Mit Spezialitäten neue Märkte erreichen

Der Trägerverein Alpinavera mit Sitz in Chur zertifiziert kulinarische Produkte aus den drei Alpenkantonen Graubünden, Glarus und Uri. Um das Zertifikat zu erhalten, müssen Herkunft und Qualität stimmen. Diese Faktoren werden regelmässig von Neuem kontrolliert. Bündner Produkte, die von Alpinavera ausgezeichnet werden, können auch das Markenrecht von Graubünden erhalten.

Dieses Markenrecht ist gestern an Scarnuz Grischun übergeben worden. Zuvor ist unter anderen auch schon die Alpenstadttorte, das Weinhaus Cottinelli in Malans, die Latteria Engiadina in Bever oder der Imkerverein Prättigau so geehrt worden. Graubünden Ferien erhofft sich, dank den Produkten neue Märkte finden zu können. *(mm)*

▸ «Scarnuz Grischun ...»

Migros erwirbt Fitnesszentrum Strapazi

Die Genossenschaft Migros Ostschweiz hat per 1. Juli das medizinische Trainingszentrum Strapazi übernommen. Bis Ende September werden die Trainingsflächen verdoppelt und Garderoben, Kursräume und der Kinderhort ausgebaut. Zudem wird das medizinische Angebot mit modernen, innovativen Gesundheitskonzepten erweitert. Neu im Angebot ist beispielsweise Rückentraining an speziellen Geräten. Mit der Wiedereröffnung im Herbst wird das Fitnesszentrum mit dem neuen Namen auftreten: aus Strapazi wird MFIT.

Mit der Migros Ostschweiz und der Strapazi Physiotherapie haben sich zwei Partner gefunden, die das gleiche Ziel verfolgen: ein an Gesundheit und Prävention orientiertes Fitnesszentrum auszubauen und weiterzuentwickeln.

Gemäss vorliegender Mitteilung werden alle Mitarbeitenden ihre Arbeitsplätze behalten. Die Mitglieder profitieren von interessanten Abopreisen und erweiterten Angeboten. *(bt)*

KURZ GEMELDET

● **Vortrag am Bündner Naturmuseum:** Im Rahmen der Sonderausstellung «Zum Kuckuck! – Wo sind unsere Vögel?» stellt *Ueli Rehsteiner*, Direktor des Bündner Naturmuseums, Vogelarten, ihre Lebensräume und Probleme vor. Die Führung findet morgen Mittwoch, 13. Juli, von 12.30 bis 13.30 Uhr statt.

● **Rundflug ab Engadin Airport:** Am nächsten Freitag, 15. Juli, bietet die Engadin Airport AG in Samedan ab 10 Uhr einen Rundflug mit der Tante JU an. Plätze können umgehend reserviert werden (info@engadin-airport.ch). Die Tante JU, das gemäss Mitteilung älteste, schönste, teuerste und zuverlässigste Flugzeug, diente schon im Zweiten Weltkrieg als Transportmaschine.

ANZEIGE

www.kinochur.ch

KINOAPOLLO Badusstrasse 10 081 258 34 34

Bad Teacher – Cameron Diaz und Justin Timberlake in einer Zwerchfell erschütternden Komödie!
19.00 Deutsch ab 12 empf 14 J.

The Beaver – Der Biber – Die Geschichte eines depressiven Familienvaters, der durch eine Biber-Handpuppe neuen Lebensmut findet. Mit Mel Gibson und Jodie Foster
21.00 Deutsch ab 12 empf 14 J.

KINOCENTER Theaterweg 11 · 081 258 32 32

Fliegende Fische – Schweizer Komödie um eine Mutter-Tochter-Beziehung mit vertauschten Rollen
18.30 **Letzer Tag** Dialekt ab 6 empf 10 J.

Der Zoowärter – Publikumsliebling Kevin James (King of Queens) in einer neuen umwerfenden Komödie!
18.45 , 20.45 Deutsch ab 6 empf 10 J.

Kung Fu Panda 2 – Doppelt bärenstarke Fortsetzung des erfolgreichen Abenteuers! Erhöhte Eintrittspreise
19.00 **in 3D** Deutsch ab 6 empf 10 J.

Bad Teacher – Cameron Diaz und Justin Timberlake in einer Zwerchfell erschütternden Komödie!
20.45 Deutsch ab 12 empf 14 J.

Larry Crowne – Romantische Komödie mit Julia Roberts und Tom Hanks
21.00 Deutsch ab 6 empf 10 J.

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.

Regionenmarke Graubünden

Scarnuz Grischun zertifiziert

Scarnuz Grischun darf ab sofort die Regionenmarke Graubünden tragen. Das Körbchen mit den Bündner Spezialitäten soll den Bekanntheitsgrad der Marke über die Region hinaus stärken.

Von Marc Melcher

Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin Alpinavera, Gaudenz Thoma, Jacqueline Baumer Müri und Valentin Luzi, Vorstand Alpinavera, bei der Zertifizierung (von links). *(Foto Olivia Item)*

Seit 2010 können auch regionale Produkte aus dem kulinarischen Bereich mit der Marke Graubünden ausgezeichnet werden. Zertifiziert werden die Produkte von Alpinavera, einem Trägerverein, der Produkte aus den Kantonen Glarus, Uri und Graubünden auf ihre Qualität und die Echtheit ihrer Herkunft überprüft und gegebenenfalls zertifiziert. Mit dem Zertifikat wird den Produzenten nicht nur eine Ehre zuteil, es bringt auch eine gewisse Verantwortung mit sich. Alpinavera überprüft die Produkte alle zwei Jahre erneut und kann die Zertifikate auch wieder aberkennen. Ausschlaggebend hierfür ist, dass mindestens 75 Prozent aller Zutaten aus dem Alpinavera-Gebiet stammen.

Seit gestern darf sich auch Scarnuz Grischun, der originelle Geschenkkorb mit den Bündner Spezialitäten, zu den von Graubünden ausgezeichneten Produkten zählen. Damit erhält die IG Scarnuz Grischun auch das Recht, die Regionalmarke Graubünden zu tragen. Seit 1994 ist Scarnuz Grischun eine eigenständige Marke. Die IG wird von sechs Regionalgruppen gebildet, welche sich an der Produktion beteiligen. Hinter diesen Gruppen stehen 46 Bäuerinnen, die den Scarnuz mit ihren selbstgemachten Produkten füllen. Ziel von Scarnuz Grischun ist es, den Bauernfamilien einen zusätzlichen Erwerb zu ermöglichen und so einen Beitrag an die Berggebiete leisten zu können.

Mehr Kooperation

Jacqueline Baumer Müri, Präsidentin der IG, erhofft sich von der Marke einiges: «Touristische Zusammenarbeit ist bislang nur vereinzelt möglich gewesen, das Potenzial ist noch lange nicht ausgeschöpft.» Ein Beispiel für die Möglichkeiten der Kooperation zwischen Tourismus und Kulinarik zeigt sich im Hotel «Schweizerhof» in Lenzerheide. Hier stellt der Regionalverband Albula/Surses im Winter einmal wöchentlich einen Stand auf, an dem sie die essbaren Erinnerungen an den Aufenthalt in Graubünden verkaufen. Solche Zusammenarbeit soll nun vermehrt möglich sein.

Aber nicht nur Scarnuz Grischun, auch Graubünden soll von der Zertifizierung profitieren. Für *Gaudenz Thoma*, CEO von Graubünden Ferien sind Lebensmittel ein wichtiger Werbeträger: «Produkte wie Capuns, Salsiz oder die Nusstorte stärken die Bindung zu Graubünden. Mit den Produkten können wir zudem neue potenzielle Gäste erreichen.» Das Produkt Scarnuz Grischun passe hervorragend zur Positionierung von Graubünden als Qualitätsmarke.

Das Geschenkkörbchen im braunen Papiersack ist bereits zu weit mehr als nur einem Mitbringsel geworden. Beim Prättigauer Alpspektakel sind mehrere Bäuerinnen im Organisationskomittee vertreten. Und für das eidgenössische Volksmusikfest in Chur ist eine spezielle CD von Scarnuz Grischun zusammengestellt worden. In Zukunft ist in allen Anstrengungen der Interessensgemeinschaft nicht nur Graubünden drin, sondern auch hochoffiziell darauf.

Kantonsschule

Mit Raffinesse

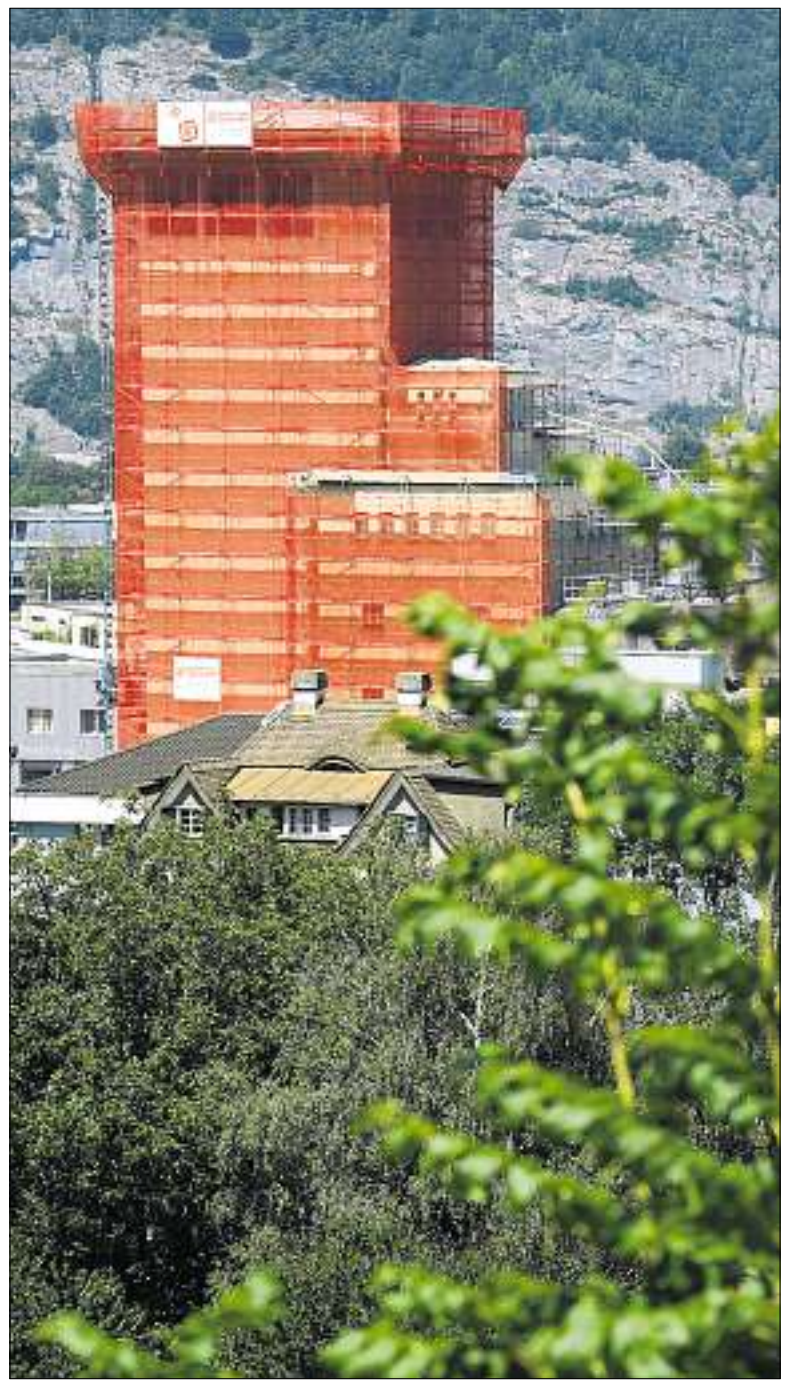
Am Wochenende haben die jungen Churer Roboterbauer den Weltmeistertitel des «Junior Robo-Cups» gewonnen.

Die vier Kantischüler *Simon Gredig, Oliver Kirsch, Stefan Lippuner* und *Michel Makhlouf* haben sich am Sonntag an der Robo-Cup Junior-Weltmeisterschaft in Istanbul gegen Teams aus 20 verschiedenen Ländern durchgesetzt. Während einer Woche haben in Istanbul Schüler aus aller Welt verschiedene Roboter-Wettkämpfe ausgetragen. In der Kategorie «Rescue B» treten die Teams mit Rettungsrobotern an, die verletzte Personen in einem Labyrinth entdecken müssen. Die Schüler des Teams Helveticrobot nahmen bereits zum dritten Mal bei «Rescue» teil.

Nach dem dritten Rang an den Einzelwettbewerben im Vorjahr träumten die Kantonsschüler seit einem Jahr vom Weltmeistertitel. Ihr Traum vom Einzeltitel platzte jedoch schon am zweiten Wettbewerbstag, als ihr Roboter wegen technischer Defekte nicht einwandfrei funktionierte und keine hohen Punktezahlen erzielen konnte. Nach zwei Nachtschichten, viel Schweiss und einigen Umrüstungen funktionierte der Roboter wieder gut. So konnten sich die vier Bündner mit dem zwölften Rang noch knapp für die Finalrunde qualifizieren.

Die Finalrunde wird jeweils von zwei Teams gemeinsam ausgetragen. «Wir haben uns für die Finalrunde mit dem iranischen Team zusammengeschlossen. Gemeinsam stehen unsere Erfolgschancen ziemlich gut», so Helveticrobot im Facebook-Eintrag kurz vor dem Final. Und tatsächlich: Dank guter Zusammenarbeit erhielten die einzigen Schweizer Teilnehmer und das iranische Team eine gute Wertung: «Wir haben im ersten Finaldurchgang gemeinsam mit den Iranern die meisten Punkte aller Teams erzielt.» Und auch in den beiden nachfolgenden Runden wurde dieses Ergebnis von niemandem erreicht. Der Weltmeistertitel waren ihnen damit sicher: «Das hätten wir nach unserem mässigen Ergebnis in den Einzelläufen in den letzten Tagen nicht geglaubt!» Dies ist der grösste Erfolg der Teamgeschichte von Helveticrobot. *(gem)*

Stolzes Helveticrobot-Team: Michel Makhlouf, Oliver Kirsch, Stefan Lippuner und Simon Gredig (von links). *(zVg)*



Neues Dach

Der Calanda-Turm in Chur ist sanierungsbedürftig. Deshalb werden nun Dach und Fassade renoviert, wie die Medienstelle von Heineken Switzerland gestern auf Anfrage ausführte. Die einheimischen Unternehmen werden mehrere Monate für die Sanierungsarbeiten benötigen. Das Brauen und Abfüllen der Biere in der Brauerei Chur kann aber uneingeschränkt weitergeführt werden. *(Foto Oliva Item)*