



Drei Tage Kultur am Pass in den Dörfern

Auch hier ist Welt – er qua e mond

Vom 11. bis 13. Oktober 2019 finden die ersten Obervazer Kulturtage statt. Durchgeführt und geplant vom Verein Kultur am Pass, ausgetragen in den drei wunderschönen Vazer Dörfern Lain, Muldain und Zorten. Im Kern-OK sitzen Hotelière Claudia Züllig vom Hotel Schweizerhof in Lenzerheide, Annina Giovanoli und Fabian Bergamin.

Im Jahre 1456 konnte sich Vaz/Obervaz aus der Freiherrschaft loskaufen und wurde eine selbständige Gemeinde. Aus dieser Gemeinde entwickelte sich ein bekannter Ferienort in den Bündner Bergen. Dass der Ursprung dieses Tourismusortes aber drei einfachen und sehr schön gelegenen Bauerndörfern zu verdanken ist, davon spricht heute kaum noch jemand. Aus diesem Grund vereinten sich Annina Giovanoli und Donat Rischatsch – beide in der Gemeinde Obervaz aufgewachsen, beide inzwischen weggezogen. Gemeinsam initiieren sie die ersten Obervazer Kulturtage: AUCH HIER IST WELT – er qua e mond.

Kulturerlebnis im Zeichen der Auswanderer

Es soll ein kunstsparten-, sprach- und generationenübergreifendes Fest der Obervazer Kultur werden. Alles steht unter dem Motto der Obervazerinnen und Obervazer, die im achtzehnten

und neunzehnten Jahrhundert ihre Heimat verliessen, um in der Fremde ihr Glück zu finden. Ein Kulturerlebnis, eingebunden in die alpine Bergwelt, verbunden mit dem Fernweh der damaligen Auswanderer. Manch einer fand sein Glück, manch einer kam arm zurück.

An verschiedenen Orten in den drei Dörfern Lain, Muldain und Zorten finden Lesungen, Konzerte, Ausstellungen, Theater und Dorfrundgänge statt, die in direktem Zusammenhang mit der Auswanderungsgeschichte stehen. Der Besucher zirkuliert in den Dörfern, kehrt da und dort ein und trifft sich wieder in den eigens aufgebauten Kulturbeizen. Diese wiederum präsentieren die regionale Küche authentisch, in enger Zusammenarbeit mit graubündenVIVA.

In alten Ställen, Kirchen, Stuben, im Museum, in der Mehrzweckhalle, auf der Strasse, in der Natur und auf Plätzen trifft man auf Namen wie Corin Curschellas, René Schnoz, Felicitas Heyerick,

Jolanda Maria Casutt, Chiara Jacomet, Larissa Cathomen, Caroline Capiaghi, Elisabeth Sulser, Mario Giovanoli, Adelina Filli, Astrid Alexandre, Ursina Giger, Linard Candreia, Peter und Josias Just, Bruno Hächler, dem Bündner Jugendchor, Marcel Frischknecht, der Musikgruppe Techtelmechtel, Luzi Bergamin, Toni Parpan, dem Tanz Theater Pasion, Anna Cathomas und viele mehr. Der Autor des gleichnamigen Buches von Auch hier ist Welt, Donat Rischatsch, unterstützt den Event mit seinem historischen Wissen und arbeitet eng mit der künstlerischen Leiterin Annina Giovanoli zusammen.

Die Obervazer Kulturtage sollen überregional bekannt werden und Besucher aus der ganzen Schweiz anziehen. Es soll ein interaktives kulturelles Erleben mitten in den Bergen werden, mit einem motivierten und durchmischten Publikum. Für Kinder und Familien werden ebenso schöne Programmpunkte zu erleben sein wie für den einzelnen Kulturliebhaber. Die romanische Sprache ist ein fester Bestandteil mit dem Ziel, die Geschichte der Vorfahren in der Region Vaz/Obervaz erlebbar zu machen.

In Partnerschaft mit graubündenVIVA wird die Kulinarik innerhalb der Tage zum Kulturerlebnis und Littering soll ein Fremdwort bleiben. Ein zentral und gemütlich eingerichtetes Gastroerlebnis in allen drei Dörfern wartet mit einheimischer Kost auf. Dabei darf der Bäuerin beim Brotbacken über die Schulter geschaut, dem Zuckerbäcker und dem Koch in die Töpfe geguckt und der Winzerin die Hand geschüttelt werden.

Das Programm im Überblick

Der Vorspann zu AUCH HIER IST WELT – er qua



e mond findet am Mittwoch, 9. Oktober 2019 um 20.30 Uhr im Hotel Schweizerhof in Lenzerheide mit dem schönen Programmpunkt «Menschen im Hotel» mit der Schauspielerin Annette Wunsch und dem Akkordeonisten Goran Kovacevic statt. Dieser Programmpunkt ist ein Fingerzeig auf die eigentliche Entwicklung zu Beginn des 19. Jahrhunderts der noch frischen Tourismusdestination mit dem neuen Namen Lenzerheide.

Das vielseitige Programm in den Dörfern Lain, Muldain und Zorten beginnt am Freitag, 11. Oktober 2019 mit dem Höhepunkt «Tavolata Avertura». Die Gäste tafeln am langen weissen Tisch kombiniert mit einem sorgfältig zusammengestellten Abendprogramm zur Auswanderungsgeschichte der alpinen Bevölkerung im romanischen Sprachraum. Am Sonntag, 13. Oktober 2019 enden die Kulturtage mit der Aufführung «Eine Träne blieb zurück» des Tanztheaters Pasion. Dabei handelt es sich um einen Leckerbissen schlechthin, reisen doch für diesen Auftritt zwei Tangotanzpaare extra aus Argentinien nach Zorten.

Das Patronat zu AUCH HIER IST WELT – er qua e mond übernimmt die politische Gemeinde Vaz/Obervaz, die den Kulturtagen auch finanziell unter die Arme greift. Das dreitägige Kultur- und Kulinarikerlebnis wird vom Verein KaP (Kultur am Pass) organisiert und weist ein Budget von rund 200 000 Franken auf.

www.kulturampass.ch

Goldener Koch und Bocuse d'Or Suisse:

Zwei eigenständige Kochwettbewerbe für die Gastronomie

Mit dem gemeinsamen Entscheid, wieder eigene Wege zu gehen, bleiben der Schweizer Spitzengastronomie mit dem Goldenen Koch, der Schweizer Kochkunst Meisterschaft, und der Bocuse d'Or Suisse, zwei Kochwettbewerbe der höchsten Klasse erhalten. Nach dem Zusammengehen im vergangenen Herbst sind die beiden Veranstalter zum Schluss gelangt, dass es für den Kochberuf und für die Schweizer Gastronomie gewinnbringender ist, wenn beide ihre spezifischen Stärken ausspielen.

Im November 2018 gaben die Veranstalter des Kochwettbewerbs Goldener Koch, der Schweizer Kochkunst Meisterschaft, sowie die Schweizer Akademie Bocuse d'Or mit ihrem Präsidenten Franck Giovannini bekannt, dass ab 2019 die Schweizer Selektion für den Bocuse d'Or Europe anlässlich des Finals des Goldenen Kochs stattfindet. Ziel des Zusammenschlusses war es, die Kräfte zu bündeln um die Schweizer Gastronomie auf nationaler und internationaler Ebene ins Rampenlicht zu rücken.

Wie sich im Zuge der Zusammenarbeit anlässlich des Goldenen Kochs 2019 jedoch zeigte, verfolgen die beiden Wettbewerbe unterschiedliche Ziele: Der Goldene Koch fokussiert darauf, den Kochberuf und die Gastronomie innerhalb der Schweiz zu fördern und zu stärken. Der Bocuse d'Or Suisse hingegen ist darauf bedacht, die Schweizer Gastronomie international zu fördern und bekannt zu machen. Dies führte auch bei den Partnern und Sponsoren zu unterschiedlichen, manchmal gar konkurrierenden Erwartungen.

Dazu Christof Lehmann, CEO Goldener Koch: «Aufgrund der unterschiedlichen Ziele und deren Auswirkungen sind wir nach ausgiebigen Gesprächen mit der Schweizer Akademie des Bocuse d'Or zum Schluss gekommen, dass es für den Kochberuf und für die Schweizer Gastronomie gewinnbringender ist, wenn jeder Veranstalter seine spezifischen Stärken ausspielt.»

Diese Meinung teilt auch Franck Giovannini,

Präsident der Schweizer Akademie Bocuse d'Or, Organisatorin des Bocuse d'Or Suisse: «Wir tragen zwar beide mit unserem Engagement wesentlich zur Profilierung des Kochberufs und der Schweizer Gastronomie bei. Jedoch lässt sich nicht von der Hand weisen, dass wir dabei einen unterschiedlichen Fokus verfolgen.» Trotzdem ist es für ihn selbstverständlich, weiterhin Jurypräsident beim Goldenen Koch zu bleiben: «Dieses Engagement habe ich keine Sekunde in Frage gestellt. Und es freut mich für die Schweizer Gastronomie ausserordentlich, dass der Nachwuchs wieder zwischen zwei Spitzenwettbewerben auswählen kann.»

Ale Mordasini, Gewinner Goldener Koch 2019, trägt auch den Titel des Bocuse d'Or Suisse 2019 und wird die Schweiz im Frühling 2020 beim Bocuse d'Or Europe 2020 repräsentieren. Die Zusammenarbeit wird für die kommende Austragung des Goldenen Kochs 2021 und des Bocuse d'Or Suisse 2021 nicht mehr weitergeführt.

Trotz der Trennung bleiben die beiden Wettbewerbe freundschaftlich miteinander verbunden. «Wir haben uns nach äusserst konstruktiven Diskussionen gemeinsam zu diesem Schritt entschieden», sagt Christof Lehmann. «Somit ist klar, dass wir uns weiterhin mit Wohlwollen und Respekt begegnen. Ein gemeinsames Ziel bleibt natürlich bestehen, nämlich die Schweizer Gastronomie weiterhin zu stärken und in den Fokus zu rücken.»

www.goldenerkoch.ch, www.bocusedorsuisse.ch



Raststätte Aussenansicht
Yves & Paul Zraggen

der Zeit entsprechend modernisiert und erweitert. Doch nie war die Raststätte mehr als einen Tag geschlossen, bis zum Frühjahr 2014.

Das Herz der Autobahn

2014 war ein einschneidendes Jahr in der Geschichte. Die Raststätte wurde aufgrund der Sanierung der Autobahn während 9 Wochen von dieser abgehängt. Was tut eine Autobahnraststätte ohne Autobahn? Sie musste während dieser Zeit den Betrieb einstellen. Eine wirtschaftlich und emotional harte Zeit für Yves Zraggen und sein Team. Anfänglich war nicht klar, ob die Mitarbeitenden ihre Stelle behalten können. Doch aufgrund der in diesem Familienbetrieb gelebten sozialen Verantwortung wurde niemandem gekündigt und die Situation selbst finanziert. Paul Zraggen meint dazu: «Die Mitarbeitenden sind quasi ein Teil der Familie, vor allem diejenigen, die bereits 20, 30 oder noch mehr Jahre bei uns arbeiten.»

Damals wie heute

Und nun feiern sie gemeinsam das 50-jährige Jubiläum. Die Raststätte ist damals wie heute eine Pause wert. Denn auf Qualität und Frische wird genauso Wert gelegt wie auf die Geschwindigkeit und Freundlichkeit im Service. Das Restaurant ist im Gegensatz zu den vielen Kettenbetrieben an den Autobahnen bedient und bietet Platz für 160 Gäste. Der Shop bietet alles für eine schnelle Verpflegung, gute Unterhaltung und abwechslungsreiche Geschenke. Die breite Sandwich-Auswahl trifft den Nerv der Zeit genauso wie die saisonalen Gerichte im Restaurant oder die ultra-schnelle Elektroladestation auf dem Parkplatz.

Am Ball bleiben

Die Raststätte geht mit der Zeit und mit ihren Gästen, die aus vielen verschiedenen Ländern stammen. «Gerade in der Sommerzeit – der Hochsaison der Raststätte – sind alle gefordert, um die Bedürfnisse der breiten Zielgruppe sieben Tage die Woche abzudecken und den Gästen einen wertvollen Moment der Ruhe, der Erholung und des Genusses neben der Autobahn zu bieten», erklärt Yves Zraggen die Herausforderung und Ziele. Er freut sich aber vor allem auch über die grosse Anzahl Stammgäste.

50 Jahre Raststätte Gunzgen Nord:

Damals wie heute – eine Pause wert

1969 wurde die Raststätte Gunzgen Nord als eine der ersten Autobahnraststätten der Schweiz eröffnet. Mit einem bedienten Restaurant sowie hausgemachten Speisen hebt sich das Familienunternehmen seit 50 Jahren von anderen Raststätten ab.

Die Raststätte Gunzgen Nord feiert ihr 50-jähriges Bestehen. Das Unternehmen, das zwischen den Autobahnkreuzen Wiggertal und Härkingen liegt, war eine der ersten Raststätten der Schweiz. 1969 setzte sich das Autobahnnetz aus ersten neu erstellten Abschnitten zusammen. Nur im Kanton Solothurn gab es ein längeres Stück (A1), an dem die ersten Raststätten in Gunzgen und Deitingen gebaut wurden.

Heute ist die Raststätte Gunzgen Nord vielen Radiohörern aus den Verkehrsmeldungen bekannt, denn oft stockt der Verkehr auf der A1 in Richtung Bern und dann heisst es: «Stau auf der A1 ab der Raststätte Gunzgen Nord.» Dass die Raststätte auf eine 50-jährige, erlebnisreiche Geschichte zurückblicken kann, wissen hingegen die wenigsten.

Seit 1969 an der Autobahn

Paul Zraggen kennt die gesamte Geschichte. Er hat 1969 die Betriebsleitung übernommen und ist auch heute mit 80 Jahren noch unterstützend in der Raststätte tätig. Sein Sohn Yves, ausgebildeter Hotelier/Gastronom und Betriebsökonom, hat die Leitung des Betriebs 2006 übernommen. Das Unternehmen ist ein typischer Familienbetrieb. Mit einer flachen Hierarchie ist Yves Zraggen nahe bei den 35 Mitarbeitenden. «Die Raststätte wurde laufend den Anforderungen und Bedürfnissen der Gäste angepasst», erklärt Yves Zraggen, der schon vor der Betriebsübernahme verschiedenste Funktionen auf der Raststätte ausgeübt hatte – vom Tankwart bis zum Projektleiter des grossen Umbaus. Denn der Betrieb wurde 1982 sowie 2002 umfassend saniert,