

Wie weiter mit E-Bike-Tourismus?

E-Mountainbiker sind stark im Kommen. Was bedeutet dies konkret für eine Region? Darco Cazin, Gründer von Allegra Tourismus, entwickelt seit zehn Jahren Mountainbike-Destinationen und hat das offizielle Mandat der Region Maloja, den regionalen Masterplan Bike voranzutreiben. Am kommenden Donnerstag, 15. August, um 19.30 Uhr in der Offenen Kirche Sils i. E. können Interessierte aus erster Hand erfahren, was für Pläne die Region verfolgt und welche Auswirkungen der neue E-Mountainbike Tourismus für Sils und das Engadin haben. Im Anschluss an den Vortrag findet um 20 Uhr die Mitgliederversammlung des Vereins Sils Tourismus statt. (red)

Auf den Spuren von Nicolaus Hartmann

Morgen Samstag findet eine durch den Architekten und Bauautor Conradin Clavuot geleitete Exkursion zu Kraftwerk- und Bahnbauten von Nicolaus Hartmann jun. statt. Auf der Wanderung von Ospizio Bernina nach Cavaglia werden die Bahnhöfe Ospizio und Alp Grüm, die Staumauer am Lago Bianco sowie die Kraftwerkzentralen Palü und Cavaglia besichtigt. Die Veranstaltung findet im Rahmen der Sonderausstellung «Hartmann – Architektur einer Familie» im Museum Engadin St. Moritz statt. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Anmeldung unter 081 833 43 33 oder info@museum-engadin.ch. (red)



Scharfes Angebot: Sandra Brändli (links) und Flurina Camenisch sind zwei der vier Gründer von Cala Chili.



Bilder Olivia Aebli-Item

Wenn ein brennender Ehrgeiz zu 150 Balkonpflanzen führt

Cala Chili verbindet den aus Mittel- und Südamerika stammenden Chili mit den Bündner Bergen. Die vier Gründer stellen aus biologischen Chilis aus der Region Produkte wie Salze, Öl und Likör her.

von Seraina Zinsli

Erst bei genauerem Hinsehen sind sie zu erkennen: die zahlreichen Chilis, die neben Peperoni und Auberginen in einem Gewächshaus in Untervaz heranwachsen. Obwohl einige Früchte bereits über zehn Zentimeter gross sind, sind sie nicht ganz einfach zu erkennen. Denn sie heben sich durch ihre noch grüne Farbe nicht vom Grün der restlichen Pflanze ab.

«Dieses Jahr haben wir ungefähr 15 Pflanzen», sagt Sandra Brändli, vom Cala-Chili-Team. Sie und ihre drei Kollegen, darunter ihr Bruder Claudio Strohmaier, seine Partnerin Flurina Camenisch und Sandra Brändlis Ehemann Curdin Brändli, haben das junge Unternehmen Cala Chili vor etwa drei Jahren gegründet.

1,5 Millionen Scoville

«Mit Cala Chili verkaufen wir besonders scharfe Chili-Mischungen. Die schärfste Mischung, die wir im Sortiment haben, misst über 1,3 Millionen Scoville», erzählt Flurina Camenisch, die sich bei Cala Chili vor allem um die Bestellungen und den Versand kümmert. Zum Vergleich: Tabasco misst etwa 2500 Scoville.

Unter anderem hat das Unternehmen eine der schärfsten Chili-Sorten überhaupt im Angebot: den Carolina Reaper, der ungefähr 1,5 Millionen Scoville misst. Er ist einer von vier Sorten, die das Cala-Chili-Team aktu-

ell im Gewächshaus heranwachsen lässt.

Rund zehn Autominuten vom Gewächshaus entfernt, in Igis, befindet sich das Lager. Eigens für die kleine Firma haben Camenisch und ihr Partner ein Zimmer ihrer Wohnung

Nischenprodukte

Im Fokus

zur Verfügung gestellt. Der Raum ist liebevoll eingerichtet, und das breite Sortiment sticht direkt ins Auge. Von Mango-Chilisalz, Rotwein-Chilisalz über getrockneten Chili bis hin zu Chili-Öl und verschiedenen Chili-Likören ist alles dabei.

Alle diese Produkte können vor Ort abgefüllt, verpackt und versandbereit gemacht werden. Denn der Vertrieb läuft vor allem online. «Wir stellen unsere Produkte aber auch in einigen Läden aus. Beispielsweise in Maienfeld im Stall 247, in Zizers im Box im Schopf und in Schiers in der Parsenn-Drogerie», so Camenisch weiter.

«Z Schärfschta us Graubünda!»

«Neben der Schärfe setzt Cala Chili viel Wert darauf, dass alle Chilis in der Region wachsen», erklärt Camenisch. Dieser Bündner Bezug sei den vier Unternehmern sehr wichtig, bestätigt

Brändli. Es solle aufgezeigt werden, dass sich die Bündner Berge und die südamerikanische Frucht gut vertragen.

Im Nachhinein ist Brändli zudem aufgefallen, dass auch im Namen Cala Chili etwas Bündnerisches steckt. «Einige Leute haben uns gefragt, ob wir uns Cala nennen aufgrund des Bündner Gebirgsmassivs Calanda. Das war nicht unsere Absicht, aber es passt eigentlich perfekt.» Doch das ist den Cala-Chili-Gründern noch nicht genug: Das Unternehmen soll noch regionaler werden, wie Camenisch erklärt. «Wir wollen nicht nur regional sein, was die Chilis angeht, sondern auch mit allem anderen, was wir an Produkten nutzen, noch regionaler werden.» Beispielsweise sei das Ziel, bald auf Mühlen aus der Region umzusteigen.

«Learning by doing»

«Unser Unternehmen ist völlig ungeplant entstanden», erzählt Camenisch. «Sandra und ihr Mann Curdin pflanzen privat Chilis auf dem eigenen Balkon an.» Sie hätten schnell bemerkt, dass diese erstaunlich gut wachsen. «Wir hatten sehr viele Früchte und verschenkten sie überall. So kam es, dass mein Bruder Claudio unbedingt auch eine Chilipflanze haben wollte», erklärt Brändli. «Claudio war schliesslich der Meinung, dass wir ein Business daraus machen müssen», erzählt Camenisch. So kam es, dass von der Idee bis zum Geschäft nur drei Monate vergingen. Das Team war so moti-

viert, dass Brändli und ihr Mann in einer Saison ganze 150 Chili-Pflanzen auf dem Balkon hatten. Diese Zeiten sind heute aber vorbei. «Seit zwei Jahren haben wir unsere Pflanzen bei einem Gärtner im Gewächshaus, und damit fahren wir sehr gut», erklärt Camenisch. «Im letzten Jahr haben wir uns sogar erstmals einen Teil des Gewinns ausgezahlt», freuen sich die beiden. «Dennoch wäre es schön, wenn wir auch ausserkantonal etwas bekannter werden würden», so Brändli. Auch im Bereich der Kundengeschenke beispielsweise für Firmen wolle sich Cala Chili einen Namen machen, erklärt Camenisch.

Trotzdem: Cala Chili bleibt eine Nebenbeschäftigung, welche die Unternehmer mit Freude ausüben, wie sie sagen. Hauptberuflich haben die vier nichts mit Lebensmitteln oder Verkauf zu tun. Also hätten sie sich ihr Wissen selber angeeignet, so Camenisch. «Gerade am Anfang haben wir viele Fehler gemacht.» Dadurch hätten sie aber gelernt, was die Kunden mögen und was nicht. «Beispielsweise mussten wir auch selber herausfinden, wie wir am effizientesten produzieren», erklärt Camenisch weiter. Ganz nach dem Motto «Learning by doing».

In der Serie «Nischenprodukte» stellte die Redaktion diese Woche verschiedene Bündner Nischenprodukte und die Personen hinter ihnen vor. Die Serie ist mit diesem Beitrag vorläufig abgeschlossen.

INSERAT

Luzi Bohr Erdwärme

Heizen mit erneuerbarer Energie

luzi-bohr.ch | 081 650 02 66

Dance Vision Die Tanzschule

Neue Tanzkurse

Standard/Latin
Fiesta Latina
Salsa/Bachata
Lady Dance
Disco Fox

Ob Einsteiger oder Fortgeschritten
Wir freuen uns auf dich.

Dance Vision GmbH
Chur
079 915 62 81 www.dance-vision.ch

GRATULATIONEN

Sechs Jubiläen bei der Raiffeisenbank

Bei der Raiffeisenbank Bündner Rheintal feiern in diesem Monat sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein Arbeitsjubiläum. Daniela Caredda arbeitet seit 35 Jahren bei der Bank, 25 Jahre dabei ist Georg Businger. Daniela Meier kann auf 15 Jahre zurückblicken, und je fünf Jahre im Dienst der Raiffeisenbank sind Monika

Tino, Andrea Monika Djuric und Fabiola Janka. Der Verwaltungsrat, die Bankleitung sowie alle Mitarbeitenden der Raiffeisenbank Bündner Rheintal gratulieren ganz herzlich.

Seit 25 Jahren bei Swiss Life

Fabio Candeloro, Mitarbeiter der Swiss Life AG Generalagentur Graubünden, feiert sein 25-Jahr-Firmenjubiläum. Seine Arbeitskolleginnen

und Arbeitskollegen gratulieren ganz herzlich und freuen sich auf die weitere Zusammenarbeit.

Zwei Dienstjubiläen bei Schleich + Collenberg

Bei der Firma Schleich + Collenberg AG Ilanz können in diesem Sommer gleich zwei Mitarbeiter auf ein Dienstjubiläum anstossen. Reto Caderas aus Sevegin hält dem Unternehmen seit 25 Jahren die

Treue, und Paulo Monteiro Da Costa aus Ilanz ist seit zehn Jahren dabei. Geschäftsleitung und Mitarbeitende gratulieren herzlich.

30 Jahre bei der IBC

Jürgen Reinprecht feiert in diesem Monat sein 30-Jahr-Jubiläum bei der IBC Energie Wasser Chur. Die Geschäftsleitung und alle Mitarbeitenden gratulieren herzlich und danken ihm für die langjährige Treue.