

«BISCH FIT» IN DER KINDERKRIPPE PURZELBAUM

Im Rahmen der kantonalen Gesundheitsförderung «Bisch fit» und «Purzelbaum bewegt» bot die Kinderkrippe in Valbella kürzlich einen Spieltag an. Die Krippenkinder konnten zusammen mit ihren Eltern die verschiedenen Materialien und Geräte ausprobieren. Grosser Beliebtheit erfreute sich der Bikeparcours mit Steilwandkurve, Wippe, Dreieck und Wurzelpartie. Die kleineren Kinder fuhren unermüdlich mit den «like a bikes», die grösseren mit ihren Tretvelos durch den Parcours. Auf dem grossen Trampolin hüpfen, rollten und übten die Kinder ihre Standfestigkeit auf dem schwingenden Trampolinboden. Die Slackline war dann schon eine riesige Herausforderung und nach mehreren Versuchen «ruhte» sich der Seiltänzer auf der Waldschaukel aus. Ohne dass die Kinder angeleitet wurden, übten sie das Gleichgewicht zu halten, Werfen und Zielen, Geschicklichkeit und Geschwindigkeit. Die Kinder halfen sich auch untereinander bei schwierigeren Aufgaben und manch ein Kind wurde

plötzlich mutiger – Bewegung macht eben Mut und stärkt das Selbstvertrauen. Krippenleiterin Petra Simonet führte die Eltern durch die seit August 2019 erweiterten und neu eingerichteten Räume und informierte sie über das neue Bildungskonzept, bei dem den Kindern täglich ein



Am Spieltag in der Kinderkrippe Purzelbaum in Valbella konnten die Kinder verschiedene Materialien und Geräte ausprobieren.
Bild zVg

freies Angebot in der Werkstatt, im Bewegungs- und Musikatelier, in der Babyoase, im Malatelier sowie im Spielzimmer zur Verfügung steht. Die Leitung und das Team legen grossen Wert auf ein vielseitiges und dem Bedürfnis des Kindes angepasstes Spielangebot unter dem Leitmotto: das Kind stets im Vordergrund und aufmerksam begleitet.

Die Kinderkrippe Purzelbaum in Valbella beteiligt sich seit Oktober 2012 am kantonalen Projekt «Purzelbaum bewegt». Dieses bringt Schwung und Bewegung in den Krippenalltag drinnen und draussen und legt Wert auf eine gesunde, abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung.

ALPKÄSE – TRADITION, KULINARIK, HANDWERK

mm. Alpkäse verbindet Tradition, Kulinarik und Handwerk wie kein anderes Nahrungsmittel. Seit der Römerzeit wird Rhätischer

(Alp-)Käse hergestellt und somit die Milch haltbar gemacht. Dank der besonderen Futtergrundlage für das Milchvieh sowie

der handwerklichen Produktionsmethode erhält der Alpkäse seinen besonderen Geschmack.

Bereits zum zwanzigsten Mal findet am heutigen Freitag, 20. September, die jährliche Bündner Alpkäseprämierung in der Bündner Arena in Cazis statt. Der Alpkäse, welcher während des diesjährigen Alp-sommers auf den Bündner Sennalpen produziert wurde, wird degustiert, taxiert und prämiert. Die Fachjury besteht aus Vertreterinnen und Vertretern der Land- und Milchwirtschaft sowie Politik und Gastronomie.

Die Ziele der Bündner Alpkäseprämierung sind unter anderem, die Qualität des einheimischen Alpkäses nachhaltig zu steigern und den Stellenwert des Alpkäses zu fördern. Zudem soll der Anlass ein Ort der Begegnung und des Austausches für Alppersonal und Alppinteressierte sein.



2017 wurde der milde Alpkäse von Martin Dobler (Alpkäserei Parpan) an der kantonalen Alpkäseprämierung mit Gold ausgezeichnet.
Bild Nicole Trucksess

Taxation des Alpkäses von 17 bis 20 Uhr, Verkündigung der Resultate um 22 Uhr. Für das leibliche Wohl sorgen Tom Solèr und sein Bergbeizer-Team in der Festwirtschaft (für alle Besucherinnen und Besucher ab 16 Uhr geöffnet). Ab 20.30 Uhr Unterhaltung mit «Starke Mander». Es werden Senninnen und Sennen von rund 90 Alpen sowie rund 500 Besucherinnen und Besucher erwartet.