

# EINE KINDERKRIPPE FÜR DAS ALBULATAL

Der Verein Kibe Laibella eröffnet Mitte August 2023 im Schulhaus in Surava eine Kinderkrippe für Kinder im Alter von 3 Monaten bis zum Kindergarteneintritt

no. Die Kinderkrippe «Capriola» (italienisch: Purzelbaum) wird an drei Tagen pro Woche (Montag, Dienstag und Freitag) geöffnet sein. Hier haben auch Kindergartenkinder die Möglichkeit, an den drei Krippentagen den Mittagstisch sowie die Nachmittagsbetreuung zu besuchen. Die Krippenleitung für die Kinderkrippe Capriola wird Petra Simonet übernehmen, die bereits seit mehreren Jahren die Kinderkrippe Purzelbaum in Valbella führt. Die neue Kinderkrippe Capriola gehört

ebenfalls zum Verein Kibe Laibella. Dieser bietet seit mehr als zehn Jahren familienergänzende Betreuung für Kinder in der Region Albula an. Dazu gehören die Kinderkrippe Purzelbaum in Valbella, der Mittagstisch und die Schüler- und Ferienbetreuung in Lenzerheide sowie die Kinderkrippe Canorta Tgimirola (romänisch: Purzelbaum) in Savognin. Die Grundlage für die Realisierung der neuen Kinderkrippe im Albulatal wird durch die finanzielle Unterstützung der beiden Ge-



Mitte August öffnet die neue Kinderkrippe im Schulhaus in Surava. Bild Johannes Fredheim

meinden Albula/Alvra und Bergün/Filisur sichergestellt. Dieser weitere Standort bietet dem Verein Kibe Laibella die Möglichkeit, den Mitarbeitenden auch Stellen anzubieten, die auf mehrere Standorte verteilt sind und dadurch verschiedene Pensen abdecken können.

Mehr Informationen zum Verein Kibe Laibella unter [www.laibella.ch](http://www.laibella.ch)

## VEGGIE IST EN VOGUE

Die vegetarische Küche ist bunt, vielseitig und lecker. Fleischlos glücklich wird man auch im «La Vatga»: Das Pilzragout à la Stroganoff ist einfach, deftig und cremig. Ein Eintopf mit Raffinesse.



Wussten Sie, dass ein Veggie-Tag pro Woche 50 Kilogramm Co<sub>2</sub> pro Jahr und Person einspart? Die Zahlen animieren, die leckere, vegetarische Variante des russischen Klassikers Boeuf Stroganoff zu testen. Erstmals erwähnt wurde das Gericht 1871. 20 Jahre später wurde es an einem Pariser Kochwettbewerb vorgestellt und eroberte fortan die Welt. Die Kombination von deftig und säuerlich hebt sich von den üblichen, eher süsslichen Sahneseucen ab. Beim Pilzragout à la Stroganoff kommen verschiedene Pilze zum Einsatz; Shiitake bringen den vollmundigen Geschmack, Austernpilze und Kräuter-Seitlinge erinnern an Fleisch, Eierschwämme bringen einen leckeren Pfiff und schlussendlich machen Champignons die Masse aus. Eine kleine Geschmacksexplosion von unglaublicher Frische ist die Sauce: Angebratene

Schalotten, Sauerrahm sowie Essiggurken werden mit Senf, Essig und Zitronensaft abgeschmeckt. Zu diesem delikaten Ragout gehört klassisch Reis serviert. Dieser Genuss lässt sich vom 13. bis 18. Februar im Ess-Atelier «La Vatga» aufgeben. Täglich von Dienstag bis Samstag zwischen 12 und 14 Uhr – alternativ für kleines Budget als Gericht-to-go.

Alle One-Pot-Gerichte in der laufenden Wintersaison lassen sich unter [www.lavatga.ch](http://www.lavatga.ch) entdecken.

Anzeige



**LAVATGA**  
restaurant@lavatga.ch  
T 081 515 07 07  
[www.lavatga.ch](http://www.lavatga.ch)

**Öffnungszeiten**  
Mittag 12 – 14 Uhr  
Abend 17 – 22 Uhr

Beachten Sie unsere  
Ruhezeiten unter  
[www.lavatga.ch](http://www.lavatga.ch).