

# La carotta da bio n'è anc betg spaletschada

Bio Grischun giavischa dapli bio sin ils tagliers da las mensas grischunas

ANDREAS CADONAU/FMR

**■ Bio Grischun tschertga gastronomia collectiva grischuna pronta da cussinar cun products da bio. Demussà interess ha enfin uss il Spital chantunal a Cuira. La prontadad da betg sulet producir bio sin prada ed en stallas grischunas, mabain era d'elavurar bio en las mensas è anc detg modest.** Tar il spital chantunal a Cuira han ins bain confermà la prontadad da sa fatschentar cun la durabladad en cushima. Cun augmentar la cumpart da mangiativas producidas en la vischinanza e sche pussaivel tenor las premissas da Bio-Suisse. La pleddadra dal spital ha ditg ch'il concept vegni pir elavurà uschia ch'ins na sappia anc betg communitgar detags.

La gestiunaria da Bio Grischun, *Bernadette Arpagaus*, ha expligtà ch'il potenzial da cuschinas collectivas saja avant maun en il Grischun. Ella ha numnà mensas publicas sco las cuschinas da scolas ed instituziuns socialas ed auter. Diversas interpresas grischunas spisgentan medemamain lur personal cun trægas da l'atgna cushima. «Bio Grischun vul ch'il chantun Grischun na saja betg mo davanttier tar la producziun da bio, mabain ch'ils products vegnian era elavurads en las cuschinas grischunas».

## Decisiuns da surengiu

Tar la gastronomia collectiva na decida per regla betg il chef ni la scheffa en cushima, mabain ils purtaders da las instituziuns ni la gestiun da la firma davart la durabladad sin il taglier. Per quel motiv tschertga Bio Grischun la collavuraziun cun firmas ed instituziuns. «Il chantun Argovia, per exempl, ha definì ina strategia che pertutga la durabladad en las cuschinas publicas», ha Bernadette Arpagaus ditg. Ina strategia che manca al



**Bler potenzial per dapli bio en cushima regia en la gastronomia collectiva. Bio Grischun vul persvader firmas ed instituziuns publicas da sa fatschentar pli consequent cun durabladad sin il taglier.**

FOTO GRISCHUN VACANZAS

**«Bio Grischun vul ch'il chantun Grischun na saja betg mo davanttier tar la producziun da bio, mabain ch'ils products vegnian era elavurads en las cuschinas grischunas»**

Bernadette Arpagaus,  
gestiunaria da Bio Grischun

da manchia.» Ed il cuschiniers manegian ch'ils products pre elavurads da bio na sajan betg sin il martgà.

## Bler da l'agen manaschi

Dad ina situaziun privilegiada ha il directur dal Plantahof, *Peter Küchler*, discurrì en connex cun la cushima da sia scola. Ina cushima che na spisgenta betg sulet scolares e scolars dal Plantahof. Numerusas participantas e participants da curs, scuntradas e radunanzas laschan gustar il gentar da la cushima dal center da scolaziun. «Circa 80 procent da las mangiativas servidas en la mensa dal Plantahof derivan da l'agen manaschi puril.» E tar l'agen manaschi puril quinta Peter Küchler era ils legums furnids dal bain puril da la praschun a Realta. «Quai che pertutga la cumpart da mangiativas da bio en nossa cushima essan nus sin buna via». Peter Küchler ha per exempl menziunà la plipart da la charn che deriva da l'agen manaschi. «Uschè lunsch sco pussaivel cumpra il Plantahof las mangiativas d'ordaifer en qualitat da bio ed en Svizra».

## Manaschi d'exempel

Peter Küchler è conscient da la responsabladad e funcziun d'exempel dad in center da cussegliaziun e scolaziun agrara dad in chantun che posseda ina cumpart da manaschis da bio da sur 60 procent. L'atgna viticoltura producescha da nov il vin tenor las prescripziuns da Bio-Suisse. «Per il manaschi puril a Realta cun la producziun da verdura è in studi da realisabladad pendenta che duai mussar la via a la producziun ecologica.»

Che la verdura dal bain da Realta vegniss producida en qualitat da bio, beneventass era Bernadette Arpagaus. «La dumonda per verdura da bio è gronda». Uschia ch'ella spera che la studia da realisabladad na restia betg sulet in document per l'archiv.