

«PER MINTGA GI»

## Kalender in romanischer Sprache erschienen

Der Kalender «Per Mintga Gi» für das Jahr 2010 ist in seinem 89. Jahrgang erschienen. Der Kalender für die Sur- und Sutselva präsentiert sich in seinem traditionellen Kleid mit einem reichen Inhalt.

Auf über 160 Seiten bietet der Kalender «Per Mintga Gi» ein reiches Angebot: Gedichte und Erzählungen, Geschichten, welche sich mit dem Gestern und dem Heute beschäftigen, und Themen aus Natur und Umwelt. Einen wichtigen Teil widmet der Kalender auch der Kultur. Im Zentrum

dieses Kapitels stehen dieses Jahr Bilder von Elisa Bernasconi-Bertogg aus Castrisch, wohnhaft in Remetschwil. Der Kalender «Per Mintga Gi» präsentiert dieses Jahr auch einen Comic, den ersten in seiner 89-jährigen Geschichte. Ein grosser Teil der Bilder ist vierfarbig abgedruckt. (ei)

Der Kalender «Per Mintga Gi» wird in verschiedenen Dörfern der Sur- und Sutselva direkt verkauft. Er kann jedoch auch in Läden oder bei Giuanna Clopath, Parlatsch, 7016 Trin Mulin, Telefon 081 635 15 59, bezogen werden.

### GRATULATION

Anlässlich der diesjährigen Olma in St. Gallen wurde in Zusammenarbeit mit dem Verein Deutschschweizer und Rätoromanischer Bienenfreunde, eine Auszeichnung, die die Honigproduzenten für ihre Honigvermarktung einsetzen und auf die Gläser aufkleben können. Am meisten Diplome eingeehmt hat *Andreas Casanova* aus Ausserferrera mit zwei Gold-Diplomen, einem Silber- und einem Bronze-Diplom.

Von 173 Honigproben, die eingereicht wurden, erhielten 14 ein Gold-Diplom in der Kategorie «naturbelassen» und fünf eines für die Kategorie «gerührt». Die Fachjury beurteilte die Honige nach den Kriterien, Aussehen, Sauberkeit, Schwebestoffe, Farbe und Konsistenz, Geruch und Geschmack. Die Gewinner eines Gold-Diploms er-

hielten neu die Goldmedaille des Vereins Deutschschweizer und Rätoromanischer Bienenfreunde, eine Auszeichnung, die die Honigproduzenten für ihre Honigvermarktung einsetzen und auf die Gläser aufkleben können. Am meisten Diplome eingeehmt hat *Andreas Casanova* aus Ausserferrera mit zwei Gold-Diplomen, einem Silber- und einem Bronze-Diplom.

An einer weiteren Prämierung, dem Wettbewerb schweizerischer Regionalprodukte 2009 in Courtemelon, erreichte *Andreas Casanova* das Gold-Diplom für Blütenhonig. (ei)



*Andreas Casanova aus Ausserferrera präsentiert seine Auszeichnungen.*

(Bild zVg)



*Einheimische Baumnüsse verfeinern einheimische Scarnuz-Grischun-Nusstorten.*

(Bild zVg)

REGIO VIAMALA

## Einheimische Baumnüsse für Nusstorten

Eine Zusammenarbeit der Scarnuz-Grischun-Nusstortenproduzentin Ruth Mark und der Geschäftsleiterin des ViamalaMarktes in der Raststätte Viamala in Thuisis, Gabi Morhart, mit der Arbes in Rothenbrunnen macht es möglich. Das vorhandene Potenzial «Nüsse» wird für das einheimische Produkt «Nusstorte» genutzt.

Bei der Nutzung von Potenzialen braucht es innovative, wache Köpfe und einige Gespräche. So war es Ruth Mark, die Scarnuz Grischun Nusstorten-Produzentin, die grosse Schwierigkeiten hatte, einheimische Nüsse für die Nusstortenproduktion zu finden. Die Richtlinien der alpinavera, nach denen sich Scarnuz Grischun richtet, sehen nämlich vor, dass 75 Prozent der Zutaten aus einheimischer Produktion stammen müssen. Ruth Mark ihrerseits war bereits seit langem auf der Suche nach einheimischen Nüssen. Auf dem Markt sind vor allem Nüsse aus Frankreich, Indien, Chile, Kalifornien und anderen Ländern erhältlich. Einheimische Nüsse in genügender Menge und idealerweise bereits entkernt zu bekommen – ist schwierig.

Die Initiative der regioViamala und von alpinavera in Sachen Nüssen ist darum auf offene Ohren gestossen. Die Recherchen der Studie bestätigen, was Ruth Mark bereits erfahren hat: Im Domleschg ist ei-

ne grosse Anzahl Nussbäume vorhanden. Das Problem ist die Nutzung der Nüsse.

Hier kommt nun die Arbes ins Spiel. An einem Markt fragt Ruth Mark ihren Marktstandnachbar, die Arbes Rothenbrunnen an, ob diese auch Arbeiten wie das Entkernen von Nüssen erledigen würde. Und schon ist der Partner für die Verarbeitung gefunden.

Diese ist eine aufwendige Sache. Von gelesenen drei Kilo Nüssen fällt nur zirka ein Kilo Nuskerne ab. Die Zusage der Arbes, die Verarbeitung zu übernehmen, veranlasste Ruth Mark, Inserate aufzugeben. Daraufhin melden sich tatsächlich zahlreiche Nusslieferanten, die ihre Nüsse in die Arbes nach Rothenbrunnen zur Weiterverarbeitung bringen wollen. Von Hand mit grossen Tischnussknackern werden die Nüsse dort entkernt. Nun verarbeitet Ruth Mark einheimische Nüsse zu feinen Nusstorten, und der ViamalaMarkt in der Raststätte Viamala in Thuisis verkauft diese regionalen Spezialitäten Gästen und Einheimischen.

Scarnuz Grischun sucht laufend gewaschene und getrocknete Baumnüsse. Interessierte können sich bei der Arbes Rothenbrunnen während der Büroöffnungszeiten bei Marcel Gansner Tel. 081 650 12 35 oder bei Ruth Mark Tel. 081 661 21 72 melden. (pd)