

Von der HTW ins Bundeshaus

Bundesrat Johann Schneider-Ammann hat Peter Moser von der HTW Chur als Berater für Wirtschaftspolitik beim Generalsekretariat des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements ernannt. Moser tritt seine neue Stelle am 1. April an.

Chur. – Peter Moser wechselt auf Anfang April von der Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) Chur nach Bern. Er wird als Mitarbeiter des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements Bundesrat Johann Schneider-Ammann bei der volkswirtschaftlichen Einschätzung der Bundesratsgeschäfte und bei der strategischen Ausrichtung seiner Politik zur Seite stehen.

Seine Tätigkeit an der HTW Chur begann Moser, der heute in Bonaduz lebt, vor 14 Jahren. Von 1999 bis 2007 leitete er den berufsbegleitenden Fachhochschul-Lehrgang Betriebsökonomie und war dabei für die Konzeption der Bachelor- und Masterstudiengänge verantwortlich. Seit 2007 ist der promovierte Volkswirtschaftler Leiter der von ihm aufgebauten Forschungsstelle für Wirtschaftspolitik.

Moser bleibt der HTW erhalten

Um einen reibungslosen Übergang zu ermöglichen, wird Moser laut einer Mitteilung zu Beginn nur teilweise im Bundeshaus tätig sein. Dadurch kann er bis Ende Juni seine Lehr- und Projektverpflichtungen an der HTW Chur weiter wahrnehmen. Die interimistische Leitung der Forschungsstelle für Wirtschaftspolitik übernimmt per 1. April Silvia Simon. Auch in Zukunft plant Moser, an der HTW Lehraufträge zu übernehmen und die Forschungsstelle zu unterstützen. (so)

Der beste Schnaps der Schweiz kommt aus Fläsch

Satte 19 von 20 Punkten hat der Vieux Marc 1995 aus dem Winzerhause Gantenbein in Fläsch an einer Blindverkostung der «Schweizerischen Weinzeitung» erreicht. Auch andere Bündner Brände schnitten hervorragend ab.

Fläsch. – Für einmal steht nicht das Winzerpaar Martha und Daniel Gantenbein aus Fläsch im Vordergrund. Dass dessen Weine auch international hoch bewertet werden, ist ja hinlänglich bekannt. Dieses Mal ist es Hitsch Gantenbein, der 80-jährige Vater von Daniel, der zu Ruhm und Ehre gekommen ist.

Über 30 Schnäpse von den 100 besten Schweizer Weingütern hat die «Schweizerische Weinzeitung» verkostet und die Resultate in der aktuellen Ausgabe veröffentlicht. Nur ein Edeldestillat wurde mit 19 Punkten (von 20 möglichen) ausgezeichnet: der Vieux Marc 1995 Gantenbein. Die Verkostungsnotiz der Jury liest sich fast wie Poesie: «Intensive, komplexe Aromatik mit perfekt dosiertem Holz, schöne Hefenoten, würzige Frucht, Rosinen, Vanille. Im Gaumen druckvoll, dicht, hocharomatisch und sehr harmonisch, lang anhaltender Abgang, herbsüß und angenehm mild.»

Ausgangsmaterial und viel Gefühl

Und wie schafft es ein ehemaliger RhB-Lokführer, sich gegen die hoch-



Der Meister der Brennkunst: Hitsch Gantenbein stellt den besten Marc der Schweiz her.

Bild Theo Gstöhl

prozentige Konkurrenz durchzusetzen? Für Hitsch Gantenbein ist klar: Das Ausgangsmaterial, also der Trester, muss von bester Qualität sein und von ganz guten Pino-noir-Trauben stammen. «Wer guten Wein hat, hat auch guten Trester.» So einfach ist das. Wichtig, so Vater Gantenbein zur «Schweizerischen Weinzeitung», sei natürlich auch der Ausbau in einmal gebrauchten Rotweinfässern, in denen

der Marc zehn bis zwölf Jahre vor sich hin reift. Und schliesslich braucht es viel Gefühl beim Brennen. «Mit zu viel Feuer gerät alles durcheinander.»

Doch der Marc aus dem Hause Gantenbein ist nicht der einzige Bündner Edelbrand, der weit vorne auf der Liste auftaucht. So gehört zu den sieben Spitzenreitern auch Lampert's Marc von Hanspeter Lampert in Maienfeld, der mit 18 Punkten bewertet wurde.

Je 17 Punkte erhielten die Schnäpse von Cicero Weinbau, Thomas Mattmann in Zizers, von Thomas Studach in Malans, von Elly Süssstrunk, Weinbaubetrieb Levanti in Fläsch, von Daniel Marugg, Weingut Bovel in Fläsch, und vom Weingut Donatsch in Malans. Ebenfalls in die Ränge schaffte es mit 16 Punkten der «Churer Marc für meine Freunde» von Weinbau von Tschanner, Schloss Reichenau. (ds)

Gemeinde Avers soll die Gesamtmelioration optimieren

Die Stiftung Landschaftsschutz erhebt Einsprache gegen die Avner Melioration. Das Projekt habe Verbesserungspotenzial.

Avers/Bern. – Das Avers sei eine herausragende Kulturlandschaft, auf die ein Strassennetzprojekt mit 32 Güterstrassen grosse Auswirkungen habe, schreibt die Stiftung in ihrer gestern

auch den Medien zugestellten Einsprache. Grundsätzlich anerkenne sie den Bedarf und Nutzen der geplanten Gesamtmelioration für die Landwirte des Tals; diese sei auch durchaus «umsichtig projektiert» worden. Nicht zuletzt erlaube eine bessere Erreichbarkeit gewisser Gebiete auch die (Wieder-)Bewirtschaftung wertvoller Biotope. «Wir orten aber Optimierungspotenzial», schreibt die Stiftung, «vor-

allem bei Wegführungen sowie beim Ausbaustandard.»

Seilbahnen statt Wege prüfen

Als Vorhaben mit den grössten Auswirkungen auf die Umwelt stuft die Stiftung die rund drei Kilometer lange Güterstrasse in die Crester Berge ein. Wegen des «grossen Landschaftseingriffs» solle man doch eine kombinierte Erschliessung Strasse und Seil-

bahn prüfen. Materialeilbahnen als Alternative schlägt die Stiftung auch für weitere Güterstrassen vor. Und sie beantragt unter anderem an verschiedenen Stellen Kieswege statt Betonspuren, namentlich für die Güterstrasse zur Alp Bergalga.

Wieland Grass, Präsident der Avner Meliorationskommission, zeigte sich gestern zu mehreren von der Stiftung thematisierten Punkten diskussions-

bereit, so zu einem Kiesweg in Bergalga. Wanderer auf dem dortigen Murmeltierweg würden sich allerdings oft über hohe Staubeentwicklung durch Fahrzeuge beschweren. Auch über die Seilbahnen könne man reden, sie seien im Gelände sicher weniger sichtbar als Wege. Aus Sicht der Bauern seien sie aber eine grosse Erschwernis, da weder Personen noch grössere Geräte transportierbar seien. (jfp)

ANZEIGE

Unser Preis bringt Feierlaune!



Col del Sol Extra Dry
Prosecco di
Valdobbiadene D.O.C.G.,
Italien, 75 cl



Freitag, 11. und
Samstag, 12. Februar 2011

20%

auf alle Champagner und Schaumweine!*

Nur gültig in allen Denner Filialen und Satelliten.

*nicht mit anderen Gutscheinen und Bons kumulierbar. Solange Vorrat.