

Chili aus Graubünden

Alles begann mit einem Überangebot. «Es war mein heutiger Schwager *Curdin Brändli*, der eine grosse Leidenschaft für die Pflanze Chili entwickelt hat», erinnert sich *Claudio Strohmaier*, Geschäftsführer des Start-up-Unternehmens Cala Chili in Igis. Der Ertrag auf Brändlis Balkon sei mit der Zeit so gewachsen, dass zuviel «Material» vorhanden gewesen sei. «Es war dann 2016, als wir die Idee entwickelten, Chili professionell anzubauen und zu vermarkten», erklärt Strohmaier weiter. Geboren war das Unternehmen. Ohne Businessplan habe man losgelegt, sei aber bald mit diversen Fragen und Problemen konfrontiert gewesen: Lebensmittelgesetz, Datenschutz, AGB, Rechte, Versand und anderes waren die anzupackenden Themen. Neben Strohmaier sind bei Cala Chili auch *Flurina Camenisch* und *Gian Derungs* als Geschäftsführende aktiv.

Eine Erfolgsgeschichte

Das junge Unternehmen, das neben der «normalen» Arbeit geführt werden musste, entwickelte sich stetig und mittlerweile sind es vier Gärtnereien, die

verschiedene Chili-Sorten für Cala Chili im Bio-Standard anbauen. Die im Januar gesäten Pflanzen werden zwischen September und November geerntet und wurden bislang von der Graubünden Vivonda AG in Jenaz getrocknet. «In Chur haben wir ein Lager, wo die Produkte weiter verarbeitet werden», erklärt der Igiser Geschäftsführer und präzisiert, dass von einer Tonne frisch geernteter Chilis nach dem Trocknungsprozess nur noch rund 100 Kilo übrig bleiben. 90 Prozent des Gewichts gehen beim Trocknungsprozess «verloren».

Bei ihren Bemühungen dürfen die Macher auf personelle Unterstützung zählen. «Eine Mitarbeiterin kümmert sich um den Versand der Online-Bestellungen und eine andere besucht Läden und Restaurants, um neue Kunden zu gewinnen», so Strohmaier. Regelmässige Besuche von Kulinarik-Anlässen, Märkten und Foodmessen haben den Verkauf weiter vorangetrieben und die Produkte bekannter gemacht. So konnten 2023 diverse neue Wiederverkäufer in der näheren und weiteren Region gewonnen werden – aber auch weitere Partner für den Anbau, die Produktentwicklung und sonstige Kooperationen.

Produktepalette erweitern

Für die Zukunft hat sich Cala Chili vorgenommen, neue Kunden zu gewinnen, die Bekanntheit ihrer Produkte weiter zu steigern, die Prozesse zu optimieren und die Innovation zu fördern. «So arbeiten wir daran, Chiliöl, aber auch Chili-Senf, -Honig oder -Chutney zu etablieren», zählt Strohmaier auf. Auch Gin erweitert die Produktepalette – und alles soll von Produzenten aus der Region hergestellt werden, die auch nachhaltige und regionale Rohstoffe anbauen. Zudem erwähnt er, dass ihr Chili wohl der am höchsten angebaute in der ganzen Schweiz ist. Siehe unter www.cala-chili.ch. (cr)



Reservier Dir das Datum

Von Freitag, 21. bis Sonntag, 23. Juni geht es in den Strassen von Igis hoch zu und her. Das OK steckt mitten in den Vorbereitungen zum Dorffest 2024 und will mit einigen markigen Worten den Appetit anregen, sich das zweitletzte Wochenende im Juni zu reservieren. Hier die Auswahl, was angesagt ist und worauf sich die Gäste freuen dürfen:



Dorf. Fest. Einwohnerinnen. Erwachsene. Freude. Freunde. Treffen. Heimat. Wertschätzung. Familien. Landquart. Projekte. Jung. 7206. Betreuung. Treffpunkt. Bildung. Förderung. Musik. Vereine. Land. Raum. Tanzen. Hilfe. Entwicklung. Sport. Zusammenkommen. Ressourcen. Wege. Arbeitsplätze. Erholung. Lebensweise. Gemeinschaft. Gemeinde. Wachsen. Vielfalt. Politik. Häuser. Wohnen. Gewerbe. Begegnung. Stärken. Tradition. Leben. Kollegen. Ort. Strassen. Energiestadt. Kinder. Mastrils. Unternehmen. Zukunft. Mut. Bevölkerung. Freizeit. Zusammenhalt. Alt. Netzwerk. Marschlins. Jetzt erst recht! Chancen. Igis. Wirtschaft. Infrastruktur. Verkehr. Aufwachsen. Landschaft. 7302. Graubünden. Energie. Menschen. Orte. Veränderungen. Bauen. Miteinander. Innovation. Leben. 7303. Kleinstadt. Kultur. Vorbild. Vernetzung. Landquart. Unvergesslich. Freundschaften. Einwohner. Trinken. Essen. Zusammen