

Engadiner Post

POSTA LADINA

Amthliches Publikationsorgan der Region Maloja und der Gemeinden Sils, Silvaplana, St. Moritz, Celerina, Pontresina, Samedan, Bever, La Punt Chamuesch, Madulain, Zuoz, S-chanf, Zernez und Scuol. Informationsmedium der Regionen Bergell, Oberengadin, Engiadina Bassa, Samnau und Val Müstair.

In eigener Sache Heute zum Thema Energie – die Kinderseite «vu Chind, per iffants». Kinder ergründen Fragen und berichten aus ihrem Blickwinkel. **Seite 11**



b **blog.engadin.online**
«Warum die EP/PL doch einen Auslandteil hat»

NEUER BLOG!

Kolumne Geheimnisse zementieren Freundschaften, verführen aber auch dazu, sie auszuplaudern. Wer Stillschweigen bewahren kann, gewinnt jedoch weit mehr als das Vertrauen des Gesprächspartners. **Seite 16**

Power Food made in Bregaglia



Gefriergetrocknete Produkte aus der Manufaktur Vitto. Sie sind federleicht und eine hochwertige Nahrung für unterwegs. Foto: Christian Speck/www.formzone.ch



Mitgestalten und vorantreiben

Am Freitag hat die Flughafenkonferenz in St. Moritz getagt. Gemeinsam mit der INFRA, mit Nutzern und Interessengruppen, soll nun das Projekt Regionalflughafen Samedan vermehrt in die Ausgestaltung miteinzubeziehen. Es soll bis im April konsolidiert und mehrheitsfähig vorliegen.

JON DUSCHLETTA

Die Flughafenkonferenz der Infrastrukturunternehmung Regionalflughafen Samedan (INFRA) hat unter der Leitung des Tagespräsidenten Christian Brantschen am Freitag beschlossen, die verschiedenen Interessengruppen rund um das Entwicklungsprojekt Regionalflughafen Samedan vermehrt in die Ausgestaltung miteinzubeziehen.

Als grösster Streitpunkt hat sich in letzter Zeit das Ausmass des Projekts erwiesen. Darin eingeschlossen sind Fragen rund um das Bauvolumen und die daraus resultierenden Kosten oder auch die geplanten Funktionen von Hangar und Terminal. Eine Anhörung der Interessengruppen habe laut Brantschen gezeigt, «dass die Betreiberin, die Nutzergruppen des Flughafens sowie die politischen Parteien für eine Diskussion und allenfalls Anpassung der Projektdefinition verstärkt einbezogen werden müssen». Das schreibt die Flughafenkonferenz in einer Mitteilung. Ziel sei ein mehrheitsfähiges, kostenmässig und betriebswirtschaftlich vertretbares Entwicklungsprojekt und am Schluss ein entsprechender Flugplatz.

Wenn von Power Food, auf deutsch «Kraftnahrung» die Rede ist, denken wohl viele zuerst an, mit künstlichen Geschmacksstoffen angereicherte, staubtrockene Getreideriegel, die man zur Überbrückung eines Hungerasts hinunterwürgt. Unter Verabreichung eines ebenfalls einen Vitalitätsschub versprechenden künstlich schmeckenden Energiedrinks lässt sich die Erstickungsgefahr bei dieser Nahrungsaufnahme zwar vermindern, zu einem kulinarischen Erlebnis wird sie deshalb noch lange nicht. Doch Power Food kann auch in einer anderen, den Gaumen schmeichelnden Form daherkommen und aus einer schmackhaften wie gesunden Mahlzeit mit naturbelassenen Früchten und Gemüsen erster Güte bestehen.

Möglich macht das seit einem Jahr ein kleiner Gewerbetrieb, der frische Rohstoffe aus dem Bergell und Graubünden gefriergetrocknet. Dank dieser Verarbeitungsmethode bleiben Vitamine und Spurenelemente weitestgehend erhalten. Zudem führt der Wasserentzug bei der Lyophilisierung zu einem vergleichsweise geringen Gewicht der Endprodukte. Diese Eigenschaft macht eine Buchweizenpasta oder eine Portion Himbeeren zu einem idealen Reisebegleiter.

Vor allem Sportler und Sportlerinnen, die bei ihrem Gepäck auf jedes überflüssige Gramm verzichten möchten,

müssen von dieser hochwertigen Trekking-Nahrung nicht überzeugt werden. Hergestellt wird sie in Vicosoprano in der Manufaktur Vitto GmbH von Monika Müller, die sich in der früheren Poststelle eingemietet hat. Im Einfrauentrieb werden seit einem Jahr beste Zutaten von Hand zu High Tech Food verarbeitet. Dank der Leidenschaft und der Experimentierfreude der Kleingewerlerin dürften Sortiment und Nachfrage anwachsen. (mcj) **Seite 3**

Landwirtschaftliches Experiment

Sils Welche Nutzpflanzen wachsen im alpinen Hochtal Engadin? Ist es möglich, in der Talebene Ackerbau zu betreiben und Weizen, Roggen oder Mais in grösserem Umfang anzubauen? Letztes Jahr hat der Silser Biobauer Gusti Clalüna mit seiner Frau einen Versuch gestartet, der auf drei Jahre ausgelegt ist. Im zweiten Jahr des Experiments ist die Roggenernte nicht gut ausgefallen, sehr zufriedenstellend war aber die Gersternte im September. (mcj) **Seite 7**

Gute Nachrichten zum Jahresende

St. Moritz Am Donnerstagabend tagte der Gemeinderat. Mit guten Nachrichten wartete Gemeindepräsident Christian Jott Jenny gleich zu Beginn auf: Die Gemeinde St. Moritz freut sich über einen Ertragsüberschuss von 11,7 Millionen Franken im Jahr 2022 und liegt somit 11,3 Millionen über dem prognostizierten Überschuss. Zudem wurde über die Energiesparmassnahmen informiert: Die Weihnachtsbeleuchtung wird bereits am 15. Januar abgeschaltet, die Winterbeleuchtung Ende Februar. Von einer kompletten Abschaltung der Beleuchtung sehe der Vorstand aber ab, denn das sei das falsche Zeichen, so Reto Matossi. Zudem komme wieder ein Gemeindeführungstab zum Einsatz, welcher Notfallpläne hinsichtlich der drohenden Energiemangellage erarbeitet. (dk) **Seite 5**

Annetta Ganzoni vo in pensiuin

Archiv svizzer da litteratura L'Archiv svizzer da litteratura (ASL) cuntertegnä ün u l'oter s-chazi litterer. Quist'instituziun a Berna ramassa nempe daspö passa 30 ans ils relasch ed archivs dad auturas ed autuors chi vivan e lavuran in Svizra. Da chatter sun tal ASL traunter oter manuscrits, chartas, notizhas, fotografias da divers autuors ed auturas rumauntschas. Düraunt 25 ans e la romanista Annetta Ganzoni da Berna/Schlarigna steda collavuratura scientifica al ASL – ed ella d'eira responsabla tar quist archiv per la collecziun rumauntscha e parzielmaing eir per la part taliauna. A la fin october vo ella in pensiuin, motiv avuonda per ün'intervista pü vasta. Ils archivs rumauntschas chüraun in avegnir la sociolinguista Claudia Cathomas da Glion/Berna. (fmr/dat) **Pagina 8**

1,2 millions francs per cuntinuar

Scuol Raduond 30 milliuns francs sto investir il cumün da Scuol ils prossem 20 ons illa sanaziun ed i'l mantegniment da l'infrastructura turistica dal Bogn Engiadina Scuol (BES), da Trü, Quadras e Gurlaina. E qual sainza cha quist'infrastructura vain plü attractiva. Perquai esa previs da realisar ün prosem proget da generaziun cun ingrondir il BES cun ün bogn da famiglia, cun realisar ün lö d'inscunter attractiv süin l'areal da Trü e cun ün masterplan Gurlaina. Düraun ils ultim duos ons sun gnüdas analisadas üna vainchina da variantas, trais da quellas dessan augmantar l'attractivita turistica da Scuol e da tout la regiun. Per cuntinuar cul proget sto decider il suveran a regard ün credit da planisaziun dad 1,2 milliuns francs in occasiun da la radunanza da preventiun in december. (nba) **Pagina 9**

Länger schlafen dank Zeitumstellung



Seite 16 Foto: Daniel Zaugg



Einblick in die Manufaktur (von oben links nach unten rechts): Monika Müller mit einigen gefriergetrockneten, in Plastikbeuteln verpackten Gemüsen. Schon im Eingangsbereich wird man von vielversprechenden Produkten empfangen. Wird auch in Handarbeit erledigt: Das Vakuumieren der Buchweizenpasta. Klein, aber das Herz des Verarbeitungsprozesses: Der Gefriertrockner. Fotos: Marie-Claire Jur

Vitto oder Feines aus dem Bergell

In Vicosoprano gibt es seit einem Jahr eine kleine innovative Manufaktur. Monika Müller bietet in ihrer Vitto GmbH naturbelassene Produkte an, darunter gefriergetrockneten Trekking-Proviant. Federleicht und nährstoffreich könnte dieser selbstgefertigte Hightech Food bald ein Verkaufsschlager werden.

MARIE-CLAIRE JUR

An gewissen Postauto-Haltestellen gibt es Überraschendes zu entdecken. In Vicosoprano beispielsweise. In den Räumlichkeiten der ehemaligen Poststelle hat sich die Manufaktur Vitto GmbH eingenistet, wie die Beschriftung auf der gläsernen Eingangstür anzeigt. Wer eintritt, erblickt als Erstes auf Regalen links und rechts durchsichtige Glasflaschen mit farbigen Flüssigkeiten sowie Einmachgläser mit Fruchtschnitzern drin. Dann weitet sich der Raum, in dem etliche Metalltische mit darunter eingereihten Pfannen sowie Gerätschaften zu erblicken sind: Nur ein paar Sekunden steht man allein da und schon kommt eine Person mit bräunlicher Schürze und Kopfbedeckung um die Ecke geschossen: Monika Müller ist die Hausherrin hier und verschwindet alsbald mit der Jacke des Gastes in der Garderobe. Es ist hell in dieser Küche und es riecht – nach nichts.

Wer des Italienischen mächtig ist, weiss, dass «Vitto» Kost oder Verpflegung bedeutet. Zwar werden in dieser kleinen Manufaktur auch mal Lebensmittel blanchiert, doch hauptsächlich werden sie gefriergetrocknet. Jetzt im Herbst ist im Einfrauenbetrieb nicht so viel los wie im Frühling und

Sommer, wenn verschiedenste Früchte und Gemüse geerntet und hier verarbeitet werden. An diesem Nachmittag liefert einzig Bio-Bauer Giacomo Waltensbül aus Montaccio zwei Säcke Kartoffeln der Sorte Bellavita an. Monika Müller verarbeitet nur hochklassige Lebensmittel, die aus der Region oder aus Graubünden kommen. «Regional kommt vor Bio. Nicht jeder Landwirt peilt das Bio-Label an. Wichtig sind mir Qualität und Frische», betont sie. Beeren baut sie gleich selbst in ihren Gärten in Soglio und Castasegna an, wenn diese nicht ausreichen, bezieht sie sie aus dem nahen Puschlav, genau so wie Äpfel, Birnen und Nüsse. Das Buchweizenmehl für die Pasta wurde in der Scartazzini-Mühle in Promontogno gemahlen. Auch die unterschiedlichen Gemüse stammen alle aus der nahen Umgebung.

Federleicht, platzsparend, hochwertig

Aus den Lebensmitteln wird High-Tech Food. Natürlich werden die frischen Zutaten zuerst gereinigt, gerüstet und zugeschnitten. Doch sie werden nicht gleich zubereitet und sofort verzehrt. Vielmehr durchlaufen sie einen

Lyophilisierungsprozess. Bei der Gefrier Trocknung verlieren sie rund Fünf Sechstel ihres ursprünglichen Gewichts und sind danach ohne Konservierungsstoffe haltbar. Abgepackt in Portionenbeutel macht sie das zum idealen Proviant für all diejenigen, die nicht viel Platz in ihrem Gepäck haben und dessen Gewicht begrenzen wollen. Der neuste Hit, den Monika Müller kreiert hat, ist die Trekking Linie: Beispielsweise Buchweizenpasta und Porridge für unterwegs. Nährstoffreiche Nahrung für Wanderer, Alpinisten und Biker. Auch Segler haben diese geschmackvolle, kalorische wie vitaminreiche Verpflegung für sich entdeckt.

Die in biologisch abbaubaren Portionsbeuteln abgepackten Gerichte sind federleicht. Mit kochendem Wasser ange macht, können sie nach rund zehnmütigen Ziehen im Beutel selbst verzehrt werden.

Erfahrung im olfaktiven Sektor

«Das Lyophilisieren war lange Zeit eine Sache für industrielle Betriebe mit grossen Anlagen», erzählt Müller. Erst seit wenigen Jahren gäbe es auf dem Markt auch kleinere Geräte, die sich für eine Manufaktur wie die ihre eignen. Darin sah Müller ihre Chance. Die studierte Facility Managerin (Hauswirtschaftsfachfrau im weitesten Sinn) hatte früher schon zur Finanzierung ihrer Ausbildung zusammen mit einer Kollegin einen Catering-Service aufgebaut und betrieben. Erfahrung im Umgang mit der Zubereitung von Lebensmitteln gewann sie unter anderem auch im Bergell, wo sie mit ihrem Mann Christian Speck das Hotel Palazzo Salis in Soglio führte und während vier Jahren das Küchenzepter schwang. «Das Olfaktive Element beim Kochen, das Kombinieren von verschiedenen Geschmäckern und Konsistenzen, das Experimentieren mit Nahrungsmitteln hat mich schon immer fasziniert». Auch der Arbeit mit den Händen war die praktisch Veranlagte immer zugetan. Kraft ihrer Ausbildung und ihrer Interessen hat sie sich aber auch schon vermehrt mit verschiedensten Prozessen und Entwicklungsstrategien in Unternehmen auseinandergesetzt. Dass sie vor einem Jahr auf die Karte neuartiges High Tech Food setzte, erstaunt deshalb nicht.

Gefriergetrocknet heisst feintunen

Während Monika Müller mit einer Schöpfkelle von Hand gefriergetrocknete Buchweizenpasta, die mit verschiedensten Gemüsepartikeln angereichert ist, aus einem grossen Plastikbecken in kleine Portionenbeutel abfüllt und abwägt, sinniert sie über den Verarbeitungsprozess: «Gemäss Studien bleiben beim Gefrier Trocknen zwischen 92 und 95 Prozent der Vitamine und

Spurenelemente erhalten. Es handelt sich also um eine sehr schonende Methode, aber simpel ist sie nicht». Der Prozess müsse an jedes zu verarbeitende Lebensmittel angepasst werden, dabei spielen der jeweilige Wassergehalt und die Konsistenz mit. Seit einem Jahr ist Müller am Experimentieren und Austarieren. «Ich lerne immer noch dazu», bemerkt sie. Zehn Buchweizenpasta-Beutel sind inzwischen abgefüllt. Müller wendet sich den frisch angelieferten Kartoffeln zu, wäscht einen Teil der Ladung unter fließendem Wasser und befüllt damit portionenweise eine Schneidemaschine. In dieser werden die ganzen Knollen samt Schale zu kleinen Würfeln zerkleinert. Diese blanchiert Müller alsbald in einer grossen Pfanne mit kochendem Wasser und siebt sie ab. Sobald sie abgekühlt sind, werden sie bei minus 30 Grad schock gefroren werden und landen anschliessend im Freezer. Bis sie dann zeitnah auf den Schubladen des Gefrier Trockners verteilt und zu einem Snack verarbeitet werden, der gesünder und aromareicher als gängige Pommies Chips ist.

Geschmacksoffenbarung

A propos Geschmack: ein kleines Mästerchen muss genügen, um aufzuzeigen, wie geschmackvoll dieser High Tech Food ist. Die gereichte gefriergetrocknete Himbeere verschwindet im Mund. Das federleichte Ding schmeckt zuerst nach gar nichts. Erst mit zunehmender Einspeichelung wird die Frucht schwerer, kann in ihrer Konsistenz mit der Zunge abgetastet werden und setzt nach und nach ihr Aroma frei. Herrlich! Schmeckt fast wie eine frisch gepflückte Himbeere!

Vertrieb und Businessplan

Wie finden die Vitto-Produkte zu ihren Kunden? Vieles Bestellungen erfolgen online und werden per Post verschickt. Wichtig bei der Kommunikation von (neuen) Produkten ist auch die eigene Homepage. Müller

baut zudem auf ihre Stammkundschaft und ihr Netzwerk aus ihrer Catering- und Hotellerie-Zeit. Hier und da stecken auch Postauto-Touristen ihre Nase durch die Eingangstür und kaufen vor Ort ein. Einige Einheimische sowie Hoteliers aus der Region beziehen ebenfalls die handgefertigten Delikatessen. Nicht nur Trekking-Nahrung bietet Monika Müller an, auch verschiedenste Sirupsorten sind im Angebot. Ein Verkaufsschlager ist ihr hausgemachtes Nougat Myrtillus, das gefriergetrocknete Heidelbeeren und schwarze Holunderbeeren enthält, mit leicht gerösteten Baumnüssen und Bergeller Honig angereichert und mit einer dünnen Fondant-Schicht ummantelt ist. «Ich hatte nie vor, aus diesem kleinen Betrieb eine Firma mit 50 Mitarbeitenden zu machen», sagt die innovative Unternehmerin. «Aber ich möchte einfach von meiner Arbeit leben können. Derzeit ist dies erst in Ansätzen möglich, schliesslich gilt es, die angeschafften Geräte zu amortisieren». Doch aufgrund der steigenden Nachfrage könnte der point of even bald geschafft sein. Müller ist im Gespräch mit Ausrüstern im Sportbereich, die ein Interesse an einer Zusammenarbeit bekundet haben. Sie gibt sich nicht der Illusion hin, dass sie nur mit Kunden aus dem Bergell und Südbünden überleben könnte, dafür sei dieser Markt einfach zu klein. «Aber es wäre schön, wenn die Nachfrage aus der Nähe zunehmen würde und die Wertschöpfung möglichst im Tal gehalten werden könnte...». Aktuell verarbeitet sie 1200 Kilo Früchte und Gemüse zu 200 Kilo Gefriergut in einem Jahr. Es dürfte noch etwas mehr werden. Jedenfalls hält Monika Müller aktuell Ausschau nach mehr Ackerland, wo sie noch weitere teils exotische Früchte anbauen möchte. Oder anbauen lassen könnte, wenn sich eine geeignete Person findet, die diesen Teil der Produktion übernehmen will.

www.vitto.ch