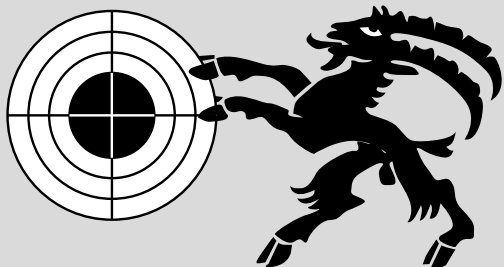


BLATTSCHUSS



Dem neuen Verwaltungsratspräsidenten der Rhätischen Bahn wurde als Willkomm eine Krawatte überreicht. Jetzt ist auch klar, weshalb diesmal nur Männer in dieses Gremium gewählt wurden.

*

So viele Gäste wie gestern hatte alt Regierungsrat Aluis Maissen wohl noch nie an seinem Geburtstag. Er feierte gestern am RhB-Fest in Brusio ...

*

Jetzt ist klar, weshalb alt Grossrat Leo Koch und alt Standespräsident Stefan Hosang ihre DSP nicht liquidieren wollen: So werden sie weiterhin zu schönen Anlässen eingeladen.

*

Zweimal «Abgehbrand»! Christoph Brand verlässt Sunrise, Heinz Brand die politische Bühne.

*

Neu findet der 1. August jeweils am 16. Juni statt. Und anstatt Höhenfeuer anzuzünden müssen die Schweizer Kühe wieder Hörner «tragen» – um daran zu erinnern, dass wir die Spanier 2010 bei den Hörnern gepackt haben.

*

Sowieso wird Gelson Fernandes ab sofort in «Tellson» Fernandes umgetauft.

*

Jener Lehrer, der seine Klasse zur Detailberatung der Umsetzung der Schweizerischen Straf- und Zivilprozessordnung auf Gesetzesstufe in den Grossen Rat geschickt hat, kann dafür nur zwei Gründe gehabt haben. Entweder war es eine Strafaufgabe oder dann wollte er einen aktiven Beitrag an die Politikverdrossenheit der Jugendlichen leisten.

*

Einen aktiven Beitrag zu einer fraktionenübergreifenden Kommunikation hat auch der Hausstechniker im Grossen Rat geleistet – als die Hälfte der Mikrofone nicht funktionierte.

*

Angesichts des drohenden Schlachtens von «heiligen Kühen» ist es verwunderlich, dass noch keine militanten Tierschützer im Gemeinderat aufgetaucht sind.

STREIFLICHT

Mehr als ein berühmter Name

Mit Gianni Segantini ist der Urenkel Giovannis in der Zürcher Gastronomie-Branche kein Unbekannter: Zusammen mit Ehefrau Simona setzt der 41-Jährige die geschichtsträchtige Kreativität seiner Familie in einem Restaurant und Catering-Unternehmen um.

Von Ariane Heyne

Gianni Segantini hat zwei besonders ausgeprägte Kindheitserinnerungen. Wie er seinem Grossvater Gottardo Segantini immer und immer wieder das Gesicht bemalen durfte. Grosszügig mit dem Pinsel. So, dass er noch heute den Duft der Farbe in der Nase hat, wenn er das einstige Atelier des Künstlers und Philosophen in Maloja betritt, das heute ein Museum ist. Und der 41-jährige Engadiner weiss auch noch ganz genau, wie gern gesehen Gäste aus aller Herren Länder bei ihm daheim waren. «Gastfreundschaft und Geselligkeit habe ich früh gelernt, etwas anderes kannte ich überhaupt nicht.» Ein Gut, dass er heute von Berufes wegen weitergibt: Gianni Segantini führt zusammen mit seiner Frau Simona seit zehn Jahren ein luxuriöses Catering-Unternehmen in Zürich, im März haben die beiden zusätzlich ihr eigenes Restaurant eröffnet. Auf dessen Namen – «Segantini», was sonst – würden sie oft



Geben ihrem Gastronomie-Unternehmen ein Gesicht: Gianni und Simona Segantini. (hey)

angesprochen. «Klar ist das ein Vermächtnis, das viele Türen öffnen kann.» Doch sich lediglich auf dem Verdienst der Vorfahren auszuruhen, reiche natürlich bei weitem nicht: «Unsere eigene Leistung soll im Vordergrund stehen», betont Gianni Segantini, «auch wenn sich die Kreativität meines Urgrossvaters Giovanni Segantini sicherlich ein wenig in unserem Schaffen widerspiegelt.»

Einfache Gourmetküche

Gerade im Catering-Bereich, wo die Kundschaft oft die ausgefallensten Wünsche habe, sei dem Ideenreichtum kaum Grenzen gesetzt. Umso mehr, als dass die Segantinis ein Volldienst-Catering anbieten und damit von der Lokalität über die Dekoration

zum Essen und dem Personal alles organisieren. Dafür greifen sie je nach Grösse des Auftrags auf sieben bis 100 Angestellte sowie ein riesiges Lager an Geschirr und Accessoires zurück. Rund 150 Anlässe werden jährlich bei ihnen gebucht, an denen frisch vor Ort gekocht wird. Lediglich die Vorbereitungen geschehen in einer grossen Produktionsstätte in Adliswil, die auch gewisse Arbeitsschritte des Restaurants «Segantini» übernimmt. «Eine Synergie, die wir gern nutzen», wie Gianni Segantini sagt. Immerhin ist dem 32-plätzigem Lokal im Kreis 4 nur eine sehr kleine Küche eigen, die sich allerdings auch auf das Wesentliche beschränke: «Wir wollen eine einfache Gourmetküche mit regelmässig wechselndem Speiseangebot regionaler Produ-

zenten ohne viel Chichi», fasst der gelernte Hotelfachangestellte zusammen. So, dass das «Segantini» schlicht und einfach ein Ort sei, an den man gern gehe, gut esse und freundlich bedient werde. Und nicht zu vergessen: an dem das Ambiente stimmt.

Zum Lokal gehört nämlich ein lauschiger Kamelieninnenhof genau so wie die Spiegelkunst Ugo Rondinones an Wänden und Decken und Kissen sowie Speisekarten aus edelster Seide. Letzteres kommt nicht von ungefähr, wurde doch das «Segantini» bis vor kurzem als «Seidenspinner» von Andi Stutz geführt.

Werbefenster in eigener Sache

Und kaum ist das Restaurant unter ihrer beide Fittiche ins Laufen gekommen, haben die Gastronomen bereits weitere Ideen: ein kleines Hotel vielleicht oder ein zusätzliches Speiselokal. Und dies nicht nur, weil sich das «Segantini» bislang so wunderbar als Werbefenster für den gleichnamigen Catering-Betrieb eigne: «Wir brauchen halt auch immer wieder eine neue Herausforderung», schmunzeln die Eltern zweier Kinder. Doch egal, was sie tun, wichtig sei ihnen, stets präsent zu sein. So, dass sie selbstverständlich allabendlich an der Ankerstrasse ihre Gäste begrüßen oder bei Catering-Anlässen auch mal selbst servieren. «Wir wollen unserem Unternehmen ein Gesicht geben», betont Gianni Segantini. Nicht nur den berühmten Namen.

www.segantini.ch

Bär

Gut vorbereitete Münstertaler

Ein weiterer Bär hat das Münstertal besucht. Aus welcher Linie er stammt, ist noch unbekannt. Das Münstertal ist für den Besuch eingerichtet.

Das Münstertal kennt sich mittlerweile mit Bärenbesuchen aus: Laut Jagdinspektor Georg Brosi müssen keine speziellen Massnahmen mehr ergriffen werden. Die bären-

sicheren Abfallkübel wurden innerhalb von 24 Stunden montiert, bestellt waren sie schon lange. Die Imker wissen, dass sie ihre Häuschen schützen müssen, und die Schafhalter treiben ihre Herden in der Nacht wieder zusammen. «Die Biosphäre Val Müstair hat sehr gut vorgespart», so Brosi gestern auf Anfrage.

In letzter Konsequenz müssen nun die Münstertaler wieder darauf achten, dass keine Abfälle im Freien herumliegen, und sie soll-

ten ihre Tiere nicht mehr draussen füttern, wie schon beim letzten Bärenbesuch. «Wichtig ist, dass die Leute die Bärenkübel auch richtig benutzen», stellt Georg Brosi klar.

Selber identifizieren

Aus welcher Linie der Bär stammt, der sich am Donnerstag einem Polizisten im Münstertal gezeigt hat, ist noch unklar. Die Verantwortlichen im Trafoi haben kürzlich eine Haarprobe eines Bären, der sich in der Nähe zur

Schweizer Grenze aufhielt, zur Identifikation eingeschickt. Aber ob es gerade dieses Tier war, das am Donnerstag in der Schweiz gesehen wurde, ist nicht klar, da insbesondere männliche Jungbären weite Wanderungen in kurzer Zeit machen.

«Wenn wir an Material, also Kot oder Haare, herankommen, werden wir den Bären selber identifizieren», erklärt Brosi. Denn nur so ist ganz klar, wessen Nachkomme der neue «Bündner Bär» ist. (na)