

LAAX

## Beliebter Literaturwettbewerb

So manches Kind und mancher Jugendliche mag ein nervöses Kribbeln im Bauch verspürt haben. Als die Lia Rumantscha Surselva am Sonntag die Preisträger der Wettbewerbe Plema d'aur (Goldene Feder) und Miur romantscha (Romanische Maus) bekannt gab, war der Raum des Sprach-, Kultur- und Bildungszentrum Surselva in Laax bis auf den letzten Platz gefüllt.

Mit dem Wettbewerb Goldene Feder sollen Romanischsprachige aller Alterskategorien dazu motiviert werden, sich mit der geschriebenen Sprache zu beschäftigen. Dies erfreut sich grosser Beliebtheit. Heuer – an der 13. Ausführung des Wettbewerbs – wurden 185 Texte verschiedenster Literatursparten eingereicht. Eine fachmännische

Jury hatte die Arbeiten unabhängig voneinander rangiert und bewertet. Die Beurteilung fiel laut der Juroren zuweilen nicht leicht, fast alle Arbeiten seien als «sehr interessant» erachtet worden. Einzig in der Kategorie D – für Schreiberlinge älter als 17 Jahre – wurde dieses Jahr kein Preis vergeben, da die eingereichten Texte den Anforderungskriterien für eine Goldene Feder nicht genügten. Vier der literarischen Versuche dieser Kategorie haben aber trotzdem Eingang in das Büchlein Plema d'aur 2008 gefunden, wo neben den Texten der Preisträger auch weitere Schreibtalente publiziert werden.

Den Preis für die beste romanische Homepage erhielt dieses Jahr der Verein Pro Sagogn. (pd/sn)

**Rangierung: Kategorie A (Kinder 7–9 Jahre):** 1. Giulia Del Zotto, Ruschein; 2.



Die Preisträger zusammen mit Martin Mathiuet, Leiter der Lia Rumantscha Surselva (ganz links). (Bild Sarah Nigg)

Nico-Alessandro Mognetti, Rabius; 3. Linus Pfiffner, Sedrun. **Kategorie B (Kinder 10–12 Jahre):** 1. Tanja Derungs, Castriß; 2. Angela Nay, Vella; 3. Jana Berther, Camischolas. **Kategorie C (Jugendliche**

**13–16 Jahre):** 1. Aurel Tschärner, Savognin; 2. Anna Durschei, Vuorz; 3. Matea Steier, Savognin. **Kategorie E (romanische Websites):** 1. www.prosagogn.ch 2. www.breil.ch 3. www.disentis.ch und www.tujetsch.ch

### VORAUSSICHT

## Quintinò spielt für das Museum Regional Surselva

Der Gönnerverein des Museum Regional Surselva (MRS) organisiert traditionellerweise Ende November einen Benefizanlass. Das Konzert am frühen Sonntagabend ist jeweils eine gute Gelegenheit, sich mit musikalischer Energie für die kommende Woche zu versorgen und gleichzeitig etwas Gutes zu tun.

Bestens für diese Zwecke geeignet ist laut einer Medienmitteilung das diesjährige Ensemble Quintinò. Zusammen mit der Sängerin Martina Hug haben die fünf Instrumentalisten unter dem Titel «Rosinen



Das Ensemble hat ein vielfältiges Programm unter dem Titel «Rosinen und Mandeln» kreiert. (Bild zVg)

und Mandeln» ein Programm erarbeitet, das in seiner Vielfalt an einen Markt erinnert – in Krakau, Palermo, Paris oder Buenos Aires. Das Spektrum der Stimmungen reicht von Melancholie bis Lebensfreude pur. Mit Martina Hug auf der Bühne stehen Michel Estermann, Gitarre, Guido Decurtins, Akkordeon, Augustin Maissen, Kontrabass, Andriu Maissen, Schlagzeug, und Fredy Manser. (pd)

Sonntag, 23. November, 17 Uhr, Aula der Oberstufe Ilanz. Kein Vorverkauf, Türöffnung um 16 Uhr.

### MARKTINFORMATION

## Vakuumiergeräte für Wildbret

Die Firma Ge.vac Schweiz mit Sitz in Chur präsentiert anlässlich des Andreamarktes in Chur – heute und morgen jeweils ab 9 Uhr – sowie am Ilanzer Adventsmarkt vom 29. November von 9 bis 19 Uhr die neuen und einzigartigen Allvac-Vakuumiersysteme.

Mit der Jagd wird eines der wertvollsten Lebensmittel gewonnen, schreibt die Firma. Wildfleisch sei

aber – ebenso wie anderes Fleisch – nicht nur ein hochwertiges, sondern auch ein leicht verderbliches Lebensmittel. Der Umgang damit erfordere Sachkenntnis und ein fundiertes Hygienebewusstsein.

Wildfleisch sei eher cholesterinarm und habe einen sehr geringen Fettanteil. Es sei zarter als das Fleisch der landwirtschaftlichen Nutztiere und sehr reich an Ei-

weiss. Sein Proteingehalt übertrifft zudem den des Fleisches der Schlachttiere. Damit alle Vorteile auch optimal zum Tragen kämen, müsse Verarbeitern und Jägern das entsprechende Werkzeug zur Verfügung gestellt werden. Die Allvac-Vakuumiergeräte würden die erforderlichen Hygienevorschriften für alle Lebensmittel in Bezug auf Verlängerung der Haltbarkeit,

sei es im Kühlschrank oder in der Gefriertruhe, erfüllen. Die dazu verwendeten goffrierten Vakuumbbeutel erfüllten die Forderung von 105 mµ. Keine versteckten Haarrisse, kein Gefrierbrand; sie vakuumierten bis 0,98 bar. Durch den Entzug von Sauerstoff entstehe keine Oxydation, und die Haltbarkeit verlängere sich ausserordentlich. (pd)