



Bündner Bauer
7408 Cazis
081/ 254 20 00
www.buendnerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'369
Erscheinungsweise: 47x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 6
Fläche: 63'019 mm²

Bio Grischun Bio-Grischun-Preis 2016 geht an «Las Sorts» in Filisur

Vergangenen Freitag wurde an der Generalversammlung von Bio Grischun der diesjährige Bio-Grischun-Preis vergeben. Sabina und Marcel Heinrich aus Filisur wurden für den Erfolg im Bergkartoffelanbau auf ihrem Biohof «Las Sorts» geehrt.

Aus drei nominierten Anwärtern auf den diesjährigen Bio-Grischun-Preis wählte die Jury einen klaren Favoriten aus. Erwin Vincenz aus Vella, aber auch der Plantahof mit seiner neuen Bioproduktelinie hatten Chancen auf den mit 2016 Franken dotierten Preis. Als Vertreterin der Jury gratulierte Valérie Cavin letztendlich Sabina und Marcel Heinrich vom Biohof «Las Sorts» zum Sieg. Martina Fehr, Chefredaktorin «Südostschweiz», hielt die Laudatio auf die Preisträger, denen auch der

Spitzengastronom Freddy Christandl angehört.

Nicht in den gleichen Topf

Vor gut 15 Jahren übernahmen Heinrichs als junge Familie den elterlichen Betrieb in Filisur. Marcel Heinrich erinnerte sich, als er vor 14 Jahren einmal Biokartoffeln geliefert habe, die im gleichen Kochtopf landeten wie die konventionell angebauten und importierten Knollen. Das war für ihn ein Schlüsselerlebnis und Grund zum Han-



Biobauern Sabina und Marcel Heinrich gewinnen zusammen mit Spitzengastronom Freddy Christandl den Bio-Grischun-Preis 2016. (Foto: R.Schilling)



Kartoffelernte

(Foto: Silvan Müller)

deln. Inzwischen sind die von ihnen beliebten Gastronomen aufgeklärt und zu Multiplikatoren der «Bergkartoffeln aus dem Albulatal» und deren Sortenvielfalt geworden. Mit dem sogenannten «Kartoffeltaxi» gelangen die edlen Knollen vom Lager zu den Endkunden und das nachhaltig ohne zusätzliche Transporte. Mit Christandl wurde die Vermarktung speziell zu den Gastronomen vorangetrieben. Nach einem Wochenendausflug ans Patatifest 2006 auf «Las Sorts» reiste er mit Säcken verschiedenster Kartoffelsorten in sein damaliges Restaurant zurück. Es gäbe zwar zahlreiche Zubereitungsarten von Kartoffeln, aber deren Sorten spielten ausser fest und mehlig kochend keine grosse Rolle, erklärte der Branchenkenner. Mittlerweile nennt er sich Genuss-trainer und gibt Seminare für Spitzen- und für Hobbyköche. Zudem entwickelt er nachhaltige Gastrokonzepte, aufgrund derer er auch gezielt den Kontakt mit Landwirten sucht.

Dank und Anerkennung

Die Beteiligung am Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» von Autor Dominik Flammer gab Heinrichs ebenso wie der jüngste Preis einen Schub von Anerkennung. «Wenn wir an einem nicht gezweifelt haben, dann an Bio», betonte Marcel Heinrich. Sein Dank gilt auch Frau Sabina, der Familie sowie allen Mitarbeitern und Lehrlingen.

Betrieblich gesehen steht keine Vergrößerung der Jahresernte von rund 70 Tonnen bevor. Dazu müsste die ganze Produktions- und Vermarktungskette wachsen. Gerade dieser Mehraufwand rechtfertige die Einbussen an Lebens- und Arbeitsqualität keinesfalls, erklärte Heinrich. Neu ist vielmehr, dass die Saatgutproduktion für den eigenen Anbau auf einen externen Biobetrieb verlagert wird. Mit dem Preisgeld plant Familie Heinrich nun ein grosses Fest als Dankeschön an alle Beteiligten.

Reiner Schilling