

### Kurse für Hundebesitzer

Die SKG Davos bietet ab morgen Samstag, 14. April, einen Erziehungskurs für alle interessierten Hundehalter mit ihren Vierbeinern an. Der nächste obligatorische Sachkundenachweis findet ab Ende Mai statt. Kein Hund ist zu alt, noch etwas dazuzulernen. Die Erziehungskurse haben zum Ziel, den Grundgehorsam des Hundes zu verbessern, die Bindung zum Führer zu stärken und eventuelle Missverständnisse zwischen Hund und Hundeführer abzubauen. Selbstverständlich kommt der Spass für Hund und Halter nicht zu kurz. Für Hunde ab fünf bis sechs Monaten. Daten: 14. April bis 19. Mai, jeweils samstags 14 bis 15 Uhr, Trainingsplatz SKG Davos beim Waldfriedhof Davos. Total sechs Lektionen. Jeder Hundehalter, der nach dem 1. September 2008 einen Hund angeschafft hat, ist verpflichtet, einen Sachkundenachweis zu erlangen. Alle Hundehalter haben mit jedem Hund einen praktischen Kurs über vier Lektionen Dauer zu besuchen. Daten: 26. Mai, 2., 9. und 16. Juni, jeweils 14 bis 15 Uhr, Trainingsplatz SKG Davos beim Waldfriedhof Davos. Es müssen alle vier Lektionen besucht werden, damit der Ausweis ausgestellt werden kann. Anmeldung und weitere Informationen beim Kynologischen Verein Davos, Monja Keusen, unter Telefon 079 343 15 51, www.skgdavos.ch, info@skgdavos.ch

### Alumni Orchester Uni Bern

Vom 19. bis 22. April probt und konzertiert das Alumni Sinfonie-Orchester der Uni Bern öffentlich in der Aula der Alpinen Mittelschule (SAMd) Davos. Am Donnerstag, 19. April, ab zirka 20 bis 22 Uhr. Am Freitag, 20. April, und Samstag, 21. April, jeweils von 9.30 bis zirka 12 Uhr sowie nachmittags ab zirka 16.30 bis 18 Uhr und von 19.30 bis 22 Uhr.

### Konzert

Die öffentliche Abschluss-Aufführung der Einstudierungsphase findet am Sonntag, 22. April, um 10.30 Uhr in der Aula der Mittelschule (SAMd) statt. Das Alumni Sinfonie-Orchester geht anschliessend auf grosse Tournee nach Finnland, Estland und St. Petersburg.

# Eine Frage des Berufsstolzes

Als Gast in einem Restaurant erwartet man ganz selbstverständlich eine hygienisch einwandfreie Mahlzeit auf dem Teller. Für die Köche ist es eine Frage der Berufsethik, eine solche zu liefern. Die dazu gültigen Vorschriften machen ihnen aber oft das Leben schwer.

Barbara Gassler

Es ist ein ganzer Ordner, den die Unterlagen zu den Hygienevorschriften und der Lebensmittelkontrolle beim Restaurateur Angelo Marchetti füllen. Weitere Papiere liegen daneben. Alle fein säuberlich mit den nötigen Unterschriften versehen. Temperatur, Reinigungs- und Desinfektionskontrolle. «Um all die Kontrollen vorzunehmen, wendet man täglich schnell bis zu einer halben Stunde auf», erzählt Marchetti von seinem Kleinbetrieb, Bistro «Angelo». Fast eine 50-Prozent-Stelle würden die ständigen Kontrollen ausmachen, sekundiert auch Ruedi Wanninger, der als Küchenchef im Hotel «Flüela» einer 15-köpfigen Brigade vorsteht. Und eigentlich, das lässt er durchblicken, wird zu viel reglementiert. «In der Alltagshektik ist es fast nicht umsetzbar, dass immer das richtige von fünf verschiedenen Schneidbrettern für fünf verschiedene Nahrungsmittelgruppen genommen wird.» In 35 Jahren Berufserfahrung sei ihm eine Verunreinigung durch Salmonellen gerade einmal passiert. «Die waren in einem Ei. Unmöglich für mich, das festzustellen.» Um dem



Für Angelo Marchetti ist die ständige Kontrolle der Küchengeräte selbstverständlicher Teil der Küchenhygiene. bg

vorzubeugen, behelfen sich Gastronomen inzwischen, indem sie fast nur noch mit pasteurisierten Eiern aus dem Karton arbeiten. Das frische Produkt findet höchstens noch als Frühstücksei den Weg auf den Tisch.

### Risiken bleiben

Trotz aufwendiger Kontrollen, «Das fängt schon bei den Lieferanten an, die die gleichen umfassenden Vorschriften erfüllen müssen», sagen beide Köche übereinstimmend, gibt es keine absolute Sicherheit. Schädlinge zum Beispiel seien leicht einzuschleppen, erzählt

Marchetti. «Das kann schon durch einen Korb Wäsche oder einen Gemüseharass eines Lieferanten geschehen.» Dann ist schnelles Handeln gefragt, und ein Schädlingsbekämpfer muss her. Doch der grösste Schwachpunkt ist für Wanninger in jedem Fall der Mensch. Und dabei geht es noch nicht einmal um den naheliegenden Verdacht: «Ich glaube, die Routine, sich nach dem Toilettengang die Hände zu waschen, hat sich inzwischen durchgesetzt.» Ausserdem seien Gummihandschuhe in den Küchen inzwischen Vorschrift. Doch um jedes Risiko auszuschlies-

sen, müsste eigentlich jeder Mitarbeiter bereits bei jedem Schnupfen von der Arbeit weggeschickt werden. Eine praktisch nicht umsetzbare Forderung.

### Vorbeugen, was möglich

Und so wird jedes Produkt mit Datum versehen, die Haltbarkeit dauernd überprüft, Abwasch und Vorbereitung strikte getrennt und sämtliche Arbeitsflächen regelmässig desinfiziert, um nur einige der Erfordernisse aufzuzählen. Zusätzlich vertritt jeder Küchenchef noch seine eigene Philosophie. «Ich versuche immer, so kurzfristig wie möglich zu produzieren und so schnell wie möglich zu verbrauchen», sagt Wanninger und setzt sich dabei eine persönliche Grenze von rund zwei Tagen. Und bei der Beurteilung der Speisen setzt er auf seine eigenen, bewährten Kontrollorgane. «Ich schaue mir das Produkt an, rieche daran und probiere es. Dann entscheide ich, was damit zu geschehen hat.» Ein Blick in die Fritteuse genügt auch Marchetti, um zu wissen, ob das Öl gewechselt werden muss. Farbe, Geruch und Schaumbildung sind bereits klare Indikatoren. Zusätzlich braucht er elektronische Messgeräte. Schliesslich geht es um die Gesundheit eines jeden Gastes, denn schlechtes, verbranntes Öl ist gesundheitsgefährdend. Ausserdem: «Bei schlechtem Öl verbrennt die Ware schneller, und die Lebensmittel werden ungeniessbar.» Also, Kontrolle, Kontrolle und nochmals Kontrolle.

# Das Seehof-Seeli noch stärker nutzen können

Anlässlich der diesjährigen Fraktionsgemeindeversammlung stimmten die Dörfler einem Kredit zur Attraktivitätssteigerung des Seehof-Seelis sowie letzten Geldern für den Abschluss der Friedhofssanierung zu. Ausserdem wählten sie Roberto Bossi neu in den Gemeinderat.

bg | Auf ein ruhiges und doch arbeitsreiches Geschäftsjahr blickte Präsidentin Iris Hoffmann in ihrem Bericht zurück. Die Verwaltung und Betreuung der verschiedenen in der Verantwortung der Fraktionsgemeinde stehenden Objekte gab dauernd zu tun. Die Versammlung dankte den Bericht und die dahinterstehende Arbeit mit Applaus. Beim Dorfer Friedhof steht dieses Jahr der Abschluss der über insgesamt vier Jahre veranschlagten Sanierungsarbeiten an. Es seien rund um den Friedhof noch zu gross gewordene Bäume zu fällen sowie die Umgebungsmauer an einigen Stellen zu reparieren, liess der Verantwortliche Guido Viglino wissen. «Ausserdem wollen wir alle Eingangstörchen einheitlich gestalten.» Und aus dem bisherigen «Grab des Einsamen» soll mit-

tels einer am Stein angebrachten Granitafel das «Gemeinschaftsgrab» werden. 30 000 Franken wurden dafür im Budget veranschlagt.

### Vereinfachte Nutzung

Man bemühe sich ständig um eine vielfältige Nutzung des Seehof-Seelis, berichtete der Ressortverantwortliche, Walter Weber. Und mit den verschiedenen Anlässen im Sommer, der Nutzung für Märkte und als Eis im Winter gelinge dies auch gut. Neu und auch in Zukunft würden während des WEF Pavillons aufgestellt und Ertrag bringen. «Für viele Veranstalter sind die Kosten für die Miete und den Transport von Sitzbänken und Festtischen zum Seeli jedoch zu hoch», erklärte Weber. Um es solchen einfacher zu machen, beantragte der Gemeinderat



Fraktionsgemeindepäsidentin Iris Hoffmann verabschiedet den bisherigen Liegenschaftsverwalter Jakob Elmer, der von Davos wegzieht. bg

einen Kredit von 30 000 Franken für den Ankauf eines Schiffscontainers und 40 Achtergarnituren an Festbänken. Der Container soll halb versteckt hinter dem Feuerwehr-

depot aufgestellt werden und die Festgarnituren so in unmittelbarer Nähe des Seelis gelagert werden. «Wie wir die Verleihung handhaben werden, wissen wir noch nicht genau.»

Mit Zustimmung der Versammlung können der Kauf getätigt und die nötigen Vorbereitungsarbeiten für das Aufstellen des Containers ausgeführt werden. Ausserdem

stimmten die Dörfler einem Betrag von 15 000 Franken zur Deckung der aus dem schrittweisen Rückzug des EWD entstehenden Lücke beim Eisbetrieb zu.

### Sanierung Villa Vecchia

Viel Arbeit wird den neu gewählten Liegenschaftsverantwortlichen Roberto Bossi erwarten. In der Villa Vecchia müssen eine Sechseinhalb- und eine Dreizimmerwohnung saniert und neu vermietet werden. 100 000 Franken wurden für dieses Vorhaben gesprochen. Trotz dieser Ausgaben budgetiert die Fraktionsgemeinde für das laufende Jahr einen Gewinn von rund 45 000 Franken und belässt den Steuerfuss auf 2 Prozent. Trotz hoher Rückstellungen konnte auch 2011 ein Gewinn von rund 3000 Franken verbucht werden. Dies allerdings wegen der Umstellung von Vergangenen auf Gegenwartsbesteuerung beim Kanton, die die Steuereinnahmen von zwei Jahren gleichzeitig eingehen liesse, wie Kassierin Gerda Michel erklärte.