



Medienmitteilung Parc Ela, Tiefencastel 25. Juni 2018

## «Tera Culinarica» – Exkursionsreihe ergründet Geheimnis von Parc Ela- Produkten

Warum schmecken Bergkartoffeln, Alpkäse, Fleisch und Honig aus dem Naturpark so gut? Zwischen dem 4. Juli und 22. August lüften die Produzentinnen und Produzenten von Parc Ela-Produkten das Geheimnis. Sie laden Gäste und Einheimische jeweils am Mittwoch um 17 Uhr zu einem einstündigen Rundgang auf einen Betrieb ein und verraten, wie ihr Lieblingsprodukt entsteht. Anschliessend wird es bei einem kleinen Apéro degustiert.

Die Exkursionsreihe beginnt am 4. Juli mit einem Spaziergang über ein Kartoffelfeld von Marcel Heinrich in Filisur. Seine Bio-Bergkartoffeln haben es durch Qualität und geschickte Vermarktung bis in die Gourmetküchen der Städte geschafft. Hinter dem Erfolg stecken Innovation und Leidenschaft, aber auch sehr viel Handarbeit. Dies trifft auch auf die anderen Produzentinnen und Produzenten der Exkursionsreihe zu: Alfred Gantenbein hat sich der nachhaltigen Bienenhaltung verschrieben und präsentiert, wie Honig geerntet und verarbeitet wird. Maria Egenolf setzt sich seit Jahren für den Anbau und die Verarbeitung von Bündner Bio-Berggetreide ein. Cordo Simeon zieht seine Forellen in frischem Bergquellwasser auf. Dadurch bleiben sie gesund und er kann auf den Einsatz von Medizinalfutter verzichten. Claudia Ulber produziert eine breite Palette von Parc Ela-Produkten, unter anderem verarbeitet sie die hofeigene Vollmilch zu Frischkäse. Maria Thöni ist es wichtig, sich die Zeit für eine artgerechte Tierhaltung zu nehmen. Sie produziert Natura-Beef Bio der Rasse Angus. Und Sonja Christen kennt sich in der Tierzucht genauso gut aus wie in der Produktion von frischem Pfefferminzsirup.

Alle diese Parc Ela-Produzentinnen und -Produzenten veredeln Ausgangsstoffe aus dem Naturpark zu lokalen Spezialitäten. Da die Verarbeitung im Parc Ela geschieht, bleibt die Wertschöpfung in der Region. Sie bekennen sich damit zum Parc Ela, seiner Natur und der Region als Wohn- und Arbeitsort. Bisher wurden Produkte von über einem Dutzend Produzentinnen und Produzenten mit dem Parc Ela-Label ausgezeichnet. Sieben von ihnen laden an der Parc Ela-Exkursionsreihe «Tera Culinarica» auf ihren Betrieb ein.

### Programm Parc Ela-Sommerexkursionsreihe «Tera Culiarica»

- 04. Juli Bergkartoffeln - von der Vielfalt der bunten Knolle, Biohof Las Sorts, Filisur
- 11. Juli Mèl digl Parc Ela - von Blüten und Bienen, Imkerei Gantenbein, Tiefencastel
- 18. Juli Berggetreide - vom Anbau bis zur Verarbeitung, Gran Alpin, Tiefencastel
- 25. Juli Forellen - von der Aufzucht bis zum Genuss, Ranch Farsox, Alvaneu Bad

- 08. August Käse - der vielseitige Weg der Milchverarbeitung, Hof Ulber, Lantsch/Lenz
- 15. August Angusrinder - über artgerechte Tierhaltung, Angushof Thöni, Stierva
- 22. August Sirup - Verarbeitung geschmacksvoller Kräuter, Hof Mustgana, Brienz/Brinzauls

Anmeldung bis um 12 Uhr am Veranstaltungstag. Weitere Informationen zu Anreise, Ort und Anmeldung auf [www.parc-ela.ch/teraculinarica](http://www.parc-ela.ch/teraculinarica). Eintritt: Kollekte

### **Foto**

Marcel Heinrich auf dem Kartoffelacker © Lorenz A. Fischer

### **Weitere Information**

Judith Burri, Verein Parc Ela, Projektleiterin Kommunikation, Events und Inszenierungen, [judith.burri@parc-ela.ch](mailto:judith.burri@parc-ela.ch); 081 508 01 22

Medienvertreterinnen und Medienvertreter sind herzlich an die Exkursionen eingeladen.