

REGION

Kurznachrichten
Mehr unter suedostschweiz.ch/miniregion

ZIZERS

Brand auf einem Mehrfamilienhaus

Am Samstagnachmittag um kurz nach 13.20 Uhr fing in Zizers auf dem Dach eines Mehrfamilienhauses eine Photovoltaikanlage Feuer. Die von Hausbewohnenden alarmierte Feuerwehr konnte den Brand jedoch löschen. Beim Brand wurde niemand verletzt und die Bewohnerinnen und Bewohner konnten das Gebäude selbstständig verlassen, wie die Kantonspolizei Graubünden auf Anfrage mitteilt. Aufgrund der hohen Sommertemperaturen mussten jedoch zwei Personen von der Feuerwehr medizinisch betreut werden. Die Brandsache wird derzeit abgeklärt. (vos)

RHEINWALD

Fahrer verletzt sich bei Selbstunfall am Splügenpass

Am Samstagvormittag kam es auf der Splügenpassstrasse zu einem Selbstunfall, wie die Kantonspolizei Graubünden mitteilt. Ein 23-jähriger Autolenker fuhr kurz nach 10 Uhr von Splügen her kommend in Richtung Passhöhe. Zwischen den Örtlichkeiten Marmorbrücke und Isabruggli gelangte sein Personwagen aus derzeit ungeklärten Gründen in einer Linkskurve neben die Strasse. Das Fahrzeug stürzte einen Abhang hinunter und kam im Bett des Hüscherabachs zum Stillstand. Der Autofahrer wurde leicht verletzt und das Auto beschädigt. Das Gewässer wurde nicht verunreinigt. Der Lenker fuhr unter Alkoholeinfluss. (vos)

LAAX

Reisebus kollidiert mit zwei Autos

In Laax sind am Samstagnachmittag auf der Hauptstrasse zwei Autos mit einem Reisebus kollidiert. Laut einer Mitteilung der Kantonspolizei Graubünden ist ein 69-jähriger Autofahrer mit Beifahrerin auf die Gegenfahrbahn geraten, wo er in einen bergwärts fahrenden litauischen Reiseкар fuhr – ohne Gäste. Durch den heftigen Aufprall wurde der Reisebus an den rechten Abhang gedrängt, was den Chauffeur zu einem folgenschweren Lenkmanöver zwang. Weil der Bus wiederum die eigene Fahrbahn verlassen musste, kam es laut der Polizei zu einem weiteren Zusammenprall mit einem Auto. Das Auto des 69-Jährigen blieb schliesslich komplett demoliert mitten auf der Strasse stehen. Der Mann und seine Beifahrerin mussten mit Brechwerkzeug aus ihrem Fahrzeug befreit werden. Der schwer verletzte Lenker musste mit der Rega ins Kantonsspital Chur geflogen werden. Seine Beifahrerin erlitt mittelschwere Verletzungen. Der Car-Chauffeur und der Fahrer des zweiten Unfallwagens wurden nur leicht verletzt. Die Oberalpstrasse war wegen der medizinischen Versorgung der Verletzten, der Tatbestandsaufnahme, der Bergung der beschädigten Fahrzeuge und wegen Reinigungsarbeiten während rund viereinhalb Stunden vollständig gesperrt. (bon)



Bild: Kantonspolizei Graubünden

Montag, 29. Juni 2026



Bei Hitze steigen Klimageräte öfter aus: Gaudenz Egger und sein Team werden im Moment von Anfragen überhäuft.

Pressebild



Grosser Andrang fehlt: Am Badensee Davos Munts in Vattiz findet man trotz Hitze noch einen Liegeplatz.

Bild: Pressebild



Muss wegen der Hitzewelle mehr Bier brauen: Sebastian Degen von der Brauerei Monstein in Davos.

Pressebild



Mitten in der Viamalaschlucht: In der Felsengalerie, wo man nahe beim Wasser ist, sind die Temperaturen tiefer.

Bild: Archiv



Es läuft im «Holländer»-Restaurant in Landquart: Je heisser die Tage, desto grösser der Durst bei den Gästen.

Bild: Archiv



Sommer ist immer Hochsaison: Sebastian Frey hat in der Gelateria «Evviva Plankis» gut 20 Geschmacksrichtungen Glacé im Angebot.

Bild: Corinne Thöni



Hitze als Chance? Markus Moser sieht die Bergbahnen nicht automatisch als Gewinner hoher Temperaturen.

Pressebild

Bei wem wegen der Hitze das Geschäft brummt

Die einen kämpfen auf Baustellen, in Gärten oder auf dem Dach gegen die Hitze. Andere erleben Hochbetrieb. Nicht für alle, die Kühlung versprechen, ist die Hitze aber ein Geschäftsvorteil.

Olivier Berger, Nicole Nett, Jano Felice Pajarola, Absalom Klaas und Béla Zier

Des einen Freud, des anderen Leid: Während die aktuelle Hitzewelle in Graubünden Verkehrsregler, Dachdecker und Bauarbeiter zu schaffen macht, profitieren Menschen aus anderen Branchen von den ungewöhnlich hohen Temperaturen. Sie alle haben etwas gemeinsam: Bei ihnen versprechen sich die Bündnerinnen und Bündner den einen oder anderen Moment der Abkühlung.

Gaudenz Egger: Er kühlt die Räume ab

Gaudenz Egger von der Kälte 3000 AG in Landquart kennt die Folgen hoher Temperaturen aus dem Arbeitsalltag. Für ihn und seine Kolleginnen und Kollegen bedeuten Hitzetage vor allem viele Einsätze. «Es geht allen gleich – wir rennen», sagt er. Je höher die Temperaturen steigen, desto häufiger würden Kälte- und Klimaanlage an ihre Grenzen kommen oder ganz ausfallen. Meistens passiere das genau dann, wenn die Geräte am meisten gebraucht würden. Besonders heikel werde es dort, wo Lebensmittel oder wichtige Industriearbeiten betroffen seien. Diese

könnten zu Schaden kommen. «Dann versuchen wir, so schnell wie möglich einzugreifen und müssen priorisieren», so Egger. (nen)

Sebastian Degen: Er braut das Feierabendbier

«Das Geschäft läuft gut, aber es ist eigentlich zu heiss, um Bier zu trinken», sagt Sebastian Degen. Er ist Braumeister und Geschäftsführer der Davoser Brauerei Monstein. Die Leute würden tagsüber alkoholfreie Getränke bevorzugen, aber: «Am Abend, wenn die Temperaturen runterkommen, sitzen die Menschen länger draussen und trinken ein Bier.» Bevorzugt würden derzeit eher leichtere und alkoholfreie Biere. «Wenn viel Bier getrunken wird, wirkt sich das natürlich positiv auf unser Geschäft aus. So lange die Tage so schön sind, müssen wir

auch mehr Bier brauen.» Wie kühlt sich der Braumeister tagsüber selber ab? Neben der Brauerei stehe der Monsteiner Dorfbrunnen und da halte er dann einige Male seinen Kopf zur Erfrischung rein. Und was ist das Lieblingsbier von Degen am Feierabend? «Freibier», sagt der Braumeister und lacht. (béz)

Gioni Capaul: Er lädt ins kühle Nass

Bei den aktuellen Temperaturen suchen viele die Abkühlung in der Badi oder am See. Am Badensee Davos Munts in Vattiz in der Val Lumnezia bleibt trotz der aktuellen Hitzewelle der grosse Ansturm überraschenderweise aus. «Momentan haben wir nicht viel mehr Gäste als letztes Jahr», sagt Gioni Capaul, Pächter des Sees. Und dies, obwohl das Wasser schon 22 Grad hat. «Am Wochenende ist es etwas voller, wenn die Touristen kommen.» So richtig gehe es erst in zwei Wochen los, wenn die Zürcher in die Surselva kämen, scherzt Capaul. (kla)

Klara Hepnarova: Sie serviert die Erfrischung

Auf der Terrasse des «Holländer»-Restaurants in Landquart herrscht dieser Tage fast schon Ferienstimmung. «Die Gäste geniessen die warmen Sommerabende bei küh-

«In der Felsengalerie, wo man nahe beim Wasser ist, sind die Temperaturen sicher tiefer.»

Lars Dünner

Betreiber der Viamalaschlucht

len Getränken und entspannten Gesprächen», sagt die Besitzerin Klara Hepnarova. «Bei solchen Temperaturen sind vor allem Lillet, Aperol und ein kühles Bier gefragt.» Der eigentliche Sommer-Hit sei jedoch der alkoholfreie «Limango». Besondere Vorkehrungen gegen die Hitze seien im «Holländer» nicht nötig, denn: «Ob mit Glace, Frappé oder kühlem Drink – die Gäste wissen sich bestens abzukühlen», so Hepnarova. (nen)

Lars Dünner: Er bietet Schatten und Durchzug

Zwecks Hitzefucht in die kühle Schlucht? Tatsächlich hat Lars Dünner, Betriebsleiter der Viamalaschlucht, durchaus den Eindruck, dass das Naturmonument zwischen Thusis und Zillis mo-

mentan mehr Gäste anzieht. Und das nicht ohne Grund. «In der Felsengalerie, wo man nahe beim Wasser ist, sind die Temperaturen sicher tiefer», stellt er fest. «Das kalte Gestein und der Hinterrhein zeigen ihre Wirkung.» Die Sonne erreiche die Schlucht zudem nur etwa für vier bis viereinhalb Stunden pro Tag, «deshalb wird sie auch nicht so aufgeheizt». Sein Tipp: idealerweise schon am Morgen um 8 Uhr in die kühle Tiefe steigen. «Dann ist dort unten regelrecht Durchzug.» Eines dürfe man aber nicht vergessen: «Nachher geht es wieder 359 Treppenstufen aufwärts. Da kommt man halt trotz allem ins Schwitzen und Schnaufen.» Im Schluchtkiosk oben gibt es immerhin trinkbare Abkühlung. (jfp)

Sebastian Frey: Er serviert süsse Kälte

Nein, mehr Glace mit jedem Grad mehr verkauft die Gelateria «Evviva Plankis» auf dem Churer Kornplatz nicht. «Wenn es auf dem Platz zu heiss ist, setzen sich weniger Leute bei uns hin», erklärt Gruppenleiter Sebastian Frey. 80 Sorten Milchglace und 40 Sorten Sorbets werden in der Arbeitsstätte Plankis laut Bereichsleiterin Sandra Just insgesamt hergestellt. Rund 20 davon stehen im «Evviva» und dem Schwesterbetrieb «Circolo Plankis» an der Ringstrasse jeweils in der Vitrine wechselnd nach der Saison. Die Nachfrage sei durch die aktuelle Hitzewelle

nicht gestiegen, weder in der eigenen Gelateria noch bei den Wiederverkäufern wie Läden, sagt Just. «Im Sommer haben wir immer Hochsaison. Ab 25 Grad essen die Leute gerne Glacé.» Und auch auf die Sortenwahl hat das heisse Wetter laut «Evviva»-Leiter Frey keinen Einfluss. So würden jetzt nicht mehr Wasser- als Milchglace gekauft. «Die Gäste kommen vorbei, schauen, was wir Cooles in der Vitrine haben und bestellen dann das.» (obe)

Markus Moser: In der Höhe ist viel los

Markus Moser, CEO der Corvatsch AG und der Diavolezza Lagalb AG und Präsident von Bergbahnen Graubünden, sieht die Bergbahnen nicht automatisch als Gewinner der Hitze. Zwar seien die Anlagen am Corvatsch eine Woche nach Öffnung gut gestartet; auch Diavolezza und Lagalb seien trotz durchgezogenem Wetter im Mai und Juni bereits gut von Reisegruppen besucht gewesen. Moser vermutet aber keinen reinen Hitzewellen-Effekt. Vielmehr komme derzeit mehreres zusammen: unsichere Ferienplanung wegen des Kriegs, nicht gebuchte Reisen in südliche Länder und nun die Suche nach kühleren Alternativen in den Bergen. Gleichzeitig warnt er vor einem Gegeneffekt: Wenn es sehr heiss wird, blieben viele Gäste lieber unten an den Seen, statt sich am Berg körperlich zu betätigen. Genau das habe man schon im Hitzesommer 2003 erlebt. (krm)

Neues Leben im Vivonda-Haus

Aus der ehemaligen Vivonda-Liegenschaft entsteht ein Ort für Kaffee, Handwerk und Begegnungen. Mit dem «KaffeeKlatsch» erhält Jenaz einen neuen Produktions-, Schulungs- und Begegnungsstandort.

Karin Hobi

Mehr als zwei Jahre stand das ehemalige Vivonda-Gebäude in Jenaz leer. Nun kehrt neues Leben ein. Nach der Versteigerung im Jahr 2025 hat die Davoser Schmid & Graf Immo GmbH mit dem «KaffeeKlatsch» eine neue Mieterin gefunden. Deren Geschäftsführerin Svea Meyer baut den Standort zu einem Produktions-, Schulungs- und Begegnungsort aus.

Apfelbaum und Röstmaschine

Vor dem Gebäude wird ein Apfelbaum gepflanzt, der künftig auf der Terrasse Schatten spenden soll. Für Svea Meyer hat er eine besondere Bedeutung: Er erinnert an ihren verstorbenen Geschäftspartner Orlando Caeiro Fernando. Im Innern testen Mitarbeitende der Kaffeerösterei Badilatti aus Zuoz erstmals die neue Röstmaschine. Röstmeister Francisco Teixeira begleitet die ersten Durchläufe. Der Duft von frisch geröstetem Kaffee liegt im Raum. Patron Daniel Badilatti und seine Geschäftsführerin Sabina Cloesters beobachten den Testbetrieb. «Das ist der Moment, in dem man sieht, ob alles zusammen-

spielt», sagt Badilatti. «Ein alter Hase wird nicht so schnell nervös, aber die Spannung ist trotzdem da.»

Produktion als Herzstück

Herzstück des neuen Standorts ist die Produktion. Künftig arbeiten die Bäckerinnen und Bäcker zentral in Jenaz und beliefern von dort aus die KaffeeKlatsch-Filialen. «Das ist für uns komplett neu», sagt die Geschäftsführerin Svea Meyer. Die regionale Beschaffung bleibt aber weiterhin wichtig. Fleisch, Eier, Milchprodukte und weitere Zutaten stammen in Zusammenarbeit mit Bauern und Produzenten weiterhin möglichst aus der Region.

Neben der Produktion rückt auch die spätere Nutzung in den Fokus. Geplant sind Schulungen für Gastronomie und Kaffeebegeisterte. Im neuen Zentrum sollen deshalb nicht nur Produkte entstehen, sondern auch Wissen weitergegeben werden. Die Schulungen übernimmt dabei die Geschäftsführerin Meyer selbst. «Viele arbeiten heute mit vollautomatischen Röstmaschinen», sagt Badilatti. «Aber hier braucht es Menschen, die verstehen, was im Hintergrund passiert.» Aufheizen, Rösten, Kühlung: Wenn nur ein Element nicht stimmt, merke man es sofort. «Das ist eben nicht einfach Maschine einschalten und dann kommt der Kaffee raus», so der Kaffeeexperte.

Die Zusammenarbeit mit Badilatti hat eine lange Vorgeschichte. Vor rund 23 Jahren trafen sich Meyer und ihr damaliger Geschäftspartner erstmals mit dem Unternehmer in Zuoz. Als Meyer später die Idee eines eigenen Cafés in Davos präsentierte, sei Badilatti zunächst skeptisch gewesen. «Da hat es schon so viele Cafés, sagte ich zu ihr. Aber sie antwortete: Ich mache das anders.» Entscheidend sei bis heute die gemeinsame Einstellung: Qualität, Regionalität und Handwerk.

Ein Projekt mit viel Herzblut

«Wenn der Gast zufrieduen auf dem Sofa oder dem Stuhl sitzt, bin ich glücklich», sagt Svea Meyer. Entscheidend sei für sie nicht nur der Kaffee selbst, sondern auch der Moment der Begegnung. Wie der Kaffee serviert werde, wie man den Gästen begegne: All das gehöre dazu. Es gehe darum, einen Ort

zu schaffen, an dem man ankommen und kurz zur Ruhe kommen könne.

Neue Stellen sollen im Zuge des Ausbaus entstehen. «Uns ist wichtig, dass wir hier nicht nur investieren, sondern auch Arbeitsplätze in der Region erhalten», betont die Geschäftsführerin. Ganz viel Herzblut, Stolz und Engagement sind spürbar. Der Ausbau ist eng mit einem persönlichen Einschnitt verbunden. Der Tod von Geschäftspartner Caeiro Fernando stellte das Projekt zeitweise infrage. «Ich stand plötzlich alleine da», sagt Meyer. «Was mich motiviert hat, waren unsere Familien, unser Team und unsere gemeinsame Idee.»

Ein Glücksfall für das Gebäude

Für die Eigentümer Schmid & Graf Immo GmbH kam die Liegenschaft eher zufällig in ihr Portfolio. «Aus Neugier, was mit dem Gebäude passiert, haben wir die Versteigerung besucht und haben mitgeboten», sagt Cyril Graf. Aber zu ihrer Überraschung habe niemand anders als die Bank geboten. Dass niemand anderes bot, habe überrascht. «Das Gebäude ist einzigartig und hochwertig gebaut.»

Schnell sei klar gewesen, dass nicht jedes Konzept geeignet sei. «Für uns war das KaffeeKlatsch ein Glücksfall», so Graf. Nach der Versteigerung im Jahr 2025 sei das Gebäude zunächst leer gewesen: ohne Küche, ohne Einrichtung. «Das Gebäude ist nicht einfach für jedermann nutzbar», so Graf. Entsprechend habe man sich bewusst Zeit genommen, um den passenden Mieter zu finden. «Uns war wichtig,

so schliesst sich der Kreis zwischen Eigentümerschaft und Betrieb: Ein Gebäude, das nicht einfach nur neu genutzt wird, sondern inhaltlich neu definiert wird. Diesen August oder September soll der Betrieb eröffnen. «Viele Hände haben mitgewirkt, viele Menschen mitgeföhlt», so Meyer.

Vor dem Gebäude wird der Apfelbaum weiter wachsen, der für Meyer an ihren verstorbenen Geschäftspartner erinnert. «Ich weiss, er hätte Freude am Ergebnis», sagt sie. «Er ist Teil dieses Ortes.»

