

## Aus den Verhandlungen des Stadtrates

Der Stadtrat hat sich unter anderem mit folgenden Geschäften befasst:

### Gastwirtschaftsbewilligung

An Chantal Munnikhuizen, Chur, wurde für Restaurant Klein Waldegg, Bondastrasse 128, eine Gastwirtschaftsbewilligung erteilt.

### Kreditfreigaben

- Anschaffung eines zivilen Dienstfahrzeugs für den Ordnungsdienst Stadtpolizei; Fr. 72070.54
- Anschaffung eines Patrouillenfahrzeugs (Ersatz BMW X3) für die Stadtpolizei; Fr. 65391.40
- Anschaffung eines Patrouillenfahrzeugs (Ersatz Fiat Ducato) für die Stadtpolizei; Fr. 67388.70
- Sportanlagen Obere Au; Baulicher Unterhalt; Revision Freibad Sand; Fr. 85000.–
- Spielplätze, Sicherheitsmassnahmen 2019; Fr. 100000.–
- Gewerbliche Berufsschule Chur (GBC), Optimierung Garderobensituation in der Turn- und Sportanlage für Lehrpersonen; Fr. 60000.–
- Vermessung, Ersatzanschaffung Tachymeter; Fr. 66618.90
- Unterhalt Abwasserleitungen 2019; Fr. 95000.–

### Defizitgarantie

Das Projekt 2019/2020 der Global Players unter dem Titel «Tabu In-

ternational» wird mit einem Beitrag von Fr. 10000.– im Sinne einer Defizitgarantie unterstützt.

### Vernehmlassung Krankenpflegegesetz

Der Stadtrat hat die Vernehmlassung zur Teilrevision des Gesetzes über die Förderung der Krankenpflege und der Betreuung von betagten und pflegebedürftigen Personen (Krankenpflegegesetz) an das Departement für Justiz, Sicherheit und Gesundheit Graubünden eingereicht.

### Baubewilligungen

- Stadt Chur, vertreten durch Tiefbaudienste, für Erneuerung Steinbockstrasse, Engadinstrasse – Bahnhofstrasse, Steinbockstrasse
- Baugesellschaft B58, vertreten durch Toscano, Kollegger Generalplanung GmbH, Thusis, für Abbruch Wohnhaus mit Garage und Neubau zwei Mehrfamilienhäuser mit unterirdischer Einstellhalle, Zufahrt über die Bondastrasse, Parkplätze im Freien sowie Wärmepumpenanlage mit Erdsonden, Bondastrasse 58, Eulenweg 2, 4
- IBC Energie Wasser Chur, vertreten durch Casutt Wyrsh Zwicky AG, Chur, für Projektänderung, Vergrößerung Reservoir und Verlegung Werkleitungskanal, Malixerstrasse 85

## BDP fordert Inkraftsetzung des Entlastungspaketes aufgrund effektiver Jahresergebnisse

### Im Rahmen der Vernehmlassung über die Gesetzesrevision zur Haushaltflexibilisierung (GRFlex) nimmt die BDP positiv, dennoch kritisch Stellung.

Die BDP Graubünden begrüsst die Anstrengungen der Regierung im Rahmen der Gesetzesrevision zur Haushaltflexibilisierung (GRFlex) trotz den – im interkantonalen Vergleich – sehr guten Finanzlage des Kantons. Einige Punkte werden jedoch kritisch hinterfragt: Gemäss Vorschlag der Regierung müsste für den Start eines allfälligen Entlastungspaketes ein Defizit von mehr als 35 Mio. Franken in einer Jahresrechnung vorliegen und zugleich Budget sowie Finanzplan durchschnittlich mehr als 85 Mio. Fr. aufweisen. Die sehr gute Finanzlage des Kantons erlaubt es, den Start des Entlastungspaketes auf effektive Jahreszahlen zu stützen. Daher fordert die BDP Graubünden, dass ein Entlastungs-

paket erst bei einem durchschnittlichen operativen negativen Ergebnis 1. Stufe der vergangenen drei Jahre von mehr als 50 Mio. Fr. gestartet wird. Zudem legt Die BDP Graubünden weiter Wert darauf, dass durch die vorliegende Gesetzgebung keinerlei Lastenverschiebungen auf die Gemeinden sowohl direkt als auch indirekt, beispielsweise durch Anpassungen beim Finanzausgleich, erfolgen. Ebenso steht die Bürgerlich-Demokratische Partei allfälligen Massnahmen, welche die Aus- und Fortbildung von Jugendlichen betreffen könnten, kritisch gegenüber. Allfällige Entlastungspakete dürfen nicht auf Kosten der Aus- und Fortbildung von Jugendlichen erfolgen. Grundsätzlich kritisch beurteilt die BDP eine Kompetenzverschiebung zur Festsetzung von Prozentpunkten zur Gewährung, bzw. zur Kürzung von Beiträgen mittels Verordnungen an die Regierung.

## Aus der Region für die Region: Bündner Puurachalb am Tag der offenen Tür der EMS-CHEMIE

**Der Kanton Graubünden hat eine neue Fleisch-Spezialität: Die «Bündner Puurachalb-Bratwurst». Nach der offiziellen Lancierung der Marke «Bündner Puurachalb» im Dezember 2018 kann am Tag der offenen Tür der EMS-CHEMIE vom 15. Juni 2019 erstmals auch ein grosses Publikum die besonders feine Kalbs-Bratwurst geniessen. Mit der engen Kooperation mit GastroGraubünden, dem Bündner Bauernverband und vielen regionalen Anbietern setzt EMS-CHEMIE am Tag der offenen Tür bei Speis und Trank auf regionale Spezialitäten. Die Partner grillierten die Würste am 2. April gleich auf dem EMS-CHEMIE-Werkplatz in Domat/Ems zur Degustation.**

Dass eine enge Zusammenarbeit verschiedener Anbieter gerade im vielfältigen Bergkanton Graubünden der Schlüssel zum Erfolg ist, zeigt die jüngste Initiative des des Bündner Bauernverbandes, GastroGraubünden und der EMS-CHEMIE. Die EMS-CHEMIE führt am 15. Juni 2019 ihren Tag der offenen Tür durch und setzt dabei wenn immer möglich auf regionale Partner.

### Aus der Region für die Region

So wird GastroGraubünden zusammen mit über 30 Bündner Lieferanten und Vereinen, unterstützt von über 200 Helfern, darunter auch Lernende und Schulklassen, am Tag der offenen Tür von EMS-CHEMIE für die Verpflegung der über 10000 erwarteten Besucher besorgt sein. «Als fest in der Region verankertes Traditionsunternehmen haben wir diese Aufgabe bewusst an GastroGraubünden als lokale Organisation übertragen, ganz nach dem Motto «Aus der Region für die Region», erläutert Magdalena Martullo, Chefin der EMS-CHEMIE. «Unsere Besucher können auch innovative Bündner Spezialitäten wie die «Bündner Puurachalb-Bratwurst» geniessen». Die «Bündner Puurachalb-Bratwurst» ist ein neues und hochwertiges, regionales Produkt, das seit Dezember 2018 unter dem Markennamen «Bündner Puurachalb» vertrieben wird. Der Tag der offenen Tür ist der erste Grossanlass, wo die feine Wurst, spendiert durch die EMS-CHEMIE, genossen werden kann. Magdalena Martullo will damit die neue Bündner Fleischmarke, welche der Schweizer Kälbermästerverband mit dem Bündner Bauernverband, dem Bündner Bauernverband, GastroGraubünden und weiteren Partnern entwickelt haben, im Kanton besser bekannt machen. «Alle Besucher erhalten am Tag der offenen Tür eine Wurst aus Graubünden von der EMS-CHEMIE spendiert, natürlich vor allem auch die neuen «Bündner Puurachalb-Bratwürste», so Martullo.

### Probieren ist Chefsache

Magdalena Martullo liess es sich nicht nehmen, die besonders feine Bratwurst aus Bündner Pu-



Bild: z.V.g.

Von links nach rechts: Andy Mark (Metzgerei Mark Schiers-Lunden), Franz Sepp Caluori (GastroGraubünden), Magdalena Martullo (EMS-CHEMIE), Gabriel Strebel (Grillrad.com), Thomas Roffler (Bündner Bauernverband), Alfred Wyss (Bündner Kälbermästerverein)

urachalbfleisch gemeinsam mit Thomas Roffler vom Bündner Bauernverband, Alfred Wyss vom Bündner Kälbermästerverein, Franz Sepp Caluori und Mark Tischhauser von GastroGraubünden sowie Andy Mark von der Metzgerei Mark in Schiers-Lunden auf dem Werkplatz Domat/Ems gemeinsam zu kosten. «Die Bündner Puurachalbsbratwurst ist etwas feiner im Geschmack als eine übliche Kalbsbratwurst. Wen wundert's – da ist auch ein Gruss aus den Bündner Bergen drin...» schwärmt die Bündner Nationalrätin Magdalena Martullo.

### Regional – tiergerecht – kürzeste Transportzeiten

Thomas Roffler, Präsident des Bündner Bauernverbands, erklärt nicht ohne Stolz, dass das «Bündner Puurachalb» ein Paradeprodukt einer rein regionalen Wertschöpfungskette ist, vom bäuerlichen Hof über die regionalen Schlachthöfe und Metzger bis auf die Teller in den Bündner Spezialitätenrestaurants. «Die «Bündner Puurachalber» werden nach strengen Auflagen tierfreundlich aufgezogen, nach nur kurzem Transport verarbeitet und in der Region vertrieben», erklärt Alfred Wyss, Vorstandsmitglied des Bündner Kälbermästervereins und Initiant der Marke «Bündner Puurachalb». «Damit stehen unsere Produkte für Tierwohl, nachhaltige Umwelt, neue Absatzmöglichkeiten zu fairen Preisen für bäuerliche Kälbermäster und natürlich für eine einzigartige Qualität», so Wyss.

Die Idee für die besondere Bratwurst aus «Bündner Puurachalb» sei an einer «Kreativ-Sitzung» von Gastronomen und Metzgern entstanden. «Es freut mich sehr, dass mein Rezept dafür so gut ankommt», so Andy Mark, der «Erfinder» der Bündner Puurachalb-Bratwurst. Und Franz Sepp Caluori, der mit GastroGraubünden die Verpflegung am Tag der offenen Tür bei EMS-CHEMIE organisiert, ist das der ideale Anlass, damit möglichst viele Bündner auf den «Puurachalb»-Geschmack kommen.

Innovatives und umweltfreundliches Grillieren Nicht nur die Würste werden am 15. Juni am EMS Tag der offenen Tür aussergewöhnlich sein, auch deren Zubereitung. Ein innovatives «Grill-Rad» wird für perfekten Fleischgenuss sorgen. Erfinder Gabriel Strebel, am Dienstag ebenfalls vor Ort, demonstriert seine Kreation. Nach rund 5 Minuten auf dem sich drehenden «Grill-Rad» sind die Kalbsbratwürste perfekt zubereitet – aussen knusprig und innen schön warm. Das «Grill-Rad» grilliert die Würste im Vergleich zu einem herkömmlichen Grill nicht nur schneller, sondern braucht erst noch weniger als die Hälfte an Energie und ist deshalb bedeutend klimafreundlicher.

Magdalena Martullo war sichtlich begeistert von Wurst und Grill. «Das macht Appetit auf mehr!» Und das macht der Tag der offenen Tür am 15. Juni bei der EMS-CHEMIE sowieso!



Bild: z.V.g.

Von links nach rechts: Andy Mark (Metzgerei Mark Schiers-Lunden), Alfred Wyss (Bündner Kälbermästerverein), Thomas Roffler (Bündner Bauernverband), Grillmeister Budliger, Gabriel Strebel (Grillrad.com), Franz Sepp Caluori (GastroGraubünden), Magdalena Martullo (EMS-CHEMIE)

Inserieren Sie dort,  
wo es beachtet wird

**Bündner Nachrichten**