



In Tschlin ist das ganze Dorf auf Bio eingestellt

Seit zehn Jahren vereint Bun Tschlin Betriebe und Dienstleister, die den Biogedanken leben. Dieses Jahr ist die innovative Idee aus dem Unterengadiner Dorf für den Bio-Grischun-Preis nominiert.

von **Susanne Turra**

Bun Di, sagt der Fuchs. Aber der schlaue Hase antwortet: Bun Tschlin! Denn während man sich anderenorts gute Nacht sagt, wachsen in Tschlin die pfiffigsten Ideen heran». So steht es unter www.buntschlin.ch geschrieben. Und das tönt doch schon mal vielversprechend. Genau genommen ist die Idee von Bun Tschlin vor zehn Jahren entstanden. Mittlerweile sind über 30 Biobetriebe und Dienstleister unter diesem Gütesiegel vereint. Dass Tschlin vor zwei Jahren mit Ramosch zur Gemeinde Valsot fusioniert ist, spielt dabei überhaupt keine Rolle. Im Gegenteil. Seither sind einfach noch einige Bio-Produzenten aus Ramosch dazugekommen. Für den naturnahen Auftritt ist Bun Tschlin just in seinem Jubiläumsjahr für den Bio-Grischun-Preis 2015 nominiert worden.

Es begann mit der Brauerei

«Damals haben die Leute im Dorf beschlossen, etwas Neues und Innovatives zu machen», erzählt Georg Häfner, Präsident des Vereins Bun Tschlin, gegenüber der «Südostschweiz». Und so hat alles mit einer Brauerei begon-

nen. In der Bieraria Tschlin unter dem Logo Biera Engiadinaisa brauten die Tschliner also erst mal ihr eigenes Bier im Dorf. Nach und nach gesellten sich weitere Bio-Produzenten und Dienstleister zu diesem Label, bis schliesslich das Gütesiegel Bun Tschlin entstanden ist. Dem Verein steht eine sechsköpfige Kommission vor. In seiner Funktion als Treuhänder ist Häfner selber als Dienstleister bei Bun Tschlin mit dabei. Auch Ferienwohnungen werden im Dorf unter dem Label Bun Tschlin angeboten. «So bekommen die Gäste gleich eine gute Einstellung zu den einheimischen Bio-Produkten», betont Häfner. Das gelte natürlich auch für die Einheimischen selbst, so der Präsident. «Auch ich esse gerne Tschliner Käse.»

Am Zürcher Sechseläuten dabei

Bier, Käse, Milch, auch Schaf- und Ziegenmilch, Eier, Gemüse, Fleisch, Salsiz, Apfelessig, Honig, Konfitüre, Likör, feinste Kräuter, Filztaschen, Möbel. Dies und noch vieles mehr wird unter dem Gütesiegel Bun Tschlin angeboten. Als Dienstleister bieten sich – nebst dem Treuhänder – unter anderem auch Dorfladen, Whisky Bar, Hotel, Restaurant, Café, Camping, Coif-

feur, Museum und Kulturzentrum an. Weiter gibt der Verein zweimal jährlich eine Werbezeitung heraus und nimmt an verschiedenen Aktivitäten teil. Übrigens ist Bun Tschlin dieses Jahr im April sogar beim Zürcher Sechseläuten mit von der Partie (Ausgabe von gestern). «Wir sind als Gastgemeinde eingeladen worden, um unsere Ideen zu präsentieren», verrät Häfner nicht ohne Stolz. Und, der Präsident freut sich über die Nomination zum diesjährigen Bio-Grischun-Preis. «Wenn wir gewinnen würden, das wäre schon was», meint er abschliessend. «Das gäbe dann natürlich den perfekten Auftritt in Zürich.»

www.buntschlin.ch

30

Biobetriebe

und **Dienstleister** sind unter dem Gütesiegel Bun Tschlin vereint.

Datum: 05.02.2015

Hauptausgabe

Die Südostschweiz
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 33'654
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 47'304 mm²



Grosse Auswahl: Das Label Bun Tschlin umfasst verschiedenste Produkte. Bild David Bühler

Bio-Grischun-Preis 2015

Am **Donnerstag, 12. Februar**, wird in Landquart zum elften Mal der **Bio-Grischun-Preis** verliehen. Mit dem Preis werden Personen oder Institutionen ausgezeichnet, die sich durch ihr Engagement und ihre ausserordentliche Leistung für die **Entwicklung des biologischen Landbaus** im Kanton Graubünden verdient gemacht haben. Die Preissumme beträgt – analog zur Jahreszahl – genau 2015 Franken. In einer dreiteiligen Serie stellt die «Südostschweiz» die für den diesjährigen Preis nominierten Betriebe und Personen vor. (st)