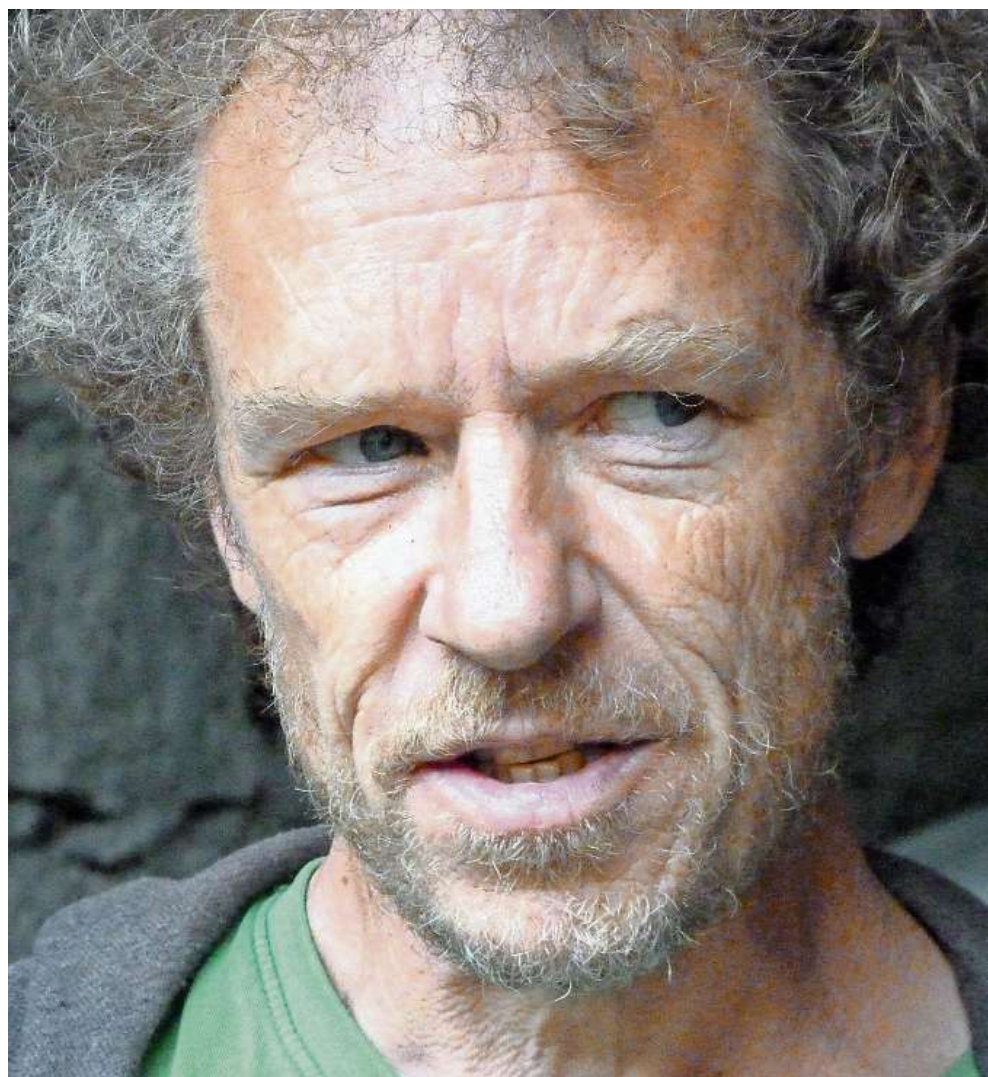




Vielfältigkeit: Verschiedenste Samenarten stehen im Angebot



Bewusstsein und Motivation für Slow Food, sprich langsames Essen. Norbert Alig ist mit Leib und Seele Biogärtner.

und dass wir Menschen Anspruch darauf haben, uns gesund zu ernähren. Anhand verschiedener Samensorten und winziger Keimlinge erläuterte er die spannende Geschichte der 15 Sinne einer Pflanze, die, um zu wachsen, den ganzen Tag Entscheidungen unterschiedlichster Art – wie beispielsweise Luft, Wasser, Licht, Temperatur und so weiter – zu treffen hat. Fragen der interessierten Besucher wusste Alig kompetent und umfassend zu beantworten.

Jeden Samstag am Wochenmarkt

Mit seiner Arbeit will er einen Beitrag leisten zum sogenannten Slow Food, zu Deutsch langsamen Essen. Er will das Umdenken zum genussvollen, bewussten und regionalen Essen unterstützen und hilft mit seinen lokal produzierten heimischen Pflanzen die regionale Ernährung neu zu entdecken. Auf etwa 25 Aren Land gedeihen rund 200 Sorten und Arten von Gemüse und Kräutern. Von der Samengewinnung zum Setzling bis

«Mein Ziel ist, den Samen von Chemie freizuhalten.»

Mit seiner eigenständigen Handlungsweise will er auf stille Art Eigenverantwortung demonstrieren.

zum Gemüse spriessen die Pflanzen einzig nach den Gesetzen und dem Kreislauf der Natur auf seinem Biohof. Mit seiner eigenständigen Handlungsweise will er auf stille Art Unabhängigkeit und Eigenverantwortlichkeit demonstrieren und vorleben. Die anschliessende Degustation der ganzen Vielfalt seines Angebots stiess bei den Teilnehmern auf grosses Lob.

Jeden Samstag, von Mai bis Oktober, ist Alig auf dem Wochenmarkt in Chur anzutreffen und steht, wie er sagt, als stiller Demonstrant für die lokale sanfte Gegenbewegung zum globalisierten Fast Food hinter seinen Produkten. Sein bunter Stand präsentiert sich als Genuss für alle Sinne. Das Angebot setzt sich aus Samen, Setzlingen, Kräutern, Gemüse und verarbeiteten Beerenprodukten zusammen. Ohne

zusätzliche Werbung bringt er seine Erzeugnisse an eine zufriedene Kundschaft. Für ihn und seine Abnehmer zählt das ehrliche Produkt und nicht eine überschwängliche Etikette.

SLOW FOOD IN DER BÜWO

mc. Die «Bündner Woche» befasst sich vom Frühling bis zum Herbst mit dem Thema Slow Food. Dabei werden die Redaktionsmitglieder verschiedene Workshops – die sich um genussvolles, faires, regionales und saisonales Essen drehen – besuchen. In einer losen Serie werden Reportagen, Berichte und Interviews erscheinen, welche einerseits die Organisation Slow Food und andererseits deren Philosophie in den Mittelpunkt stellen. Die Redaktion wird beispielsweise einen Workshop über Kraut und Rüben besuchen, Wildkräuter sammeln, einen Kräutergarten besichtigen, sich mit Feigen und Käse befassen.

Der vierte Teil der Serie «Slow Food» erscheint im Juli, wo sich alles um Orchideen und ebenfalls um einen Kräutergarten dreht. Bisher erschienen sind folgende Artikel: Am 5. April; «Menschen sollen sich mehr Gedanken machen» – ein Interview mit Edgar Gollner und Rainer Riedi von der Organisation Slow Food Convivium Nordbünden. Und ebenfalls am 5. April; «Genussvoll Tafeln» – eine Reportage über die «Tavolata – avantgardistische Naturküche» mit Rebecca Clopath.