

**Pro Helvetia lobt die Chasa Editura**

Pro Helvetia engagiert sich weiterhin fürs rätoromanische Literaturschaffen. Geld gibts künftig aber nur projektweise.

Zürich. – Gestern hat die Pro Helvetia erstmals offiziell zur Problematik rund um die Chasa Editura Rumantscha Stellung genommen. «Pro Helvetia und das Bundesamt für Kultur halten die geleistete Arbeit der Chasa Editura Rumantscha für hervorragend. Beide sind davon überzeugt, dass ein professionell geführter, unabhängiger und angemessen finanzierter Verlag für rätoromanische Publikationen notwendig ist», heisst es in einer Medienmitteilung. Die Schweizer Kulturstiftung werde den rätoromanischen Verlag weiterhin projektweise mit Druckkostenbeiträgen und rätoromanische Autoren und Autorinnen mit Werkbeiträgen unterstützen, «wenn die qualitativen und formalen Voraussetzungen erfüllt sind», schreiben die Verfasser. Dies habe Pro Helvetia mit der Lia Rumantscha und dem Kanton Graubünden so besprochen.

**Nur eine Anschubfinanzierung**

Gemäss der Pro Helvetia war bereits bei der Gründung des Verlags Chasa Editura Rumantscha klar, dass mit dem neuen Kulturförderungsgesetz des Bundes ab 2012 die Verlagsförderung von der Schweizer Kulturstiftung ans Bundesamt für Kultur übergeht. Um den Aufbau der Chasa Editura Rumantscha dennoch zu ermöglichen, habe Pro Helvetia damals angeboten, den Verlag in seiner dreijährigen Startphase «im Sinne einer Überbrückung» zu einem Drittel zu finanzieren. Aus finanziellen Gründen ist die Zukunft der Chasa Editura Rumantscha nach der dreijährigen Projektphase momentan noch ungewiss (Ausgabe vom Dienstag). (fh)

**«Schwendi»-Skihütte unter dem Hammer**

Conters. – Die in der Nähe zur Talstation der Parsenn-Schiferbahn gelegene Skihütte «Obere Schwendi» kommt schon wieder unter den Hammer. Erst im vergangenen August hatte Paul Heggen, der damalige Pächter, die Immobilie für 1,4 Millionen Franken ersteigert. Jetzt hat das Konkursamt Prättigau/Davos infolge Zahlungsverzugs des Käufers eine abermalige Versteigerung angesetzt. Die konkursamtliche Schätzung für das auch als Skihaus «Chesetta» bekannte Bergrestaurant beläuft sich auf zwei Millionen Franken. (béz)

**LEUTE**  
Lorenz Castelberg hält der Möbel Stocker AG schon seit 35 Jahren die Treue.

**Seit 40 Jahren kein Tag, an dem nicht gebacken wird**

**An Weihnachten 1972 hat in Flims ein Unternehmen den Betrieb aufgenommen, das längst zu einer Institution geworden ist: die Firma Crest mit Bäckerei, Konditorei, Confiterie und Café. Und nie stand seither die Produktion still.**

Von Jano Felice Pajarola

Flims. – Es soll Menschen geben, die wegen ihrer Mohrenköpfe extra von Zürich in die Bündner Berge reisen, in die Surselva. Nach Flims, um genau zu sein, an die Via Nova 63. Dort ist es, das Reich der Familie Meiler, seit genau 40 Jahren, «Crest» steht in Grossbuchstaben auf der Sichtbetonfront, daneben posiert der Mungg, von Anfang an das Logo der Firma, die Dorftouristiker wollten ihn nicht mehr als Wahrzeichen, also übernahm er ihn für sein neues Geschäft. 26 war er damals, Hanspeter Meiler hatte die Lehre als Konditor-Confiseur absolviert, «das oder Goldschmied, etwas Kreatives sollte es sein», sagt er, die Wahl war auf die Backstube gefallen. Dann, nach ein paar Arbeitsjahren auswärts, sollte der Plan vom eigenen Betrieb Realität werden, im eigenen Gebäude, architektonisch visionär, eine Pioniertat des Sichtbetonbaus, von den einen bewundert, von anderen als «Brötlibunker» geschmäht. Wohnungen, Café, Verkaufsladen, dazu, natürlich, die Produktionsanlage. Zu jener Zeit die modernste im ganzen Kanton.

**Die Modernität hat sich gelohnt**  
23. Dezember 1972: Die Betriebsöffnung, ein 20-köpfiges Team legt los, die Geräte laufen an, Teigteilmaschine, Gipfelrollmaschine, Gärstoppküh-



Nussbrot ist auch «Paun cun nuschs»: Für Crest-Chef Ursin Meiler ist wie schon für seinen Vater klar, dass Brote in Flims auch auf Romanisch angeschrieben sein müssen. Bilder Jano Felice Pajarola

ler, die Öfen backen auf 40 Quadratmetern Fläche, «das ist sehr viel», betont Meiler, «so hatten wir immer genug Kapazität. Und bis heute gab es nie auch nur einen einzigen Tag ohne Produktion.»

Ein Durchgang, ein Lift, es geht abwärts, ein Stockwerk unter dem Café, Ursin Meiler öffnet die Flügeltür, seit 2009 ist er, heute 33, der Betriebsleiter, Vater und Mutter Meiler haben an den Sohn übergeben. «Es hat hier Maschinen, die seit dem ersten Tag lau-

fen», erzählt er, die Modernität anno 1972 hat sich gelohnt. Auch ein Mitarbeiter ist seit 40 Jahren dabei, Bäcker Toni Gort. Zur Vormittagszeit hat die Konditor-Confiseur-Crew jene der Bäcker aber bereits abgelöst, Pralinen werden fabriziert, endlos lange Apfelstrudel vorbereitet, sie werden ungebacken tiefgekühlt, «das reicht für eine Woche», schätzt Ursin Meiler.

Die gleiche Lehre wie einst sein Vater hat er gemacht, er kennt die Backstube von Kindsbeinen an, aber «ins

gemachte Nest setzen wollte ich mich nicht», drei Jahre lang hat er selbstständig und erfolgreich eine Bar in Flims geführt, «Erfahrungen gesammelt für das Geschäftsleben». Und dieses Leben ist in der Bäckerbranche, er weiss es inzwischen, hart, «man rechnet auf den Rappen genau». Trotzdem hat der Junior Details geändert, er will nachhaltiger produzieren, will Backhilfsstoffe eliminieren, das sei auch besser für die Auszubildenden, meint er, «sie sollen ihr Metier ohne solche Stoffe beherrschen».



**Süßes Handwerk:** Im Produktionsgeschoss der Crest AG werden unter anderem auch verschiedenste Pralinen hergestellt – hier mit Eierlikör-Füllung.

**Offene Backstube für Frühaufsteher**

Zu ihrem 40-Jahr-Jubiläum veranstaltet die Flimser Firma Crest verschiedene Anlässe. In der Nacht von Freitag auf Samstag, 19. Januar, stehen von 2 bis 4 Uhr die Türen der Backstube für Besucher offen; den Brotbäckern kann bei ihrer Arbeit über die Schulter geblickt werden. Im Februar wird jeden Samstag an einem Strassenstand «live» gebacken. Und auch eine Attraktion für die Jüngsten ist eingeplant: Am Mittwoch, 6. März, ab 13.30 Uhr werden Kinder ab fünf Jahren in die Handwerkskunst der Bäcker, Konditoren und Confiseure eingeführt. (jfp)

**Alein 40 Brot- und Brötliorten**  
Zurück im Café. Vater Meiler nennt Zahlen: In den Boomjahren 48 Angestellte, heute noch 25. 80 Lehrlinge in den 40 Jahren. Das Sortiment: seit den Siebzigern um 80 Prozent erweitert, allein 40 Brot- und Brötliorten finden sich mittlerweile darin. Es wird Hausschokolade produziert, in sieben Geschmacksrichtungen, «früher hätte ich das nie gedacht», sagt Hanspeter Meiler. Noch immer werden, wie seit jeher, Gastrobetriebe und Wiederverkäufer beliefert, seltener als einst allerdings, billige Tiefkühlprodukte kosten Kunden. In die Lücke springt der Take-away im Laden, eine Neuerung aus jüngerer Zeit, das Business ändert sich. Aber es gibt Dinge, die bleiben. Die bleiben müssen. Dinge wie diese Mohrenköpfe, zu geniessen an der Via Nova 63, Flims, Surselva.

ANZEIGE



**50%  
RABATT**

**Angebot des Tages:  
Wellnesstag im Bad Alvaneu mit  
Schwefelquelle, nur CHF 15.-  
anstatt CHF 30.-**

Gutschein kaufen auf [deal.suedostschweiz.ch](http://deal.suedostschweiz.ch) oder bei Südostschweiz Publicitas AG Chur und einlösen im Bad Alvaneu.

Dieses Inserat gilt nicht als Gutschein

**DEAL.SÜDOSTSCHWEIZ.CH**  
mein Regionalportal.