

GKB gewinnt Auszeichnung

Die Graubündner Kantonalbank (GKB) erhält erneut den Award «Best Recruiter Schweiz». Die Auszeichnung stützt sich laut einer Mitteilung auf die grösste Recruiting-Studie mit über 400 getesteten Arbeitgebern in der Schweiz und Liechtenstein. In der Branche Banken und Finanzdienstleistung schaffte es die GKB zum dritten Mal auf Platz 1. In der Gesamtwertung aller untersuchten Schweizer Unternehmen erreicht die GKB das zweitbeste Ergebnis, wie es weiter heisst. Der internationale Career-Verlag untersuchte zum siebten Mal Personalmarketing und Recruiting-Qualität von Unternehmen in der Schweiz, Liechtenstein, Deutschland und Österreich. (red)

INSERAT



MAKE-UP COLLECTION HERBST 2020 IT'S «TIME TO PLAY»

Freuen Sie sich auf die neuen Farben und Texturen der La Biosthetique Collection. Es ist eine Kollektion der Möglichkeiten, so grenzenlos – wie die Lust am Spiel. Zarte Augen und intensive Lippen sind im Trend! Ein Farbschimmer in Taube umschmeichelt die Augen, während die Nägel nudefarben glänzen. Neugierig ...? Währenddessen Sie sich Ihre Haare verschönern lassen, zeigen wir Ihnen auch die neuen Trendfarben. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren. Wir freuen uns auf Sie.

haar oase
hair & beauty
Tittwiesenstrasse 55
7000 Chur
Tel. 081 284 24 30
www.haaroase.ch

Pratvals hängende Gärten

Ein Gemüsebauer aus dem Domleschg ist auf die verrückte Idee gekommen, Melonen anzubauen. Feinschmecker am Churer Wochenmarkt und die Bündner Spitzengastronomie freuts.

von Benjamin Repolusk

Als «Spinner» bezeichnet sich Marcel Foffa, Bio-Gemüsebauer aus Pratval im Domleschg. Wer sonst würde auf die Idee kommen, inmitten der Bündner Alpen auf 700 Höhenmetern Melonen anzubauen? «Wir wollten einfach mal etwas anderes ausprobieren», sagen Foffa und sein Geschäftspartner Mathias Riedi, die vor dem Start des Melonenprojekts ausschliesslich als Gemüsebauern wirkten.

Ertrag bescheiden, Qualität spitze

Was danach folgte, waren Jahre des Experimentierens und Tüftelns. «Wir haben die verschiedensten Anbaumethoden ausprobiert», so Foffa. Dabei sind er und Riedi zu einer Erkenntnis gelangt, die die Melonenzucht auf 700 Metern Höhe seither noch exotischer gestaltet: «Wir sind dazu übergegangen, die Melonen aufzuhängen.» Diejenige Hälfte einer Melone, die normalerweise auf dem Boden aufliegt, werde weniger von der Sonne beschienen. Folglich schmecke sie weniger süss. «Der Ertrag ist mit dieser Methode eher bescheiden, die Qualität des Produkts jedoch spitze», so Foffa. Je nach Saison ernten die Biobauern zwischen 500 und 600 Kilogramm der saftigen Früchte.

Das Aufhängen der Früchte ist nicht der einzige Faktor, der den Ertrag schmälert: Pro Staude lassen die Melonengärtner nur etwa zwei bis drei Früchte reifen. Die übrigen werden frühzeitig rausgeschnitten. «Damit die verbleibenden Melonen die



Getüftelt: Die Gemüsebauer hängen die Melonen auf. Der Ertrag ist damit zwar kleiner, die Qualität aber besser.

Pressebild

ganze Nährstoffladung und den vollen Schub Süsse abbekommen», erklärt Foffa.

Liebling der Spitzengastronomie

Von der hohen Qualität des Produkts zeugen auch die Bestellungen zahlreicher Spitzenköche, die Foffa regelmässig ins Haus flattern. Seit einigen Jahren sei man auf dem Schirm von Haubenlokalen und renommierten Küchenchefs aus der Region. Andreas Caminada, Sven Wassmer, Rebecca Clopath – um nur einige zu nennen – schwören auf die Pratvaler Melonen. «Ein bekannter Spitzenkoch hat mir gerade letztes verraten, er habe noch

gar nie so eine gute Melone gegessen», berichtet Foffa stolz. Und: «Unsere Qualität ist einmalig.»

Der Exot am Wochenmarkt

Kultiviert werden auf dem Pratvaler Hof hauptsächlich Früchte aus der Familie der Zuckermelone. Vor etwa fünf Jahren startete Foffa dann einen ersten Versuch mit Wassermelonen. Die Ergebnisse hätten ihn damals noch nicht ganz zufriedengestellt. Heuer sei die Wassermelonenzucht wiederaufgenommen worden – mit tollen Resultaten, wie Foffa ausführt: «Wir konnten unsere Wassermelonen heuer erstmals am Churer Wochen-

markt anbieten. Das Feedback der Kunden war grossartig.»

Überhaupt komme man mit den Bündner Bio-Melonen auch bei den Einzelverbrauchern gut an. Zumindest bei denjenigen, die den zusätzlichen Franken für ein wirklich gutes Produkt aufbringen wollen und können. «Ein Angebot im Detailhandel hat mich letztes stutzig gemacht: Eine ganze Wassermelone für 80 Rappen. Damit wäre hierzulande wahrscheinlich nicht mal das Giesswasser bezahlt», sinniert Foffa. «Klar, können wir unsere Melonen nicht für einen Franken pro Stück verkaufen. Doch die Kunden sind bereit, für so ein feines Produkt etwas tiefer in die Tasche zu greifen.»

Überdies werden die biologisch produzierten Früchte – im Gegensatz zur handelsüblichen Melone – reif geerntet und haben nur kurze Transportwege hinter sich, wenn sie auf den Bündner Tellern landen.

Der neueste Streich: Chayote

«Ein grosses Geschäft machen wir mit den Melonen zwar nicht, aber es macht uns riesigen Spass», sagt Foffa und erzählt gleich von seinem neuen Projekt: Die findigen Gärtner wollen Chayote in den Bündner Alpen kultivieren. Eine Frucht aus der Familie der Kürbisgewächse, die vor allem in subtropischen und tropischen Ländern verbreitet ist.

Dass Letzteres kein Hindernis, sondern eher Ansporn für die innovativen Pratvaler Bauern ist, muss seit der Erfolgsgeschichte der Alpen-Melonen wohl nicht mehr erwähnt werden.

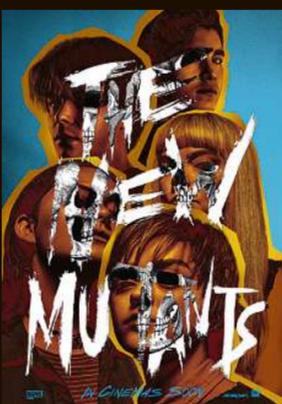
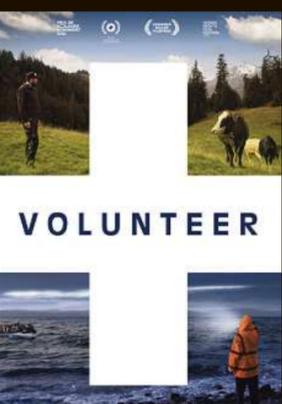
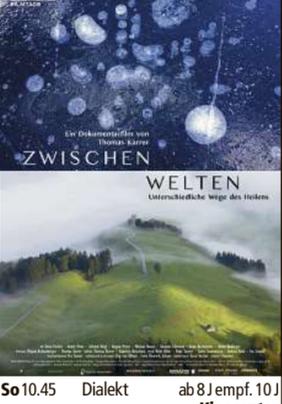
INSERAT

KINOCENTER

www.kinochur.ch

Radio Südostschweiz täglich 15.50Uhr
Platzreservierung Kinocenter: 081 258 32 32 Apollo: 081 258 34 34

KINOAPOLLO

| | | | | | |
|---|--|--|--|---|---|
|  <p>Fr 20.00 Deutsch Sa 15.00, 20.30 ab 12 J empf. 14 J So 15.30, 18.30 Kinocenter</p> |  <p>Vorpremiere Deutsch So 10.30 ab 6 J Kinocenter</p> |  <p>Fr 21.00 Deutsch Sa 18.00, 21.00 ab 16 J So 19.30 Kinocenter</p> |  <p>Fr 20.30 Deutsch Sa 15.30, 21.15 ab 12 J So 13.00, 19.00 Kinocenter Fr 17.30 Deutsch ab 12 J Kino Apollo</p> |  <p>So 11.00 Deutsch ab 12 J Kinocenter</p> |  <p>Sa 13.00 Deutsch ab 6 J Kinocenter So 12.00 Deutsch ab 6 J Kino Apollo</p> |
|  <p>Fr 17.30 Deutsch ab 12 J Kinocenter Sa 18.30 Deutsch ab 12 J So 17.00 Kino Apollo</p> |  <p>Fr 21.15 Kino Apollo Lokale Premiere: «Mama Rosa» von Dejan Barac Swiss Shorts - Neue Kurzfilme aus der Schweiz Carte Blanche - Locarno Film Festival Take me to the Moon</p> |  <p>Fr 18.15 Deutsch ab 6 J Sa 16.00, So 15.45 Kinocenter</p> |  <p>Fr 18.00 E/d ab 10 J Sa 18.45 D So 16.15 E/d Kinocenter</p> |  <p>So 10.45 Dialekt ab 8 J empf. 10 J Kinocenter Fr 15.00 Dialekt ab 8 J empf. 10 J Kino Apollo</p> |  <p>Voranzeige Arthouse Poln/d ab 16 J Di 18.00 Kinocenter</p> |

Jugendschutz: Unbegleitet dürfen Jugendliche unter 16 Jahren und Kinder im Rahmen des festgelegten Zutrittsalters Filmvorführungen besuchen, die bis spätestens 21.00 Uhr beendet sind. In Begleitung Erwachsener dürfen sie alle Filmvorführungen besuchen, falls sie das festgelegte Zutrittsalter nicht um mehr als 2 Jahre unterschreiten. Die Verantwortung für die Einhaltung der Altersbestimmungen liegt bei der Begleitperson.

weiter im Programm... Scoob! • Pinocchio • I Still Believe • Samsam • Takeover – Voll Vertauscht • Schwesterlein