

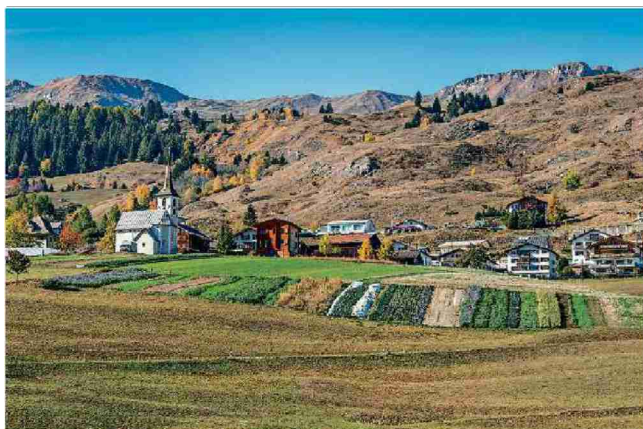
Bündner Tagblatt am Wochenende
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'405
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 3
Fläche: 83'069 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 71379979
Ausschnitt Seite: 1/3



Perfekter Herbsttag in Rumein mit dem Freiland von Ueli und Ursula Hauenstein.



Zum Saisonende gibts vom Feld etwa schön gewachsenen, frischen Nüsslisalat.



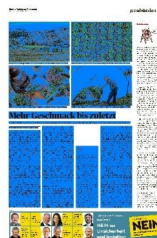
Die Karotten werden für den Wochenmarkt vorbereitet, 450 Gramm pro Bund.



Ueli Hauenstein zeigt die Gemüsetunnels, hier noch mit Peperoni und Zucchetti.

Mehr Geschmack bis zuletzt

Heute endet die Churer Wochenmarktsaison. Vorläufig letzte Marktfahrt auch für Hauensteins aus Rumein.



LUZI BÜRKLI (TEXT), YANIK BÜRKLI (FOTOS)

Samstagsvormittag in der Churer Altstadt. Vor dem grossen Bio-Gemüsestand von Ueli und Ursula Hauenstein eingangs Obere Gasse/Martinsplatz stehen die Wochenmarktgängerinnen und -gänger schon seit geraumer Zeit in doppelter Reihe an. Eine Dame in erster Reihe bestellt zum Ende ihrer Einkäufe für den letzten Markttag im Oktober zwei Kilogramm Mangoldblätter (für Capuns) vor. Nebst der gewohnten Marktheftik liegt im Oktober leichte Nervosität in der Luft, denn: Die Gemüsesaison geht zu Ende und mit ihr verschwindet auch der samstägliche Markt bis zum nächsten Frühling wieder aus der Churer Altstadt.

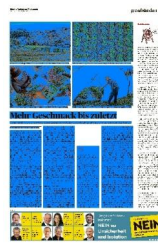
Ein paar Tage später in der Val Lumnezia. Wer die Hauensteins sucht, der wird schnell fündig: Silbrig-weiss glitzern Gemüsetunnels von weit her sichtbar in Rumein ob Degen in der warmen Herbstsonne. Vor dem Hof werden ein letztes Mal die Karotten bundweise für den Wochenmarkt bereitgestellt, vom freien Feld eingeholt wurden Kohlrabi, Kabis und Blumenkohl. Nüsslisalat, Lauch und Mangold «liegen» noch draussen, der Nüsslisalat unter Vlies. In den Gemüsetunnels ist die Auswahl noch etwas grösser: Lauch, Peperoni, Zucchetti, Spinat, Cherrytomaten und reichlich Salat - der erst am Markt-Vortag in der kühlen Frühe geerntet werden wird. Doch der Kühlraum auf dem Hof ist jetzt schon ziemlich voll. Verschiedene Kohlsorten, Sellerie, Randen und Karotten sind in Kisten auf Paletten gestapelt, gut verpackt in Plastikbeuteln, zum Schutz vor dem Austrocknen. Selbst Zuckerhut und Cicorino rosso können bis zu zwei Monate derart knackig-frisch gelagert werden. Und mit den Karotten kommen die Hauensteins gar durchs ganze Jahr. «Aber im Frühling warten die Leute nur darauf, bis es wieder frisches Gemüse gibt», sagt Ueli Hauenstein. Es ist gut möglich, dass der Aargauer - wie könnte es auch anders sein - die bestschmeckenden «Rüebli» in ganz Graubünden zieht. An einem einzigen Samstag werden bis zu 400 Bund Karotten verkauft, zum Bundpreis von vier Franken. Ein Geheimrezept für mehr Geschmack habe er nicht, aber: Die intensive Sonneneinstrahlung in der Val Lumnezia - dem «Tal des Lichts» - helfe bestimmt. «Und offenbar sind unsere Böden

für «Rüebli» gut». Dass Gemüse von einer Anbauhöhe von 1200 Metern über Meer einfach aromatischer schmeckt, dafür gibts keinen Beweis, aber annehmen darf man es, nebst dem Sonnenlicht könnte der grosse Unterschied zwischen Tag- und Nachttemperatur als natürlicher Geschmacksverstärker vermutet werden. Nicht nur die Karotten sind ein Verkaufsschlager: 500 Kilogramm Mangoldblätter werden pro Saison abgesetzt, was rund 50 000 Capuns entspricht. Bündner lieben Capuns, Aargauer offenbar weniger - «Wir bereiten selbst keine zu», sagt Ursula Hauenstein, leicht amüsiert darüber, dass die (grossen) Mangoldblätter selbst im Herbst noch so stark gefragt sind.

Das Auge kauft mit

1985 haben die Hauensteins das Pachtland vom Kloster Disentis in Rumein übernommen, mit dem zunehmenden Erfolg am Churer Wochenmarkt ab 1988 konzentrierten sie sich auf den Gemüse- und Kartoffelanbau, liessen etwa die Schafmilchproduktion weg. Jeden Samstag von Mai bis Oktober fährt ein Lieferwagen voller Gemüse von Rumein nach Chur, zurück kommt wenig. Doch hinter dem Erfolg steckt viel Arbeit.

Bis zu 60 Stunden pro Woche sind es im Sommer, das Allermeiste ist Handarbeit. Der Hof hat eine «tiefe Mechanisierungsstufe», wie Ueli Hauenstein, Ingenieur Agronom ETH, sagt. Jedes einzelne Spinatblatt wird von Hand geerntet, jeder Lauch wird einzeln zugeschnitten, jede Karotte im Bund ist sauber. Warum dieser Aufwand? «Die Leute kaufen eben mit dem Auge.» Ueli Hauenstein weiss, dass Bio-Gemüse, das eben auch gut aussieht, bei der Kundschaft besser ankommt. Wenn die Auswahl vorhanden sei, werde nur Gemüse erster Qualität auf den Markt gebracht. «Wir sortieren sehr viel aus», bestätigt Ursula Hauenstein, «es lohnt sich». Für die Preiskalkulation orientieren sich die Bio-Gemüseproduzenten an den Grossisten, wer aber auf nur einer Hektare in den Bergen und von Hand eine derart grosse Sortenvielfalt anbaut, der muss gut rechnen: Winters ist eine genaue Planung nötig, so braucht beispielsweise Fenchel zweimal so viel Raum wie Salat, und jeder Platz wird geteilt - auf Radieschen folgen etwa Tomaten. In Hanglage ist auch zu be-



achten, dass die Böden stets bedeckt sind, sodass sie nicht erodieren. Und für Gründüngung über Winter sorgen Phacelia und Grünroggen; die Pflanzen lagern den Stickstoff ein, beim Verrotten im Frühling geben sie den Nährstoff an den Boden zurück. Ein neuer Kreislauf beginnt. Noch zwei Saisons wollen Ueli und Ursula Hauenstein den Hof in Rumein führen, nach 35 Jahren möchten sie 2020 aufhören. «Es «hängt» schon etwas an», meint Ueli Hauenstein, zudem würden sie beide bald das Pensionsalter erreichen. Es wäre aber «Sünd und Schande» das Land «nur» noch als Weideland zu nutzen. Nachfolger werden gesucht, sie können sich in Rumein in «ein gemachtes Beet» legen.

35

Rund 35 Aussteller zählt der Verein Churer Wochenmarkt aktuell, heute Samstag findet der letzte Wochenmarkt in diesem Jahr in der Churer Altstadt statt (bis Mittag). Die neue Marktsaison beginnt am ersten Samstag im Mai 2019. Fortgesetzt werden wird 2019 das Marktprojekt mit einem Pop-up-Stand: Jeden zweiten Samstag kann sich ein Nicht-Vereinsmitglied an einem Stand am Churer Wochenmarkt präsentieren. Ansonsten sind die Aussteller landwirtschaftliche Betriebe aus dem Kanton mit eigenem Land oder eigenen Nutztieren. Der Markt ist ein Erfolg, die Nachfrage nach den Frischprodukten der Bündner Bauern ist anhaltend gross. Da gibt es auch keinen Anlass, am Konzept des Marktes etwas zu ändern, wie Stefan Walter, Präsident Churer Wochenmarkt, sagt.