



Grosszügige und vielfältige Kräuterlandschaft, die mit viel Liebe gehalten wird: 200 Arten und Sorten von Kräutern und Gemüsen züchtet Gemüsebauer Norbert Alig in Valzeina. Bilder Margrit Ladner-Frei

BEWUSST, REGIONAL UND GESUND

Die Organisation Slow Food Convivium Nordbünden besuchte den Gemüsebauern, Norbert Alig, in Valzeina im Rahmen ihrer Reihe «langsames Essen». Teil drei der Serie «Slow Food».

Von Margrit Ladner-Frei

Slow-Food-Begeisterte trafen sich am letzten Samstag nachmittag in Valzeina zur Besichtigung des Biobetriebes von Norbert Alig. Priska Inauen, Mitarbeiterin bei Slow Food und Organisatorin des Anlasses, hiess die angemeldeten Teilnehmer willkommen.

Slow Food will mit ihren Veranstaltungen saisonale Lebensmittel, ökologischen Anbau und regionale Produkte ins Bewusstsein der Esser rufen.

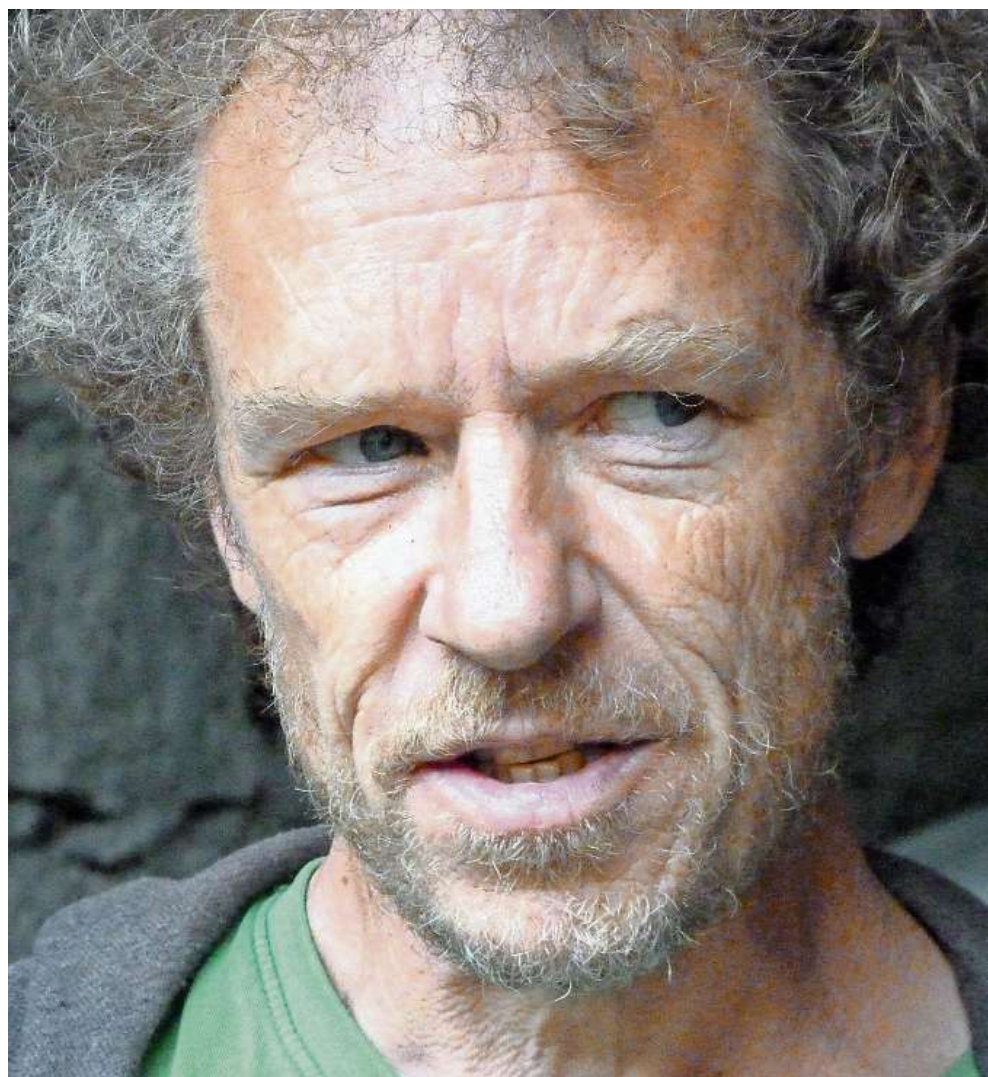
Der 43-jährige gelernte Elektromonteur Alig bewirtschaftet seit 19 Jahren seinen

Betrieb «Geissgaden» in Valzeina. Seinen angestammten Beruf musste er infolge einer Gelenkerkrankung aufgeben, was ihn veranlasste, eine berufliche und geistige Auszeit zu nehmen. Für Samen und Pflanzen interessierte er sich schon als Kind. In seiner «Denkpause» beschäftigte er sich eingehend mit dem Wissen und den Erkenntnissen rund um Samen und Pflanzen. Und so keimte auch in ihm der Samen des Ursprungs seines heutigen Tuns. Der Ursprung allen Lebens sei der Samen, betonte er vor den Slow-Food-Begeisterten vergangenen Samstag. Sein Ziel sei es, den Samen von Chemie freizuhalten, damit seine Saatgutproduktion letztendlich zu gesundem Essen führt.

Mittels Fachbücher eignete er sich Wissen über das Geheimnis der Saatgutproduktion an, begann auf seinem Hof zu praktizieren, baute sein eigenes Ökosystem auf und lernte so sein Handwerk. Dabei spielten seine Beobachtungsgabe und sein Verständnis für die Natur eine entscheidende Rolle. Alig geriet bei seinen Ausführungen immer wieder ins Philosophieren und vermochte die Besucher in seinen Bann zu ziehen. Er zeigte auf, dass es wichtig ist, zu wissen, was wir essen,



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.