank Erdbeerrisotto geschafft

78 Bündner Restaurants haben die Testesser für den «Gault Millau» 2015 bewertet. Acht Restaurants sind aufgestiegen, zwei erhielten weniger Punkte als letztes Jahr, und drei Gaststätten sind neu aufgeführt.

Von Ursina Straub

Chur. – Der Erdbeerrisotto mit geschmortem Lammfleisch hat die Restaurant-Bewerter des «Gault Millau» überzeugt: Sie haben das Gasthaus «am Brunnen» in Valendas neu im kulinarischen Führer aufgenommen. Ebenfalls neu mit 14 Punkten aufgeführt ist das «Weiss Kreuz» in Malans. Hier wirtet Iris Peterman – die mit ihrem Mann Horst die «Kunststuben» in Küsnacht führte – mit Claudia Vogl, in der Küche wirkt Stefan Jäckl. Mit 13 «Gault Millau»-Punkten neu in der Ausgabe 2015 aufgelistet ist zudem das Hotel «Corona» in Vicosoprano.

Caminada unverändert top

Acht Bündner Restaurants konnten sich um einen «Gault Millau»-Punkt steigern. Das «Obelisco» in Chur und die «Stüva da la Posta» in Sils Maria sind neu mit 13 Punkten bewertet. 14 Punkte erhielten das «Basilic» in Chur und das «Cavigilli» in Flims; neu 15 Punkte vorweisen kann die «Stüva Cuolm» in Arosa, und mit 16 Punkten aufgeführt sind das «Kachelofa-Stübli» in Arosa, das «In Lain» in Brail und die «Chesa Grischuna» in Klosters. Unverändert an der Spitze steht mit 19 «Gault Millau»-Punkten Andreas Caminada vom «Schauenstein» in Fürstenua.

Um einen Punkt zurückgestuft wurde das «Barga» unter dem neuen Chef

DIE BESTEN ADRESSEN FÜR GOURMETS

61 Restaurants aus Graubünden und Bad Ragaz werden im «Gault Millau» 2015 mit 14 oder mehr Punkten benotet

19	15	14
Schauenstein, Fürstenua	Stüva Cuolm, Arosa	Arosa Kulm Hotel & Alpine Spa, Muntanella, Arosa
Bumanns Chesa Pirani, La Punt	Tschuggen Grand Hotel, La Vetta, Arosa	Löwen, Bad Ragaz
Hotel Haus Homann, Homanns Restaurant, Samnaun-Ravaisch	Grand Resort Bad Ragaz, Restaurant Bel-Air, Bad Ragaz	Chesa Salis, Bever
Talvo by Dalsass, St. Moritz-Champfèr	Rössli, Bad Ragaz	Hotel Misani, Restaurant Voyage und Bodega, Celerina
Grand Resort Bad Ragaz, Abtstube, Bad Ragaz	Casa Fausta Capaul, Brigels	Basilic, Chur
Hotel Seehof, Amrein's Seehofstübli, Davos	Chesa Rosatsch, Restaurant Stüvas Rosatsch, Celerina	Stern, Chur
Carlton da Vittorio, St. Moritz	Morosani Posthotel, Restaurant Pöstli, Davos	Va Bene, Chur
Kempinski Grand Hotel des Bains, Restaurant Cà d'Oro, St. Moritz	Grischa, Leonto Gourmet Restaurant, Davos	Cavigilli, Flims
Waldhotel National, Restaurant Kachelofa-Stübli, Arosa	Mühle, Fläsch	Waldhaus Flims, Restaurant Rotonde, Flims Waldhaus
In Lain, Hotel Cadonau, Restaurant Vivanda, Brail	Adula, Restaurant Barga, Flims Waldhaus	La Riva, Lenzerheide
Waldhotel, Mann & Co., Davos	Paradies, Charn Alpina, Ftan	Hotel Weiss Kreuz, Malans neu
Alpina, Grischunstübli, Klosters	Walserhof, Klosters	Murtaröl, Plaun da Lej
Chesa Grischuna, Klosters	Mulania, Laax	Saratz, Restaurant Belle Epoque, Pontresina
Giardino Mountain, Ecco on Snow, St. Moritz-Champfèr	Guarda Val, Restaurant Guarda Val, Lenzerheide-Sporz	Sommerfeld, Pragg-Jenaz
	Grand Hotel Kronenhof, Restaurant Kronenstübli, Pontresina	Stiva Veglia, Schnaus
	Walther, Restaurant La Stüva, Pontresina	Albana, Spunta Engiadina, Silvaplana
	Krone, La Punt	Crystal, Restaurant Grissini, St. Moritz
	Chasa Montana, La Miranda, Samnaun	Kempinski Grand Hotel des Bains, Restaurant Sra Bua, St. Moritz
	Badrutt's Palace Hotel, Le Restaurant, St. Moritz	Casa Tödi, Trun
	Badrutt's Palace Hotel, Nobu, St. Moritz	Gasthaus am Brunnen, Dorfplatz, Valendas neu
	Chasellas, St. Moritz	
	Kempinski Grand Hotel des Bains, Enoteca, St. Moritz	
	Kulm, The K, St. Moritz	
	Suvretta House, Grand Restaurant, St. Moritz	
	Giardino Mountain, Ristorante Guardalej, St. Moritz-Champfèr	
	Schlosshotel Chastè, Tarasp	
	Casa Alva, Trin	

Quelle: «Gault Millau» 2015, Grafik: DIE SÜDOSTSCHWEIZ

Janko Glotz im Hotel «Adula» in Flims. 15 Punkte «Startkapital in die Berge» schicken die «Gault Millau»-Tester dem neuen Chef des «Paradies» in Ftan, dem Österreicher Gustav

Jantscher. Er hat die Restaurants «L'Autezza» (vormals 18 Punkte) und «Stüva» zur ersten Fleischmanufaktur «Charn Alpina» zusammengelegt. Für die Fleischqualität zeichnet der Scu-

ler Kultmetzger Hatecke verantwortlich. «Dem Hotel 'Paradies' ist ein Wurf gelungen», hält «Gault Millau» fest, «Hatecke und Jantscher sind eine Traumkombination».

## «Die Stärke der Bündner ist Stressresistenz»

**Kaum einer kennt die Spitzengastronomie besser als Urs Heller. Der Chefredakteur des «Gault Millau» Schweiz verrät bei Zigarre und Espresso seine Bündner Favoriten.**

Mit Urs Heller sprach Anja Conzett

**Herr Heller, in diesem Jahr gab es keine Sonderauszeichnung für die Bündner Spitzengastronomen. Ist der Zenit überschritten?**

Urs Heller: Überhaupt nicht. Die Bündner haben eine sensationelle Dichte von Gourmetrestaurants. St. Moritz hat ganz erstaunliche Küchen, wie das «Kempinski». Martin Dalsass im «Talvo» ist eine ungeheure Motivation, der die anderen Köche da

oben etwas aus der Routine reist. Mit der «Mottahütte» in Arosa haben wir eine Skihütte, wie sie heutzutage sein sollte. Und in Fürstenua sitzt nach wie vor der absolute Shootingstar. Der Bündner Gastronomieszene geht es sehr gut, nicht nur in den Tourismusorten, sondern auch in den Tälern, was ich ganz spannend finde.

**Was unterscheidet die Bündner Spitzengastronomie von derjenigen in anderen Kantonen? Was ist ihre Stärke, was ihre Schwäche?**

Die Stärke der Bündner Gastronomie ist eine gewisse Stressresistenz.

In einer sehr kurzen Saison muss sehr viel erreicht werden. Es ist eigentlich ein Wunder, wie die während der Wintersaison so fröhlich und gelassen bleiben. Schwächen kann ich in den Restaurants, die ich aufsuche, keine ausmachen. Und ich bin wirklich froh, dass die Hotels ihre Küchen aufgerüstet haben. Bei dem, was heute eine Matratze kostet, muss man auch jenseits davon etwas bieten. Doch ja, ich finde die Bündner Gastronomie steht wirklich gut da.

**... mit insgesamt drei Neueinsteigern.**

Die Gastgeberin Iris Petermann in Malans ist natürlich ganz heiss. Die macht mit der gleichen Liebe und dem gleichen Aufwand weiter wie damals in «Petermanns Kunststuben», wo ihr Mann 19 «Gault Millau»-Punkte erkochte. Sie hat sehr gute

junge Leute im Team, und als langjährige Königin der Zürcher Topgastrologie führt sie dazu, dass halb Zürich da hochpilgert. Ein wirklich gutes und wunderschönes Restaurant, das auch die meisten Bündner Winzer auf der Karte führt.

**Was bedeutet Bündner Kulinarik?**

Ich sollte wahrscheinlich sagen Pizokels und Co. Aber das mache ich jetzt nicht. Für mich bedeutet Bündner Kulinarik ganz einfach Winterferien. Dann halte ich mich dort auf.

**Welches Restaurant wird bei einem Besuch in Graubünden nicht ausgelassen?**

Wenn ich über dem Pass bin, fährt mein Auto praktisch automatisch zu Dalsass «Talvo», auch wenn es nur für ein Plättli ist – das ist mein obligatorischer Boxenstopp.

PROMOTION

Kälte 3000 AG informiert

## Machen Sie sich bereit für die Wintersaison 14/15

Seit einem viertel Jahrhundert ist die Firma Kälte 3000 AG aus Landquart in der Kälte- und Energietechnik tätig. Während 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr sind die Servicetechniker für ihre Kunden da und reagieren bei Störungen blitzschnell, kompetent und lösungsorientiert. Ein Service-Abo ist eine unkomplizierte, komfortable und kostengünstige Lösung, welche die Einschätzung der Servicekosten im Voraus erlaubt. Damit alle während der nächs-



ten Wintersaison einen kühlen Kopf behalten. Kühlanlagen, Tiefkühlräume, Klima- und Energietechnik müssen im gesamten Lebensmittelgewerbe nicht nur funktionieren, sondern für mindestens ein halbes Jahr intensiver Beanspruchung bereit sein, wenn der Startschuss für die Wintersaison 2014/15 fällt. Und auch wenn der nächste Winter noch so kalt werden sollte, die Infrastruktur muss in einem einwandfreien Zustand sein.

Das innovative Unternehmen aus dem Bündner Rheintal arbeitet seit 25 Jahren mit vielen Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Lebensmittelhandel zusammen und hat in dieser Zeit eine umfangreiche Dienstleistung mit Wartung, Service-Abo und Fernüberwachung auf- und ausgebaut. Dass sich der Spezialist dabei ständig neu auf die Kundenbedürfnisse, wie auch auf die sich schnell verändernden, technischen Anpassungen ausrichtet, ist für die Kälte 3000 AG so lebens-

wichtig wie selbstverständlich. Durch das breite Fachwissen und die langjährige Erfahrung der Kälte 3000 AG Servicetechniker profitieren die Kunden von einer optimalen Betreuung. Auch während der nächsten Wintersaison.

Weitere Informationen:

Kälte 3000 AG  
Schulstrasse 76, 7302 Landquart  
081 3000 300, info@kaelte3000.com  
www.kaelte3000.com