

«Goldenes Ei»: Erfolgreiche Verhandlungen

DAVOS Nach den wochenlangen Verhandlungen nach dem Konkurs des Intercontinental-Hotels in Davos, dem so genannten «Goldenen Ei», droht der Credit Suisse eine Klage des Konkursamts Chur, wie die «Sonntagszeitung» gestern meldete. Verhandlungen zwischen dem Konkursverwalter Philipp Annen und einem CS-Immobilienfonds als Eigentümer des Hotels seien erfolglos verlaufen. Es gehe um millionenhohe Forderungen aus der Konkursmasse. Annen erhält Unterstützung von der Gemeinde Davos, die zu den Hauptgeschädigten gehört und zwischen 700 000 und 800 000 Franken zurückfordert. Der CS-Fonds hat beim Konkursamt Ansprüche von fast 3,8 Millionen Franken angemeldet, darunter 2,4 Millionen Franken Schadenersatz. (BT)

Tujetsch genehmigt neues Tourismusetz

TAXEN An der Gemeindeversammlung vom Freitagabend haben die Stimmbürger von Tujetsch mit dem deutlichen Mehr von 113 Ja- gegen 33 Nein-Stimmen dem Gesetz über die Gäste- und Tourismustaxen für die Destination Disentis/Tujetsch zugestimmt. Gegen dieses Gesetz hatte insbesondere der Verwaltungsrat der Campadi Rein SA opponiert. Sie machten geltend, dass es künftig für das Camping in Rueras eng werden könnte, weil die Taxen zu hoch seien. Nachdem die Gemeinde Disentis ebenfalls dem Gesetz zugestimmt hat, kann Sedrun Disentis Tourismus jährlich mit Mehreinnahmen von rund 430 000 Franken rechnen. (DE)

KURZ GEMELDET

Strom Erstmals beschafft eine grössere Gruppe von unabhängigen Hotels ihren Strom gemeinsam: Zwölf Hotels in Pontresina haben mit Repower einen neuen Stromliefervertrag für die Jahre 2015 und 2016 abgeschlossen. Die Vereinbarung ist offen für weitere Hotelbetriebe. Insgesamt benötigen die Hotelbetriebe zusammen rund 4 GWh Strom pro Jahr. Das sind vier Millionen Kilowattstunden oder ungefähr gleich viel wie gegen 1000 durchschnittliche Haushalte im Jahr verbrauchen. Die Hotelbetriebe kommen durch diese Zusammenarbeit zu erheblich günstigeren Stromlieferungen.

Molkerei Davos Anlässlich der 109. ordentlichen Generalversammlung der Molkerei Davos Genossenschaft wurde Jan Ehrensperger, Geissmilchproduzent und bisheriges Vorstandsmitglied, zum neuen Präsidenten gewählt. Zudem wurde der Vorstand mit dem Clavadeler Milchproduzenten Paul Martin Rüesch ergänzt. Die bisherigen Vorstandsmitglieder Valérie Favre Accola, Vize-Präsidentin, Hand-Andrea Ambühl und Beat Lüönd wurden für eine weitere Amtsperiode bestätigt.

Naturpark Beverin Martina Cantieni verlässt die Geschäftsstelle des Naturpark Beverin per Mitte November. Nach dreieinhalb Jahren Tätigkeit für den Naturpark orientiert sie sich beruflich neu. Ab Januar 2015 kümmert sich Lilian Würth aus Chur um das Marketing und die Produktentwicklung. Lilian Würth ist laut Mitteilung ausgebildete Kommunikationsplanerin.

«Reifes, gesundes und ungespritztes Obst ist die Basis unserer Brände»

Die **Ilanzer Destillaria Daguot** ist knapp zwei Jahre alt und hat bereits eine Auszeichnung gewonnen. Am Tag der offenen Türe konnten die Gäste die edlen Tropfen degustieren und Fragen stellen.

► SABINE-CLAUDIA NOLD

A

An der unteren Rheinstrasse in Ilanz, etwas zurückgesetzt von der Strasse, befindet sie sich in einem unscheinbaren Gebäude: die Destillaria Daguot. Vor knapp zwei Jahren haben Robert Cathomas und Benedetg Simeon ihre Destillerie eröffnet. Am letzten Samstag öffneten sie ihre Türen und luden alle Interessierten zur Degustation ein.

Stolz sind die beiden auf ihre Holstein-Anlage. «Unter den Brennanlagen ist eine Holstein wie ein Mercedes», erklärt Simeon. «So besitzt unser 'Export S800' beispielsweise mehrere Böden.» Je mehr Böden, desto besser können die Inhaltsstoffe der Maische getrennt werden. Das hochmoderne Gerät ermöglichte gute Resultate. Die beiden verschweigen bescheiden, dass sie mit ihrem Kirsch bereits eine Auszeichnung erhalten haben. Doch es ist urkundlich bestätigt: An der siebten Ostschweizer Edelbrandprämierung am Landwirtschaftlichen Zentrum in Flawil wurde der Kirsch der Destillaria Daguot prämiert.

Eine ausgereifte Idee

«Die Idee einer Schnapsbrennerei hatten wir schon lange, seit über zehn Jahren», erzählt Simeon. Er und Cathomas gehen schon seit über 40 Jahren zusammen auf die Jagd. An den langen Abenden hätten sie sich jeweils darüber unterhalten, wie es wäre, selber Schnaps zu brennen. «Wir waren uns einig: wenn wir es machen, dann richtig», so Simeon. Deshalb hätten sie die Ausbildung zum Brennmeister gemacht und die nötigen Bewilligungen eingeholt. Ein gutes Jahr lang drückten die beiden regelmässig die Schulbank im Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Schlüechthof in Cham.

«Weil wir während der Ausbildung verschiedene Anlagen ausprobieren konnten, wussten wir, was wir uns anschaffen wollen», erzählt Simeon. Die Holstein-Anlage sei nicht nur gut, sondern auch ästhetisch ansprechend. Ein Plan der Anlage zeigt den Besuchern, wie sie funktioniert. «Rund 150 Liter Maische können in einem Gang verar-



Voller Tatendrang: **Robert Cathomas** (links) und **Benedetg Simeon** vor ihrer Holstein Export S800 (oben). Das ausgezeichnete Resultat der zwei Brenner stösst auf reges Interesse (unten). (FOTOS SABINE-CLAUDIA NOLD)



beitet werden», erklärt Simeon. Am Ende, wenn der Dampf mehrere Böden und den Deflektor durchlaufen hat, fliesst das Destillat ins Auffanggerät. Der Vorlauf ist scharf und erinnert an den Geruch von Nagellack. «Der Nachlauf 'seichelet', wir nennen es auch 'hösele', meint Simeon lachend – und trifft den Sachverhalt auf den Punkt. Der Mittelbrand oder auch Edelbrand genannt, riecht hingegen nach fruchtigen Zwetschgen.

Obst aus der Region

«Das Obst für unsere Brände stammt aus der Region», erzählt Cathomas. Einiges hätten sie selber, anderes erhielten sie. «Wir brennen Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Trauben – und auch Kräuter», so Cathomas. «Die Zusammensetzung der Kräuter ist natürlich das Geheimnis eines jeden Brenners», fügt er mit einem Augenzwinkern an. Das A und O sei aber die Qualität der Früchte. «Reife, gesunde und unbehandelte Früchte aus der Region sind die Grundlage für unsere Destillate», erklärt er.

Erfolgreicher Tag der offenen Türe

Am Samstag kamen zahlreiche Besucher und Besucherinnen, um sich die Anlage anzusehen und von den edlen Tropfen zu kosten. Die Ehefrauen der beiden Schnapsbrenner hatten Häppchen vorbereitet und empfingen die Gäste herzlich. Cathomas und Simeon stellten sich den vielfältigen Fragen der Besucherinnen und Besucher und freuten sich über das rege Interesse.

In naher Zukunft können die Brände der Destillaria Daguot an verschiedenen Märkten probiert und gekauft werden: am 29. November am Adventsmarkt in Ilanz, am 27. Dezember am Marcau Daniev Val Lumnezia in Vrin, am 29. Dezember am Marcau Daniev in Brigels und am 30. Dezember am Schnapsmarkt in Ilanz. «Wer unabhängig von den Märkten oder unseren Öffnungszeiten gerne unsere Destillaria besuchen und die Brände probieren möchte, darf jederzeit anrufen», versichern Cathomas und Simeon.

Destillaria Daguot, Untere Rheinstrasse 3, 7130 Ilanz.
Öffnungszeiten: jeweils Mittwoch 10-12 Uhr und 12-18 Uhr, Samstag, 10-12 Uhr oder nach Anmeldung:
Telefon: 076 332 22 93 / 079 681 26 77, info@daguot.ch

INSERAT



Aktueller Deal:
Original Beliani Sitzsäcke In- und Outdoor in vielen versch. Farben, nur Fr. 99.– anstatt Fr. 238.–

Gutschein kaufen auf deal.suedostschweiz.ch oder bei Somedia Promotion Chur und einlösen bei Beliani GmbH in Baar.

Dieses Inserat gilt nicht als Gutschein

DEAL.SÜDOSTSCHWEIZ.CH
mein Regionalportal.

52%
RABATT