die wo die Post abgeht **bahn**

die älplibahn malans

2/2016

Vorboten des Herbstes...

Saison-Schluss: **13. Nov. 2016**
Reservationen: **081 322 47 64**

Als Benutzer der Älplibahn dürfen Sie auf dem **Parkplatz gratis** parkieren, Sie müssen aber am Schalter der Talstation Ihre Fahrzeugnummer angeben**.**

Impressum

Herausgeber:	Die Älplipost ist das Mitteilungsblatt des Vereins **„Älplibahn Malans“**
Periode:	Erscheint 2 x im Jahr, im Mai und September
Redaktionsteam:	H. und F.Tinner, Giessenstr.20, 9469 Haag Sonja Haas - Tinner fred.tinner@bluewin.ch / Tel. 081 7403660
Beiträge:	An die Redaktion oder den Vorstand sind herzlich willkommen. Die Artikel dürfen unter Quellenangabe weiter verwendet werden. Eingesandte Artikel sollen frei sein von Rechten Dritter. Die Redaktion behält sich das Recht vor, Artikel zu kürzen oder sonstwie an das Layout der Post anzupassen. Fremdbeiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Vorstandes wieder. Eingesandte Unterlagen werden nur auf Wunsch retourniert.
Verteiler:	Genossenschafter und Vereinsmitglieder der **„ Älplibahn Malans“.**
Auflage:	1600 Exemplare

Noch erlauben die herrlichen Herbsttage schöne Bergtouren aber die blühenden Herbstzeitlosen ermahnen uns an den baldigen Saison-Schluss. Lasst und die letzten Tage geniessen.

+++++++

Inhalt:

Seite 4 - 5	Generalversammlung Genossenschaft
Seite 6 - 9	Jahresbericht des Präsidenten
Seite 10 - 11	Maschinistenkurs
Seite 12 - 14	Wochenmaschinisten im Bergrestaurant
Seite 15 - 17	Wine & Dine 2016 - im 2.Jahr schon Kult
Seite 18 - 19	Vilan am 1. August bei Sonnenuntergang
Seite 20 - 23	Kräuterexkursion, Feinkost vom Älpli
Seite 24 - 26	Bergwanderung Schesaplanahütte
Seite 27	Freitagstreff
Seite 28	Der beliebte Senioren -Nachmittag
Seite 29 - 30	Hansueli Rupp, Älpler der Maienfelderalp
Seite 31	Fahrpreise
Seite 32	Älplibahn - Kiosk

35. GV der älplibahn malans Genossenschaft

Pünktlich um 10:30 kann Präsident Stefan Lechmann eine stattliche Anzahl Genossenschafterinnen und Genossenschafter zur 35. ordentlichen GV der älplibahn malans Genossenschaft begrüssen. Einen speziellen Gruss entbietet er seinem Vorgänger Gion Caprez, den Revisoren Heinz Wälti und Johann Werro und den jazzfriends4 die die Versammlung traditionsgemäss mit dem Älplibahnblues, komponiert von Kurt Rüedi, eröffnen.

Vor der Behandlung der ordentlichen Traktanden orientiert Stefan Lechmann über die Neuerungen und den bisherigen Saisonverlauf. Nebst den üblichen Unterhalts- und Instandstellungsarbeiten an der Bahn wurden vor der Inbetriebnahme vor allem Arbeiten in und um das Bergrestaurant durchgeführt. Bereits im letzten Herbst wurde mit den Vorarbeiten der Ausebnung des vorderen Teils der Terrasse begonnen. Dank des milden und warmen Dezembers konnte jedoch am 30. Dezember 2015 der grösste Teil der Terrasse neu gepflästert werden. Vor Saisonbeginn wurden die Arbeiten auf der Terrasse vollendet und sämtliche Tische und Bänke abgeschliffen und neu gestrichen. Im Restaurant wurde ein neuer Boden mit Steinplatten verlegt, die Beleuchtung neu gemacht und an der Decke Heizpanels montiert. Das Restaurant wirkt dadurch viel heller und gemütlicher. Bequemer ist auch das Auswechseln der Gasflaschen, weil auf kleinere, leichtere Flaschen umgestellt wurde.

Am 14. Mai 2016 wurde die neue Saison gestartet. Der Betrieb verlief bisher problemlos. Zusammen mit der Alpgenossenschaft und der Gemeinde Malans haben wir an einem Konzept mitgearbeitet um die Problematik Wanderer/Muttertierkühe zu entschärfen und dieses auch mitfinanziert. Wie Sie vielleicht bemerkt haben, sind ab dieser Saison mit Ausnahme der obersten Weide die Wanderwege aufs Älpli auf Malanser Seite vollständig ausgezäunt. Bis heute gab es in diesem Zusammenhang keine nennenswerten Probleme und es ist zu hoffen, dass sich das Rindvieh weiterhin an unser Konzept hält.
Der Umsatz der Monate Mai und Juni waren aufgrund des sehr schlechten Wetters auch dementsprechend und etwa dem tiefen Niveau des letzten Jah-

res, als wir nur mit halber Kraft fahren konnten, entsprechend. Viel besser sieht die Bilanz für die Monate Juli und August aus. Aufgrund der anhaltenden Schönwetterperioden können wir für diese 2. Phase ausgezeichnete Werte verzeichnen. Im Vergleich zum letzten Jahr sieht die Zwischenbilanz um einiges erfreulicher aus, doch abgerechnet wird erst am Schluss.
Nach der umfassenden Einleitung schreitet der Präsident zur eigentlichen GV. Die Einladung zur heutigen GV mit der Traktandenliste wurde allen rechtzeitig mit allen wichtigen Informationen wie Präsidentenbericht und Jahresrechnung samt Revisorenbericht zugestellt.

Nach der Wahl eines Stimmenzählers wird das von Hedi Janggen verfasste Protokoll der 34. GV und der Jahresbericht 2015 des Präsidenten mit grossem Applaus einstimmig genehmigt. Auch die Jahresrechnung 2015 und der Revisorenbericht werden einstimmig genehmigt und dem Vorstand in Verdankung der geleisteten grossen Dienste Entlastung erteilt.

Nach nichtbenutzter Diskussion und Umfrage bedankt sich der Präsidet bei allen Genossenschafterinnen und Genossenschafter für die Teilnahme an der Versammlung, dem Vorstand für die vorbildliche Zusammenarbeit, sowie allen Spenderinnen und Spendern. Die jazzfriends4 begleiten uns während dem Apéro und dem Mittagessen zu welchem alle ganz herzlich eingeladen sind.

Der Käse für den Aperitiv wurde von Chäs Fritz gestiftet und der Wein von der Firma von Salis zu einem Spezialpreis offeriert. Die Firma Bachmann und die Firma Wieland-Getränke stellen den Kühlwagen gratis zur Verfügung, und alle Spenden werden besten verdankt. Das Mittagessen wird von Christoph Caprez und seiner Crew zubereitet.

Ein herzliches Dankeschön geht an die zahlreichen Sponsoren für die Tombola-Preise des anschliessenden Älplibahnfestes das am Nachmittag zur Freude Aller stattfindet.

Jahresbericht des Präsidenten für das Jahr 2015

Liebe Genossenschafterinnen, liebe Genossenschafter

Die Vorbereitungen auf den Saisonbeginn 2015 waren sehr intensiv und anspruchsvoll. Nebst den üblichen Unterhalts- und Instandstellungsarbeiten wurde der Seilbahn-Motor mit seiner veralteten Umformergruppe durch eine moderne Umrichteranlage und Steuerung ersetzt. Auch den Notantrieb haben wir erneuert. Komplett neu sind die hydraulisch gesteuerten Betriebs- und Sicherheitsbremsen. Die massiven Umlenkscheiben der Talstation hingegen mussten lediglich überholt werden, während das 3,5 Kilometer lange untere Zugseil ersetzt wurde. Bei einer allfälligen Störungssuche kann via Internet die Herstellerfirma Frey direkt zugeschaltet werden. Für die regelmässigen Unterhaltsarbeiten kann die Bahn nun auch direkt ab der Kabine gesteuert werden. Einzige spürbare Neuerung für den Fahrgast ist, dass die Türen der Bahn während der Fahrt verriegelt sind, im Falle einer Evakuation von den Helfern aber natürlich manuell entriegelt werden können. Im Zuge der Erneuerung der Elektroinstallationen wurden auch Telefon und Internet auf einen zeitgemässen Stand gebracht. Nun verfügen Tal- und Bergstation über Internetverbindung, was unter anderem für die Webcam auf dem Älpli nötig ist. Auf WLAN fürs Publikum haben wir hingegen bewusst verzichtet. Im Mai folgte das Ausholzen bei den Steinschlag-Verbauungen oberhalb der Bergstation. Danach wurden neue Netze sowie ein zusätzliches Steinschlagnetz direkt oberhalb des Bergrestaurantdaches montiert, sowie die alten Netze und Steinschlagverbauungen unterhalten. Im Laufe des Frühsommers wurde die Installation der Solaranlage auf dem Dach von Bahneinfahrt und Restaurant vorgenommen. 40 Solarpanels decken neu den grössten Teil des Strombedarfs von Bergstation und Restaurant mit Sonnenenergie ab.

Wo gearbeitet wird, läuft nicht immer alles rund. Das haben wir im Berichtsjahr leider mehrmals erleben müssen. So wurden beim Transport der Solarpanels einige davon total beschädigt, welche jedoch innert kurzer Zeit ersetzt werden konnten. Gravierender waren jedoch die Folgen des Sturms Niklas. Am Abend des 30. März 2015 – es liefen die letzten Arbeiten vor der

Inbetriebnahme der neuen Steuerung – brachte eine Sturmböe einige Bäume im Bereich Rappagugg zum Umstürzen. Ein Baum fiel aufs Tragseil. Dabei kam es zu einer Tragseilentgleisung auf der Aussenseite beim Masten 5. Die Tragseilsicherung funktionierte einwandfrei und zeigte eine Störung an. Am Morgen des 31. März wurde daraufhin eine Streckenkontrolle vom Boden aus durchgeführt. Nachdem das Tragseil wieder auf den Sattel gehievt war, zeigte die Fernüberwachungsanlage normale Werte an. Anschliessend wurde eine Kontrollfahrt als Leerfahrt durchgeführt. Dabei kollidierte das Fahrwerk mit dem Sattel von Mast 4. Grund für die Kollision war, dass das Tragseil auf Mast 4 leicht nach innen verschoben war, ohne dass eine Fehlermeldung erfolgt und diese Entgleisung bemerkt worden ist. Es entstand Schaden am Masten 4, am Laufwerk und den Doppelkabinen auf der linken Fahrspur. Letztere mussten ersetzt werden.

Die Älplibahnsaison dauerte vom 23. Mai bis 15. November 2015. Die Eröffnung, welche ursprünglich auf den 14. Mai 2015 an Auffahrt vorgesehen war, musste wegen des obgenannten Ereignisses um neun Tage verschoben werden. Leider konnten wir in der Anfangsphase bis zum 23. Juli 2015 nur mit halber Kapazität fahren, zumal die Herstellung der neuen Kabinen mehrere Monate in Anspruch genommen hat. Die neue Anlage hat sich bis auf kleinere Störungen bestens bewährt. Einzig am 26. Juni 2015 infolge eines Seilüberschlags und am 20. September 2015, wegen Ausfalls des Druckregelventils, kam es zu längeren Unterbrüchen.

Die Monate Juni, Juli und August zeigten sich von der heissen und niederschlagsarmen Seite. Dafür verzeichnete der September nur wenige schöne Tage. Zum Glück zeigten sich Oktober und November von der goldigen Seite

und bescherten der Bahn Rekordumsätze. So können wir trotz Starthindernissen von einer guten und erfolgreichen Saison 2015 sprechen, zumal die Versicherung auch für den grössten Teil des Schadens (inkl. Entschädigung für die Umsatzeinbusse) aufgekommen ist.

Unmittelbar nach Saisonschluss wurden die Tragseile um 5 Meter bergwärts verschoben sowie magnetisch-induktiv geprüft. Es zeigte sich, dass beide Tragseile in gutem Zustand sind und weiterhin verwendet werden dürfen. Der Dezember war so trocken, warm und sonnig, dass die Bauleute bereits beginnen konnten, die Terrasse auszuebnen.

Während der Saison 2015 waren 12 Exkursionen und Events geplant. Grossen Anklang fanden die Vogelexkursion, die Wildkräuterexkursion und das zum ersten Male auf dem Älpli durchgeführte „Wine & Dine". Anlässlich des Weinfestes im Herbst zierte der vom Älplibahnverein prächtig geschmückte Tobelbrunnen eine futuristische Älplibahn. Zu den Klassikern, die nicht fehlen durften, gehörten der Seniorentag, der Fritigstreff und natürlich das Älplibahnfest. Die geführten Wanderungen wurden unterschiedlich gebucht. Leider mussten 3 Veranstaltungen aus verschiedenen Gründen abgesagt werden, so die Familienwanderung, die Pilzexkursion und die Wanderung zum Sonnenuntergang auf dem Vilan.

Die Medienarbeit für die Älplibahn trug im Jahre 2015 schöne Früchte. Die Älplibahn war zu sehen im Alpbeizli-Führer Rheintal-FL, im Buch 250 Berg- und Seilbahnen Schweiz, im Viadi, in der Schweiz am Sonntag, in der Touring Zeitung, in der Terra Grischuna und als grosse, siebenseitige Reportage in der Schweizer Familie. Ein fester Bestandteil in der Öffentlichkeitsarbeit bildeten auch unsere Homepage sowie die rege angeklickte Webcam auf der Bergstation. Die Älplipost erschien wie jedes Jahr zweimal und beinhaltete interessante Beiträge rund ums Älpli.

Während des Betriebs vom 23. Mai bis 17. November 2015 wurde ein Bruttoumsatz von CHF 492'257.60 (Vorjahr: CHF 520'275.65) erzielt. Dazu beigetragen haben CHF 228'760.00 Umsatz aus dem Bahnbetrieb (Vorjahr: CHF 241'732.41) und CHF 263'497.60 aus den Einnahmen Restaurant (Vorjahr: CHF 278'543.24). Der Betriebsaufwand belief sich auf CHF 385'248.42, wovon CHF 157'203.24 auf den Bahnbetrieb (Vorjahr: CHF 106'571.65), CHF 179'704.63 auf den Restaurantbetrieb (Vorjahr: CHF 194'400.50) und CHF 48'340.55 auf allgemeine Ausgaben (Vorjahr: CHF 48'508.95) entfallen. Unter Berücksichtigung der Aktivzinsen von CHF 5'559.05, Nettoeinnahmen von CHF 5'143.20 des Älplibahnfestes und von CHF 888.02 des Fritigstreffs sowie Abschreibungen von CHF 154'771.75 (Vorjahr CHF 176'633.00) resultiert unter Berücksichtigung der Entschädigung für den Betriebsunterbruch von CHF 40'000.00

ein Reingewinn von CHF 3‘872.80 (Vorjahr: CHF 9‘781.15), dies bei einem Cash flow (selbsterarbeitete Mittel) von CHF 158‘644.55 (Vorjahr: CHF 186‘414.15). Der Verwaltungsrat hat zusammen mit dem Vereinsvorstand an elf Sitzungen sämtliche Geschäfte erledigt. Ebenfalls haben wir die Unternehmensstruktur und die Pflichtenhefte angepasst

Zum Schluss danke ich meinen Kolleginnen und Kollegen im Verwaltungsrat und im Vereinsvorstand für die angenehme und konstruktive Zusammenarbeit. Das Jahr 2015 hat uns bei Saisonbeginn vor besonderen Herausforderungen gestellt sowie zusätzlichen Einsatz und Flexibilität sämtlicher Mitglieder des Vorstands und des Verwaltungsrates abverlangt. Claudia Liesch, welche das Sekretariat führt und für die Besetzung der Wirteteams verantwortlich ist, der Aktuarin Hedy Janggen, Judith Kreis, welche mit dem Rechnungswesen betraut ist, dem Bautrupp, Christian Mathis für den Nachschub, den Maschinisten, den Wirteteams sowie dem Redaktionsteam der Älplipost in der Person von Hedi und Fred Tinner und dem Webmaster Christoph Treichler danke ich für den grossen Einsatz und ihr grosses Engagement.
Herzlich danken möchte ich aber auch Ihnen, sehr geehrte Genossenschafterinnen und Genossenschafter, für Ihre Unterstützung und Verbundenheit.

Malans, im Juni 2016 Der Präsident: Stefan Lechmann

Maschinisten Kurs im April

Vor Saisonbeginn müssen alle Maschinisten ihre Kenntnisse auffrischen und neue Anwärter werden ausgebildet. Elio begrüsste um 8.30Uhr die erste Gruppe von 48 Maschinisten, die für die Bedienung bei der Talstation verantwortlich sind, und teilt diese in 4 Ausbildungsgruppen auf.

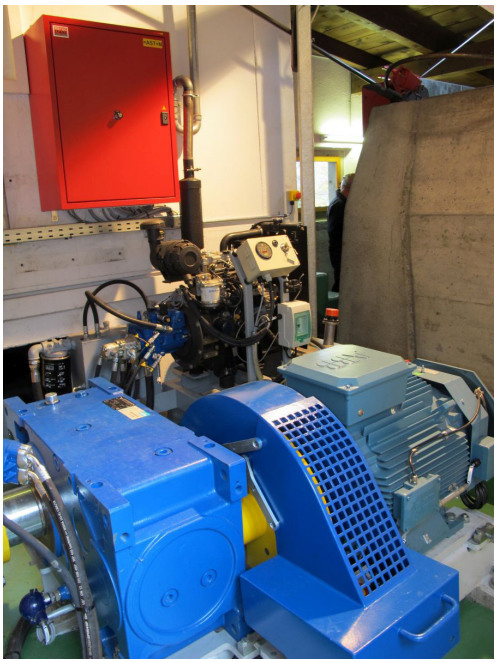
Unter Leitung von Pierre-Yves und Franz Egger werden die Bedienung der Anlagen, Antrieb, Tageskontrolle, Störungseingrenzung und -behebung und die Kommunikation mit der Kabine nach dem Betriebs-Handbuch geübt und in allen Details besprochen. Dabei werden auch Fehler eingebaut und diese sind dann systematisch zu suchen und zu beheben. Dabei wird den Maschinisten viel technisches Wissen vermittelt so dass sich ein Jeder seiner Verantwortung bewusst ist.

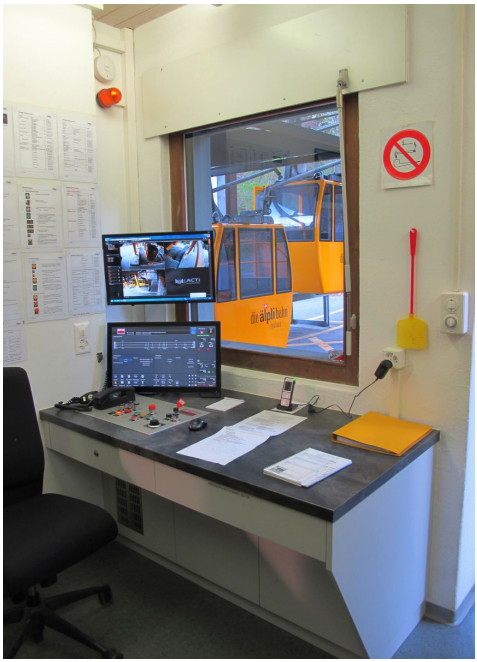
Marcel Roth und Martin Liesch behandeln die ganzen Sicherheitsvorschriften, die Gefahren bei Winden und deren Massnahmen, ebenfalls auftretende Störungen und die Alarmorganisation und die Sicherheitsaspekte. Das ist eine etwas trockene Materie aber für die Sicherheit der Gäste, der Bahn und die Maschinisten wichtig.

Judith Pandolfi und Claudia Liesch zeigen in einem Rollenspiel wie sich der Maschinist bei einer Reservation am Telefon verhält. Er ist oft der erste Kontakt mit der Bahn und somit ein Aushängeschild der Älplibahn. Er muss die nötigen Daten, Namen, Personenanzahl, Telefonnummer, spezielle Bedürfnisse, Zeit der Berg- und Talfahrt erfassen und notieren. und dabei muss er wissen wie die Kasse funktioniert und richtig zu bedienen ist. Der Gast wünscht freundlich empfangen zu werden.

Elio Pandolfi, Hermi und Föns üben den Gästekontakt und den Funk. Wie bediene ich das Funkgerät und wie wickle ich den Funkkontakt korrekt. Auch die verschiedenen Checklisten werden behandelt. Sie sind für einen reibungslosen Betrieb wichtig. Ist trotz allem etwas unklar, so weiss das detaillierte Handbuch Bescheid.

Am Schluss folgt eine Abschluss-Prüfung. Wer diese besteht ist Maschinist der Älplibahn und befähigt die Bahn selbständig zu bedienen.





Wochenmaschinisten im Bergrestaurant…

Andreas der Bähnler...

Alfons, der Chef...

Es ist Samstag, das Wetter ist nicht das Beste. Das Bergrestaurant ist heute in den Händen der Wochenmaschinisten. Die Bahn bringt uns zügig und sicher auf die etwas kühleren 1800 m. Die Kabine verlangsamt sich und schon werden wir vom Bähnler Andreas, ehemaliger Lockführer, freundlich empfangen. Die Wochenmaschinisten haben vor einigen Jahren beschlossen einmal zu ergründen, wie es auf der andern Seite zu und her geht. Ob der Job im Bergrestaurant wirklich so hart ist wie man immer erzählt.

Chef ist heute Alfons. Vor seiner Pensionierung war er Zahnazt. Er hat alle Jobs nach Neigung bestens, verteilt so dass ihm Zeit bleibt für die Betreuung der Gäste, die Beantwortung offener Fragen. Die richtige Aufgabe für ihn, denn als guter Bergler kennt er sich bestens aus. Die sauber von Hand geschriebene Menütafel orientiert uns über das heutige Mittagessen.

Ein Blick in die Küche zeigt, dass hier schon emsig gearbeitet wird so dass

Gauderon der Koch...

Franz presst Zitronen...

Claudia mixt Dessert

Gauderon, der erfahrene und gelernte Koch, das Mittagessen rechtzeitig und in bester Qualität auf den Tisch bringen kann. Er wird unterstützt von Franz, früher Bauingenieur und heute technischer Chef der Bahn, der mit aller Kraft den Saft aus frischen Zitronen presst um der Dessertcreme das feine Aroma zu geben. Aber auch der Salat für die Vorspeise muss gerüstet werden. Das ist der Job von Ursula, der Ehefrau von Marcel. Auch Claudia, eigentlich - nebst Wochenmaschinistin auch Sekretärin und Personalverantwortliche für den Älpli-Restaurationsbetrieb – ist mit Zutaten zum Dessert beschäftigt.

Ursula rüstet den Salat..

Bähnchen um Bähnchen fahren ein aber die meisten Gäste gehen gleich auf die Wanderung, so dass für die beiden Kellner Marcel, auch Sicherheitsbeauftragter der Bahn - und Ernst noch Zeit für einen Schwatz bleibt. Wir erfahren dabei dass der frühere Stationsvorstand Ernst diesen Job schon bei Festspielen als Akteur ausübte - mit einem kleinen Unterschied - dort waren die Gläser auf dem Tablett angeklebt und leicht drei Teller auf einmal zu servieren. Eine Gruppe die Platz nimmt unterbricht die Unterhaltung. Bedienung ist gefragt und schon ist Marcel unterwegs und erfüllt deren Wünsche.

Marcel serviert...

Aber auch in der Gaststube sind wegen des kühlen Wetters fast alle Tische besetzt und der Service des Mittagessens kann beginnen. Jetzt sind alle gefordert und auch Julie, die Frau von Franz – die für den Abwasch verantwortlich ist hat bald viel zu tun und freut sich wenn wieder eine Ladung blitz sauberes Geschirr der Maschine entnommen werden kann. Nur einer ist nicht ausgelastet, unser langjähriger Präsident der Genossenschaft und Vater des Gedankens „Team Wochenmaschinisten“, Gion

Ernst im Element...

Julie macht sauber...

Caprez. Er studiert das Handbuch und überlegt wohl, was vielleicht noch verbessern werden könnte.

Alle Teammitglieder sind mit Herz und Verstand bei der Arbeit. Ihre Freude am Job ist spürbar und alles läuft so, als würden sie nie etwas anderes tun,

Gion beim Studium...

Ruhe, kein Stress. Das servierte Essen schmeckt fein und man sieht nur zufriedene Menschen. Wir bedanken uns beim Team, dem wir über die Achseln schauen durften und wünschen ihm für den morgigen Sonntag herrliches Wetter, Hochbetrieb und und viel Spass bei der Arbeit auf dem Berg.

Wine & Dine 2016 – im zweiten Jahr schon Kult

Zum 2. Wine & Dine hat die Älplibahn Malans einen der renommiertesten Bündner Winzer, Peter Wegelin, gewinnen können. Die 24 Weinfreunde, die sich rechtzeitig einen Platz ergattert hatten, erschienen am 16. Juni alle zum Genusstermin, auch wenn der Nachthimmel seine Schleusen weit öffnete. Das Team Frech brillierte, und die Wegelin-Weine schmeckten vorzüglich.
Für einmal waren die besten Plätze auf der Älpli-Terrasse unter den Regenstoren. In bunte Regenjacken gehüllt genoss man den Apéritif im Freien. Ein Glas frischer Weissburgunder 2015, dazu ofenwarme Lauchbrötli – der Abend war eröffnet und die Stimmung schon ab dem ersten Gang ‚happy'. Der harte Kern des Team Frech hatte vorgängig viel Vorbereitungsarbeit geleistet. Monika Frech konnte mit dem pensionierten Profi-Koch Werni Gauderon die Küchen-Kompetenz noch einmal erhöhen, so dass zusammen mit Irene Kindschi, Anita Jörimann und Martin Wegelin eine durchwegs kompetente und charmante Truppe im Einsatz war.

Ersatzlieferung macht Karriere

Gang 2 wurde im Stübli serviert, saisongemäss eine hausgemachte Spargelcrème-Suppe, unter deren Sahnehäubchen feinste weisse und grüne Spargelstückchen dampften. Dazu reichte Peter Wegelin seinen Sauvignon Blanc 2015. Diesen Wein empfiehlt er gerne zu Vorspeisen, er ist frisch und interessant und hatte, wie auch der Pinot Blanc (Weissburgunder) sein ursprüngliches Weisswein-Sortiment erweitert. A propos Pinot Blanc, schmunzelnd erinnerte sich Peter Wegelin zurück ins Jahr 1978. Er hatte, wie es damals im Trend lag, für eine geplante Neupflanzung Chardonnay-Setzlinge bestellt. Da diese gerade nicht lieferbar waren, erhielt er als Ersatz eine Liefe-

rung Weissburgunder-Setzlinge. So wurde Peter Wegelin quasi zu seinem Pinot-Blanc-Glück gezwungen, er hat es nie bereut, und seine Kunden sind vollends begeistert von dieser ‚Notlösung'. Peter Wegelin's Weisswein-Spezialitäten sind sehr gefragt, und er ist froh, schon frühzeitig auf Weiss gesetzt zu haben. Während die gesamte Bündner Herrschaft nur 22% weisses Traubengut produziert, pflegt er auf seinen Flächen über 50% weisse Sorten.

Ein Frühlingsbild auf dem Teller

Einen Pasta-Gang wie ein Frühlingsbild fand sich auf dem nächsten Teller: Hausgemachte Ravioli mit Basilikum-Pesto, garniert mit einer tomatigen Tulpe. Herzblut macht eben den Unterschied aus. Das sieht auch Peter Wegelin so, der zu diesem Gang einen Blauburgunder Classic (2014) einschenkte. Diesen Wein baut er zwölf Monate im gebrauchten 500-Liter-Eichenfass aus, um ihm die gewünschte Struktur angedeihen zu lassen. Danach wird der Blauburgunder Classic in den Stahltank umgefüllt, und erst 16 Monate nach der Ernte kommt er in den Verkauf. Für seinen Blauburgunder Classic 2013 erhielt Wegelin an der internationalen Prämierung ‚Mondial des Pinots' im September 2015 die einzige ‚Grosse Goldmedaille' der Schweiz. Der Pinot Noir gilt als die edelste Traubensorte nördlich der Alpen, sie ist anspruchsvoll und kapriziös. Also logisch, dass

sie auf Bodenbeschaffenheit und Klima fein reagiert… und somit auch für einen erfahrenen Winzer wie Peter Wegelin interessant bleibt.

Malanser Weine und der Bodensee

Die Steigerung im Glas hiess Blauburgunder Barrique 2013. Dieser Wein wird während zwölf Monate im klassischen Barrique (225 Liter) ausgebaut und gelangt erst zweieinhalb Jahre nach der Wimmlete in den Verkauf. Peter Wegelin will ihn kraftvoll-elegant mit wunderbarem Weichsel-Kirschen-Aroma und empfiehlt ihn zu einem Fleisch-Hauptgang. Dieser kam nun aus der Älplibahn-Küche: Rindfleisch an Cognac-Sauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse. Stimmung und Geräuschpegel im Älplibeizli waren inzwischen deutlich gestiegen. Auch Peter Wegelin liess sich zu einem Bonmot hinreissen: „Alle meine Weine haben einen Bezug zum Bodensee: Ach wie tut mir im Herzen weh, wenn ich im Glas den Boden seh…“

Währenddessen erhielt der Dessertteller im Lagerraum seinen handwerklichen und präsentationstechnischen Feinschliff: Panna Cotta, gebrannte Crème, Sablés, Beeren und ein Schoggiküchlein, ein Gedicht von einem Dessert, würdig abgerundet von Wegelin’s Spezialität Kerner (2015). Alles in allem und Regennacht zum Trotz: Dieses Wine & Dine war ein Sommernachtstraum!

Susi Schildknecht

Siehe Einblick in Peter Wegelin‘s Scadenagut: **www.malanser-weine.ch**
Zu den Weinen aus Graubünden: **www.graubuenden-wein.ch**

Vilan am 1. August bei Sonnenuntergang

Nachdem die Sonnenuntergangs-Wanderung am 23. Oktober 2015 infolge Wetterkapriolen mit Schneefall nicht durchgeführt werden konnte, haben wir uns bei der Planung der Anlässe für 2016 entschieden, dieses Jahr am 1. August einen Versuch zu wagen. Dies bietet gleichzeitig die Möglichkeit, uns bei der Rückkehr dem Raclette-Plausch auf dem Älpli anzuschliessen.

Die Idee hat sich ausbezahlt, zusammen mit 17 Begleitpersonen mache ich mich um 19.00 Uhr auf den Weg zum Gipfel des Vilan. Wenn es auch am Vormittag noch nicht nach Trockenheit und Sonnenschein ausgesehen hat, so hat der Wettergott dann doch ein Einsehen mit uns Berggängern. Am Himmel zeigen sich zwar noch immer zahlreiche Wolken, die aber keinen Regen mehr bringen werden. Je weiter wir aufsteigen, umso mehr übernimmt das Blau des Abendhimmels das Zepter. So geniessen wir am kühlen Abend auch wärmende Sonnenstrahlen. Um 20.40 stehen wir auf dem Gipfel und sind froh um eine warme Jacke. Gemäss Berechnung wird die Sonne um 21.05 Uhr untergehen. Hoch über dem Zürichsee leuchtet uns eine rote Kugel zwischen Wolkenbändern entgegen. Die letzten Strahlen erlöschen, Zeit für den Abstieg, denn das feine Raclette wartet ja schon auf uns!

Dank dem immer klarer werdenden Himmel schaffen wir es fast bis zum Alpweg, ehe wir die Stirnlampen einschalten müssen. Diese sind nun notwendig, bewegen wir uns doch in einer Leermond-Nacht. Je näher wir dem Älpli kommen, umso eindrücklicher ist die Sicht auf das Lichtermeer im Rheintal. Wir blicken auf eine nicht endend wollende Autoschlange, die sich von Chur her in Richtung Unterland bewegt. Zahlreiche Höhenfeuer an den gegenüberliegenden Bergen und 1.-August-Raketen, die gegen den Himmel schiessen, sind ebenfalls auszu-machen0 Uhr treffen wir wohlbehalten und hungrig auf dem Älpli ein. Den brutzelnden Käse riechen wir schon von weitem und wir hoffen, dass genug übrig ist für uns! Die Terrasse hat sich schon gelichtet und so packen wir uns in wärmende Decken ein und geniessen das wohlverdiente Raclette mit Aussicht. Es ist bereits nach Mitternacht, als die letzten Vilanbesteiger mit dem Bähnli nach unten schweben.

Ein herzlicher Dank dem Wirteteam von Pierre Yves Kalbfuss für die Nachtschicht, die ihr für uns Berggänger eingelegt habt. Das Gleiche gilt natürlich auch für alle, die den Vilan zu später Stunde bezwungen haben. Bis zum nächsten Mal, ich freue mich!

Bericht:
Werner Forrer,
Wanderleiter mit
eidg. Fachausweis,
Igis

www.wanderbaer.ch

Kräuterexkursion – Feinkost vom Älpli

Gegen und für (fast) alles ist ein Kräutlein gewachsen, und wie gut die Wildpflanzen schmecken! Doch wo fängt eine Expertin wie Yvonne Bollinger an mit Erklären, wenn sie so viel weiss, übersprudelt vor Rezeptideen und ihr 24 wissbegierige Exkursionsteilnehmende mit Sammelkörben auf den Fersen folgen?

Aufs Schönste beleuchtet die Sonne am 1. Juli das Älpli und die nahen Wiesen, die Bühne für die Pirsch nach essbaren und nützlichen Wildpflanzen. Mit dem grasgrünen Begrüssungstrunk auf der Terrasse ist die Neugier bei allen geweckt. Das Rezept? Yvonne Bollinger teilt dies sogar gedruckt aus: Gundermann, Sauerampfer, Löwenzahn, Minze, Melisse, Orangen- und Zitronensaft, Apfel und Kiwi – alles gemixt und „Gesundheit!“ Gundermann? Der zu Unrecht unbekannte, lilafarbene Lippenblütler gibt dem Drink eine leicht bittere Note, seine Heilfähigkeiten sind vielseitig. Dann folgen bereits die ersten, allgemein gültigen Regeln für den Umgang mit Wildpflanzen: „Alles mit Mass und so frisch wie möglich geniessen!“

Die Farben der Eselsbrücklein

Die Jahreszeiten wissen um die Bedürfnisse der Natur, ergo auch des Menschen. Wer mit offenen Sinnen raus geht, trifft im Frühling häufig die Blütenfarbe ‚gelb' an. Assoziiert man diese mit ‚Urin', so ist eine reinigende Wirkung naheliegend. Orange und rote Blüten des Sommers haben der Hitze und dem Feuer etwas entgegenzusetzen. Ein schönes Beispiel für die Wanderfreunde der Älplibahn ist etwa der ‚Gemeine Dost', den Yvonne Bollinger unter anderem für ein Fussbad (mit Moos) bei schwitzigen, heissen Füssen empfiehlt.

Rot umrandet sind die Blättlein der Preiselbeeren, ein starkes Nierenmittel und eine erfrischende Zutat im Quark. Distelgewächse und andere lila bis violett blühende Pflanzen weisen häufig Bitterstoffe auf, welche die Leber reinigen. Und Blau in Beerenform verheisst viel Vitamin C, optimal als Vorbereitung auf den Winter! Der Winter präsentiert sich in Weiss und Braun, die Kraft geht in Knollen und Wurzeln zurück , speichert sich hnd riht nun eine Weile bis sich aus der Knolle bereits früh im Frühling eine neue, kräftige Pflanze entwickeln kann.

Danke für diese saisonalen Eselsbrücklein.

Wildkräuterfüllung, gesund und so gut

Als Anreicherung des Blätterteig-Apéro-Gebäcks sind Samen von Brennnesseln und Knoblauchsrauke vorgesehen. Yvonne Bollinger zeigt diese nicht schwierig aufzufindenden Pflanzen und los geht's mit dem Sammeln. Als Hauptgang stehen Ravioli mit Wildkräuterfüllung auf der Speisekarte. Das tönt komplex, ist aber recht einfach, denn: Fast alles geht! Bärlauch und/oder Knoblauchsrauke, der süssliche Spitzwegerich, der mineralstoffreiche Giersch, erfrischende Melisse- und Pfefferminzblätter, der im Geschmack petersi-

lienähnliche Bärwurz – fein gehackt und in einen selbstgemachten Nudelteig verpackt – versprechen ein Festessen. Ein besonderes Kränzlein windet Yvonne Bollinger dabei dem Giersch, dem uns allen vom Jäten her bestens bekannten Alleskönner. Gut gegen Rheuma und Gicht, bietet er – frisch gequetscht und auf einen Insektenstich oder eine Verbrennung aufgetragen – unterwegs wertvolle Erste Hilfe.

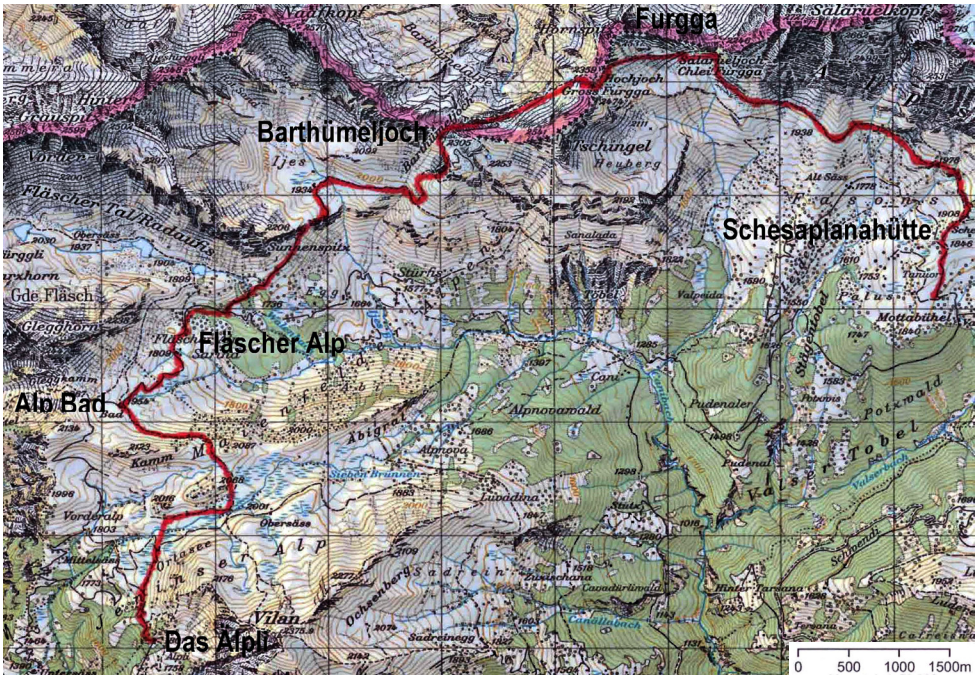
Die drei Stunden unterwegs verfliegen viel zu schnell… höchste Zeit, das Sammelgut auf der Terrasse zu verarbeiten. Nach munterem Hacken, Schneiden, Nachfragen und Notieren wird das Essen aufgetragen, wunderschön garniert… mit Blüten. Was denn sonst? Natürlich verspätet sich das viel zu begeisterte und interessierte Grüpplein ziemlich. Föns Wick, an diesem Tag zuständig für Ordnung bei den Talfahrten, verzweifelt fast… und regelt schliesslich alles bestens. Frage an Yvonne Bollinger: Welches Kräutlein war da wohl mit im Spiel?

Susi Weidkuhn-Schildknecht

Einige der genannten Heilpflanzen:

Gundermann; **Giersch;** **Gemeiner Dost** **Knochlauchraute**

Bergwanderung Schesaplanahütte



Freitagmorgen, noch trüb und nass, gegen Abend dann zeigt sich die Sonne und es wird wieder wärmer. Nach einer sternenklaren und kühlen Nacht zeigt sich die Sonne am Samstag am wolkenlosen Himmel. Damit steht unserer heutigen Wanderung nichts mehr im Wege.

Pünktlich um 07.00 Uhr starten wir die abenteuerliche Fahrt mit dem Extrapostauto bei der Talstation der Älplibahn in Richtung Seewis. Zehn Personen haben sich entschlossen, mit mir diese lange und anspruchsvolle Tour unter die Füsse zu nehmen. Mit sicherer Hand steuert der Chauffeur das kleine Postauto auf dem immer enger werdenden Alpweg bis zur letzten fahrbaren Möglichkeit unterhalb der Scesaplanahütte. Froh darüber, dass wir dieses lange Stück nicht laufen mussten, entsteigen wir dem gelben Bus und machen uns nach einer kurzen Pause bei der Hütte auf den Weg.

Entlang an der Flanke des Sarüelkopfes streben wir der „Chlei Furgga“ zu. Über uns treibt der Schafhirt seine Herde ostwärts in ein anderes Weidegebiet. Es ist eindrücklich zu sehen, wie die Tiere die steilen Passagen bewältigen. Nach rund 1¼ Stunden legen wir einen ersten Halt ein und erfreuen

uns an der tollen Aussicht. Nun folgt ein etwas steileres Zwischenstück bis hinauf auf die „Gross Furgga“ (oder „Hochjoch“, wie es in Österreich heisst) auf 2359 Meter über Meer. Von hier schweift unser Blick hinüber zur Pfälzer

Hütte und hinab in den Nenzinger Himmel. In weiter Ferne ist beinahe der Bodensee auszumachen, es ist allerdings ein wenig dunstig in diese Richtung.

Weiter geht’s nun zuerst ein Stück hinunter, bevor wir wieder aufsteigen zum Barthümeljoch. Hier bei der Landesgrenze (CH-A) legen wir die verdiente Mittagsrast ein. Im Süden grüsst der Piz Kesch, das Berninamassiv und dutzende weitere Gipfel. Die Sicht ist fantastisch, der Regen vom Vortag hat ganze Arbeit geleistet. Es folgen 400 Höhenmeter Abstieg mit einigen recht steilen Passagen bis zur Alp Ijes. Eine weitere Pause mit dem Blick zu den diversen Alpen

von Maienfeld, Fläsch und Jenins haben wir verdient. Die beiden Tunnels, die wir durchqueren, bringen uns ein wenig Abkühlung. Leichten Schrittes geht es hinunter auf dem Alpweg. Kurz vor der Alp Sarina steigt der Weg wieder an bis zur Fläscher Alp Bad. Wir spüren die Wärme und sind froh, nochmals eine Trinkpause einlegen zu können.

Die letzte Etappe über den „Ober Tritt“ fordert einige Teilnehmerinnen noch einmal ein wenig. Doch bald ist auch der letzte Aufstieg von heute geschafft und es geht von nun an nur noch eben aus oder abwärts. Um 16.30 Uhr erreichen wir nach genau 6 Stunden reiner Marschzeit das Älpli. Zum Glück gibt es hier noch ein kühles Bier oder einen sauren Most, das haben wir uns nun wirklich verdient. Diese tolle Leistung verdient Respekt, haben wir doch eine Strecke von 16.5 km Länge sowie rund 900 Höhenmeter aufwärts und rund 1000 Höhenmeter abwärts bewältigt.

Herzlichen Dank allen Teilnehmenden für das Vertrauen in meine Leitung. Ich freue mich schon heute auf ein nächstes Mal.

Werner Forrer, Wanderleiter mit eidg. Fachausweis, Igis
www.wanderbaer.ch

Freitagstreff

Während den Sommermonaten treffen sich viele Dorfbewohner von Malans freitags im Dorfzentrum zum gemütlichen Hock. Die Bewirtung der Gäste mit Speis und Trank erfolgt abwechslungsweise durch die Dorfvereine und da ist mindestens auch einmal der Älplibahnverein im Einsatz. Seine Mitarbeiter freuen sich über möglichst viele Besucher. Eine gute Gelegenheit für alt und jung, für gross und klein sich näher kennen zu lernen.

Der beliebte Senioren-Nachmittag...

....zu dem die Älplibahn jedes Jahr die Seniorinnen und Senioren von Malans zu einem feinen Mittagessen und gemütlichem Beisammensein einlädt, findet immer wieder ein gutes Echo. Ein paar Stunden, einmal weg vom Alltag, unter Leute gehen und über Neues im Dorf erzählen oder diskutieren und bei einem Gläschen Wein oder einem feinen Älplikaffee die herrliche Aussicht auf's Bündner Rheintal aus luftiger Höhe geniessen!

Hansrueli Rupp, Älpler auf der Maienfelder Alp

Bei einer kurzen Wanderun lernte ich Hansueli Rupp aus Furna kennen. Er arbeitete bis zur Pensionierung als Bauer. Doch er wollte weiterhin etwas arbeiten. Es lockte ihn in die Höhe und er war sicher, bei dem Mangel an Alphirten einen interessanten Job auf einer Alp zu finden, bei dem er seine Liebe zu Tieren und zur Natur pflegen und ausüben kann. Wenn er Glück habe finde er sogar etwas, wo auch ab und zu ein Wanderer seinen Weg kreuzt und bei ihm einkehrt. Er befasste sich mit der Alpwirtschaft und fand bald eine Stelle auf einer Alp bei Schlappin bei Klosters und dann auf der Firster Alp Sapün. Sein Ziel, nicht zu lange auf ein und derselben Alp zu wirtschaften, sondern noch einige Alpen kennen zu lernen.

Jetzt ist er mit seinen 74 Jahren auf der Maienfelder Alp angestellt. Er ist verantwortlich für etwas über 100 Rinder und ein gutes Dutzend Pferde. Das ist eine verantwortungsvolle Aufgabe die ihm aber noch etwas Zeit lässt, sich ab und zu mit einem Wanderer der Richtung Falknis strebt, zu unterhalten und ihm einen Kaffee anzubieten. Ältere Leute sind oft einfach froh, bei ihm auf der Bank etwas Platz zu nehmen und auszuruhen bevor sie den Weg, statt bergauf zum Kamm zurück ins Älpli antreten. Da ist es umso schöner, wenn sich noch ein Gespräch ergibt und er den Gästen noch über ein kurzes Erlebnis auf der Alp berichten kann.

Seine Arbeit, die bei jedem Wetter erledigt werden muss ist oft kein Zucker lecken und er muss auf verschiedene Vorkommnisse gewappnet sein. Es kann vorkommen, dass ein Kalb geworfen wird mit dem man nicht gerechnet hat, weil der Termin falsch angegeben wird und er Hebamme spielen muss, oder dass sich ein Tier so verletzt das es geschlachtet werden muss. Einmal ist ein Pferd erschrocken und geflüchtet. Dabei ist es eingeknickt und abgestürzt. Dann ist der Besit-

zer und der Arzt zu orientieren und es muss zum Tier geschaut werden. Da wird der Moment zur Ewigkeit. Zusehen wie ein Tier leidet und bei diesem Unfall ist es gar gestorben. Das ist hart, tut weh.

Man muss sich mit der Herde, ja mit jedem einzelnen Tier befassen und versuchen – speziell Tiere die sich etwas anders verhalten als die Herde – kennen zu lernen. Dann kann man abschätzen ob ein Tier krank ist, z. B. wenn es am Morgen liegen bleibt, Fieber hat oder hinkt. Er versieht einen harten Job aber er liebt ihn. Nicht ohne Grund heisst es: **„Die wahren Helden unserer Alpen sind die Älpler."**

Auf dem Rückweg zum Älpli treffe ich ein ältere Dame die es sich auf einer Bank gemütlich macht. Wir begrüssen uns und sie frägt mich gleichzeitig «haben sie die schöne Blumen am Weg gesehen? Ja, die sind jetzt wunderschön. In einem kurzen Gespräch erzählt sie mir dass sie oft mehrmals um diese Zeit aufs Älpli gehe. Sie findet das Älpli als ´´idealster´´ Ort für Seniorinnen und Senioren. Die Bahn fährt praktisch direkt auf die Restaurant-Terasse. Der Einstieg und der Ausstieg in die Bahn ist problemlos und die Fahrt auf den Berg einmalig. Oben angelang werde man immer freundlich empfangen und wenn man die Füsse einwenig vetreten will so könne man das problemlos tun. Alle 5 oder 10 Minuten findet man eine Bank wo man etwas ausruhen und die Aussicht geniessen kann. Dem Weg entlang finde man Bergblumen, Soldanellen, Mehlprimmeln, kleine und grosse Enziane und viele mehr. Die schönste Aussicht habe man natürlich von der Restaurant-Terasse. An solchen Tagen wie heute würde sie am liebsten hier oben bleiben.

Fahrpreise				
	Mitglieder	**Nichtmitglieder**	**Kinder M / NM**	**Hund**
Retour	Fr. 15.-	Fr. 18.-	Fr.11.- / 13.-	Fr. 9.-
Bergfahrt	Fr. 10.-	Fr. 12.-	Fr. 8.- / 9.-	Fr. 6.-
Talfahrt	Fr. 8.-	Fr. 10.-	Fr. 6.- / 7.-	Fr. 5.-
Saisonabo	Fr. 180.-	Fr. 220.-	Fr. 130.- / 150.-	Fr. 100.-

Bestellen Sie ihr Saisonabonnement frühzeitig mit untenstehendem Talon und legen sie unbedingt ein Passfoto bei.

E. Pandolfi

Jeninserstrasse 19

7208 Malans

GA-Bestell - Talon:

bitte abtrennen und einsenden

Name:
Vorname:
Adresse:
PLZ / Ort
Tel. Nummer:

Anzahl Mitglieder:	
Anzahl Nichtmitglieder:	
Anzahl Kinder:	

Ort:	
Datum:	
Unterschrift:	

Beilage: Passfoto

Das Abonnement wird sofort für Sie ausgestellt und liegt bei Ihrer nächsten Fahrt abholbereit in der Talstation.

P.P.
7208 Malans
Post CH AG

Älplibahn-Kiosk

Schildmütze	CHF	14.-
Polo-Shirt	CHF	39.-
T-Shirt	CHF	20.-
Pullover	CHF	49.-
Sackmesser	CHF	20.-
Sackmesser klein	CHF	16.-
Armbanduhr	CHF	49.-
Panorama vom Vilan aus	CHF	12.-
Älplibahn Kleber	CHF	1.-
Naturführer	CHF	8.-
Ansichtskarten	CHF	1.-
Lego Bahn	CHF	98.-
Älpli-Wanderkarte	CHF	7.-
Karte Prättigau Schanfigg	CHF	9.-
Karte Schesaplana	CHF	14.-
Karte Sargans Prättigau	CHF	25.-
Karte Davos-Arosa	CHF	25.-
Buch Heidiland	CHF	24.90

Gutscheine:

Retourfahrt	CHF	18.-
Restaurant	CHF	10.- / 20.-