

# Ideen für Mulegns sind auf dem Tisch

Wie soll es weitergehen im schon fast vom Aussterben bedrohten Dorf Mulegns mit seinem äusserst sanierungsbedürftigen Posthotel «Löwe»? Studierende der Universität Liechtenstein machen Vorschläge – und erhalten gute Noten.

Von Jano Felice Pajarola

Vaduz/Mulegns. – Es herrscht erwartungsvolle Stimmung an diesem Donnerstagnachmittag im Auditorium der Universität Liechtenstein. Gut 20 Studentinnen und Studenten des BündnerArchitekten Conradin Clavuot haben ihre Semesterarbeiten zu präsentieren und sich der Schlusskritik dazu zu stellen. Im Saal befinden sich aber auch noch Gäste, die mindestens so gespannt zuhören wie die jungen Leute und ihre Beurteiler: die Mitglieder des Gemeindevorstands von Mulegns. Der kantonale Denkmalpfleger Marcus Casutt. Heimatschutz-Geschäftsführerin Ludmila Seifert. Und Andrin C. Willi aus der Eigentümerfamilie des Posthotels «Löwe» in Mulegns.

**Bad, Uni-Aussenstelle, Klinik ...** Das sanierungsbedürftige Hotel «Löwe»: Es ist der eigentliche Grund dafür, dass sich Clavuots Studierende in den letzten Monaten mit dem kleinen Dorf im oberen Surses beschäftigt haben – und dafür, dass nun all die Gäste das Vaduzer Auditorium besuchen. Es soll gerettet werden, das spätklassizistische Kleinod an der Julierstrasse, es gilt als «Schlüssel» für Mulegns' Zukunft, doch die Sanierung wird Millio-



Ein römisches Bad für Mulegns? Andrin C. Willi von der «Löwe»-Besitzerfamilie und Dozent Conradin Clavuot (rechts) begutachten die in verschiedenen Massstäben gebauten Modelle der Churerin Anna-Lydia Capaul. Bild Jano Felice Pajarola

nen kosten, die Finanzierung steht in den Sternen. Die Ideen aus Liechtensteins Architekturstudium sollen Möglichkeiten aufzeigen, wohin sich Mulegns entwickeln könnte. Eine Zusammenarbeit, die der Heimatschutz eingeleitet hat.

Die Konzepte und Projekte, die an

der Schlusskritik vorgestellt werden, sind vielfältig. Könnte ein römisches Bad – an der alten Route der Römer – die Rettung sein? Eine Nutzung im Bildungsbereich, zum Beispiel als universitäre Aussenstelle, als Ort für Ateliers oder Workshops? Wäre die Zucht von Fischen eine Chance? Eine Burn-

Out-Klinik? Ein Parc-Ela-Biohotel inklusive Park-Infocenter und Laden?

Ein Thema taucht gleich in fünf Abschlussarbeiten auf: Pferde – eine Reminiszenz an die Vergangenheit von Mulegns als Pferdewechselstation; in den besten Zeiten soll die Anzahl Tiere im Dorf über 100 betragen haben.

Therapien mit Pferden, böte das eine Perspektive? Oder gar ein Angebot für Ferien mit dem eigenen Pferd, oben im Bau das Hotelzimmer und darunter, mit Sichtverbindung, der Stall?

«Klar geworden ist uns: Eine Funktion allein genügt nicht für ein erfolgreiches Projekt, es reicht auch nicht, das Hotel zu restaurieren, es braucht etwas Neues dazu», sagt Clavuot. Die Präsentation ist vorbei, Zeit für eine erste Einschätzung. Gemeindepräsident Adolf Poltera hat «einen sehr guten Eindruck, es sind Ideen dabei, die man realisieren könnte». Nicht eine Fischzucht und wegen der zunehmenden Konkurrenz wohl auch nicht ein Bad, «aber in Zusammenhang mit den Pferden einen Investor zu finden, das wäre denkbar», meint Poltera.

## Im «Löwe» läuft der Countdown

Auch Denkmalpfleger Casutt ist überrascht von der Realitätsnähe der Projekte, «oft ist ja das Gegenteil der Fall bei solchen Hochschularbeiten. Hier hat man sich vor allem bei der Nutzung auf Dinge fixiert, die einen realen Hintergrund haben. Die Voraussetzung bleibt aber natürlich, dass jemand investieren will.»

«Die Frage ist nun: Wie weiter? Wir haben einen Zwischenstand, aber keine Lösung», stellt Seifert fest. «Etwas muss passieren», sekundiert Poltera. Einige Pläne hat Clavuot schon: Eine Broschüre mit den Ideen soll es geben; eine Ausstellung in Mulegns. Und eine prominent besetzte Arbeitsgruppe für die Zukunft des Dorfs. «Bis Ende Juni wird ein Entscheid nötig sein», so Clavuot. Denn die Familie Willi möchte das Posthotel verkaufen.

## Vereina: Nun sind fünf Millionen hindurch

Grund zum Feiern für die Kleine Rote: Der Vereinatunnel hat die nächste Millionen-grenze geknackt.

Klosters. – Die Rhätische Bahn (RhB) hat gestern in Klosters Selfranga das 5 000 000. Fahrzeug für die Durchfahrt durch den Vereinatunnel verladen. Die Ende 1999 eröffnete Bahnverbindung ins Engadin übertraf die Erwartungen im Autoverlad damit bei Weitem. Erste Prognosen nach der Eröffnung der Vereinalinie hätten auf einen Verlad von maximal 300 000 Fahrzeugen pro Jahr hingedeutet, teilte die RhB mit. Die Schätzungen waren zu tief angesetzt: Die Frequenzen des Autoverlads durch den 19 Kilometer langen Tunnel pendelten sich bei 470 000 Fahrzeugen jährlich ein.

Das 5 000 000. Fahrzeug im Autoverlad wurde von Jacqueline Tschanz aus Chur gelenkt. Die Automobilistin erhielt von der RhB einen Blumenstraus sowie einen Gutschein über 500 Franken für weitere Fahrten durch den Vereinatunnel überreicht. (sda)

# Die Tschliner trinken ihr eigenes Bio-Bier

Die Bieraria Tschlin stellt seit sieben Jahren ihr eigenes Bier her. Seit drei Jahren ist es mit der Bio-Suisse-Knospe zertifiziert. Dieses Jahr ist die Bieraria Tschlin für den Bio-Grischun-Preis nominiert.

Von Susanne Turra

Tschlin. – «Ganz ehrlich? Es war und ist eine verrückte Idee, in Tschlin Bier zu brauen.» Eine Aussage, die unter [www.bieraria.ch](http://www.bieraria.ch) nachzulesen ist. Und eine Aussage, die Berthold Ketterer bestätigt. Auf den Tag genau seit dem 30. August 2008 ist er Verwaltungsratspräsident der Bieraria Tschlin SA. Fast ebenso lange ist das dort gebraute Engadiner Bier mit der Bio-Suisse-Knospe zertifiziert. Und seit nunmehr sieben Jahren wird das kühle Blonde (und Dunkle) überhaupt in Tschlin gebraut. Dieses Jahr ist die Bieraria nominiert für den Bio-Grischun-Preis.

So verrückt ist die Idee eigentlich gar nicht, in Tschlin Bier zu brauen. Eher ungewöhnlich. Und zufällig. «Die Idee ist an einem Zukunfts-

Workshop entstanden, der ums Jahr 2000 in Tschlin durchgeführt worden war», erzählt Ketterer. «Was können wir tun, damit unsere Tschliner in Tschlin bleiben?» Das sei damals die Frage gewesen, so Ketterer.

Schnell einmal war klar, die Tschliner müssten attraktive Sachen machen. Sanften Tourismus betreiben, naturnah und bodenständig. So kamen die Tschliner zu ihrer Bieridee, obschon – oder vielleicht gerade weil – Tschlin bis anhin keine unmittelbare Biertradition hatte. Genaugenommen wurde die Gründung der Bieraria Tschlin SA am 30. Juni 2004 notariell beglaubigt. Und die Bieridee hat sich in der Tat positiv auf die Gemeinde ausgewirkt: Die Bieraria trägt den Namen weit hinaus ins Land, das steigende Image gibt Beschäftigung im Tschliner Tourismus und die Bieraria selbst bietet Tschlinern Arbeit.

**1000 Aktionäre mit je einer Aktie** Und so lauten denn auch die Leitsätze – logisch – des Verwaltungsrats: «Tschliner Bier kommt aus Tschlin» und «Tschliner machen Tschliner Bier». Nach diesen Grundgedanken

amtet auch Verwaltungsratspräsident Ketterer. «Wir sind eine kleine Brauerei mit rund 1000 Aktionären, die je eine 500-Franken-Aktie besitzen», betont er in wunderbar breitem, deut-

## Bio-Grischun-Preis 2012

Landquart. – Am Freitag, 24. Februar, wird in Landquart zum achten Mal der Bio-Grischun-Preis verliehen. Mit dem Preis werden Personen oder Institutionen ausgezeichnet, die sich durch ihr Engagement und ihre ausserordentliche Leistung für die Entwicklung des biologischen Landbaus in Graubünden verdient gemacht haben. Die Preissumme beträgt – analog der Jahreszahl – genau 2012 Franken. In einer dreiteiligen Serie stellt die «Südostschweiz» die für den diesjährigen Preis nominierten Betriebe und Personen vor. Bereits erschienen ist ein Beitrag über den bäuerlichen Schaugarten von Esther Schnider aus Obersaxen (Ausgabe von gestern). (st)

schen Dialekt. Ketterer stammt aus dem südbadischen Schwarzwald, aus Freiburg im Breisgau. Seit 1973 ist er in der Schweiz tätig. Er wohnt im zürcherischen Zumikon und besitzt seit 2005 eine Ferienwohnung in Ardez. Und er schwärmt vom Tschliner Bier. Gebraut wird es übrigens von Braumeister Florian Geyer, der ursprünglich ebenfalls Deutscher ist.

## 20 Tonnen Malz jährlich

«Wir benutzen frisches Tschliner Bergquellwasser, Bio-Hopfen und Bio-Hefe aus der Schweiz und Gerste von Gran-Alpin-Bauern, also Bio-Bauern», so Ketterer. «Die 20 Tonnen Malz, die wir pro Jahr benötigen, kommen somit ausschliesslich aus Bündner Gerste.» Beim Tschliner Bier stammen also 100 Prozent der Zutaten aus biologischem Landbau der Schweiz. Deshalb ist das Gebräu auch mit der Bio-Suisse-Knospe zertifiziert. «Das ist die mit dem roten Schal und dem Schweizerkreuz», sagt Ketterer und lacht. Und, wie schmeckt denn nun dieses Bio-Bier aus Tschlin? «Glauben Sie mir, wäre das Bier nicht gut, wäre ich nicht Präsident.»

ANZEIGE

12. Februar, 10 bis 16 Uhr.  
**Sonntagsverkauf**

Dieser Sonntag gehört den Stubenhockern. Holen Sie sich Ideen & Inspirationen für Ihre Stube und andere Wohnräume.

Masanserstrasse 136  
7001 Chur  
Tel. +41 (0)81 354 95 00  
[www.stockercenter.ch](http://www.stockercenter.ch)

**stocker center**

**möbel stocker**  
für Möbel & Einrichtungen

**decora**  
für Vorhänge & Stoffe

**flura**  
für Parkett & Boden

**NEGRA CARPETS**  
für Teppiche & Pflege

**PERLUCE**  
für Innen- & Aussenleuchten

**walker**  
für Küche, Bad & Innenarchitektur

