

Flims Cassons hat bald eine Million Franken

Der Verein Pro Flims Cassons hat laut Präsident *Hans Sutter* erfreuliche Nachrichten: Bis zur Million, die für den Seilersatz der Cassonsbahn benötigt wird, fehlen nur noch 135 000 Franken. Der Verein ist laut Mitteilung sehr zuversichtlich, dass weitere Spenden eingehen und die Million erreicht werden kann.

Der Verein konnte mit *Ueli Grand*, Pächter des «Cassons-Restaurants» und der Weissen Arena AG vereinbaren, dass der Verein das Restaurant übernehmen kann. Für den Restaurantbetrieb sucht der Verein noch weitere freiwillige Helfer. (bt)

Interessierte können sich bei Hans Sutter unter 079 289 46 75 oder per Mail an cassons@flims.ch melden.

Weitere Kritik am Schulgesetzesentwurf

Der Verband Lehrpersonen Graubünden (Legr) betont in einer Mitteilung, dass mit der Ausweitung der Schulzeit von 38 auf 39 Schulwochen im Grunde gar keine Anpassung der Lehrpersonen stattfindet, was jedoch aufgrund der zunehmenden Belastung dringend notwendig sei. Gemäss zwei Arbeitszeiterhebungen von 1999 und 2009 sei allein in diesen zehn Jahren die Jahresarbeitszeit der Schweizer Lehrpersonen je nach Stufe zwischen 115 und 176 Stunden gestiegen. Überall in der Schweiz würden deshalb die Lehrpensen nach unten korrigiert. Nur Graubünden wolle sich gemäss Schulgesetzvorschlag damit begnügen, die Klassenleitungsfunktion mit einer Wochenlektion zu entschädigen. Während mit dem neuen Schulgesetz die Lehrpensen nebst der Entschädigung für die Klassenleitung mehr oder weniger unangetastet bleiben würden, sollen die Schülerpensen noch weiter nach oben gejagt werden. Angesagt wäre eine Entlastung beider Pensen – sowohl für Lehrpersonen als auch für Schüler. Die Erhöhung der Anzahl Schulwochen wird mit dem Lehrplan 21 begründet. Dennoch soll sie schon vor der Einsetzung des Lehrplans 21 erfolgen.

Kritik am Entwurf zum neuen Schulgesetz äussert auch der Schulbehördenverband. Kurz vor der Sondersession im März ersucht er die Grossrätinnen und Grossräte mit einem persönlichen Schreiben, fünf Hauptanliegen in der Vorlage zu korrigieren. Dazu gehören beispielsweise die Klassengrössen, die 22 Schüler nicht überschreiten sollen. Zweitens solle der Grosse Rat einen Übergangslehrplan erstellen, bis der Lehrplan 21 umgesetzt werden könne. Damit sollen die Lehrer – und Schülerpensen gesenkt werden. Angepasst werden müsse auch die Mindestbesoldung. (bt)

KURZ GEMELDET

● **Leiter verlässt Pflegeheim Envia:** Der Vorstand des Alters- und Pflegeheims Envia in Alvanu hat gestern mitgeteilt, dass der bisherige Leiter *Roland Weber* zurücktritt. Weber möchte einen neuen Lebensabschnitt beginnen und zieht sich aus dem aktiven Arbeitsleben zurück, so die Mitteilung weiter. Weber hat die Leitung des Alters- und Pflegeheims 2003 übernommen. Damals befand sich das Heim noch im Bau. Seine Stelle ist bisher noch nicht neu besetzt worden.

ANZEIGE

FDP
Die Liberalen

11. März
NEIN!

Nein zur Zweitwohnungsinitiative

«Die Initiative bringt Abwanderung und schwächt unsere Gemeinden.»

Urs Marti, Grossrat
Vize-Präsident FDP GR



www.zweitwohnungsinitiative-nein.ch

DAS JAHR IM WINGERT (2)

Die Kälte schickt den Winzer ins Büro

Die andauernde Kälte Anfang Monat hat Einfluss auf die Arbeit der Weinbauern. Christian Hermann aus Fläsch kümmert sich derzeit um Versand und Vorbestellungen. Sobald der Boden aufgetaut ist, geht es wieder in den Weinberg.

Von Susanne Taverna (Text) und Marco Hartmann (Fotos)



Christian Hermann öffnet unter zwei riesigen Buchen die Türe zu seinem speziellen Weinlager: einem alten Munitionsdepot im Fläscherberg.

Kalt wars, und das nicht nur einige Tage, sondern grad Wochen. Der Boden in den Weingärten ist gefroren, und wer die Reben bereits geschnitten hat, kann deshalb im Moment nicht viel draussen machen. Weinbauer *Christian Hermann* aus Fläsch hat aber immer genug zu tun. Er kümmert sich um die Büroarbeiten. Die Flaschen der Ernte von 2010 gehen in den Versand, und es gibt auch bereits Vorbestellungen für den 2011er, die bearbeitet werden müssen.

Im Keller des Torkels lagern die Fässer mit dem Wein aus letztjähriger Ernte, feinsäuberlich aufgereiht. Die grossen Fässer mit Chardonnay, Riesling und Pinot Noir aufgeschichtet, oben darauf die kleinen Fässer mit der Hermannschen Spezialität: dem «H». Dieser stammt aus einem Weinberg idyllisch weit über dem Dorf, direkt unter dem Regitzerspitz des Fläscherbergs gelegen, dem Strittberg-Wingert. Hier gedeihen die Reben auf Schiefergrund, der dem Wein einen sehr eigenen und vollen Charakter verleiht.

Als *Christian Hermann* 1991 den Betrieb gegründet hat, ist ihm sofort aufgefallen, dass die Strittberg-Trauben speziell sind. Deshalb hat er sie auch separat gekeltert und als erste ins Barrique gefüllt. Der Wein sorgte bereits im ersten Jahr für Aufsehen. Immer um Verbesserungen besorgt ent-

deckte Hermann beim Besuch bei einem befreundeten Winzer die kleinen Barrique-Fässer. Seit 1997 lagert er den «H» darin, und hat ihn damit noch etwas spezieller gemacht. Dieser Wein ist kontingentiert auf 3000 Flaschen, Privatkunden können höchstens sechs Flaschen der Preziose erwerben. Hermann produziert zudem noch einen Pinot Noir, einen Chardonnay und einen Riesling auf den 4,3 Hektaren, die er bearbeitet.

Noch nie geschönt

Jetzt wäre auch die Zeit, in der die Weinschönung anstehen würde, so denn eine solche gemacht wird. *Christian Hermann* ist da strikt: «Ich habe in über 20 Jahren noch keine Schönung gemacht», stellt das Mitglied von *Vinotiv* klar. Er überlässt seinen Weinen gern möglichst viel Charakter, da ist eine Schönung nicht angesagt.

Geschönt werden oft Weine, die schnell abgefüllt werden und für

die direkte Konsumation sind. Dabei werden etwa die Hefeteilchen aufgewirbelt, was Hermann mit einer speziellen Battonage-Stab demonstriert, womit der Wein ein weiteres Mal gefiltert wird. Besonders beim Weisswein wird das oft gemacht.

Geschönt werden kann aber auch mit mineralischen Stoffen



oder organischen Verbindungen. Dabei werden etwa Gerbstoffe gebunden, was den Wein runder macht, und auch die Farbe kann unter anderem beeinflusst werden.

Wer wie Hermann ohne diese Mittel Wein herstellt, belässt diesem seine natürliche Note und rechnet damit, dass der Kunde den Wein nicht direkt trinkt sondern im Keller noch etwas weiter entwickeln lässt. A propos Keller: Her-

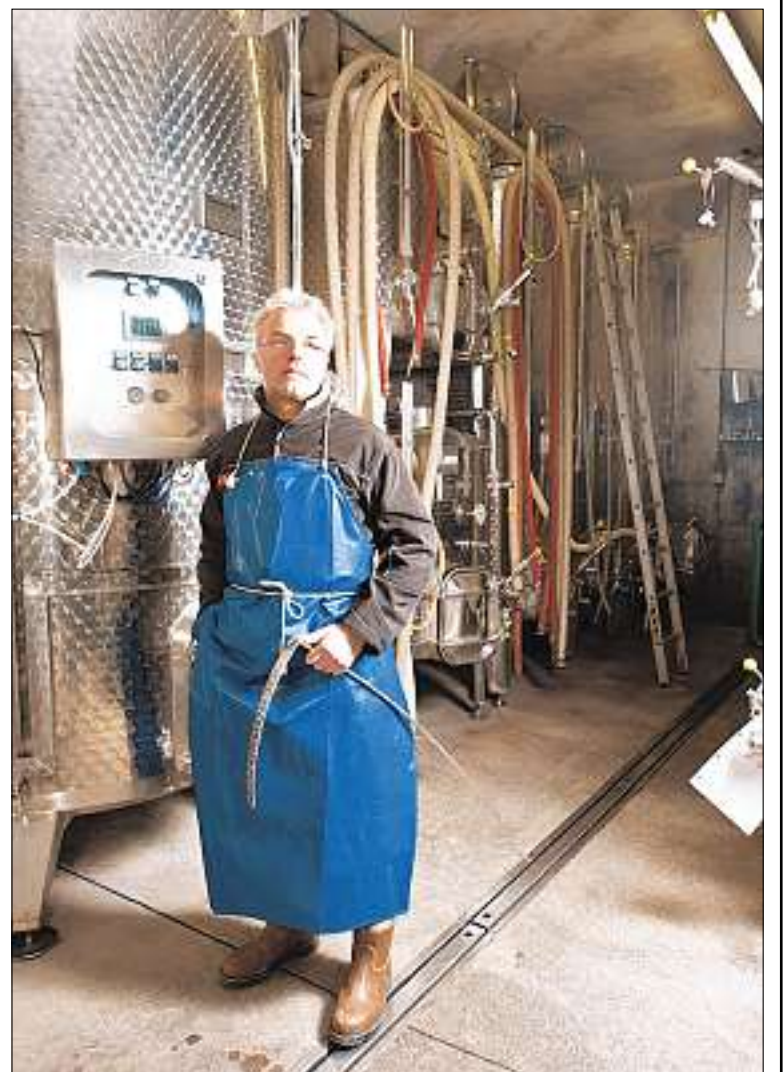
mann hat einen sehr speziellen Raum, in dem er seinen Wein lagern kann.

Er liegt 30 Meter im Fläscherberg, die Raumtemperatur ist das ganze Jahr über konstant auf zwölf Grad, und gebaut wurde er von der Schweizer Armee: Hermann hat ein Munitionsdepot zum Weinlager umfunktioniert. Der Eingang liegt versteckt zwischen zwei riesigen Buchen, und allein der Gang in den Keller ist ein Abenteuer. Auch bei einem Ausbau des Weinkellers im Dorf, der bis spätestens 2014 geplant ist, «würde ich dieses externe Lager bestimmt nicht aufgeben». 100 Palette finden hier Platz, ein grosser Teil der von Hermann jährlich produzierten 20 000 bis 28 000 Flaschen finden zwischenzeitlich den Weg hierhin.

Unter dem Titel «Das Jahr im Wingert» begleitet das BT jeden Monat einen Weinbauern von *Vinotiv* bei seiner Arbeit. So wird ersichtlich, was das ganze Jahr über getan werden muss, damit im Herbst dann Spitzentrauben geerntet werden können. Dies ist der zweite Teil.



Während im Keller die Arbeit mit dem Battonage-Stab demonstriert wird, liegt der Strittberg-Wingert in der Februarsonne.



Christian Hermann im zweiten Raum seines Kellers, wo der Wein in Stahltanks lagert.