

ZENTRALREDAKTION:
Comercialstrasse 22, Postfach, 7007 Chur,
Tel. 081 255 50 50, Fax 081 255 51 02

REICHWEITE:
125 719 Exemplare, 238 000 Leser

ABO- UND ZUSTELLSERVICE:
Tel. 0844 226 226

INSERATE:
Comercialstrasse 20, Postfach, 7007 Chur,
Tel. 081 255 58 58, Fax 081 255 58 59

REGION

**Ein 26-jähriger Mann
verunglückt beim
Speedflying am Piz
Mundaun tödlich.** SEITE 3

REGION

**Der russische Geiger
Boris Belkin eroberte
sein Publikum in Zuoz
im Sturm.** SEITE 4

COMPUTER

**Die gute alte E-Mail ist
nicht mehr für alle das
Kommunikationsmittel
Nummer 1.** SEITE XX

ANZEIGE

MARTIN MEINT
zur **Zweisprachigkeit**
www.martin-jaeger.ch

Andrin Perl bleibt Kreispräsident

Ilanz. – Andrin Perl bleibt Präsident des Kreises Ilanz. Dies obwohl er nach Meinung des Bundesgerichts in seiner früheren Tätigkeit als Beirat schwerwiegende Unterlassungen begangen hat. Mit Konsequenzen rechnen muss jedoch nur, wer sich im Amt etwas zu Schulden kommen lässt. Das ist bei Perl nicht der Fall. Bei den Kreiswahlen im kommenden Jahr tritt er aber nicht mehr an. SEITE 2

Savogniner Röteli schmeckt am besten

Chur. – Die Drogaria Surses in Savognin produziert den besten Bündner Röteli – zumindest aus Sicht der «Südostschweiz»-Redaktion. Bei einer Blinddegustation erhielt der Savogniner Röteli von der Jury die Note 5,7 und verfehlte damit die Bestnote 6 nur ganz knapp. Ebenfalls aufs Podest schafften es der Bündner Röteli der Kindeschi Söhne in Davos (Note 5,5) und der Davoser Röteli der Dorf-Drogerie Zier (4,7). SEITE 5

Marc Gianola am 1. Januar zu Hause

Davos. – Jahrelang hat Marc Gianola als Spieler des HC Davos den Neujahrstag in der Eishalle verbracht. Nachdem er Ende Oktober wegen einer schweren Knieverletzung die Eishockey-Karriere abrupt beenden musste, ist nun alles anders. Marc Gianola wird den 1. Januar zusammen mit seiner Ehefrau Andrea und den Kindern Julina, Livio, Luca und Nilo zu Hause verbringen. SEITE 11

Die Zahl der Armen steigt massiv an

Einer von zehn Bewohnern der Schweiz ist arm. Das sagt das Hilfswerk Caritas und fordert die Politik zum Handeln auf.

Bern. – Das Hilfswerk Caritas will die Zahl der Armen in der Schweiz bis 2020 halbieren. Es forderte deshalb gestern in Bern dazu auf, in einer «Dekade der Armutsbekämpfung» die Anstrengungen im Kampf gegen die Armut zu verstärken. Heute sei rund

jeder Zehnte in der Schweiz von Armut betroffen. Die Caritas geht davon aus, dass bald einmal eine Million Menschen so arm sind, dass sie Hilfe vom Staat beanspruchen können.

Erhebliche Diskrepanz festgestellt
Gemäss den neusten verfügbaren Daten des Bundesamtes für Statistik von Ende 2007 beanspruchten damals 233 000 Personen in der Schweiz Sozialhilfe. Vergleicht man diese Zahl mit der Hochrechnung der

Caritas, wonach in der Schweiz gegenwärtig bis zu 900 000 arme Menschen leben, stellt man eine erhebliche Diskrepanz fest: Demnach nahmen 2007 nur 26 Prozent der Armen Sozialhilfe in Anspruch.

Umgerechnet auf den Kanton Graubünden hiesse das: Die damals gezählten 2613 Sozialhilfeempfänger entsprechen einer effektiven Zahl armer Menschen von 10 050. (ap/so)

KOMMENTAR 5. SPALTE
BERICHT SEITE 15



Didier Défago fliegt – bis aufs Podest

Fliegen ist schön, wird sich der Schweizer Didier Défago gestern bei der Weltcup-Abfahrt im italienischen Bormio gesagt haben. Und noch schöner wärs, aufs Podest zu fliegen. Gesagt, getan. Im Ziel war Défago zunächst Dritter. Weil der Österreicher Mario Scheiber aber disqualifiziert wurde, rückte der Schweizer hinter Sieger Andrej Jermann aus Slowenien auf Rang 2 vor (Seite 25).

Bild Jean-Christophe Bott/Keystone

Regierung prüft Bahntunnel von Arosa nach Davos

Arosa/Davos. – Die Bündner Regierung finanziert eine Zweckmässigkeits- und Wirtschaftlichkeitsstudie der Rhätischen Bahn (RhB) für einen Bahntunnel zwischen dem Schanfigg und Davos. Sie kommt damit einem Begehren des Schanfigger Grossrats Christian Jenny nach, der in einem Auftrag entsprechende Abklärungen von der Regierung gefordert hatte.

Jenny schätzt, dass ein solcher Tunnel eine Länge von knapp acht Kilometern aufweisen und die Fahrzeit zwischen dem Schanfigg und Da-

vos auf rund fünf Minuten verkürzen würde. Die Idee einer direkten Verkehrsverbindung zwischen den beiden Talschaften reicht bis Anfang des 20. Jahrhunderts zurück.

Neben einem «Schanfiggertunnel» lässt die Bündner Regierung auch einen «Wolfgangtunnel», eine unterirdische Verbindung zwischen Klosters und Davos, überprüfen. Dieses Vorhaben genießt bei den Verantwortlichen der RhB Priorität, da es die Fahrzeit nach Davos nachhaltig verkürzen würde. (bcm) BERICHT SEITE 3

Neue Debatten über die Flugsicherheit

Brüssel. – Nach dem vereitelten Anschlag von Detroit werden auch in Europa schärfere Sicherheitsmassnahmen diskutiert. Frankreich fordert in der EU besseren Zugriff auf Flugpassagierdaten für die Polizei. Reisende sollen schon vom Moment der Reservation an überwacht werden.

Unklar ist, ob Washington die heute auslaufenden kurzfristig verschärften Sicherheitsmassnahmen für USA-Flüge verlängern wird. Ein Teil von ihnen wurde bereits gelockert. Ob die Sofortmassnahmen mehr als nur Verspätungen gebracht haben, ist umstritten. (sda/so) BERICHTE SEITE 17

KOMMENTAR

ARM DRAN IN DER REICHEN SCHWEIZ

Von David Sieber

Armut – da tauchen als Erstes Bilder aus Afrika und Asien vor dem inneren Auge auf. Gefolgt von Gehörtem und Gelesenem aus Osteuropa. Und man erinnert sich vielleicht an den einen oder andern TV-Beitrag, der Anfang Jahr aus den USA in die gute Stube flimmerte, als sich als Folge der Immobilienkrise lange Schlangen vor den Suppenküchen bildeten. Aber an die Schweiz, diesen Hort des materiellen Reichtums, denkt man zuletzt. Arme Menschen gleich vor der Haustür? Das kann nicht sein! Man sieht sie ja nicht. Dabei sind es viele: bis zu 900 000, schätzt die Caritas.

**Ist es die schweizerische Dis-
kretion, die verbietet zu zeigen,**
was man hat oder eben nicht hat,
die da zum Zuge kommt? Auch.
Armut ist ein Stigma. Gerade in
einer Wohlstandsgesellschaft ist
die Hemmschwelle beim Gang zum
Sozialamt riesengross. Das zeigt
ein Blick auf die Sozialhilfestatistik
2007: Nur gerade etwas mehr
als 233 000 Menschen liessen sich
vom Staat unterstützen.

Arm sein in der Schweiz heisst
nicht unbedingt Hunger leiden.
Armut heisst vor allem Ausgrenzung.
Menschen ohne Arbeit fallen
spätestens beim Auslaufen der
Arbeitslosenversicherung durch
alle gesellschaftlichen Netze.
Sie verlieren Freunde, schämen
sich, vereinsamen. Schlechtbezahlte
Arbeitskräfte, die ihre Familien
kaum durchbringen können,
(ver)zweifeln an sich. Ausländer,
die 2007 fast 44 Prozent der
Sozialhilfebezüger stellten, sind
weit davon entfernt, sich integrieren
zu können. Die Folgekosten sind
programmiert.

Es ist eine soziale Zeitbombe,
die da tickt. Das Hilfswerk Caritas
will sie entschärfen. Das Ziel, die
Armut bis 2020 zu halbieren, ist
ehrgeizig – und nicht zu schaffen
ohne einen politischen Effort.
Doch damit über mögliche Lösun-
gen überhaupt diskutiert werden
kann, müsste das Thema erst ein-
mal enttabuisiert werden. Solange
die Betroffenen von Gesellschaft
und Politik nicht die vorurteils-
freie Aufmerksamkeit erhalten,
die sie verdienen und benötigen,
verpuffen alle Appelle.

dsieber@suedostschweiz.ch

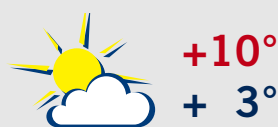
Region	2
Churer Kinos	3
Veranstaltungskalender	8
Region Sport	11
Todesanzeigen	13
Tagesthema	15
Inland	16
Ausland	17
Wirtschaft	19
Kultur	21
Sport	22
Fernsehen & Radio	27

suedostschweiz.ch
... jeder klick ein treffer

Heute: Am Spengler Cup in Davos geht es um die Finalqualifikation.

WETTER HEUTE

Nord- und Mittelbünden



SEITE 26



Bündner Röteli ist gefragter denn je

Das Traditionsgetränk Röteli erfreut sich längst nicht mehr nur an Neujahr grosser Beliebtheit. Es erobert auch die Küchen – und sogar die Redaktion der «Südostschweiz».

Von Mario Engi

Chur. – Röteli hat in Graubünden Tradition. Sie reicht bis ins 19. Jahrhundert oder gar weiter zurück. Erstmals wurde der Bündner Röteli im Jahr 1909 offiziell beschrieben – als Likör von roter Farbe, der aus Branntwein, Zucker, Kirschen und Gewürzen wie Zimt und Nelken zubereitet

und besonders zu Neujahr und bestimmten Bräuchen getrunken wird.

Es war früher ein beliebter Brauch, dass am Silvesterabend die verheirateten Männer das alte Jahr mit Kirchenglocken ausläuteten und die Jungmannschaft zum Jahreswechsel das neue Jahr einläutete. Wie auf der Internetseite des kulinarischen Erbes der Schweiz zu lesen ist, zogen die jungen Knaben danach von Bauernhof zu Bauernhof. Sie bekamen auf den Höfen jeweils ein Glas Röteli, den die ledigen Frauen zusammen mit ihren Müttern hergestellt hatten. Dazu gab es ein Stück Birnbrot oder Pitta. Die Bauerntöchter weiter hinten im Dorf oder Tal hatten einen Vorteil: Je mehr

Röteli die jungen Herren getrunken hatten, desto schöner wurden die Frauen aus Sicht ihrer Besucher. Röteli als eine Art Liebestränk.

In einigen Bündner Gemeinden hat sich diese Tradition zum Jahreswechsel bis heute gehalten. Die Jungmannschaften der Dörfer ziehen von Haus zu Haus, um Glückwünsche für das neue Jahr zu überbringen. Einzig als Hochzeitsvorbote kann der Brauch aber kaum mehr gesehen werden.

Heute ein Ganzjahresgetränk ...

Röteli ist längst zu einem so genannten Ganzjahresgetränk geworden, mit dem spezielle Anlässe begonnen oder abgeschlossen werden. Die Da-

voser Kindschi Söhne AG etwa verkauft ihren Bündner Röteli – auch über Grossverteiler wie Coop – das ganze Jahr hindurch. Und die Drogerie Ullius mit ihrem bekannten Churer Röteli produziert während eines Jahres rund 6000 Flaschen in verschiedenen Grössen. Dieser Röteli wird bereits in der fünften Generation hergestellt und besteht aus Obstbranntwein, Kirsch, Wasser, Zucker, gedörrten Berg- oder Biokirschen und Gewürzen wie Zimt, Nelken und Kardamom.

... und auch in der Küche beliebt

Auch die Gastronomie hat die Vorzüge des würzigen Röteli erkannt. In

vielen Restaurants finden sich Dessertkreationen, basierend auf Früchten, die in Röteli eingelegt wurden. So empfiehlt das Restaurant «Chesa Salis» in Bever auf seiner Speisekarte zum Nachtsch ein «Parfait au Röteli et glace au miel des Alpes», eine Kreation von Bündner Röteli-Parfait und Berghonig-Glace. Und auch Bäckereien und Confiseries haben das Geschäft mit dem Röteli gewittert. Die Zuckerbäckerei Obertor in Chur beispielsweise stellt mit Röteli-Stengeln, Röteli-Torten und Röteli-Schokolade fast ein ganzes Sortiment süsser Verführung her. Eben nicht mehr nur um die Weihnachts- und Neujahrszeit herum.



1

Savogniner Röteli
Drogaria Surses
Volumenprozent: 21
Flaschengrösse: 500 ml
Preis: 19.90 Franken

Der Testsieger überzeugt mit seiner Vielfältigkeit und seiner schönen, rötlich-braunen Färbung. Angenehmer, würziger Duft nach Nelken, im Gaumen fruchtig und elegant. Süssfruchtiger, etwas kurzer Abgang. Der schmackhafte, klassische Röteli.

Wertung: 5,7 (Bestnote 6)



2

Bündner Röteli
Kindschi Söhne AG, Davos
Volumenprozent: 22
Flaschengrösse: 700 ml
Preis: 20.90 Franken

Der Röteli des grössten Produzenten besticht mit seiner schönen, an Cognac erinnernden Farbe. Süss in der Nase, Zimt sticht heraus. Im Gaumen entwickelt der Röteli eine schöne Säure, an Amaretto erinnernd. Süffig, harmonisch, klassisch süss.

Wertung: 5,5



3

Davoser Röteli
Dorf-Drogerie Zier, Davos
Volumenprozent: 24
Flaschengrösse: 750 ml
Preis: 48 Franken

Intensiver Röteli mit stolzem Preis. Rund in der Nase, scharf im Gaumen. Die breite Gewürzmischung ist etwas unausgewogen. Dafür mit einem langen, kirschtigen Abgang. Der Alkohol macht sich stark bemerkbar.

Wertung: 4,7



4

Maienfelder Röteli
Brennerei Kunz-Keller
Volumenprozent: 27
Flaschengrösse: 350 ml
Preis: 28.50 Franken

Der Röteli der «Goldbrennerei des Jahres 2009/10» ist angenehm im Geruch, zimtig und exotisch, aber auch etwas weinig. Grosser Pluspunkt: die schöne Säure-Süsse-Balance. Die etwas andere Röteli-variation.

Wertung: 4,5

Der grosse Laien-Test

Die «Südostschweiz»-Redaktion hat eine Auswahl an Röteli blind getestet und benotet. Die Bestnote holte sich der Savogniner Röteli der Drogaria Surses.

Chur. – Ein Hauch von Zimt, Nelken, Kirschen und weiteren Gewürzen sowie eine alkoholische Duftnote erfüllte das Sitzungszimmer der Redaktion vor kurzem am grossen Laien-Test der «Südostschweiz». Sieben Röteli aus verschiedenen Regionen wurden blind von einer zusammengewürfelten Jury auf Herz und Nieren respektive auf Duft, Farbe, Geschmack und Nachhall geprüft.

Dass die Geschmäcker – nicht anders als beim Wein und bei hochprozentiger Ware – unterschiedlich sind, zeigte sich beim Test einmal mehr. Mal wurde ein Röteli als zu süss, mal als zu nelkig bewertet oder dann als unausgewogen in der Gewürzmischung deklariert.

Grundsätzlich liessen sich die Röteli in drei Gruppen einteilen: die stark nach Alkohol schmeckenden Obstler, die Röteli mit mehr als nur einem Hauch Zimt und die Gruppe der Röteli mit einem ausgeprägten Nelkengeschmack. Jeder Röteli hatte aber seinen ganz eigenen Charakter. (men)

Der Jury gehörten an: David Sieber, Hans-Jürg Toggwiler, René Weber, Stefan Bisculm und Mirjam Fassold.



5

Röteli Scarnuz Lenzerheide
Scarnuz Grischun Albula
Volumenprozent: 25
Flaschengrösse: 500 ml
Preis: 23 Franken

Der weinfarbene Röteli riecht wie ein Obstler. Süss-säuerlich im Gaumen, starker, alkoholischer Abgang. Von den Gewürzen sind Nelken am stärksten vertreten. Ist in den Augen der Testjury zu wenig Röteli und zu sehr Obstbranntwein.

Wertung: 3,5



6

Churer Röteli
Drogerie Ullius am Obertor
Volumenprozent: 25,5
Flaschengrösse: 700 ml
Preis: 29 Franken

Der traditionelle Churer Röteli nach einem Rezept, das 1912 in die Hände der Drogistenfamilie gekommen ist und laufend verfeinert wurde, riecht (zu) stark nach Zimt und Nelken. In Bezug auf die Gewürze ist weniger manchmal mehr.

Wertung: 3,4



7

Churer Röteli
Drogerie am Martinsplatz
Volumenprozent: 26
Flaschengrösse: 700 ml
Preis: 33.50 Franken

Auch der zweite Churer Röteli aus der Altstadt mit ebenfalls langer Tradition konnte den Geschmack der Jury nicht treffen. Stechend scharf im Geruch, zu hell in der Farbe, zu dünnflüssig. Mehr Schnaps mit Nelken als Röteli.

Wertung: 2,9



Bündner Röteli-Torte
Bäckerei Simmen, Obersaxen
Preis: 23 Franken

Beim grossen Röteli-Test wurde auch die Röteli-Torte der Bäckerei Simmen in Obersaxen degustiert. Kreiert wird die ausserordentlich gut mündende Torte von Jungbäcker Christian Simmen nach einem alten, geheimen Rezept.