

Samnaun Journal 2024



Christine Jenal | Hexenstube

Kurt Westreicher | 126 Skitage in einer Saison

Mario Blasisker | Kulinarik on the Top

Miguel Martins | Clauwau bei den Kindern



Editorial

Liebe Einheimische, Leserinnen und Leser

Auch in dieser Ausgabe des Samnaun Journals stehen die Samnauner im Zentrum: Christine Jenal hat uns ihre «Hexenstube» gezeigt. Ludwig Kleinstein ermöglicht uns einen Blick hinter die Kulissen im Alpenquell Erlebnisbad. Miguel Martins teilt mit uns seine schönsten, lustigsten Clauwau-Erinnerungen. Kurt Westreicher spricht über die «126 Skitage in einer Saison». Theo Jenal erzählt, wie sich die Schule Samnaun entwickelt hat. Mario Blasisker ist als Gastronomieleiter bei den Bergbahnen zurück in Samnaun. Zum Abschluss gibt es ein feines Rezept aus dem Buch «Bündner Landfrauen kochen» und die Kindergeschichte.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.

Ihr Team der Gäste-Information Samnaun

Impressum

Texte: Gäste-Information Samnaun

Fotos: Andrea Badrutt, Chur; Bea Baar; Mario Curti; TESSVM; Dominik Täuber; Roberto Trab; Philip Scholl; Mayk Wendt; Dominik Meier

Druck: Gammeter Media AG, St. Moritz

Inhalt

Events	3-5
Hexenstube: die Freude mit den Kräutern Christine Jenal	6-8
126 Skitage Kurt Westreicher	10-13
Hinter den Kulissen im Alpenquell Ludwig Kleinstein	14-17
Clauwau bei den Kindern Miguel Martins	18-19
200 Jahre der Schule Samnaun Theo Jenal	20-23
Kulinarik on The Top Mario Blasisker	24-27
Rezept Samnauner Spinatknödel	29
Kinderseite	30-31

Stammgäste-Seite neu online

Liebe Stammgäste

Vielen Dank für Eure Treue! Die Stammgäste-Seite publizieren wir neu online auf samnaun.ch/stammgaeste.



Rückblick Sommer-Events

Terra Raetica Trails-Tour Festival

Zum ersten Mal fand das «Terra Raetica Trails – Tour Festival» statt. Dabei führte die dritte Etappe am 6. Juli 2023 durch Samnaun. Bei der Etappe starteten Trailrunningläufer*innen aus fünf verschiedenen Nationen, welche in Samnaun über das Stammerjoch den Samnaun-Trail bezwangen.



1. August

Von 10 bis 17 Uhr fand der Dorfmarkt auf der autofreien Dorfstrasse mit einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm statt: Live-Musik, Präsentationen der Blaulicht-Organisationen und der Bergbahnen Samnaun, Helikopterrundflüge über das Samnauntal, Zauberer, Oldtimer-Traktoren oder Alphorn-Klänge. Die Kinder vergnügten sich bei der Schminkstation oder bei der Clown-Show. Ab 20.45 Uhr fand das Abendprogramm mit der Festrede des Bündner Ständerats Stefan Engler statt. Zum Abschluss des Abends führte Günther Gold zum ersten Mal in Samnaun eine Drohnenshow vor. Gemeinsam mit den Höhenfeuern brachte dies den 1. August zu einem gelungenen Abschluss.



Discgolf Swisstour – Samnaun Mountain Challenge

Vom 10. bis 12. August 2023 fand in Samnaun die «Samnaun Mountain Challenge» als Teil der Discgolf Swisstour 2023 statt. Samnaun war der erste Stopp auf der diesjährigen Swisstour. Rund 50 Discgolf-Spieler*innen aus vier Nationen nahmen teil. Es wurde ein abwechslungsreicher Kurs für das Wochenende konzipiert, bei welchem die Teilnehmenden über das ganze Wochenende eine Distanz von 20 Kilometern und über 500 Höhenmeter zurücklegten. Die Teilnehmer*innen wurden am Samstag richtig gefordert, denn der ganze Kurs musste gleich über zwei Runden bezwungen werden.



Winter-Opening 2023

3. Schmuggler-Trophy

Die «Schmuggler-Trophy» musste leider aufgrund schlechter Wetterbedingungen abgesagt werden.



Winter-Opening-Konzert

Zum Auftakt der Skisaison fand um 18 Uhr das Winter-Opening-Konzert auf dem Nevadaplatz in Samnaun Dorf statt mit Dabu Fantastic. Sie bildeten den musikalischen Höhepunkt beim Winter-Opening und überzeugten mit ihrem Mundartpop.



Überblick Events 2024

19. bis 21. April 2024: 21. Internationaler Silvretta Schüler-Cup

Der 21. Internationale Silvretta Schüler-Cup findet vom 19. bis 21. April 2024 statt. Der Schneesportclub Samnaun organisiert jährlich im April den «Internationalen Silvretta Schüler-Cup». Über 800 Schülerinnen und Schüler aus ganz Europa nehmen an einem der bedeutendsten Kinder-Skirennen Europas teil!



25. bis 28. April 2024: 8. Formations-Europameisterschaften

Bei den 8. Formations-Europameisterschaften messen sich Künstlerinnen und Künstler auf Skiern aus den europäischen Skischulen, Skiclubs und Institutionen, die mit dem Schneesport verbunden sind, mit verschiedenen Formationen. Die Akrobatik, das richtige Gespür zum Ski und den Schnee-Verhältnissen machen es zu einem «taktvollen Tanz im Schnee».



21. April 2024: 34. Frühlings-Schneefest-Konzert mit «The BossHoss»

Beim 34. Frühlings-Schneefest auf der Alp Trida in der Silvretta Ski-Arena Samnaun/Ischgl begrüßen wir die deutsche Band «The BossHoss».



6. Juli 2024: 10. Samnauner Gipfelgenuß – Festival der Gaumenfreuden

Samnaun verfügt über viele ausgezeichnete Köche und einen bestens ausgebildeten Nachwuchs. Gemeinsam gehen sie ihrem Beruf mit Leidenschaft nach. Im einmaligen Ambiente des Restaurants Sattel Panorama auf 2500 m ü. M. präsentieren die Küchenchefs zusammen mit Spezialitäten-Produzenten aus Samnaun ein vielseitiges kulinarisches Angebot.

Im Tal mischen sich Einflüsse aus dem benachbarten Österreich und Italien mit traditionellen Schweizer Rezepten, um selbst die erlesensten Gaumen zu verwöhnen.



1. August – Schweizer Nationalfeiertag

Am 1. August wird in der ganzen Schweiz der Eidgenössische Nationalfeiertag gefeiert. Der Dorfmarkt mit einem vielseitigen Rahmenprogramm im autofreien Dorf bietet den Gästen tagsüber bunte Eindrücke und Erlebnisse.



«Hexenstube» – die Freude mit den Kräutern



In der Gemeinde Pfunds aufgewachsen hat Christine Jenal ihre Liebe in Samnaun gefunden. Seit 1990 ist sie mit Eugen Jenal verheiratet. Die 56-jährige Wahl-Samnaunerin hat zwei erwachsene Kinder und einen Enkel. Von Kindheit an ist für Christine ein Leben in und mit der Natur eine Selbstverständlichkeit und somit ist Samnaun ein Zuhause geworden, wo sie nicht nur mit ihren Hobbys Wandern und Kräutersammeln glücklich ist.

Seit wann leitest du das Chasa Nova?

Seit 1997 leite ich gemeinsam mit meinem Mann Eugen das Chasa Nova. Eine wundervolle Zeit, in der wir unzählige Gäste aus aller Welt begrüßen durften.

Was motiviert dich, Gastgeberin zu sein?

Mir gefällt meine Arbeit vor allem wegen dem persönlichen Kontakt zu meinen Gästen. Es ist eine schöne Erfahrung, wenn jemand als Fremder kommt und als Freund wiederkehrt. Wir haben das Glück, viele Stammgäste zu haben, einige begleiten uns schon seit Anfang an.

Seit wann bist du in Samnaun?

Ich bin vor 38 Jahren von Pfunds nach Samnaun gekommen, um eine Saison in

einem Geschäft zu arbeiten. Aus dieser einen Saison sind jetzt 38 Jahre geworden.

Wie sieht dein Alltag bei der Arbeit aus?

Ich arbeite in allen Bereichen mit, wo ich gerade gebraucht werde und wo «Not am Mann/an der Frau ist». Die meiste Zeit bin ich beim Frühstück und an der Rezeption tätig.

Man sieht schon beim Eingang, dass du gerne dekorierst. Was ist dir besonders wichtig?

Besonders wichtig ist mir eine heimelige Atmosphäre im Haus. Bei uns gibt's überall Sprüche und Zitate zum Lesen. Unsere Gäste lieben diese Erfahrung und es wird oft fotografiert.

Die Kräuterlehre ist umfangreich. Was fasziniert dich besonders? Was setzt du in deinem Alltag um?

Von Kind auf haben mich Kräuter und Pflanzen fasziniert, da mein Vater viel in der Natur unterwegs war und mir viel beigebracht hat. Meine Mutter hatte immer ein Hausmittel zur Hand, wenn wir Kinder uns irgendwo weh getan haben.

Hast du Aus- und Weiterbildungen gemacht?

Ich habe keine Ausbildung gemacht, aber sehr viel Wissen von meinen Eltern mitgenommen. In den letzten Jahren habe ich auch Kräuter- und Räucherseminare besucht. Ich besitze viele Bücher, darunter wahre Schätze von meiner Grossmutter, in denen ich oft blättere und viel Interessantes entdecke.

Gibt es Lieblingskräuter, von denen du nicht genug finden kannst?

Natürlich, ich freue mich jedes Jahr auf den Sommer, wenn die Brennnesselsamen reif werden. Das ist für mich immer ein besonderer Moment. Auch der Bergbaldrian hat es mir besonders angetan und im Herbst ist das Wurzelgraben meine grosse Leidenschaft.

Du machst Salben, was sind das für Salben und wie setzt man sie ein?

Meine Liebessalbe ist die Murmeltiersalbe, die ich aus reinem Murmeltierfett herstelle – hier habe ich viele Abnehmer, auch Gäste, die jedes Jahr ihren Nachschub mit nach Hause nehmen. Die bewährte Arnikasalbe ist aus meinem Sortiment nicht mehr wegzudenken. Seit letztem Jahr mache ich aus der Angelika Wurzel den «Seelenbalsam». Nicht zu vergessen ist die gute, altbekannte Harzsalbe «die Lergetsalbe» – diese wird aus verschiedenen Nadelbaumharzen hergestellt. Die Mischung ist geheim.

Was ist das Angebot in «Christines Hexenstube»?

Verschiedene Teemischungen, Tinkturen, Salben, Tannenhonig, Zirbelschnapps u. v. m. gibt es bei mir in meiner «Hexenstube» zu entdecken. Ein wichtiger Teil sind meine Räuchermischungen und Räucherbündel. Die Faszination zum Räuchern findet immer mehr Anklang, damit kann man sich den Wald ein bisschen nach Hause holen.

Hast du in Sachen Kräuter Pläne für die Zukunft?

Mein Motto ist «man lernt nie aus» und somit tauche ich immer mehr in die Kräuterwelt ein. Viele Gäste haben den Wunsch geäußert, dass sie gerne online bestellen möchten. Doch zurzeit gibt es die hausgemachten Kräuterschätze nur im Hotel. Für kleine Wehwehchen und Hopplas gibt es immer eine Lösung aus der Natur. «Für alles ist ein Kraut gewachsen, für jede Krankheit eines, nur gegen Neid und Dummheit wächst selbst bei uns noch keines», sagt Christine und lächelt.

Die Kraft der Pflanzenwelt fasziniert viele – gibt es Gäste, bei denen du das Interesse erst geweckt hast?

Ja, mir ist in letzter Zeit aufgefallen, dass sich immer mehr Gäste für die Kräuter interessieren, die in unserer Bergwelt wachsen. Ein Stammgast hat sogar ein paar Kräuter von mir mit heimgenommen und testen lassen. Er hat mir dann einen handgeschriebenen Brief gesendet, wo er mir versicherte «Christine, ihr habt die Apotheke Gottes vor der Haustüre. Schau, dass du das beibehältst.»

Wie ist das Feedback deiner Gäste in Bezug auf die Kräuter?

Der Grossteil meiner Gäste ist begeistert und freut sich, wenn ich ihnen z. B. einen Spezialtee oder ähnliches zubereite. Es freut mich immer, wenn Gäste nachfragen und mehr wissen wollen.

Wenn kleine körperliche Beschwerden in deiner Familie auftauchen, bist du die erste Ansprechpartnerin in deiner Familie?

(Lächelt) Ja, der erste Weg ist immer zu mir, «Mama was hast du dafür?», das freut mich sehr.

Hast du Kräuter im Garten, oder sammelst du alle Kräuter in der Natur?

Die meisten Kräuter sammle ich in der Samnauner Bergwelt, ausser Minze, Melisse, Mädesüss, Ysop, Eibisch und spezielle Räucherpflanzen baue ich im Garten an. *Christines Schwiegertochter Bea kommt kurz vorbei und sagt: «Christine kann schon am Geruch die Kräuter und die Wurzeln erkennen.»*

Gibt es einen Kräuter-Tipp (für den Winter oder Sommer), den du weitergibst?

1. Jeden Tag einen Teelöffel Brennnesselsamen ins Müsli, Salat oder Suppe. Brennnesselsamen sind im Juli/August zu ernten. Samen von den weiblichen Pflanzen werden getrocknet und durch ein Sieb gestrichen.

2. Täglich zehn Tropfen Engelwurz-Tinktur: Die Pflanze Angelika ist für die Atemwege, die Verdauung und die Psyche positiv. Beide Pflanzen sind förderlich zum Entgiften und das Immunsystem stärken!

Gibst du dein Wissen auch weiter? Machst du Vorträge oder Seminare?

Im Augenblick nicht, aber ich teile mein Wissen gerne in persönlichen Gesprächen mit unseren Gästen.

Welches Bergerlebnis sollte niemand in Samnaun verpassen? Welche Wanderung empfiehlst du, wenn jemand pflanzeninteressiert ist?

Wenn man die Augen offenhält, findet man überall in unserer Bergwelt Pflanzen und Kräuter, aber das «Val Maisas» hat es mir besonders angetan. Dort wächst eigentlich alles. Vor allem im Juni und Juli, wenn die Alpenrosen blühen, ist dieses Tal etwas ganz Besonderes.

Wo ist dein Kraftplatz in Samnaun?

Mein Kraftplatz sind die zwei Bänklein auf Salantinas. Der Blick ins Tal und ins Dorf, die besondere Stille und die Vielfalt der Natur faszinieren mich immer wieder aufs Neue.



ZEGG RESTAURANTS IN SAMNAUN

RESERVIERUNG
+41 81 861 9000
info@zegghotels.ch

**GRATIS
SHUTTLE-
BUS***



Restaurant Pizzeria
La Pasta
im Chasa Montana



Gourmet Stübli
La Miranda
im Chasa Montana



Raclette-Fondue
La Grotta
im Chasa Montana



Regionale Spezialitäten
Bünder Stube
im Chalet Silvretta



Steak House & Burger
El Rico

ZEGG.CH
HOTELS & STORES



SHOPS



HOTELS



SERVICES



RESTAURANTS

 Samnaun

*Bis 23:00 Uhr innerhalb des Samnauntals von ihrer Unterkunft zu unseren Restaurants und retour an. Tel. - Shuttle: +41 81 861 9000

126 Skitage in einer einzigen Saison



Kurt Westreicher, ein Kind der Berge, wurde am 1. Januar 1960 im Pfandshof, dort wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen, geboren. Er ist ein Nachzügler, seine Geschwister sind neun, elf und zwölf Jahre älter als er. Da seine Eltern nur einen sehr langsamen Traktor und kein Auto hatten, musste er jeden Tag die sieben Kilometer hin und zurück in die Schule nach Samnaun-Compatsch zu Fuss mit seiner Schwester bewältigen. Doch schon als Zweitklässler durfte er diesen Schulweg allein gehen. Im Winter war seine tägliche Abfahrt auf Skiern von der Schule in Samnaun-Compatsch nach Hause der Höhepunkt des Tages. Im Winter waren damals die Strassen noch schneebedeckt und konnten auch als Skipisten benutzt werden. Das Skifahren ist eine Leidenschaft, die ihn sein ganzes Leben begleiten sollte. Heute lebt Kurt in einer gemütlichen Wohnung in Samnaun-Compatsch, wo er alles Wichtige in unmittelbarer Nähe hat und mehr Kilometer auf den Skiern macht als mit dem Auto.

Zurück ins Leben

Kurts Leben hatte auch schwierige Momente: Mit 14 Jahren verunglückte er schwer bei einem Verkehrsunfall und sein Leben wurde total verändert. Nach diversen Operationen wurde er Schritt für Schritt wieder zusammengeflochten und durfte nach einem Jahr die Klinik verlassen und wieder nach Hause. Knapp am Rollstuhl vorbei, begann jetzt ein neuer Lebensabschnitt. Auf Grund des Unfalls war er gezwungen, eine Lehre als kaufmännischer Angestellter zu machen. Er hätte sich lieber für einen handwerklichen Beruf entschieden, wie zum Beispiel Schreiner oder Mechaniker. Seine kaufmännische Ausbildung absolvierte er bei einer japanischen Firma in Zürich, wo er nach der Lehre weitere fünf Jahre arbeitete. Doch sein Herz zog ihn wieder in seine Heimat, ins Samnauntal. Kurt arbeitete 35 Jahre bei der Gemeinde in Samnaun als Leiter Finanzen und Steuern. Mit 60 Jahren ist er in den Ruhestand getreten und geniesst seither sein Rentnerleben. Auf die Frage, ob er seine Arbeit in der Gemeinde vermisste, antwortet Kurt: «Überhaupt nicht, ich habe mir gedacht, dass 35 Jahre bei der Gemeinde Samnaun genug sind. Meine Nachfolgerin Sabrina Jenal macht das perfekt, und so war es der optimale Zeitpunkt, um aufzuhören.» Doch ganz aus dem Gemeindebetrieb konnte er nicht treten, so übernahm er einige Ämter. Kurt ist Wanderweg-Kontrolleur und seit 2022 Präsident der Geschäftsprüfungskommission der Gemeinde Samnaun.

Verbindung zu Samnaun

«Da, wo man geboren und aufgewachsen ist, dass ist die Heimat. Es zieht mich immer wieder dorthin zurück. Vor allem in die Berge, die das ganze Jahr wunderbar sind. Deswegen ist Samnaun ein geeigneter Platz für mich». Kurts Lieblingsorte im Sommer sind der Fuorcla Curschiglias, der Piz Motnair, der Muttler oder auch das Gebiet Richtung Zanders in Österreich. Im Sommer liebt er das Wandern und das Reisen. Im Winter geht er seiner grossen Leidenschaft nach, dem Skifahren. Für ihn ist der Winter viel zu kurz.



126 Skitage in einer einzigen Wintersaison

Mit seiner Pensionierung hat Kurt die Möglichkeit, nahezu täglich auf die Pisten zu gehen. In der Saison 2022/23 stellte er einen neuen persönlichen Rekord auf mit 126 Skitagen. Die Liebe zum Skifahren und den Bergen hat er nie verloren.



Lieblingspisten und -routen in der Silvretta Ski-Arena Samnaun/Ischgl

In der Silvretta Ski-Arena Samnaun/Ischgl wechselt seine Lieblingspiste von Jahr zu Jahr. Vergangene Saison war es die Piste Nr. 40 vom Palinkopf zur Gampenalp. Aber die schönste und beste Piste ist für Kurt die Nr. 60 von der Alp Trida nach Samnaun-Laret, weil das auch sein Jahrgang ist. Die Piste heisst offiziell «Dutyfree-Run» – Kurt nennt sie einfach «Westi's-Ride» – und sie bildet jeweils einen würdigen Abschluss eines Skitages. Am Morgen geniesst Westi jeweils die leeren Pisten rund um die Alp Trida, ab 9 Uhr zieht er seine Runden via Visnitz zur Alp Bella und schliesslich zum Muller-Lift, wo er die Gams «Leopold» besucht. Diese sonnt sich oft auf dem Mullerfelsen direkt über der Bergstation des Mullerlifts. Wenn er allein unterwegs ist, zieht es ihn auf die «Schmugglerrunde». Wenn er mit Kollegen unterwegs ist, können diese die Route bestimmen.

Morgenstund hat Gold im Mund

Kurt startet seine Skitage am liebsten um 8.00 Uhr mit dem ersten Bus zur Bergbahn. Wenn er oben auf dem Alptrider Sattel angekommen ist, kribbelt es in seinem Bauch vor Glück. Wenn er einmal nicht den ersten Bus erwischt und eine halbe Stunde später bei der Talstation ankommt, dann spotten die Bergbahnmitarbeiter und begrüßen ihn mit «Guten Nachmittag». Er nimmt es mit Humor, denn so haben sie immer etwas zu lachen. Kurt hat seit Jahren eine Saison-Skimierte bei einem Samnauner Sportgeschäft. So hat er jederzeit top-präparierte Ski und kann verschiedene Marken und Modelle ausprobieren, zum Teil sogar Modelle, welche erst auf die kommende Saison auf den Markt kommen und zum ersten Mal Schnee berühren.

Thomas Tumler Fanclub

Kurt ist nicht nur ein begeisterter Skifahrer, sondern auch ein leidenschaftlicher Fan vom Ski-Weltcup im Allgemeinen und dem Samnauner Skifahrer Thomas Tumler im Speziellen. 2013 gründete er zusammen mit Kollegen den Thomas Tumler Fanclub, als dieser Europacup-Sieger wurde. Der Fanclub organisiert immer wieder Fanreisen, wenn Skirennen in der näheren Umgebung stattfinden, zum Beispiel beim Saisonauftakt in Sölden, Garmisch oder Alta Badia. Kurt kennt alle Resultate des Samnauner Athleten und organisiert im Sommer einen Fan-Abend, bei denen man mit Thomas Tumler diskutieren, Fotos machen und Videos anschauen kann. Am Fan-Abend stellt «Sportreporter Westi» jeweils Thomas Tumler knifflige Fragen aus seinem unendlichen Skisportwissen, meist kennt Thomas Tumler die richtige Antwort.



Lieblingswanderungen

Im Sommer, wenn die Bergwelt von Samnaun in ihrer Blumenpracht erstrahlt, ist Kurt Westreicher oft auf Wanderungen anzutreffen. Seine absolute Lieblingsroute ist die aussichtsreiche Rundwanderung von Samnaun-Compatsch über die Alp Bella zur Fliesseralp. Die Wanderung beginnt in Samnaun-Compatsch bei der Kirche und führt zunächst in Richtung Alp Bella. Der Weg führt über den oberen Malfrag und den Matthäuskopf bis zur Fliesser Alm, wo man sich stärken und etwas Leckeres essen kann. Anschliessend geht es gemütlich wieder zurück nach Samnaun-Compatsch. Die Wanderung kann auch in umgekehrter Richtung unternommen werden, wobei man auf der Alp Bella einkehren kann.

Kurts Faszination für die Samnauner Bergwelt ist grenzenlos. Er liebt es, in den Bergen zu wandern.

Und wenn eine Wanderung einmal zu anspruchsvoll ist, nimmt er gerne Kollegen mit, die ihm helfen. In Samnaun gibt es eine ganz besondere Herausforderung, den Bürkelkopf, der stolze 3030 Meter hoch ist. Auf diesem Berg benötigt Kurt Unterstützung, aber die atemberaubende Aussicht entschädigt für die Anstrengungen.

Im Sommer hat Kurt einige Lieblingsplätze, an denen er zur Ruhe kommt und die Natur in vollen Zügen geniesst. Ein solcher Ort ist der Weg von Samnaun-Laret in Richtung Curschiglias. Wenn man am Ende des Forstweges weiterwandert, gelangt man zum Platz «Calcon». Von diesem Aussichtspunkt aus kann man sein Geburtshaus sehen und hat einen wunderbaren Rundblick auf die Umgebung.

Sein Geheimtipp ist der Rundwanderweg Stammerjoch. Die Wanderung beginnt im Val Musauna und führt hinauf zum Stammerjoch. Von dort aus geniesst man eine beeindruckende Aussicht auf die umliegenden Berge und die Stammerseen. Die Wanderung führt weiter zur Maisashütte, wo Mitte August rund 900 Schafe weiden. An der Maisashütte gibt es sogar eine «Tankstelle», wo man Getränke in Selbstbedienung kaufen kann.



Nach einer kurzen Pause führt der Forstweg wieder zurück nach Samnaun Dorf. Diese Wanderung dauert etwa 4 ½ Stunden und verspricht unvergessliche Eindrücke.

Kurts Reiselust

Kurts Liebe zu Reisen begann, als er mit 14 Jahren in der Klinik einen Reisebericht im GEO Magazin über die Stadt La Paz in Bolivien las. Die Tatsache, dass diese Stadt (3600 m ü. M.) höher gelegen ist als der höchste Berg in Samnaun, weckte seine Neugier. Also musste er sich diese Stadt persönlich anschauen. Zehn Jahre später konnte er sich diesen Traum erfüllen. Aus dem geplanten Besuch von La Paz, welcher einen Monat dauern sollte, wurden dann 18 Monate Süd- und Mittelamerika. Die Faszination für die Anden und Patagonien ist bis heute ungebrochen. Seitdem hat er jeden Kontinent, ausser Arktis und Antarktis, besucht und konnte dank seinen kompetenten Stellvertretern in der Gemeinde längere Reisen unternehmen. Im letzten Herbst verbrachte er vier Wochen in Südafrika, in Begleitung seiner Kollegen Arno Jäger und Rico Carnot. Dieses Trio ist ein eingespieltes Team: Bei dieser Reise war Rico der Fahrer und so konnten die beiden nicht mehr so jungen Globetrotter Arno und Kurt ihre Reise nach Südafrika noch angenehmer gestalten.



Hinter den Kulissen im Alpenquell

Ludwig Kleinstein hat Automechaniker gelernt und nach der Lehrzeit über zehn Jahre im Skigebiet als Mechaniker gearbeitet. Sein technisches Verständnis kommt ihm jetzt im Alpenquell Erlebnisbad zugute, hier kann er viel selbst erkennen, reparieren und verbessern. Ludwig ist 48 Jahre alt, seit 23 Jahren verheiratet und Vater eines Sohnes. Die Familie Kleinstein wohnt im Elternhaus von Ludwig in Samnaun-Laret mit einem schönen Ausblick auf das Samnaun-Tal.

Seit wann leitest du das «Alpenquell Erlebnisbad» in Samnaun?

Ich arbeite seit 2016 im Schwimmbad. Die Ausbildung für Wasseraufbereitung und Bademeister habe ich dann 2017 absolviert.

Gibt es einen Lieblingsplatz in Samnaun für dich?

Im Sommer wandere ich oft zum Planer Salaas. Der Weg geht von den Bergbahnen hinunter durchs Gelände, bei den Wasserfällen vorbei. Diese ruhige Runde ist meine Lieblingsrunde, welche ich meistens mit meinem Hund geniesse.



Wie schaut der Tagesablauf im Alpenquell aus?

Der Tag fängt bei uns um 8 Uhr an. Wir arbeiten im Schichtbetrieb. Um die Arbeitszeit abzudecken, benötigen wir drei Bademeister. Zuerst wird gereinigt, die Technik kontrolliert und alles aufgefüllt. Dann ist das Alpenquell bereit für die Gäste. Während der Öffnungszeiten ist die Badeaufsicht inklusive der Überwachung der Monitore die zentrale Aufgabe, ausserdem mache ich Kontrollgänge für die Sauberkeit und die Kassa. Der Tag endet mit der Schlussreinigung am Abend.

Was ist deiner Ansicht nach der Unterschied zwischen Sommer und Winter im Alpenquell?

Das Skifahren ist ein beliebter Sport und zieht jeden Winter viele Gäste ins Tal. Im Sommer geht es ruhiger zu und her in Samnaun. Der kostenlose Eintritt mit der Gästekarte ist sehr beliebt bei den Gästen. Bei Schlechtwetter ist naturgemäss mehr los; das Hallenbad ist wetterabhängig.

Wie sieht dein Arbeitsalltag aus?

Unsere Arbeit ist dienstbezogen und nicht personenbezogen. Ich als Chef-Bademeister mache die gleiche Arbeit wie mein Team. Sauberkeit ist für mich das Wichtigste. *Während des Interviews geht eine Gruppe von 20 Kindern in das Schwimmbad und alle grüssen freundlich. Ludwig sagt, er lege grossen Wert darauf, dass die Kinder lernen, zu grüssen. Die Freundlichkeit wird im Alpenquell von allen Mitarbeitenden als selbstverständlich gesehen und Ludwig ist es wichtig, dass hier eine Vorbildfunktion gelebt wird.*

Wie lange dauert die Ausbildung zum Bademeister? Gibt es Voraussetzungen, um diese Ausbildung zu absolvieren?

Für Quereinsteiger gibt es einen vier-tägigen Kurs mit Schwimmprüfung, Erste-Hilfe-Kurse usw. Alle zwei Jahre muss diese Prüfung wiederholt werden. Es ist möglich, ab 18 Jahren die Ausbildung zum Bademeister zu machen.

Dein Team besteht aus wie vielen Mitarbeitenden?

Nikolei ist ein wichtiger Teil meines Teams. Wir können uns aufeinander verlassen. Der dritte in unserem Team fängt demnächst bei uns an. Wir freuen uns schon, wenn das Team wieder komplett ist. Des Weiteren arbeiten im Alpenquell vier Reinigungskräfte.

Gab es schöne Rückmeldungen, welche dir geblieben sind?

Ich kann mich gut daran erinnern, dass letzten Sommer ein Gast hier war und die 5 CHF für die Sauna bezahlt hat. Ich war überrascht, als er nach zehn Minuten wieder vor mir stand und meinte: «Ein grosses Lob für die Sauna, welche sich mit einem Wellness-Hotel messen kann. Es ist sauber und der Panoramablick ist genial und es herrscht eine entspannte Atmosphäre.» Das hat mich echt gefreut, dass unsere Bemühungen von den Gästen auch gesehen werden. Die Aufgüsse der Sauna gehen vollautomatisch. Wir Bademeister machen stündlich einen Kontrollgang, ob alles in Ordnung ist.

Das Alpenquell ist in einem guten Zustand: Was braucht es alles dazu?

Das Alpenquell gibt es seit 28 Jahren. Die Technik ist noch die gleiche wie am Anfang – die Originalteile sind noch

dieselben und in einem guten Zustand. Viel im Technikbereich repariere ich selbst, was selten der Fall ist. Es macht mir einfach Spass, hier mein Wissen einzubringen.

Was ist bei der Wasserqualität zu beachten?

Die Anlage läuft automatisch. Das Chlor wird im Haus ohne Granulat produziert. Das ausgeklügelte System wird von einer Elektrolyseanlage gesteuert, welche mit Salz gespeist wird. So sind wir unabhängig von Transportfirmen und von der Wetterlage. In früheren Zeiten ist Samnaun oft länger zugeschnitten gewesen und von der Aussenwelt abgeschnitten. Der Geschäftsführer der Firma für die Wasseraufbereitung war beim Bau vor 28 Jahren persönlich hier und hat diese Anlage entwickelt, sozusagen einen Prototyp Stück für Stück zusammengebaut. Die Anlage wird heute noch genau so gebaut. Die Anlage läuft vollautomatisch, jeden Tag wird eine Probe gemacht, um die Werte im Wasser zu kontrollieren. Wir sind sehr zufrieden damit, da es einwandfrei funktioniert und wir uns darauf verlassen können.

Wie sieht es zusammenfassend mit der Nachhaltigkeit im Alpenquell aus?

Wir produzieren das Chlor selbst mit Salz und bereiten das Wasser selbst wieder auf. Im Schwimmbad ist fast alles mit LED ausgestattet, bis auf wenige Lichter, welche noch nachgerüstet werden. Laufend schauen wir, wo Verbesserungen möglich sind. Das gefällt mir besonders, wenn die Verbesserungen Früchte tragen.

Wie oft wird kontrolliert?

Die Kontrolle wird täglich durchgeführt. Wir müssen selten den Wert anpassen. Es kommt darauf an, wie viele Menschen im Becken sind. Die Anlage wird vollautomatisch vom Computer auf den Wasserwert überwacht. Viermal im Jahr wird eine Wasserprobe an das Lebensmittelamt gesendet.

Wie sieht es mit Sicherheitsvorkehrungen aus?

In allen Becken, ausser dem Kinderbecken, sind Unterwasserkameras installiert. Falls sich jemand im Becken nicht mehr bewegt, so erhalten die Bademeister einen Alarm auf dem Handy oder im Bademeisterraum.



Auf was legst du besonderen Wert?

Nr. 1 ist die Sauberkeit. Wir bekommen von unseren Gästen immer wieder eine ausgezeichnete Bewertung. Das freut uns sehr. Die Sauberkeit ist für uns das A und O.

Wie viel Kubikmeter Wasser zirkulieren im Alpenquell Erlebnisbad?

In den Becken sind es 386 m³ Wasser, das sind 386'000 Liter Wasser. Diese Wassermenge schwankt wegen des Ausgleichbeckens, welches in der Technikhalle unterhalb des Hallenbades liegt. Deshalb gibt es im Hallenbad insgesamt über 400 m³ Wasser, welches ständig im Umlauf ist. Je mehr Menschen in das Becken springen, desto mehr muss das Ausgleichbecken auffangen. Im Ausgleichbecken wird es dann wieder weitergeleitet, aufbereitet und dann wieder ins Hallenbadbecken zurückgeleitet.



Im laufenden Betrieb kommt immer wieder Frischwasser dazu und ein gewisser Teil geht als Abwasser weg, welches noch einmal aufbereitet und für Filterreinigung verwendet wird. Das sind täglich fast 10'000 Liter Frischwasser, welches dazu kommt, beziehungsweise Abwasser, welches weggeht. Pro Stunde werden 285'000 Liter umgewälzt – eine laufende Reinigung. Somit wird das ganze Wasser einmal in der Stunde durch die Filter gereinigt. Die Anlage läuft durchgehend, in der Nacht natürlich im reduzierten Betrieb. Die gesamte Wassermenge wird einmal im Jahr gewechselt. Alles wird geleert, gereinigt und Ende Juni wird wieder neu gefüllt. Ich konnte von den Technikern der verschiedenen Firmen viel lernen.

Sind Erneuerungen oder Änderungen im Alpenquell Erlebnisbad geplant?

Die Renovierung des Dampfbades ist in Planung. Wir haben immer wieder innovative Ideen, beim Tüfteln, um das Alpenquell nachhaltiger betreiben zu können. Der Sand der Filteranlage muss alle zehn bis zwölf Jahre ausgetauscht werden. Das wird demnächst umgesetzt. Der neueste Stand der Technik ist Glasgranulat statt Sand. Das abgerundete Glasgranulat schneidet nicht und ist länger haltbar. Man braucht als Hallenbadbetreiber weniger Spülwasser und Energie.

Welches Angebot wird von den Gästen am meisten geschätzt?

Im Sommer wird der kostenlose Eintritt mit der Gästekarte geschätzt. Im Winter erhalten wir positive Feedbacks, dass die Gäste sich willkommen fühlen, zur Freundlichkeit und wirklich zur Sauberkeit.



Wie oft sind die Schulkinder zu Besuch im Bad?

Die Samnauner Kinder sind über das ganze Jahr unsere Gäste. Jeder sollte schwimmen lernen. Wir erhalten von den Lehrer*innen einen Plan, wann die Kinder kommen. 1.- und 2.-Klässler am Vormittag, 3. bis 6. Klasse und die Oberstufe am Nachmittag.

Für die Kindergartenkinder gibt es vor den Herbstferien eine Schwimmwoche, da sie am intensivsten lernen, wenn sie eine Woche am Stück lernen.

Bademantel und Saunatuch können Gäste bei dir mieten. Gibt es auch Badeanzüge und Bikinis zum Mieten oder Kaufen?

Für Männer sind Badehosen und für Frauen Bikinis und Badeanzüge zum Mieten und Kaufen im Angebot. Ich organisiere den Einkauf selbst und modelle technisch hilft mir meine Frau beim Aussuchen der Modelle.

Werden Schwimmkurse angeboten?

Bis jetzt noch nicht, aber wir freuen uns schon auf unseren dritten Mann im Team, welcher Schwimmlehrer ist. In der kommenden Wintersaison werden wir neu sicherlich Schwimmkurse anbieten.

Können Kinder auch die Sauna besuchen? Wenn ja, ab welchem Alter?

Am Mittwoch ist der Saunabesuch mit Kindern möglich. Die Begleitung eines Erwachsenen ist Pflicht. Sonst ist der Besuch der Sauna ab 16 Jahren möglich.

Welche Hobbys hast du?

Ich liebe es, mit dem Hund spazieren zu gehen. Im Winter gehe ich gerne Skifahren. Durch meine Ausbildung zum Mechaniker bin ich ein «Tüftler» geblieben. Ich liebe es, Maschinen und Schneefräsen zu reparieren und diese Technik zu optimieren. Ich bin immer beim Nachdenken, wie ich etwas verbessern kann.

Clauwau bei den Kindern

Miguel Martins ist 27 Jahre alt und stammt aus Samnaun. Im Winter taucht er voller Begeisterung in das Skigebiet Samnaun/Ischgl ein, um seine Leidenschaft fürs Skifahren auszuleben. In seiner Freizeit im Sommer widmet er sich mit grosser Hingabe seinen Hobbys: Fussball und Tennis. Miguel hat bis zur neunten Klasse die Schule in Samnaun besucht und anschliessend seine Ausbildung zum Informatiker EFZ in Davos erfolgreich abgeschlossen. Derzeit arbeitet er als IT System Engineer bei der ÖKK in Landquart. Im Interview erzählt er von den Veränderungen, die der Clauwau in den letzten Jahren durchlaufen hat, erklärt, was der Clauwau eigentlich ist, und teilt seine schönsten Erinnerungen an dieses Ereignis.

Was ist der Clauwau, und wie hat er sich verändert?

Clauwau ist ein Samnauner Brauch, der einen wichtigen Teil unserer Tradition darstellt. Früher haben weitaus mehr Kinder an diesem Brauch teilgenommen als heute. Trotz dieser Veränderung finde ich es bemerkenswert, dass die Kostüme und die gesamte Vorbereitung des Clauwaus im Laufe der Jahre unverändert geblieben sind.



Gibt es bestimmte Regeln oder Traditionen bezüglich der Kostüme, welche die Kinder beachten müssen?

Der Nikolaus trägt ein rotes Kleid mit einem weissen Bart und bringt Geschenke für die Kinder mit. Der Schmutzli hingegen ist vollständig in Schwarz gekleidet, einschliesslich seines Gesichts und trägt einen grauen Bart. Die Hexe trägt eine Schürze und eine Mütze aus vergangenen Zeiten, während sie das Geld der Einheimischen entgegennimmt. Die Zwerge sind in den Farben Rot, Weiss und Schwarz gekleidet. Die jüngsten Kinder spielen diese Rollen und verleihen dem Clauwau eine besonders niedliche Stimmung. Schliesslich haben wir noch die «Schwarzen», die komplett in Schwarz gekleidet sind und ihre Gesichter mit verbrannten Korken bemalen, um eine einzigartige und gruselige Wirkung zu erzeugen.

Was haben die Glocken von den Kindern zu bedeuten?

Ich denke, dass die Glocken beim Clauwau höchstwahrscheinlich den Schellen-Ursli darstellen. Der Schellen-Ursli ist eine bedeutende Figur im Unterengadin und trägt traditionell grosse Glocken. Es wäre naheliegend, dass die Glocken in den Kostümen eine Hommage am Schellen-Ursli sind.

Können alle Kinder mitmachen und ab welchem Alter?

Alle Samnauner Kinder ab der 3. Primarklasse dürfen teilnehmen. In der Regel übernehmen Schüler ab der 3. Sekundarstufe die Rolle des Chefs oder der Chefin.

Wie lange wird Clauwau in Samnaun bereits gefeiert?

Clauwau wird seit mehr als 100 Jahren gefeiert, eine genaue Zahl kann ich dir nicht sagen.

Alle Samnauner Dörfer machen eine kleine Clauwau-Gruppe, in welcher warst du beteiligt?

Ich und meine Familie leben in Samnaun-Laret, daher war ich auch Teil der Clauwau-Gruppe von Samnaun-Laret. Zur Gruppe Laret gehört auch Plan dazu, da dort nur wenige Personen leben.

Was bekommt man von den Einheimischen, wenn man von Haus zu Haus spaziert?

Nachdem die Kinder die Lieder gesungen und die Gedichte vorgetragen haben, erhalten sie als Belohnung Geld, Mandarinen, Äpfel, Erdnüsse und verschiedene Süssigkeiten.

Welche Art von Liedern oder Gedichten singt man den Einheimischen vor?

Beim Clauwau singen die Kinder Weihnachtslieder, die Gedichte sind auch weihnachtlich. Bemerkenswert ist, dass die Gedichte auf Samnauner-, Schweizer- und Hochdeutsch vorgetragen werden.

Wer organisiert den Clauwau und wann findet er jeweils statt?

Die sogenannten «Chefs», die Clauwau organisieren, sind die Schülerinnen und Schüler der 3. Oberstufe Samnaun. Der Clauwau findet immer am Abend des 5. Dezembers ab 17 Uhr bis Mitternacht statt.

Welche Rolle spielt die Gemeinde bei der Organisation und Durchführung?

Die Schule unterstützt die Schüler, indem der Unterricht am nächsten Tag erst um 10 Uhr beginnt.

Kann jeder Gast beim Clauwau mitmachen?

Gäste können nicht teilnehmen, nur Schüler aus Samnaun ab der 3. Primarklasse.

Was war deine Lieblingsrolle beim Clauwau?

Meine Lieblingsrolle war zusammen mit meinen Klassenkameraden im letzten Jahr einer der «Chefs» zu sein. Da bekamen wir alle etwas mehr Geld und konnten unsere Erfahrung den kleinen Kindern weitergeben.

Was sind die schönsten Erinnerungen, die du hast?

Die lustigen Stunden, die wir beim Proben verbracht haben, die gemeinsame Zeit sowie der Zusammenhalt innerhalb der Clauwau-Gruppe. Die Süssigkeiten, welche am Ende des Tages verteilt wurden, waren ebenfalls ein Höhepunkt.

Was ist deine persönliche Meinung zu Clauwau?

Der Brauch ist eine gute Sache, er repräsentiert die Tradition von Samnaun und der Zusammenhalt zwischen den Kindern in der jeweiligen Clauwau-Gruppe wird stärker. Es ist auch eine gute Gelegenheit für Kinder, Mut zu zeigen, wenn sie die Gedichte und Lieder vor den Erwachsenen singen. Am wichtigsten ist jedoch der gemeinsame Spass.

200 Jahre Schule Samnaun

Der Samnauner Theo Jenal ist 55 Jahre alt und seit 30 Jahren als Lehrer und Schulleiter an der Schule Samnaun tätig. Im Interview erfahren Sie mehr über die Schule, den Clean-up-Day und die 200 Jahre der Schule Samnaun.

Wann wurde die erste Schule in Samnaun gegründet, und wie sah der Unterricht damals aus?

Im Jahr 1822 wurde erstmals die Anstellung eines Lehrers in der Gemeinde Samnaun protokolliert. Niklaus Anton Kleinstein war der erste Lehrer, musste sich allerdings noch für einige Zeit in Nauders im Tirol ausbilden lassen. Bei oft schwierigen äusseren Bedingungen (Platzmangel, Temperatur) wurden vorwiegend die Fächer Lesen, Schreiben und Rechnen unterrichtet. Ein zentrales Thema war zudem das Fach Religion und der Besuch der täglichen Heiligen Messen. Der Unterricht fand in Abteilungen von bis zu 50 Schülern statt und dauerte von Oktober bis Mai. Es wurde mit Griffeln auf Schiefertafeln geschrieben, welche nach den Korrekturen des Lehrers mit dem Schwamm wieder geputzt werden konnten.



Welche Veränderungen haben sich im Laufe der 200 Jahre in Bezug auf die Schule in Samnaun ergeben?

In dieser Zeit wurde die Infrastruktur immer wieder auf einen modernen und zeitgemässen Stand gebracht. Es wurden neue Schulhäuser gebaut, wo genügend Schulräume für neue Anforderungen erstellt wurden und auf eine passende Ausstattung geachtet wurde. Die Entwicklung ging in den ersten 175 Jahren Schritt für Schritt vor sich. In den letzten 25 Jahren wurde die Gesellschaft aber vor allem aufgrund der digitalen Entwicklung vor sehr grosse Herausforderungen gestellt. Die Schule hat einerseits durch die Einführung neuer Schulfächer (Fremdsprachen, Medien und Informatik usw.) darauf reagiert und versucht andererseits die Schüler mit dem Erlernen von überfachlichen Kompetenzen auf ein Leben mit diesen Herausforderungen vorzubereiten. Ein grosser Unterschied zu früher ist zudem die positive Einstellung der Schüler und auch ihrer Eltern zur Schule.

Wie haben sich die Lehrmethoden und Lehrmaterialien in den letzten 200 Jahren entwickelt?

Früher wurde den Schülern von den Lehrpersonen viel Wissen vermittelt, es wurde geübt und repetiert, wenn nötig sogar eingepaukt. Ziel war es, allen Schülern möglichst viel und das Gleiche beizubringen und sie auf ein Leben in dieser Zeit vorzubereiten. Auch heute noch sollen die Kinder auf ein Leben in einer allerdings viel komplexeren Gesellschaft vorbereitet werden. Die Schüler lernen oft individuell und ihrem

persönlichen Leistungsstand entsprechend. Die Lehrpersonen sind heute nicht mehr nur Wissensvermittler, sondern auch Lernbegleiter. Bei dieser Art von Lernen werden moderne und digitale Medien eingesetzt, allerdings nur, wo sie sinnvoll sind und einen Mehrwert bringen.

Gab es berühmte Lehrer, die einen besonderen Einfluss auf die Schule in Samnaun hatten?

Es gab einige einheimische Lehrer, welche sehr lange an der Schule Samnaun unterrichtet und somit die Schule und die Bildung in unserem Tal geprägt haben. Arthur Jenal und Hubert Jenal haben etwa 40 Jahre hier unterrichtet und mein Vater Josef Jenal war sogar während 50 Jahren als Lehrer in Samnaun tätig. Mehrere Generationen gingen zu ihnen in die Schule und auch heute noch können die meisten Samnaunerinnen und Samnauner Geschichten über ihre Schulzeit bei ihnen erzählen, was ihnen schon eine gewisse «Berühmtheit» gibt.

Wie habt ihr das Jubiläum «200 Jahre Schule Samnaun» gefeiert?

Wir haben aus diesem Anlass eine Projektwoche zum Thema «Schule Samnaun früher – heute – morgen» mit allen Kindern unserer Schule durchgeführt. Die Schüler konnten sich aktiv mit der Geschichte («Leibesertüchtigung», Spiele, Sprache/Schrift, usw.), der Gegenwart (digitale Medien) und der Zukunft (Traumschule, Schülerparlament) der Schule auseinandersetzen. Abgerundet haben wir die Woche durch ein gemeinsames Mittagessen mit einem Gericht aus der Vergangenheit («Sinaunr Kasnocka»), einen Elternabend zum Thema Umgang mit

digitalen Medien und eine Präsentation der erarbeiteten Produkte. Auf unserer Webseite schulesamnaun.ch oder mit folgendem QR-Code können die Geschichte der Schule Samnaun und interessante Interviews angehört werden.



Die App wurde von Schülern der Oberstufe erstellt. Während der Projektwoche wurde zudem das Thema Schülerdemokratie initiiert. Im Klassenrat und dem Schülerparlament erhalten die Schüler ein Mitsprache- und Mitgestaltungsrecht, tragen aber auch die Verantwortung für ihre Entscheide und eine funktionierende Schule. Von der Gesprächskultur und den sehr vernünftigen Aussagen unserer Schüler bin ich sehr beeindruckt.



Wie hat sich die Anzahl der Schüler und Lehrer in Samnaun im Laufe der Jahre entwickelt und welche Herausforderungen muss die Schule deshalb bewältigen?

Bereits 1828 besuchten ca. 60 Kinder die Schule Samnaun. 1968 (Bau Schulhaus an heutiger Stelle) waren es 120. Seitdem sind die Schülerzahlen eine ständige Wellenbewegung, seit 2000 aber rückläufig (2016: 48, 2023: 65).

Die Anzahl Lehrpersonen richtet sich nach den Schülerzahlen, im Moment sind 12 Lehrpersonen an unserer Schule tätig, die Hälfte in einem Teilzeitpensum. Wegen der geringen Schülerzahlen auf der Oberstufe (weniger als 17 Schüler) muss die Oberstufe mit einer Spezialbewilligung des Kantons geführt werden. Dies führt dazu, dass wir den Unterricht gemäss eigenem Konzept in alters- und niveaudurchmischten Abteilungen führen. Wir müssen uns strikt an die Auflagen des Kantons bzw. Lehrplan, Lektionenzahlen, Lehrmittel und Bewertung halten. Durch Vergleichstests wird jährlich der Leistungsstand der Schüler überprüft. Erfreulicherweise kann festgestellt werden, dass ihre Leistungen überdurchschnittlich gut sind.

Wie lange meinst du wird es die Schule Samnaun geben? Welche Massnahmen kann die Gemeinde Samnaun ergreifen, um die Existenz der Schule zu erhalten?

Ich bin der Meinung, eine Gemeinde ohne Schule ist keine lebenswerte Gemeinde und v.a. für Familien nicht attraktiv. Deshalb ist für mich Samnaun ohne eigene Schule absolut unvorstellbar. Die Tatsache, dass die nächstgelegene (romanische!) Schule Valsot etwa eine halbe Stunde mit dem Bus und einen sehr gefährlichen Schulweg (Steinschlag, Lawinen) entfernt ist, bestärkt dies. Ich kann mir gut vorstellen, dass man mit Nachbarschulen zusammenarbeitet, wenn dies einen pädagogischen oder finanziellen Nutzen hat. Wir bieten bereits heute das Wahlfach Französisch zusammen mit der Schule Valsot an. Sollten in einigen Jahren die Schülerzahlen wieder sinken, werden wir sicherlich mit einem passenden und

finanziell tragbaren Konzept darauf reagieren können, ähnlich wie bereits jetzt in der Oberstufe. Ein Ziel der Gemeinde und vor allem auch der Wirtschaft sollte es sein, Arbeitsplätze und bezahlbaren Wohnraum zu schaffen und so für Familien wieder attraktiver zu werden.

Welche Schwerpunkte und Schulfächer werden in Zukunft wichtiger?

Die Schwerpunkte und Schulfächer sind durch den erst kürzlich eingeführten Lehrplan vorgegeben. Dabei erfahren die Fremdsprachen, Medien und Informatik sowie Ethik eine Aufwertung. Unsere Schüler lernen einen bewussten Umgang mit den digitalen Medien und nutzen diese sehr zielgerichtet. Zudem konfrontieren wir sie auch mit Innovationen wie die Künstliche Intelligenz (z. B. ChatGPT) und bringen ihnen eine sinnvolle Anwendung bei.

Gibt es Pläne zur Erweiterung der Schulinfrastruktur?

Wir haben an unserer Schule eine moderne und zeitgemässe Infrastruktur. Das Platzangebot, welches auf über 100 Schüler ausgerichtet ist, ist sehr grosszügig. Im Moment sind wir daran, die Schulzimmer der Primarschule zu öffnen, um auch die hellen und geräumigen Gänge als Lernraum zu nutzen.

Wann wurde der erste Clean-Up-Day in Samnaun durchgeführt, und wie ist er bei den Kindern angekommen?

Bereits vor etwa 25 Jahren haben wir mit den Schülern der Oberstufe gemeinsam mit dem Fischerverein Samnaun ein jährliches Bachaufräumen organisiert. Seit 2015 führen wir unsere Aufräumtage unter der schweizweiten

Aktion «Clean-Up-Day» durch, welche die Schweiz von Littering befreien und noch schöner machen möchte. Unser Ziel ist es, unsere Schüler für eine saubere Umwelt zu sensibilisieren und zu einem umweltbewussten Verhalten zu erziehen. Ein gemeinsames Grillieren rundet die Aktion ab und ist schon zur Tradition geworden.



Welche Gebiete oder Bereiche werden während des Clean-Ups von den Schülern und Lehrern gesäubert?

Mit den älteren Schülern säubern wir den Schergenbach (inkl. Böschungen und Parkplätze) bis zur Spissermühle. Der Abfall auf den Wanderwegen sowie auf den Strassen und Parkplätzen in den Dörfern wird von den jüngeren Kindern gesammelt. Früher mussten wir vor allem an den Bächen viele grosse Gegenstände wie Autoreifen, Eisenstangen usw. sammeln. Heute haben wir es vor allem mit Littering (kleine Mengen Abfall, Zigarettenstummel) zu tun. Die gesammelte Abfallmenge ist in den letzten Jahren zurückgegangen, hoffentlich auch wegen unserer regelmässigen Aktionen.

Wie werden die Schülerinnen und Schüler in den Bereichen Umweltschutz und Mülltrennung sonst noch sensibilisiert?

Die Themen Umweltschutz und umweltbewusstes Verhalten werden unter der Leitidee «Bildung für nachhaltige Entwicklung» in verschiedenen Fächern wie Natur, Mensch, Gesellschaft oder Ethik immer wieder thematisiert. Selbstverständlich trennen wir den Abfall auch in der Schule. Mit den Schülern der Oberstufe sammeln wir monatlich das Altpapier im ganzen Samnauntal.



Welche Unterstützung bekommen die Schüler von der Gemeinde, um den Clean-Up-Day durchzuführen?

Der Werkdienst der Gemeinde Samnaun unterstützt uns mit benötigtem Material (Abfallsäcke, Handschuhe, Holz für die Grillstelle usw.) und entsorgt für uns den gesammelten Abfall. Von der Gemeinde wird die Aktion mit einem Beitrag in die Klassenkassen gewürdigt. Dadurch können sich die einzelnen Klassen interessante Schulreisen finanzieren, welche von Samnaun aus doch immer recht aufwendig sind.

Kulinarik on the Top



Mario Blasisker, 1983 geboren in Osttirol, ist bereits in frühen Jahren durch den grosselterlichen Hotelbetrieb mit dem Tourismus in Kontakt gekommen. Als Gastronomieleiter bei den Bergbahnen in Samnaun ist er verantwortlich für alle Restaurants auf der Schweizer Seite und somit für 170 Mitarbeitende zuständig. In dieser wichtigen Position sorgt er für erstklassigen Service und unvergessliche kulinarische Erlebnisse. Er gibt uns einen Einblick in seine Tätigkeit und die damit verbundenen Herausforderungen.



Von der Ausbildung zur Führungskraft

Nach meinem Abschluss an der Tourismusschule Warmbad Villach als Tourismuskaufmann begann mein Berufsleben als Pächter im grosselterlichen Hotelbetrieb, darauf folgten drei Jahre Militär mit dem Auslandseinsatz in Bosnien. Anschliessend war ich für drei Winter und zwei Sommer im Hotel Chasa Montana als Barchef in der Natioli Lounge, während dieser Zeit erweiterte ich mein Wissen und absolvierte die Ausbildung zum Dipl. Sommelier. Dann folgten ein Jahr als Restaurantleiter im Restaurant Pavillion in Velden und fünf Jahre Selbständigkeit im grosselterlichen Betrieb. Anschliessend arbeitete ich für eine Sommersaison im Hotel Silvretta sowie drei Winter- und Sommersaisons im El Rico. Während dieser Zeit besuchte ich die F&B Academy in Linz mit Abschluss zum F&B Manager. Nach einem Jahr bei den Bergbahnen Samnaun als Betriebsleiter-Springer zog es mich ins Berner Oberland, wo ich die letzten zweieinhalb Jahre als F&B Manager im Hotel Sunstar in Grindelwald tätig war.

Rückkehr nach Samnaun

Samnaun hat mich schon immer begeistert – das Dorf, die Leute, die wunderschöne Berglandschaft und die

Lage. Hier leben und arbeiten zu dürfen ist ein Privileg, die Zollfreiheit noch ein, besonderer Bonus und die Nähe zu meiner Heimat Tirol rundet das Ganze ab.

Das Berner Oberland wird immer ein wichtiger Teil meines Lebens bleiben, ich habe dort sehr gute Freunde gefunden und einzigartige Menschen mit viel Herz und Begeisterung kennengelernt. Es war nicht einfach, das hinter mir zu lassen. Dennoch, die Gelegenheit, den Berg in Samnaun gastronomisch zu leiten, die Möglichkeit, alte Freundschaften wieder aufleben zu lassen und ein wertvoller Teil der Gemeinschaft zu sein, waren Grund genug, wieder nach Samnaun zurückzukehren.

«Die Zufriedenheit des Gastes, die Begeisterung der Mitarbeitenden und der Erfolg des Unternehmens gehen Hand in Hand.»

Mario Blasisker

Die Aufgabe eines Gastro-Leiters ist äusserst faszinierend und facettenreich. Sie umfasst die Erstellung von Angeboten, die Budgetierung, Preisverhandlungen mit Lieferanten, die Akquise neuer Lieferanten und Kunden sowie das umfassende Management und die strategische Planung. Um erfolgreich in der Gastrowelt zu sein, bedarf es einer besonderen Persönlichkeit, man muss der Mensch dafür sein. Die Leitung von Mitarbeitenden erfordert nicht nur Fachwissen, sondern auch Empathie, Zielstrebigkeit und

eine ausgezeichnete Kommunikation. Nur hoch motivierte Mitarbeitende sind in der Lage, jeden Tag top Leistungen abzurufen. Wir begegnen jeden Tag unterschiedlichen Situationen und arbeiten eng mit Menschen zusammen, da ist die Kommunikation und der Umgang untereinander unerlässlich für den Erfolg.



Der Alltag – und doch ist kein Tag wie der andere

An einem gewöhnlichen Arbeitstag bin ich von 7:30 bis 17:30 im Büro. Wir starten mit einem morgendlichen Meeting mit meinen Betriebsleitern im Office für ca. 15 bis 20 Minuten. Die ersten Stunden widme ich den Tagesaufgaben, wie beispielsweise der Bearbeitung von E-Mails sowie Telefonaten mit Kunden und Lieferanten. Danach geht es auf den Berg, um im direkten Kundenkontakt zu stehen, meine Mitarbeitenden zu unterstützen und gemeinsam auftretende Probleme zu lösen. Dabei bin ich Ansprechpartner für unsere geschätzten Kunden und Mitarbeitenden. Um 17.30 Uhr folgt ein kurzes Feedback mit allen Betriebsleitern über den Tagesverlauf, bevor noch

ausstehende Aufgaben im Büro erledigt werden. Während der Sommermonate konzentriere ich mich insbesondere auf die Vorbereitung des bevorstehenden Winters. Dies beinhaltet die Zusammenstellung unseres Winterpersonals, die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Restaurantangebote sowie verschiedene Renovierungs- und Konzeptentwicklungen, die für den Winter umgesetzt werden.

Der Schlüssel zum Erfolg

Für mich stehen in der Gastronomie die Prinzipien der Interaktion mit anderen Menschen, Positivität und Professionalität an erster Stelle. Der Umgang mit dem Kunden und Kollegen spielt hier die entscheidende Rolle. Gute Laune ist ansteckend, glückliche Mitarbeitende tragen zum Erfolg bei. Weiter steht die Gästezufriedenheit an oberster Stelle, Gästebindung durch Emotion und übertroffene Erwartungen. Schafft man all das, wird der Gast zum Fan!

Leitung von mehreren Betrieben

Beim Führen mehrerer Restaurants geht es vor allem um die Struktur, den Einkauf für alle Häuser, die Personalplanung und die Zuordnung, welche Person am besten für welches Outlet geeignet ist.

Natürlich muss man Entscheidungen treffen und schnell reagieren können, aber ohne ein starkes Team ist so eine Aufgabe nicht lösbar, umso besser das Team ist, desto leichter gestaltet sich die Aufgabe.

Es ist absolut wichtig, sein Unternehmen in all seinen Facetten zu verstehen, jedes Haus bis ins kleinste Detail zu kennen, da die individuellen Abläufe von Haus zu Haus variieren können.



Führt man nur ein Restaurant, kann man sich vollkommen darauf konzentrieren. Bei mehreren Restaurants sind es vor allem Objektivität und Gleichbehandlung, auf die es ankommt.

Neue Trends

Die Lebensmittelindustrie steht nicht still, ständig werden neue Produkte entwickelt, folgend den neuen Megatrends in der Gastro, wie «Plant based food», «Vegourmets», «glokal» – eine Mischung aus lokalen und globalen Produkten, um nur ein paar der aktuellen Hypes zu nennen. Die Gastro der Bergbahnen sollte natürlich auch «up to date» sein. Wir freuen uns deshalb sehr, diesen Winter eine Spitzenkraft aus der Vegan-Raw-Szene im Team zu haben. Ziel ist es, im Laufe der kommenden Wintersaison Rezepte zu kreieren, welche dann nach und nach in unseren Häusern umgesetzt werden können. Die Gastro der Bergbahnen ist nicht gerade ein Kleinbetrieb, wo sich von heute auf morgen alles umstellen lässt. Solche Projekte brauchen bei dieser Grösse Vorlaufzeit. Man darf

nicht vergessen, wie viel Aufwand dahintersteckt, um kulinarisch jeden Tag Tausende von Gästen am Berg zu versorgen und zufrieden zu stellen. Alle Gerichte werden rezeptiert und müssen dann in den verschiedenen Häusern perfekt umgesetzt werden. Wichtig ist vor allem auch das Thema Warenwirtschaft. Wir sind im Unternehmen natürlich bedacht, «foodwaste» so gut wie möglich zu verhindern, dafür sind der Umgang mit Lebensmitteln und das Bestellverhalten ein wesentlicher Faktor. Man plant weit im Voraus, damit in der kommenden Saison von allen Produkten genug zur Verfügung stehen, genau dies ist mitunter auch eine der grössten Herausforderungen.

Samnauner Kulinarik

Das Samnauntal verfügt über ausgezeichnete Köche, darunter Spitzengastronomen mit internationalen Auszeichnungen. Am Berg sollte dies nicht anders sein. Wir können uns nur durch eine gute Küche profilieren, damit der Skifahrer im Winter, sowie der Biker und Wanderer im Sommer, sich für eines unserer Restaurants entscheidet. Des Weiteren bemühen wir uns sehr, so gut wie möglich Samnauner Produkte einzusetzen, darunter Milchprodukte von der örtlichen Sennerei sowie Brot und Gebäck von einheimischen Bäckereien.

Verschiedene Restaurants – verschiedene Spezialitäten

Der Berg verfügt aus Gastrosicht über ein sehr reichhaltiges und vielfältiges Angebot, von der typischen Dreiländer-Traditionsküche des Skihauses mit Pizokel, Rippchen, Kaiserschmarren und Fondue, über Burger und Bowls

im Bergrestaurant Salaas, neben den besten Grillhühnchen auf der Alp Bella, bis zum Beef Tartar, einem Tagliata di Manzo, sowie feinsten Bio Eden Garnelen im Restaurant Marmotte. Steinofenpizza auf der Alp Trida sowie das klassische Wiener Schnitzel im Panorama Restaurant auf dem Alptrider Sattel und die «inhouse» produzierten Wildfleischprodukte runden das Sortiment ab. Mein Highlight in diesem Winter werden mit Sicherheit die köstlichen Rippchen im Skihaus sein, zubereitet nach dem Rezept meiner Grossmutter – ein unvergesslicher Gaumenschmaus. Darüber hinaus würde ich auch keinesfalls auf den verlockenden Apfel-Crumble im La Marmotte verzichten wollen!

Stetige Weiterentwicklung

In diesem Jahr wurde im Skihaus die Terrasse neu gemacht, sowie die gesamte Wäscherei am Berg verlagert und modernisiert. Im vergangenen Jahr wurden die Zimmer im Skihaus renoviert. Dauerhafter Erfolg kann nur durch kontinuierliche Weiterentwicklung sowie nötige Investitionen in die Infrastruktur erreicht werden, sei es durch die Renovierung der Bahnanlagen oder den Umbau der Restaurants. Es erfüllt mich mit grossem Stolz, für dieses Unternehmen im Bereich der Gastro tätig zu sein, ich mag besonders die offene Arbeitskultur, in der Ideen frei fließen können und jeder Einzelne seine Fähigkeiten optimal einbringen kann. Ich bin überzeugt, mit meinem engagierten Team alle Herausforderungen zu meistern und freue mich auf eine erfolgreiche Wintersaison.»



Wir freuen uns auf Ihren Besuch
 Urs & Susi Roduner-Hurter, Alpenquellweg 4, Samnaun-Compatsch
 Tel. 078 622 59 58, www.steinbocksamnaun.ch



Öffnungszeiten

Mo – Sa 08:30 – 18:30
 So 13:00 – 18:00

Kontakt

www.sennereisamnaun.ch / Tel. 081 868 51 58



Rezept Samnauner Spinatknödel

Die Zutaten- und Mengenangaben sind für vier Personen berechnet.

Zutaten:

300 g Weissbrot
 200 ml Milch
 110 g Butter
 1 kl. Zwiebel
 5 Eier
 Salz, Pfeffer – abschmecken
 300 g passierter Spinat
 15 g Parmesan in die Masse
 1 Zehe Knoblauch
 Prise Muskat
 Plus Gewürze nach Geschmack (Suppenwürze, Chili, Ingwer)

Die Masse nicht zu sehr zusammendrücken.

Wenn man für den nächsten Tag schon vorbereiten möchte, kann man schon am Vortag die Knödel rollen und in die Kühlung geben.

Dann erst am darauffolgenden Tag in den Dampfgarer oder im Wasser kochen. Sind wunderbar flaumig.

Mit heisser Butter und Parmesan bestreuen, servieren – Guten Appetit!

Eine Portion Salat rundet das Gericht ab, plus ein Eisdessert für Geniesser.



Abenteuer in Samnaun – Die magischen Wasserquellen

Es war einmal ein kleines Dorf namens Samnaun, das in den schneebedeckten Bergen der Schweiz lag. Samnaun war ein besonderer Ort, denn hier lebten die tapfersten Kinder, die man sich nur vorstellen konnte. Diese Kinder nannte man die «Furchtlosen», und sie waren berühmt für ihre Abenteuerlust und ihren Zusammenhalt.

Die Samnauner lebten in gemütlichen Holzhäusern, die von dicken Schneedecken umhüllt waren. Am Morgen wachten sie auf und sahen aus dem Fenster, um die frisch gefallenen Schneemassen zu bewundern. Aber der Winter in Samnaun war nicht nur zum Spielen da. Er brachte auch Verantwortung mit sich.

Die Samnauner waren dafür bekannt, die Schätze der Berge zu hüten. Tief unter der Erde gab es geheime Höhlen, in denen funkelnde Diamanten und glänzendes Gold versteckt waren. Diese Schätze waren nicht nur wertvoll, sondern auch magisch. Sie beschützten das Dorf und brachten Wohlstand. Eines Tages bemerkten die Samnauner, dass etwas Merkwürdiges geschah. Der Schnee in den Bergen begann zu schmelzen, und die Flüsse drohten über die Ufer zu treten. Wenn das passierte, würden die geheimen Höhlen überschwemmt werden, und die Schätze wären in Gefahr.

Die Samnauner versammelten sich in der Dorfmitte von Compatsch, um zu beraten, was zu tun sei. Die Anführerin der Kinder, ein kluges Mädchen namens Emma Maria, erklärte: «Wir müssen einen Weg finden, die Schätze zu

schützen und das Dorf zu retten!» Die Kinder überlegten prächtig nach Ideen und beschlossen schliesslich, eine abenteuerliche Expedition in die Berge zu unternehmen. Dort wollten sie nach einer magischen Quelle suchen, von der sie gehört hatten. Diese Quelle gilt als magisch, weil sie aus einer uralten Legende und Geschichte der Samnauner stammte und weil sie den Schnee aufhalten konnte, bevor alles schmilzt. In der Legende wird erzählt, dass vor vielen Jahrhunderten, als die ersten Siedler in die Berge von Samnaun kamen, sie von freundlichen Bergegeistern empfangen wurden. Diese Bergegeister, die als Beschützer der Berge und Natur galten, schenkten den Siedlern eine besondere Gabe: das Wissen um die Quelle und ihr magisches Wasser.

Bewaffnet mit Rucksäcken (auf Samnaunerisch auch «Schnoarfr» genannt), warmen Jacken und einem grossen Vorrat an Schokolade (denn Schokolade war bekanntlich das Geheimnis ihrer Energie), machten sich die Samnauner auf den Weg. Die Berge waren steil und die Wege verschneit, aber die Kinder gaben nicht auf.

Nach vielen Herausforderungen fanden sie schliesslich doch noch die magische Quelle. Das Wasser glitzerte in einem unglaublichen Blau und verfügte über magische Kräfte, die keinem bekannt waren. Die Samnauner füllten Flaschen mit diesem besonderen Wasser und kehrten triumphierend nach Samnaun zurück.

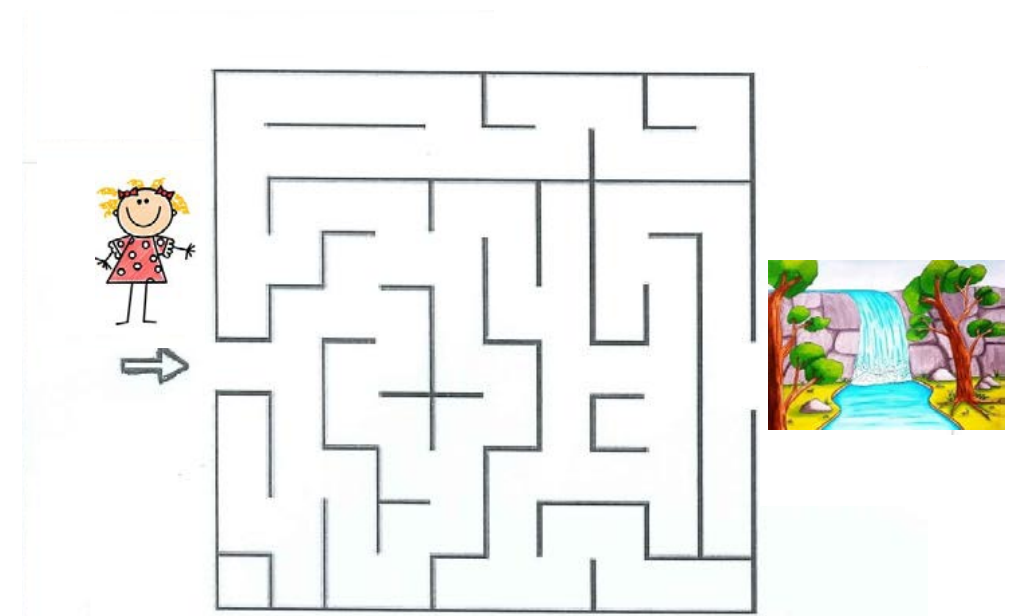
Mit dem magischen Wasser aus der Quelle gelang es den Samnaunern,

den Schnee in den Bergen zu bewahren und die Flüsse unter Kontrolle zu halten. Die Kinder gingen zum überfluteten Bach. Der Weg dorthin war sehr gefährlich. Nachdem Emma Maria mit ihren Freunden ankam, schüttelten sie das Quellwasser aus den Flaschen in den Bach hinein. Daraufhin färbte sich der Bach in den atemberaubendsten Farben, das Glitzern wurde immer heller und das Wasser ging zurück. Somit war das Dorf gerettet, und die Schätze in den geheimen Höhlen blieben sicher. Die Kinder wurden als wahre Helden gefeiert und erhielten besondere Auszeichnungen für ihren Mut und ihre Entschlossenheit. Aber für die Samnauner war das grösste Geschenk die Erkenntnis, dass sie gemeinsam jedes Abenteuer meistern konnten.

Und so lebten die Samnauner weiterhin in ihrem gemütlichen Dorf in den

Bergen, wo sie sich nie vor neuen Abenteuern fürchteten und immer zusammenhielten, um jede Herausforderung zu bewältigen, die das Leben ihnen brachte.

Rätsel zur Geschichte



CAPRANEA

ZeGG.CH
— SPORT & MODE —

ZeGG.CH
— HOTELS & STORES —



SHOPS



HOTELS



SERVICES



RESTAURANTS

 Samnaun