

Rhiiblatt

GEMEINDEPORTRÄT
RHÄZÜNS
SEITEN 14/16/18/19

BEZIRKSAMTSBLATT UND AMTLICHES PUBLIKATIONSORGAN FÜR DIE GEMEINDEN: BONADUZ, DOMAT/EMS, FELSBERG, RHÄZÜNS, SAFIEN, TAMINS, TENNA, VALENDAS, VERSAM

VALENDAS

Taten statt Worte

So unterschiedlich wie die wirtschaftliche Lage im «Rhiiblatt»-Gebiet ist, genauso verschieden sind auch die Schritte der einzelnen Gemeinden Richtung Zukunft. Was sie gemeinsam haben, ist der Wille, etwas zu unternehmen.

Jung und Alt, Einheimische und Gäste sassen am letzten Sonntag gemeinsam im Oberdorf in Valendas unter freiem Himmel zusammen. Was es zu feiern gab? Die Wiedereröffnung eines alten Backhauses. Nein, eine grosse, weltbewegende Sache ist das nicht. Für die Bewohner von Valendas jedoch war dieser Sonntag ein Freudentag. Weil er aufzeigte, dass man keine grosse Kasse braucht, um etwas zu bewegen und eine Idee in die Tat umzusetzen. Sicher, grosse Taten erhalten den grössten Beifall. Viele Politiker packen genau deshalb nur Grosses an. Es sind aber meist kleine Schritte, die zum Ziel führen. Wie zum Beispiel die Wiedereröffnung eines alten Backhauses. (mho)



► Bericht auf Seite 5 **Ofenfrisch: Backfrau Bernadette Wieland holt frische Brötchen aus dem Ofen.**

(Bild mho)

Küchen & Bäder **Stibo** AG

GewerbeCentrum
7402 Bonaduz
Tel. 081 641 28 00
e-mail:
info@stibo-kuechen.ch
www.stibo-kuechen.ch

**Kein
Küchenkauf
ohne
Stibo-Offertel!**

AHA PFAFF
Mode & Alles für die Handarbeit

Kurse
Nähen, Stricken, Häkeln, Sticken

www.aha-mode.ch
7403 Rhäzüns, Tel. 081 641 18 35
7130 Ilanz, Tel. 081 936 00 55

RAIFFEISEN
Wir machen den Weg frei

Raiffeisenbank Imboden
Plaz 1, 7013 Domat/EMS
Tel. 081 633 10 10

Geschäftsstellen in Bonaduz,
Feldis, Felsberg, Rhäzüns, Tamins,
Tenna und Versam

Für Sie
unsere Energie!

TOMASCHETT
HEIZÖL · DIESEL · BENZIN

Tel. 081 641 33 77
www.tomaschett-oel.ch

VALENDAS

Die Pfisteri – ein Ort der Begegnung

Rund 55 000 Franken hat die Renovation gekostet. Viel zu viel für einen jungen Verein wie Valendas Impuls. Ein Spendenaufruf brachte das nötige Geld zusammen. Und so konnte am letzten Sonntag die Pfisteri, ein altes Backhaus, wieder seiner Zweckbestimmung zugeführt werden.

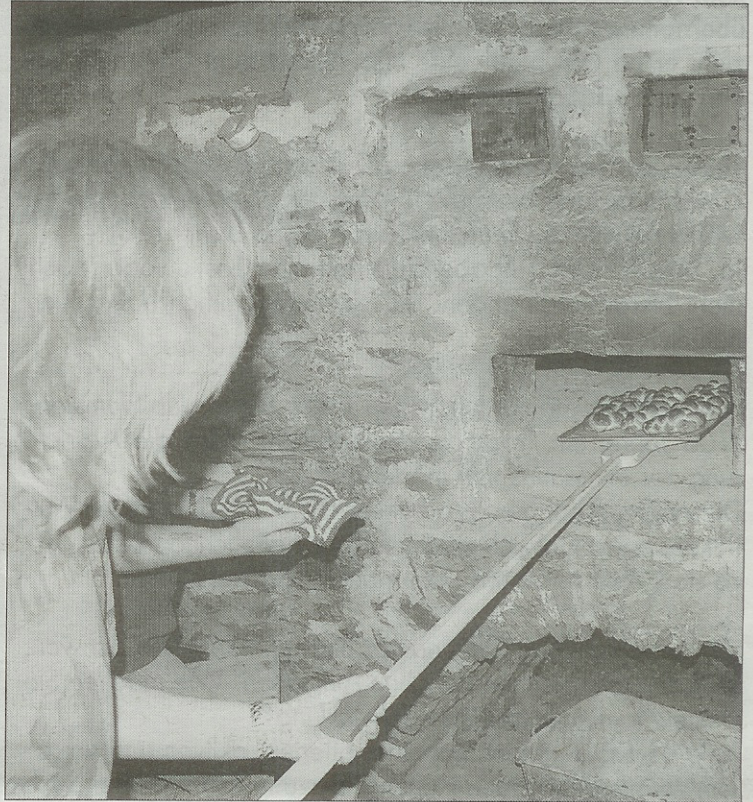
• Von Marc Holdener

Der Duft von frisch gebackenem Brot lag noch in der Luft, lange nachdem die letzten Brote

mit einer langen Holzkelle aus dem Ofen in der wieder zum Leben erweckten Pfisteri geholt wurden. Mag sein, dass es nur Einbildung war, aber was macht das schon.



Die Ausnahme: Sämtliche Nahrungsmittel auf dem Buffet wurden in der Pfisteri hergestellt, nur der Käse nicht. (Bilder mho)



Wie zu alten Zeiten: Goldbraun sind die Zöpfe, welche die Backfrau dem Ofen entnimmt.

Keine Einbildung war das lange Buffet, auf welchem aufgereiht war, was die Backfrauen am letzten Sonntag gebacken hatten: Guetzli, Kuchen, Wähen, Zöpfe und ganz viele verschiedene Brote wie das in der Region einst typische Pita-Brot. «Die Pfisteri kann aber mehr als nur backen, in einem der beiden Öfen kann auch gedörrt werden», verriet eine der Backfrauen dem «Rhiiblatt».

Zweites Projekt realisiert

Statt gedörrt wurde aber nur gebacken, dafür, wie erwähnt, alles Mögliche. Und natürlich wurde auch gefeiert. «Dass wir hier heute zusammensitzen und die Pfisteri wieder ihrer ursprünglichen Zweckbestimmung übergeben können, ist nur möglich dank glücklicher Zufälle und dank vielen einzelnen Personen», freute sich Walter Marchion, Präsident von Valendas Impuls, und gut 50 Einheimische und Gäste freuten sich mit ihm.

Nach der Herausgabe des Buches über die Siedlungsstruktur von Valendas im Frühjahr 2005, ist das wieder instandgestellte Back-

haus schon das zweite Projekt, welches der noch junge Verein in kurzer Zeit realisierte. «Kleine Taten, die man ausführt, sind eben besser als grosse, die man plant», meinte Marchion.

Künftige Nutzung

Künftig soll die Pfisteri von Vereinen, Firmen, Familien, Gruppen, Schulen, aber auch von Privatpersonen dazu genutzt werden, wie früher selber Brot zu backen. In der Pfisteri kann aber auch nur ein Apéro durchgeführt, eine Polenta oder ein Risotto gekocht werden. «Ziel ist, das Gebäude zu erhalten und wieder mit Leben zu füllen», so Marchion, der die Valendaser mit diesen Worten aufforderte, die Pfisteri auch zu gebrauchen. «Das Backhaus soll wie früher auch eine soziale Funktion erfüllen. Es soll ein Ort sein, wo man sich trifft und wo man miteinander spricht.»

Gemeindepräsident Beni Bühler unterstrich, dass mit Eigeninitiative vieles erreicht werden könne. «Wir müssen uns bewusst sein, nicht am Ende der Welt zu leben, sondern am schönsten Ort in ganz Graubünden.»