

Gutes Ergebnis für Gemeinde Ems

Die Emser Jahresrechnung 2020 verzeichnet dank den Industrieunternehmen mehr Steuereinnahmen.

von Claudio Willi

Gemeindepräsident Erich Kohler freut sich, bei der Behandlung der Jahresrechnung 2020 dem Gemeinderat von Domat/Ems an der Sitzung vom Montagabend ein «ein sehr gutes Jahresergebnis» präsentieren zu können. «Die gute wirtschaftliche Lage im Bündner Rheintal und konsequente Budgetkontrollen haben zu dem sehr guten Jahresabschluss 2020 mit einem Ertragsüberschuss von 3,48 Millionen Franken geführt», so Kohler – budgetiert war ein Verlust von rund 240 000 Franken.

Sehr gute Finanzlage

In fast allen Dienstbereichen sei der Nettoaufwand gegenüber dem Budget unterschritten worden. Massgeblich zum guten Ergebnis während der Coronapandemie hätten die Industrieunternehmen beigetragen. Im Bereich Finanzen und Steuern ist das Ergebnis um fast zwei Millionen Franken höher als budgetiert ausgefallen, allein bei den juristischen Personen um knapp

1,1 Millionen Franken. Auch aus der regen Bautätigkeit resultierten höhere Sondersteuern als erwartet.

Valentin Spescha, neuer Präsident der Geschäftsprüfungskommission, unterstrich in seinem Bericht die sehr gute Finanzlage der Gemeinde. Mit der Behandlung der Jahresrechnung ist jeweils eine Fragestunde verbunden, von der ausgiebig Gebrauch gemacht wurde. Zu vernehmen war unter anderem, dass ein Ersatz für den abgezogenen Posten der Kantonspolizei in Ems «zeitnah» gefunden werde. Nach ausgedehnter Debatte wurde die Jahresrechnung 2020 einstimmig verabschiedet.

350 000 Franken für Coronafonds

Gespannt war man auf die Beantwortung des Vorstandes zum Postulat «Unterstützung des Mittelstandes in Domat/Ems» von Ruben Durisch (SVP). Kohler erläuterte, der Vorstand sei nicht zuständig, Abgaben wie die Kehrichtgebühr einfach zu erlassen. Aber zusammen mit der Coronakommission seien gute Vorschläge erarbeitet worden, um mit 350 000 Franken – einem Zehntel des Jahresgewinns von 2020 – einen Coronafonds zu nutzen. Gastronomiebetriebe, Sportinstitutionen, Eventbranche und Detailhandel sollen von der Gemeinde unterstützt werden. Also diese Branchen, die während der zweiten Pandemiewelle von behördlichen Schliessungen betroffen waren oder immer noch sind. Damit soll mitgeholfen werden, «dem Leidensdruck die Spitze zu brechen», so Kohler.

3,48

Millionen Franken

Ertragsüberschuss weist die Jahresrechnung 2020 der Gemeinde Domat/Ems aus.

FHGR-Projekt fördert Frauen in der Gemeindepolitik

Mit dem Projekt «Promo Femina» wollen Forschende der Fachhochschule Graubünden (FHGR) das politische Engagement von Frauen auf Gemeindeebene nachhaltig steigern. Aus gutem Grund: Obwohl 50 Prozent der Schweizer Wohnbevölkerung weiblich ist, wird nur jede vierte Sitz in den Gemeindeexekutiven derzeit von einer Frau besetzt, wie die FHGR in einer Medienmitteilung schreibt.

«Mit unserem Forschungsprojekt wollen wir einerseits Frauen ermutigen, sich politisch zu engagieren, andererseits aber auch die Gemeinden bei

der Ämterbesetzung unterstützen», lässt sich Curdin Derungs, Projektleiter am Zentrum für Verwaltungsmanagement der FHGR, in der Medienmitteilung zitieren.

Das Projekt besteht aus einer Online-Plattform, die aktuell im Aufbau ist. Unterstützt wird es von den Gleichstellungsbüros der Kantone Graubünden, Appenzell Ausserrhoden, St. Gallen, Wallis und Zürich. Mit dabei ist auch der Schweizerische Gemeindeverband. (mas)

Mehr unter fhgr.ch/promofemina



Die Gesichter hinter Bundicha: Sabina Vögeli und Patrick Hitz produzieren in ihrem Wohnhaus in Thalwil das Gargertränk Bundicha in verschiedenen Sorten.

Bild Jörg Huber

Kombucha gibt es jetzt auch auf Romanisch

Seit anderthalb Jahren produzieren Sabina Vögeli und Patrick Hitz ihr eigenes asiatisches Gargertränk Kombucha – unter dem Namen Bundicha. Damit verbinden sie Exotik mit Bündner Regionalität.

von Tobias Soraperra

Mitten in einem Wohnhaus in der Zürcher Gemeinde Thalwil befindet sich eine Manufaktur zur Herstellung eines speziellen Getränks. Hier haben Patrick Hitz und Sabina Vögeli die Produktionsstätte für ihr Kombucha eingerichtet. Aufgewachsen sind beide in Lenzerheide. Sie kennen sich seit Kindertagen. Beruflich eigentlich im kaufmännischen Bereich beheimatet, entwickelten sie vor anderthalb Jahren die Idee, gemeinsam ein Getränk zu kreieren. «Man fängt einfach an», fasst Sabine Vögeli den Entschluss zusammen. Weil Patrick Hitz bereits seit einigen Jahren hobbymässig Bier gebraut habe, sei die Idee gereift, neben dem Bier auch noch eine alkoholfreie Alternative zu produzieren. Und so entschieden sich die beiden, ein eigenes Kombucha herzustellen.

Zurück nach Graubünden

Um das exotische Getränk mit ihrer Bündner Identität zu verbinden, gaben sie dem neuen Drink den Namen «Bundicha», eine Mischung aus dem Wort «Kombucha» und dem rätoromanischen «Bun di» (Guten Tag).

Auch sonst sind Vögeli und Hitz ihrem Heimatkanton nach wie vor eng verbunden, weshalb es schon das Ziel sei, einen Produktionsstandort im Kanton Graubünden aufzubauen. Dies auch vor dem Hintergrund der steigenden Nachfrage für ihr Produkt. Seit Mitte April produzieren sie das Getränk nämlich auch für die Migros, allerdings bislang nur in Zürich.

Die Anfrage der Migros kam für Vögeli und Hitz sehr überraschend, auch wenn die beiden durchaus Werbung für ihr Produkt gemacht hatten. Etwa

über die Sozialen Netzwerke sowie über Mund-zu-Mund-Propaganda.

Ohne Plastik

Inzwischen produzieren die beiden rund 200 Liter Bundicha pro Produktionsgang. Alle zwei Wochen setzen sie neue Flüssigkeit an und füllen das fertige Getränk in die Flaschen ab. Vorausgegangen waren einige erfolglose Fermentationsversuche. «Wir haben einfach ausprobiert. Das eine und andere Mal wurde der Kombucha zu sauer», erinnert sich Hitz. Doch relativ schnell haben sie die richtige Zusammensetzung an natürlichen Zusatzstoffen und Produkten sowie die ideale Fermentierzeit gefunden.

«Wir möchten den Menschen ein Produkt anbieten, das ihnen guttut.»

Patrick Hitz
Bundicha-Produzent

Grüntee, Zucker – und Kombucha-Pilz

Kombucha ist ein besonders in Asien weit verbreitetes Gargertränk. Es entsteht durch die Fermentierung von gesüstem Tee mit dem Kombucha-Pilz. Kombucha wird eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt. Unter anderem soll der Tee die Darmfunktion verbessern, das Immunsystem aktivieren und ebenso den Stoffwechsel anregen. Dies ist allerdings nicht wissenschaftlich belegt. (red)

Beim Produzieren des Getränks legen sie grossen Wert auf Nachhaltigkeit, wie sie betonen. Unter anderem werden die Getränke in Glasflaschen abgefüllt. «Wir verzichten auf Plastik», so Vögeli. Und beim Herstellungsprozess wird auf die Pasteurisation verzichtet. «Dadurch verliert ein Produkt nämlich Inhaltsstoffe», erklärt Vögeli die Hintergründe. Schliesslich würden sie auf die Zertifizierung in Form eines Biolabels hinarbeiten.

Vögeli und Hitz haben klare Vorstellungen davon, welche Anforderungen ihr Getränk erfüllen muss. «Wir möchten den Menschen ein Produkt anbieten, das ihnen guttut», so Hitz. Der bürokratische Aufwand ist gross, wie Hitz erläutert. Das beginne bereits mit dem Erstellen einer Risikoanalyse. Seit sie für die Migros produzieren, müssen vor allem die Standards des Lebensmittel- und Hygienegesetzes sichergestellt werden. «Wir müssen sämtliche Produktionsschritte dokumentieren. Alle Abläufe müssen klar sein.» Nur so können auch die Endverbraucher den Produktionsablauf klar nachvollziehen.

Kreativität ausleben

Vögeli und Hitz sind überzeugt, dass ihr neues Produkt bei den Leuten Anklang findet. «Die Leute wollen ein gesundes Getränk.» Dennoch ist ihnen bewusst, dass es kein Produkt für alle ist, wie Hitz einräumt: «Wir produzieren schon für eine spezielle Klientel.» Bundicha ist vor allem für Personen gedacht, welche Wert auf gesunde und nachhaltige Ernährung legen.

Erhältlich ist das neue Getränk in vier verschiedenen Sorten: Neben dem Naturaroma sind auch die Aromen Johannisbeere, Ingwer und Holunder erhältlich. «Das Schöne ist, dass man seine Kreativität ausleben kann», sagt Vögeli.

INSERAT

Wohnen

für alle verteuern?

Deshalb: **NEIN** zu diesem **CO₂-Gesetz!**

HEV Schweiz, Postfach, 8032 Zürich, hev-schweiz.ch