



Aktuelles

der Freisinnig-Demokratischen Partei der Stadt Chur

Mai 2010 | Nr. 1



Impressum

FDP Stadt Chur | www.fdp-chur.ch
Redaktion: Josy Künzler (jk)
Kontaktadresse für Ideen und Anregungen:
info@fdp-chur.ch

Rezeptfrei

In der Politik braucht es Rezepte, aber es braucht keine Rezepte. Diese Aussage klingt widersprüchlich. Sie ist es aber nicht, denn jede Politikerin und jeder Politiker muss sich Gedanken machen, wie und welche politischen Ziele angestrebt werden sollen. Sie und er dürfen sich jedoch nicht stur am eigenen Programm festklammern. Wie in der Gastronomie bestimmt letztendlich der Gast (Volk), ob ihm ein vorgesetztes Gericht schmeckt oder nicht. Wünsche und Anliegen der Bevölkerung sind permanent zu prüfen und in das eigene politische Agieren aufzunehmen, sofern sie mit den grundlegenden Zielsetzungen übereinstimmen. Wie ein Küchenchef dürfen auch die Politikerin und der Politiker nicht jedem Trend nachspringen. Der individuelle Charakter, der sich am Ganzen orientiert, darf nicht verloren gehen. Der Gast soll wissen und sich darauf verlassen können, welche Speisen für ihn zubereitet werden. Das Gasthaus FDP ist liberal. Die Freiheit des Einzelnen bildet Basis für unsere Gesellschaft, wobei diese Freiheit seine Grenze findet, wenn verfassungsmässige Grundprinzipien tangiert werden. Die FDP setzt sich für eine gute Lebensqualität unserer Bevölkerung ein. Die einzelnen Exponenten sollen klare und mutige Aussagen machen und sich für ihre Ideen einsetzen. Nicht jedes Gericht muss deshalb vorgängig auf die Massentauglichkeit geprüft werden. Vielmehr hat es den Qualitätsansprüchen des Einzelnen und der Partei zu genügen.

Die FDP-Küchenbrigade hat in den letzten vier Jahren eindrücklich bewiesen, dass die von ihr kreierten Gerichte Anklang finden und von den Gästen gut aufgenommen werden. Sie arbeitet gut und konstruktiv zusammen, beachtet die Anliegen der Bevölkerung, ohne jedoch in Populismus zu verfallen. Unsere hervorragende Crew hat es verdient, wiedergewählt und erweitert zu werden.

*An Guata wünscht
Thomas Casanova, Präsident FDP Chur*

Der Grosse Rat – viele Rezepte – viele Zutaten

Der Grosse Rat übt nach Verfassung, unter Wahrung der Volksrechte, die oberste Gewalt im Staat aus und setzt sich deshalb aus 120 Spitzenköchen zusammen. Zur Umsetzung seiner Produkte bestehen fünf Profiköche, welche dafür zuständig sind, alles umzusetzen, was die 120 Spitzenköche, die selbst nur noch Rezepte schreiben, alles kochen wollen. Zu diesen Profiköchen gehört auch der sympathische freisinnige Regierungsrat Martin Schmid, der sich mit viel Engagement um die Kasse des Kantons kümmert. Einige der Spitzenköche verwechseln gelegentlich Salz und Zucker. Die Freisinnigen sind spezialisiert auf Fitnessteller und sorgen dafür, dass die Gäste nicht zu fettige und zu schwere Speisen erhalten, so etwa bei der letzten Revision des Steuergesetzes. Alle vier Jahre erlassen die 120 Grossköche sog. übergeordnete strategische Leitsätze, welche von den fünf

Profiköchen zu befolgen sind. In diesem Jahr steht die Zubereitung der beiden folgenden Speisen an: Tourismusfinanzierung und Strukturreform. Die Tourismusfinanzierung hat zum Ziel, mehr Gäste nach Graubünden zu bringen, weil diese im Durchschnitt nur noch halb so lange hierbleiben, wie noch vor wenigen Jahren. Dabei soll die Strukturbereinigung von fast 90 Kurvereinen zu einigen wenigen Tourismusdestinationen und Regionen finanziert und das Marketing ausgebaut werden. Bei der staatlichen Strukturreform geht es darum, die Staatsebenen zu straffen und die Anzahl Gemeinden von heute 180 auf rund zwei Drittel zu reduzieren. Dazu brauchen wir mutige Köche mit Visionen!

Christian Rathgeb
Standespräsident



Lieblingsrezepte der FDP Chur

jk. Rezepte haben die Bündner Parteien natürlich alle auf Lager. Nicht immer sind sie bekömmlich und/oder treffen den Geschmack der Wählerinnen und Wähler. Oder den Geschmack der anderen Parteien, welche einem Rezept im Parlament zum guten Gelingen verhelfen könnten.

So werden in den Kommissionen und Debatten noch neue Zutaten hinzugefügt, andere weggelassen, noch ein bisschen Wasser nachgegossen, wieder eingekocht und am Ende schmeckts dann besser, einfach anders – oder eben gar nicht mehr.

Die Kandidatinnen und Kandidaten der FDP Chur, welche gerne (wieder) im Grossen Rat Einsitz nehmen würden, verraten Ihnen deshalb auf den folgenden Seiten ihre Rezepte (für Lieblingsgerichte und/oder Familienausflüge), die garantiert gelingen und gefallen – über alle Parteigrenzen hinweg.

Die Kandidatin und Kandidaten für den Grossen Rat



Vera Stiffler Churer Fleischorte

Wenig Zeit und Gewohnheit zum Kochen? Ein einfaches Rezept, das immer gut ankommt? Gästen aus nah und fern Freude bereiten? Einfach einzukaufen und schnell zubereitet? Sieht schön aus und macht sogar ungelerten Köchen Spass? Dann ist die Churer Fleischorte auf amerikanische Art genau das Richtige für Sie! Das Rezept ist ideal für Leute, welche den Umgang mit dem Kochlöffel nicht so gewohnt sind und

etwas Churerisches servieren möchten. Der eine oder andere Gast kennt das Rezept meist aus seiner Jugend und somit ist auch für lustigen Gesprächsstoff gesorgt. Und falls es Resten gibt, kann man sie auch noch 2 bis 3 Tage später kalt, zum Beispiel bei einem Wander- oder Bike-Picknick, essen.

(Das Rezept finden Sie unter www.fdp-chur.ch)



Bruno W. Claus Bündner Lamm

Im Freundeskreis serviere ich gerne Bündner Lamm. Die Lammkeule lasse ich schon vom Metzger entbeinen und binden. Daheim würze ich das Fleisch mit Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl, Meersalz und Pfeffer, bevor ich es in einem Bräter in ein Bett aus geschälten und grob geschnittenen Rüebli setze. Den Backofen habe ich bereits vorher auf 180° vorgeheizt. Ich schiebe das Lamm in den Ofen und lasse es etwa eine bis anderthalb Stunden garen. Sobald das Fleisch und die Rüebli gut angebräunt sind, giesse ich seitlich etwas Bouillon zu. Während der ganzen Garzeit kontrolliere ich ab und zu, ob noch Flüssigkeit vorhan-

den ist. Falls nötig, giesse ich weitere Bouillon nach. Nach Ende der Garzeit nehme ich die Keule heraus und stelle sie warm. Den Bratensatz im Bräter löse ich nun mit etwas Brühe und passiere die Flüssigkeit durch ein Sieb. Die Sauce wird aufgekocht, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und nachher zum Lamm gereicht. Als Beilage sind Frühlingskartoffeln (geviertelt, mit Olivenöl bepinselt im Ofen gebacken) ideal. Ein Rucolasalat mit Tomaten und ein schlichtes Zitronensorbet runden das Menü perfekt ab. (Das ausführliche Rezept finden Sie unter www.fdp-chur.ch)



Jann Hartmann Mein Rezept für Churer Wanderungen

Chur ist das perfekte Wanderparadies und bietet sowohl für den gemütlichen Spaziergänger wie auch für den Alpinisten eine Vielzahl von Möglichkeiten. Chur ist der ideale Ausgangspunkt für Rundwanderungen zwischen Calanda, Dreibündenstein, Stätzerhorn, Churer Joch, Montalin, Fühöräli, Mittenberg, Rote Platte und Fürstenwald. Zwei meiner Lieblingswanderungen möchte ich Ihnen gerne verraten.

Chur – Haldenstein – Felsberg – Chur

Der Weg zwischen Haldenstein und Felsberg führt durch den «Schiesshang» des Calandas. Obwohl nur wenige Höhenmeter zu bewältigen sind, bietet dieser

Weg eine wunderschöne Aussicht auf unsere Stadt. Auch mit Kinderwagen machbar.

Chur – Churer Rheintal (bis evtl. Herrschaft)

Diese wunderschöne Weitwanderung führt durch den Fürstenwald und die Allmeind nach Trimmis, weiter gehts via Molinära und die Ochsenweide nach Zizers und Igis. Wer noch nicht genug hat, wandert via Schloss Marschlins und Ganda zum Bahnhof Malans. Dank der guten Bus- und Bahnverbindung für die Rückkehr nach Chur kann die Wanderung beliebig weit führen. In der Politik gehe ich es gleich an wie beim Wandern: Mit Ausdauer gelangt man ans Ziel.



Ruedi Kunz Rezept für einen gelungenen Familienausflug

Man nehme eine beliebige Anzahl ausgeschlafener Kinder ab fünf Jahren, packe den Rucksack mit Wurst (Achtung: Anzahl und Grösse der Wurst genau der Anzahl Kinder anpassen), Brot, gerecht teilbare Schokolade und Getränke und marschiere zum Bahnhof Chur. Von dort mit dem Arosabähnli nach Arosa. Angekommen in Arosa zuerst hinunter Richtung Stausee, wo die noch

schmale Plessur überquert wird, dann hinauf Richtung Medergen mit Halt und Verpflegung. Derart gestärkt geht es weiter ums Wangegg zur Chüpferalp und dann vor herrlicher Bergkulisse nach Sapün. Eine Rast im gemütlichen Heimeli ist dort unbedingt zu empfehlen. Dann auf breiterem Weg hinunter nach Langwies, wo die Arosabahn alle wieder heil nach Chur zurückbringt.

Die Kandidatin und Kandidaten für den Grossen Rat



Urs Marti

Mein Lieblingsrezept für entspannende Tage

An einem entspannten Morgen lasse ich mir viel Zeit fürs Aufstehen und geniesse es, mit Zeit und Weile den Tag zu starten.

Sehr empfehlenswert ist ein Morgenbummel durch unsere schöne Altstadt. Man kennt sich, man grüsst sich, und auf einem Platz im Freien geniesst man einen Espresso.

Gegen Mittag ist eine kleine Velotour genau das Richtige. Unter einer Stunde erreicht man Mittenberg oder Schöneck und kann einen tollen Blick auf Stadt und die Umgebung werfen. Am Nachmittag wieder zu Hause,

empfehle ich eine Schüssel meines Lieblingsdesserts aus Erdbeeren, Vanillecrème und Zwieback, welches auf dem Balkon oder – falls vorhanden – im Garten zu geniessen ist.

Am Abend bietet sich mir in Chur eine Vielzahl von Möglichkeiten. Sei es Kino, ein Drink in einer Bar oder auch ein angenehmer Abend im Restaurant. Ich kann alles empfehlen. Am besten, man geht nach Lust und Laune auch einfach zu Fuss in die Stadt. Tolle Leute trifft man in Chur immer!

(Das Rezept finden Sie unter www.fdp-chur.ch)



Christian Rathgeb

Mein persönliches Rezept

Mein Motto als Präsident der FDP Graubünden lautete FDP – Freude an der Politik! So starte ich jeden Morgen spätestens um 05.00 Uhr in den Tag und freue mich erstmal auf mein Frühstück, ohne das bei mir rein gar nichts läuft! Haferflocken, Hirseflocken, Schokoladepulver, Honig, Früchte je nach Saison und leicht temperierte Milch sind unerlässlich. Hinzu kommen, je nach Einkauf, den ich – ehrlich gesagt – nicht selbst tätige, noch Nüsse. Die Zusammensetzung ist gleich

wie im Grossen Rat. Die Haferflocken sind mit der FDP-Fraktion vergleichbar. Ohne sie ist nämlich das ganze Müesli nichts; die Flocken legen die Grundlage für die übrigen Zutaten und bilden mit diesen zusammen ein feines geniessbares Ganzes. Übrigens beim Frühstück immer dabei sind Block und Kugelschreiber. Bis nach dem Frühstück ist die Pendenzenliste voll und der Tag kann beginnen. Dieses Rezept kann ich Ihnen nur empfehlen!

Die Kandidatin und Kandidaten für die Grossrats-Stellvertretungen



Regina Kindschi

Grossmutter's Maccaroni auf kretische Art

Für 6 Personen: 500 g Maccaroni (Penne rigati), 2 rote Peperoni, 2 grüne Peperoni, 2 gelbe Peperoni, 2 Zwiebeln, 1 grosse Knoblauchzehe, 150 g Zucchetti in Würfel geschnitten, 100 g Tomaten in Würfel geschnitten, 2 Tassen Olivenöl, 2 Tassen Parmesan gerieben, Salz und Pfeffer.

Teigwaren al dente kochen und mit kaltem Wasser abspülen, anschliessend gut abtropfen lassen. Gehackte Zwiebel im Olivenöl andünsten, die in Streifen ge-

schnittenen Peperoni und den Knoblauch dazugeben und anbraten. Zucchetti und Tomaten begeben und zugedeckt Wasser ziehen lassen. Deckel entfernen und Wasser verdunsten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teigwaren in einer Bratpfanne mit Olivenöl anbraten. Gemüse begeben und mit Parmesan gut vermischen. Kann als vegetarische Platte genossen werden, passt aber genauso gut zu gegrilltem Fisch. An Guata!



Hans Martin Meuli

Mein Lieblingsgericht? Natürlich Mamas Hirschpfeffer mit Preiselbeeren, Kartoffelstock, Rotkraut sowie eingelegten Zwetschgen. Das Hirschfleisch stammt aus der heimischen Jagd und wird jeweils im Herbst in der Spezialitäten-Metzg Strub in Splügen eingekauft. Anschliessend wird es zu Hause eingelegt in Rotwein, Gemüse und Gewürze und danach in Portionen abge-

füllt und tiefgekühlt. Die Zwetschgen gewinnen wir aus dem elterlichen Bongert. Dieses Essen ist für mich jeweils ein Genuss, da es mit Leidenschaft und Freude zubereitet wird. Auf die Bündner Politik übertragen heisst dies, das zu machen, was uns einzigartig macht und nicht kopierbar ist – mit Leidenschaft, Freude und einem gesunden Menschenverstand.



Simon Schwegler

Einfache Lösungen machen mich glücklich – das gilt auch im Kulinarischen.

Der Tomaten-Schafkäse-Gratin, ein Familiengericht, hat es mir ganz besonders angetan:

1 Kilo Tomaten und 800 Gramm Schafkäse in Scheiben schneiden und in einer Gratinschale in Reihen stellen. Wenn Resten übrig bleiben, kann man diese klein hacken und mit Zwiebeln, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian zu einer Paste vermischen und über den

Gratin streichen. Ansonsten kann man die Zwiebeln und die Gewürze direkt darüberstreuen.

Die Schale für 20 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten heissen Ofen schieben – fertig! Zum Familienritual ist schon im frühen Kindesalter geworden, die ölige Schale mit Brot auszureiben, diesen Tipp möchte ich Ihnen nicht vorenthalten.

Nach dem Kindesalter hat sich dann als Begleiter zum Mahl noch ein guter Weisswein eingebürgert.

KMU-Initiative

KMU stärken – Bürokratie und Reglementierung abbauen

Die von der «FDP. Die Liberalen Graubünden» vorgesehene Verfassungsinitiative zur Förderung von Klein- und Mittelbetrieben will in Art. 84. folgenden Absatz 4 neu in der Kantonsverfassung verankern: «Sie treffen Massnahmen, um die Regeldichte und administrative Belastung für Unternehmen, insbesondere für die kleinen und mittleren Unternehmungen (KMU), so gering wie möglich zu halten.»

Gegen Bürokratie, Reglementierung und Papierkrieg

KMU – als die wichtigste Stütze der Bündner Wirtschaft – sind von Bürokratie und Papierkrieg zu entlasten. Das stärkt die Wettbewerbsfähigkeit und schafft neue Ar-

beitsplätze. Weiter sollen neue, belastende Regulierungen von den KMU abgewendet werden. Die Beseitigung von bestehenden Belastungen will man zielstrebig angehen. Auch wird das Kürzel «KMU» als Sammelbegriff für kleine und mittlere Unternehmungen erstmals in der Kantonsverfassung verankert. Die Initiative will eine Verwaltung, die sich KMU-freundlich verhält und festigt zudem ein verbindliches und andauerndes Vorgehen.

Auftrag an die Politik

Die Politik erhält somit einen klaren und unmissverständlichen Auftrag: Wir wollen im Kanton gute Rahmenbedingungen für KMU. Die Initiative verlangt von Regierung und Grosse Rat, dass sie sich dafür einsetzen, so beispielsweise auch gegenüber dem Bund

und den Gemeinden. Heute werden KMU immer wieder mit neuen Vorschriften belastet, die viel Arbeit verursachen und dem wirtschaftlichen Erfolg in keiner Weise dienen. In wirtschaftlich schwierigen Zeiten wird der Ruf nach verstärkter Regulierung wach. Dies ist für KMU schädlich!

FDP Chur sammelt Unterschriften

Die FDP Chur ist von der Wichtigkeit dieser Initiative überzeugt. Deshalb werden die Kandidierenden für die Kreiswahlen an verschiedenen Standorten in der Stadt Chur noch bis Ende Mai Unterschriften sammeln. Dabei sind wir auf Ihre Unterstützung angewiesen. Mit Ihrer Unterschrift zeigen auch Sie, dass Ihnen der Arbeitsort Graubünden wichtig ist. (Jann Hartmann)

Thomas Casanova ist neuer Präsident der FDP Chur



Die FDP der Stadt Chur hat einen neuen Präsidenten. Jann Hartmann, welcher der Ortspartei drei Jahre lang vorstand, hat an der Generalversammlung vom vergangenen Dienstag das Amt aus familiären und beruflichen Gründen abgegeben. An seine Stelle wurde Thomas Casanova gewählt.

Thomas Casanova ist in der Bündner Politik kein Unbekannter. Der 52-Jährige war zwischen 1997 und 2006 Grossrat der FDP für den Kreis Chur, zwischen 2000 und 2003 war er deren Fraktionschef. Casanova arbeitet als selbständiger Rechtsanwalt und ist Kantonaler Datenschutzbeauftragter. Er verfügt über eine grosse politische Erfahrung und

konnte seine Führungsstärke unter anderem als Präsident von Chur Tourismus und der Jugendmusik Chur unter Beweis stellen. An der Generalversammlung der FDP Chur wurde der zweifache Familienvater einstimmig und mit grossem Applaus zum Nachfolger von Jann Hartmann gewählt. Hartmann stand der Partei in den vergangenen drei Jahren vor, will sich nun aber vermehrt seiner Familie sowie seiner Tätigkeit als Grossrat widmen. Ein weiterer Beweggrund für seine Demission war auch, dass er das Präsidium des Ausschusses für Wirtschaft und Abgaben der FDP Graubünden übernommen hat.

(Thomas Hobi)

Auf zur Wahl!

Geschätzte Wählerinnen, geschätzte Wähler

Die Kreis- und Regierungsratswahlen 2010 finden in einem veränderten politischen Umfeld statt. Es buhlen mehr Kandidierende als in den vorangegangenen Wahlen um die 5 Regierungsratssitze und die 20 Grossratsmandate und deren Stellvertreter in Chur.

Die FDP Chur freut sich, dass sie auf ein junges, dynamisches aber auch schon etabliertes Team zählen kann. Neben den 5 initiativen bisherigen Grossräten kandidiert neu Vera Stiffler. Als Stellvertreter stehen Regina Kindschi, Hans Martin Meuli und Simon Schwegler zur Wahl.

Unterstützen Sie bitte mit Ihrer Wahl die verlässliche und faire Politik fernab von parteipolitischen Spielereien – wählen Sie alle Kandidierenden der FDP, die sich mit Freude für Chur und Graubünden einsetzen werden!

(Martin Studer, Präsident der Wahlkommission)



STIMMZETTEL
für die
Kreiswahlen 2010
Sonntag, den 13. Juni 2010

Wahl von 20 Abgeordneten in den Grossen Rat:

1. Vera Stiffler
2. Bruno W. Claus
3. Jann Hartmann
4. Rudolf Kunz
5. Urs Marti
6. Christian Rathgeb
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____



STIMMZETTEL
für die
Kreiswahlen 2010
Sonntag, den 13. Juni 2010

Wahl von 10 Grossrats-Stellvertretern oder Stellvertreterinnen:

1. Regina Kindschi
2. Hans Martin Meuli
3. Simon Schwegler
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

Die Personen müssen eindeutig bezeichnet sein.