



AL GORE IN ZÜRICH

Wie stark der Klimawandel die Schweiz trifft.

Seite 25

FRESKI

Andri Ragetti will in dieser Saison im Weltcup hoch hinaus.

Im Sport

Bündner Tagblatt

am Wochenende

Eine Ausgabe der Schweiz am Wochenende

Samstag, 10. November 2018

INSERAT

Die verantwortungsvolle Arbeitgeberin.
gkb.ch/jobs

Gemeinsam wachsen. Graubündner Kantonalbank

Michel: «Unsere Berufe sind sehr nahe am Markt»

Gewerbedirektor Jürg Michel bringt ein letztes Mal Jugendliche auf «Fiutscher»-Kurs.

VON LUZI BÜRKLI

Jürg Michel wird am Mittwoch zum letzten Mal als Direktor des Bündner Gewerbeverbandes die Berufsausstellung «Fiutscher» in der Churer Stadthalle eröffnen. Gezeigt werden von Lernenden für Lehrinteressierte und deren Eltern an fünf Tagen 150 Berufe, dazu können sich Interessierte über 250 Weiterbildungen informieren. Die Messe findet alle zwei Jahre statt, sie ist das erfolgreichste Projekt des Gewerbeverbandes mit dem Ziel, die Berufslehre zu stärken. Von Mittwoch bis Freitag werden 3500 Schülerinnen und Schüler von Oberstufen aus dem ganzen Kanton erwartet. Aus erster Hand und praxisnah werden ihnen Vielfalt und Attraktivität der Berufslehren gezeigt, die auch ein Karrieresprungbrett sind. Jürg Michel hat sich in den letzten 22 Jahren als Gewerbedirektor immer stark für die Berufslehren engagiert. Auch heute, in einer Zeit der fortschreitenden Digitalisierung, plädiert er für die Berufswahl. «Die Praxis wird sich verändern, aber dank der Berufsbildner sind wir sehr nahe am Markt», so Michel. Die Digitalisierung werde auch im Handwerk Stellen kosten, dafür würden neue entstehen. Wer im Beruf «auf der Höhe» bleibe und sich weiterbilde, der müsse auch keine Angst haben, dass die Digitalisierung seinen Handwerksberuf wegrationalisiere. **Seite 3**



Jürg Michel schafft in der Stadthalle Chur eine grosse Bühne für die Berufsbildung. Foto Lena Spadin, Zukunftstag-FotografIn

NESTLÉ

Schluss mit Senf und Mayonnaise?

Nestlé-Chef Mark Schneider durchleuchtet den Nahrungsmittelkonzern und hat seit seinem Amtsantritt Anfang 2017 bereits mehrere Geschäfte abgestossen. Eines der nächsten Opfer könnte die Traditionsmarke Thomy sein. Senf und Mayonnaise stehen nicht gerade für Schneiders Strategie, besonders modern oder gesund zu sein. Offenbar hat Nestlé Investmentbanker an den Hauptsitz nach Vevey eingeladen, um mit ihnen die Portfoliostrategie zu besprechen. Gleichzeitig hätten bereits Beteiligungsgesellschaften einen Blick auf Thomy geworfen. Das Unternehmen mit Sitz und Produktion in Basel beschäftigt knapp 190 Mitarbeiter. **Seite 31**

JUGEND

Rebellisch – aber ganz anders

Fremdenfeindliche Schweizer, der Scharia nahe Muslime: Eine neue Umfrage der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften unter 17- bis 18-Jährigen zeigt ein radikales Bild der Schweizer Jugend. Aussagen wie «Die Schweiz sollte alleine den Schweizern gehören» oder «Es leben zu viele Ausländer hier» finden hohe Zustimmung. Gleichzeitig zeigen junge Muslime extreme Tendenzen. So heisst es, Frauen hätten hierzulande zu viele Freiheiten. Doch stimmen die Befunde tatsächlich? Was ist das für eine Generation, die erst als rebellisch, dann als spießig und nun als fremdenfeindlich verschrien wird? Eine Spurensuche. **Seiten 22/23**



Ort der Erinnerung

Ein Platz für Opfer von Fürsorge-Willkür und einstiger Fremdplatzierungen.

Seite 5

Nationaler Brennertag

Destillaria Daguot in Ilanz präsentiert den ersten Whisky.

Seite 3



Foto Theo Gstöhl

Kunsthau Zürich

Christoph Becker will mehr als nur wachsen.

Seiten 28/29

Schul und Schiedsrichter

Pascal Erlacher ein Jahr nach dem Outing.

Im Sport

Wetter heute

Nord- und Mittelbünden



10° / 19°
Seite 12

Inhalt

Wetter & Börse 12 Forum 18
Stellen 13 TV-Programm w16
Todesanzeigen 19 Denksport w18



INSERAT



Schlafsofas von WOLKENWEICH – der Spezialist für hochwertige Natursofas

WOLKENWEICH-Produkte sind ein Dreiklang aus traditioneller Handwerkskunst, Nachhaltigkeit und Gesundheit.

Besuchen Sie uns im Hüsler Nest Center in Chur, wir beraten Sie gerne.

HÜSLER NEST

Das original Schweizer Naturbett.

Hüsler Nest Center Chur
Gäuggelstrasse 25
www.huesler-nest-chur.ch



Die Zukunft liegt bei «Fiutscher»

Gewerbedirektor Jürg Michel bereitet seine letzte «Fiutscher»-Messe vor. Ein Besuch am Zukunftstag.

VON LUZI BÜRKLI

Gianna bringt Jürg Michel gleich zu Beginn fast ein wenig in Verlegenheit. Weshalb die Berufsausstellung «Fiutscher» nicht Englisch korrekt «Future» heisse, will die Primarschülerin vom Bündner Gewerbedirektor wissen. Michel meint, dass der Name, in der Sprechweise geschrieben, sich bei den Jugendlichen besser einprägen werde. Acht Jahre nach der ersten Bündner Berufsausstellung für Aus- und Weiterbildung sind die Englischkenntnisse der Schülerinnen und Schüler auch vielleicht dank Frühfremdsprachenunterricht nicht zu unterschätzen. Gianna, Lena und Ella, allesamt Primarschülerinnen, treffen Jürg Michel an einem besonderen Tag und zu einem speziellen Anlass: Am nationalen Zukunftstag vom vergangenen Donnerstag fotografieren und interviewen sie den Organisator der «Fiutscher»-Berufsausstellung in der Churer Stadthalle fürs «Bündner Tagblatt», es ist Michels letzte Zukunftsmesse, die am kommenden Mittwoch beginnt, vor der nächsten Messe 2020 wird er sein Amt altersbedingt abgeben haben.

Die Eltern, das grösste Problem

Michel ist für «Fiutscher» Feuer und Flamme, die Begeisterung ist ihm mitten in den Aufbauarbeiten anzumerken. Auf 3000 Quadratmeter Ausstellungsfläche in und vor der Churer Stadthalle stellen Lernende im Alter zwischen 17 und 19 Jahren ihre Berufe vor, meist mit einer berufstypischen Tätigkeit, begleitet werden sie von ihren Lehrmeistern. Dieses Jahr wurde ein Fokus zusätzlich speziell auf die Berufe aus den Bereichen Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft und Technik (Mint) gelegt, Jugendliche sollen verstärkt für die Mint-Berufe gewonnen werden. Und Jürg Michel selbst? Der Rechtsanwalt und ehemalige kantonale Departementssekretär würde heute Koch lernen, wie er sagt - und sich danach an der Hotelfachschule weiterbilden zum Hotelier. Er liefert damit ein persönliches - wenn auch theoretisches - Beispiel, wie eine Lehre der Einstieg sein kann zu einer längeren Berufskarriere - «bis an die Universität, wenn jemand will und bereit ist, dafür 'mehr zu chrapfen'», wie Michel sagt. Seit 22 Jahren ist er Bündner Gewerbedirektor, immer wieder hat er die Notwendigkeit und die Wertschätzung der Berufslehre in einem durchlässigen schweizerischen Bildungssystem betont, die sämtliche Karrierechancen offen lasse. «Viele Eltern wissen nicht, welche Möglichkeiten es heute gibt», sagt Michel. Sie seien wohl «das grösste Problem», wenn



Jürg Michel gibt Zukunftstag-Journalistin Ella Bürkli Auskunft in der Churer Stadthalle. Foto Gianna Sievi, Zukunftstag-Fotografien

es darum gehe, die Berufslehre weiter zu stärken und den Jugendlichen den Lehreinstieg zu ermöglichen. «Viele meinen, mit einer gymnasialen Ausbildung und der Matura würde den Kindern ein besseres Leben ermöglicht. Ich bin felsenfest davon überzeugt, dass das nicht richtig ist.» Eine solche allgemeine Haltung würde den Jugendlichen im Einzelfall nicht gerecht. Michel lädt Eltern dazu ein, sich an «Fiutscher» selbst ein Bild über die Vielfalt der Berufe und die späteren Möglichkeiten zu machen.

Mit der Frage, was denn die Vorteile einer Lehre seien, gibt Zukunftstag-Primarschülerin Ella dem Gewerbedirektor einen Steilpass: «Jede und jeder kann in einer Lehre praktisch etwas lernen, das seinem Talent entspricht.» Der Vorteil sei, dass zu Beginn von Erfahrungen im Betrieb gelernt werde und dass später das eigene Wissen wiederum an jüngere Lernende weitergegeben werden könne. «Am Ende hast du eine ausgezeichnete Berufsausbildung, und es stehen dir viele Wege offen», so Michel zur Elftjährigen. Zudem sei keine Berufswahl endgültig, niemand müsse ein Leben lang den gleichen Beruf ausüben. Nicht alle würden im Kanton

150

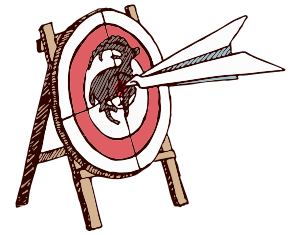
150 Berufe und 250 Weiterbildungen werden an der Bündner Berufsausstellung für Aus- und Weiterbildung vom nächsten Mittwoch, 14., bis Sonntag, 18. November, in und vor der Churer Stadthalle präsentiert. An 80 Ständen können sich Jugendliche, Eltern, Lehrpersonen, Ausbilder und Weiterbildungsinteressierte informieren. Werktags besuchen die Messe Oberstufenschüler aus ganz Graubünden, erwartet werden rund 3500 Schülerinnen und Schüler. Die Messe findet alle zwei Jahre statt, sie wird heuer zum fünften Mal durchgeführt. Öffnungszeiten (kostenloser Eintritt): Mittwoch bis Freitag, 8 bis 17 Uhr; Samstag, 17.11., 8 bis 18 Uhr; Sonntag, 18.11., 9 bis 16 Uhr.

ihre bevorzugte Lehrstelle finden, aber «im Grossen und Ganzen» könnten die Wünsche der Lehrstellensuchenden erfüllt werden. Manchmal brauche es dazu Effort oder die Bereitschaft zu einem Übergangsjahr. Michel plädiert auch für die Wahl geschlechterspezifischer Berufe, wovon Firmen dank eines besseren Betriebsklimas und eines rücksichtsvolleren Umgangs zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern profitieren könnten.

Freude am Erfolg

Wenn die Tore in der Stadthalle für «Fiutscher» geöffnet werden, kann praxisnah erlebt werden, was am Zukunftstag angekündigt worden ist: 150 Berufe, es ist eine Vielfalt, welche die Wahl nicht unbedingt erleichtert, wie auch Michel in einem Vergleich zu früher meint. «Die Fiutscher-Messe kann helfen, sich für die richtige Lehre zu entscheiden.» Die Freude am «grössten und besten Projekt» des Gewerbeverbands ist beim 63-jährigen gross. In zwei Jahren wird er «Fiutscher» privat besuchen - und sich dannzumal vielleicht auch vom Beruf «Koch/Köchin EFZ» inspirieren lassen.

Blattschuss



Das Logo der erfolglosen Olympia-kandidatur «Graubünden 2022» zierte ein Steinbock. Dieser wurde vom Bündner Stimmvolk an der Urne abgeschossen. Nun tauchen die Steinbock-Hörner auch im Logo der Abstimmung über die Erweiterung der Sportanlagen Obere Au auf, die in zwei Wochen auf dem Programm steht. Interessant ist, dass das Logo mit dem Untertitel «Obere Au 2020» versehen ist. Stadtpräsident Urs Marti und Stadtrat Tom Leibundgut sind offenbar zuversichtlich, dass sie die neuen Anlagen noch vor Ablauf ihrer zweiten Amtszeit eröffnen können.

Nun ist das Geheimnis des ersten Sujets am Churer **Mühleturm** gelüftet. Es ist ein Kristall. Künstler Bane hätte auch eine Kristallkugel hinspritzen können, mit der man hätte über den Ausgang der Abstimmung über die neuen Sportanlagen orakeln können. Nach einem positiven Ausgang der Abstimmung hätte die Kristallkugel dann zu einem **Eisball** mutiert und die beiden Hände hätten das Modell der neuen Fussball- und Eisstadion enthüllt.

Der BT-Stammtisch zur Selbstbestimmungsinitiative fand in den historischen Räumlichkeiten im Restaurant «Hofkellerei» in Chur statt. Als die altgotische Trinkstube aus dem Jahr **1522** gebaut wurde, begann gerade das Osmanische Reich mit der Belagerung von Rhodos. Ende Jahr kapitulierten die Johanniter, nachdem ihnen freier Abzug gewährt wurde. Am BT-Stammtisch lieferten sich Befürworter und Gegner der Initiative auch eine eineinhalbstündige Schlacht, zu einer Kapitulation sah sich aber keine der beiden Seiten veranlasst.

«Die Jott-Jenny-Show» lautete der Titel eines gestern in der «Neuen Zürcher Zeitung» ganzseitig erschienenen Porträts über den neuen Gemeindepräsidenten von St. Moritz. **Christian Jott Jenny** tritt sein Amt - das er am liebsten abschaffen würde - am 1. Januar an. Er plädiert für eine Fusion aller Oberengadiner Gemeinden, statt eines Gemeindepräsidenten brauche es dann nur noch einen die neue Grossverwaltung führenden CEO. Graubünden hat seine Gemeindestrukturen in den letzten Jahren stark bereinigt, aber für Jenny besteht da offenbar noch Luft nach oben. Eben ganz «top of the world».

Wobei mit seiner persönlichen Einschätzung von **St. Moritz** Jott Jenny nicht unbedingt zu einem neuen Slogan für die weltberühmte Tourismusdestination beitragen würde: St. Moritz sei «eine Mischung aus einer hässlichen Stadt und einem Kaff», zitierte die NZZ gestern den neuen Gemeindepräsidenten. Immer noch besser als ein hässliches Kaff.

Das **Weingut Jürg Hartmann** in Malans lädt nächstes Wochenende zu Weindegustation und interessanten Menüs ins «Daliebabeizli» ein. Sollte der Ansturm zu gross werden, läge folgende Selektionsmassnahme nahe: Rein kommt nur, wer den Namen des Beizlis ohne Stolperer aussprechen kann. Raus muss zudem, wer dazu nach ausgiebigem Degustieren nicht mehr in der Lage ist.

Ein Degustationsraum für die bischöflichen Weine wäre auch als zusätzliche Attraktion im neuen **Domschatzmuseum** denkbar. Der Amadeo Amabilis oder der Amadeo Episcopalis wären doch eine gute Ergänzung. Und wer weiss, vielleicht gibt es mit dem neuen Bischof dann auch eine neue Weinlinie.

Der erste Daguot Single Malt ist da

Neues aus der Destillaria Daguot in Ilanz: Ab sofort wird ein Whisky angeboten - nummeriert und limitiert.

VON SILVIA KESSLER

Unter dem Motto «Die Schweiz brennt» findet heute Samstag der nationale Brennerstag statt, organisiert vom Schweizer Obstverband und vom Schweizerischen Spirituosenverband. Über 40 Brennereien im ganzen Land öffnen ihre Türen und zeigen dem Publikum ihr Handwerk. In Graubünden laden die Lipp Weingut und Destillaria in Maienfeld sowie die Destillaria Daguot in Ilanz zu einem Besuch ein. Letzterer Kleinbetrieb gewährt von 11 bis 17 Uhr Einblick, und es wird eine Neuheit vorgestellt: die Brenner Benedetg - genannt Beni - Simeon und Robert Cathomas warten mit dem ersten Whisky aus eigener Produktion auf. Um 13 Uhr steht dessen «Taufe» auf dem Programm.

Fünf Jahre gereift

«Wir möchten den Besuchern zeigen, was wir seit dem Brennerstag 2017 gemacht haben», sagt Simeon. Sichtlich stolz stellt er ein paar Flaschen mit dem jüngsten Erzeugnis auf den Tisch. «Surselva Single Malt» ist auf der Etikette zu lesen und auch, dass der edle Tropfen fünf Jahre im Holzfass gereift habe. «Ein Whisky muss mindestens drei Jahre reifen, damit er als Whisky bezeichnet werden darf», erklärt Simeon. Dem ersten Whisky Daguot haben die beiden Schwager und



Innovatives Duo: Robert Cathomas (links) und Beni Simeon zeigen ihren ersten Whisky und die Auszeichnung «Brenner des Jahres 2017/18». Foto Theo Gstöhl

Freunde viel Zeit gegeben. «Jetzt sind wir gespannt, wie er bei den Leuten ankommt», so Cathomas. 320 Flaschen à fünf Deziliter zu 64 Franken haben die Ilanzer Brenner abgefüllt. Jede der im typischen «Daguot-Stil» daher kommenden Flaschen ist nummeriert. Der Käufer kann somit ablesen, dass er von der ersten Daguot-Whisky-Edition zum Beispiel die 100. von insgesamt 320 Flaschen erworben hat. Einige Nummern des heute

in den Verkauf gelangenden Erzeugnisses sind bereits vergeben, wie eine Liste zeigt. «Sie wurden vorsorglich reserviert», kommentiert Simeon, und er und sein Kompagnon lächeln zufrieden.

Beflügelnde Auszeichnungen

Dass sich für Produkte aus der Destillaria Daguot schon vor dem offiziellen Verkaufsstart Interessenten finden, dürfte mit dem Erfolg der beiden Brenner zu

tun haben. Der 67-jährige Simeon und der 64-jährige Cathomas sind zwar erst seit Juni 2013 «im Geschäft». Die Idee, eine eigene Destillerie zu gründen, entstand auf der Jagd - eine weitere gemeinsame Passion, wie sie erzählen. In zahlreichen Kursen in Theorie und Praxis eigneten sich die beiden das notwendige Wissen und Können an, ehe sie die eigene Destillerie gründeten. Rund 20 verschiedene Brände umfasst das Daguot-Sortiment inzwischen, und nicht wenige sind Preisträger. Schon an der nationalen Spirituosenprämierung Disti-Suisse vom Herbst 2015 wurden drei Produkte aus Ilanz mit Gold und zwei mit Silber ausgezeichnet. Letztes Jahr errangen Simeon und Cathomas gar sechs Goldmedaillen, und sie wurden mit dem Titel «Brenner des Jahres» geehrt.

Ein gutes Händchen hatten Simeon und Cathomas auch mit ihrem ersten Gin. Im September dieses Jahres kürte der Falstaff-Verlag im Rahmen einer internationalen Gin-Trophy die besten Gin-Produzenten, und die Brenner aus Ilanz schafften es im internationalen Ranking prompt auf den zweiten Rang. National überflügelten sie die ganze Konkurrenz. Heute kann sich an der Unteren Rheinstrasse 3 in Ilanz jedermann ein Bild machen, in welche Richtung es mit dem ersten Whisky Daguot gehen könnte.