

# «La Cruschada» bietet einen Biogarten für alle

Wer schon immer einen Garten haben wollte, aber dem bisher die Zeit, die Fähigkeit oder das Grundstück dafür gefehlt hat, kann neu auf «La Cruschada» zurückgreifen. In Crusch bieten drei Schwestern ein Stück Garten an – mit oder ohne Beteiligung des Kunden.

von Fadrina Hofmann

Vier Mal Rosenkohl, sechs Mal Broccoli, zwei Mal Blumenkohl...» Tinetta Rauch steht mit ihrem Smartphone am Rande der Gemüsebeete und liest ihrer Schwester Cilgia Rauch die neueste Bestellung vor. Seit diesem Frühjahr ist Tinetta nicht nur Architektin, sondern auch für die Administration und die Organisation des Pilotprojekts «La Cruschada» zuständig. Cilgia ist Teilzeit in einer Gärtnerei im Tal angestellt und pflegt nachmittags die Beete in Crusch, die sie gemäss den Wunschkategorien ihrer Kunden angelegt hat.

«Einen Biogarten selber gestalten», mit diesem Satz werben die Rauch-Schwester – auch die jüngste Schwester Anna ist mit im Boot – für ihr in-

«Wir möchten erreichen, dass ein Bewusstsein für die Erde entsteht.»

Tinetta Rauch  
Initiantin «La Cruschada»

novatives Projekt. Mit «La Cruschada» möchten sie allen die Möglichkeit bieten, einen Garten nach eigenen Wünschen und Bedürfnissen zu gestalten. Wer also schon immer gerne einen eigenen Garten gepflanzt hätte, aber dem bisher die Zeit, die Geduld oder ein geeignetes Grundstück dafür gefehlt hat, kann sich im Unterengadin nun doch noch diesen Wunsch erfüllen. Auf 1200 Meter über Meer wachsen Gemüse, Früchte, Beeren, Kräuter und Blumen.

## Wunschgarten per Mausclick

«La Cruschada» bietet drei Formen zum Gärtnern an. Eine Möglichkeit besteht darin, ab Juli 2015 den Garten in Crusch zu besuchen und vor Ort die gerade aktuellen Produkte zu ernten. Der Garten oberhalb der Strasse nach Sent soll auch zu einem Ort der Begegnung werden. Kinder sind hier herzlich willkommen und können im



Ein Garten in den Bergen: Wer sich den Wunsch eines eigenen Biogartens erfüllen möchte, ist bei «La Cruschada» richtig. Bild Mayk Wendt

Garten spielend lernen. Eine zweite Option sieht vor, dass die Kunden vor Ort einen eigenen Garten säen. Den Sommer über trägt Cilgia Sorge dazu. Wenn die Produkte erntereif sind, werden sie darüber informiert, damit sie diese dann zum optimalen Zeitpunkt ernten können.

Schliesslich gibt es auch noch eine virtuelle Version. So können Kunden einen eigenen Garten auf der Website [www.cruschada.ch](http://www.cruschada.ch) kreieren und diesen bequem übers Internet bestellen. Die Gärtnerin wird das Gewünschte säen, hüten und ernten. Per Foto-Bericht werden die Kunden wöchentlich über den Stand ihres Gartens auf dem Laufenden gehalten. Die Ernte wird den Kunden schliesslich frisch geliefert. Im ersten Jahr soll die Lieferung sogar noch persönlich und kostenlos überreicht werden und zwar auch in den Städten Chur, Zürich und

Bern. Bezahlt werden die letzten zwei Optionen nach Fläche. «Die Erde ist unsere Ressource», erklärt Tinetta.

## Warten, hoffen, sich freuen

Entstanden ist die Idee für «La Cruschada» in «schlechten Zeiten», wie Cilgia erzählt. Im vergangenen Sommer ist der Stall der Familie Rauch abgebrannt. Die Frage «Wie weiter?» hat in der Familie zu innovativen Vorschlägen geführt. Cilgia würde den Hof gerne irgendwann übernehmen und nebst der Tierhaltung im Winter als zweites Standbein den Biogarten im Sommer pflegen. «La Cruschada» ist aber keine Gärtnerei, betont die gelernte Landwirtin und Gärtnerin.

«Wir sehen es vielmehr als ein Gemeinschaftsgarten und möchten erreichen, dass ein Bewusstsein für die Erde und den Verlauf des Jahres entsteht», erklärt sie den Hintergrund

des Pilotprojektes. «Spettar, sperar, allegrar», laute die Devise – warten, hoffen, sich freuen. In acht kleinen Gärten wachsen jetzt schon Gemüse und Kräuter.

## Der Start ist gelungen

Jeder Garten ist mit dem Namen des Kunden angeschrieben, jeder wurde individuell und liebevoll gestaltet. Bisher haben vor allem Freunde und Bekannte der Rauch-Schwester vom neuen Angebot Gebrauch gemacht. «Zehn Gärten waren unser Ziel für das erste Jahr, jetzt haben wir schon 13 Gärten inklusive Vorbestellungen», freut sich Tinetta. Gross genug für weitere Beete ist das Feld auf der hochalpinen Terrasse in Crusch allemal. Im Engadin hat die Gartenzeit übrigens gerade erst angefangen.

Weitere Infos: [www.cruschada.ch](http://www.cruschada.ch).

## Sehr gutes Jahr für Celerina

Die Gemeindeversammlung von Celerina hat am Montag die Jahresrechnung 2014 genehmigt. Diese schliesst bei einem Ertrag von 21 Millionen Franken und einem Aufwand von rund 19 Millionen Franken mit einem Gewinn von über zwei Millionen Franken. Alle Anträge des Gemeindevorstandes wurden angenommen, darunter ein Kredit über 350 000 Franken für die Revitalisierung des Inns, ein Kredit über 185 000 Franken für eine Schrankenanlage beim Bahnhof Staz, ein Planungskredit über 120 000 Franken für eine umfassende Positionierung von Celerina und ein Nachtragskredit von 290 000 Franken für das Gebäude Sportplatz San Gian. (fh)

## Jugendtreffs im Engadin

Der Verein Offene Jugendarbeit St.Moritz wird bis August unter dem Titel «JuTown on Tour – Animazium in gir» jeden Samstagnachmittag eine der sechs Beitragsgemeinden besuchen. Den Anfang macht am Samstag, 6.Juni, die Gemeinde Sils. Auf dem Sportplatz Muot Marias wird zwischen 14 und 18 Uhr ein mobiler Jugendtreff mit Fussballino, Sofas und Musik und Getränke errichtet. Mit dem Projekt möchte die Jugendarbeit Jugendliche in den Gemeinden erreichen. (fh)

Informationen zu weiteren Jugendtreffs: [www.jutown.ch](http://www.jutown.ch)

## Rebecca Clopath kocht in Lohn

Zum zweiten Mal seit 2014 lädt die unkonventionelle Bündner Kochkünstlerin Rebecca Clopath (Ausgabe vom 26. Oktober 2014) zum kulinarischen Erlebnis auf dem elterlichen Lichthof in Lohn am Schamserberg ein. Am Wochenende vom 5. bis 7. Juni kreiert das Jungtalent im Lohner Café «Fortuna» ein «Viel-Gang-Menü für Gourmetliebhaber» zum Thema Naturpark Beverin, wie es in einer Mitteilung heisst. Neben dem Essen werde dabei auch dessen Herkunft und Verarbeitung inszeniert und zu einer Geschichte verflochten. Clopath ist unter anderem bekannt aus der Sendung «Aeschbacher» von SRF; sie arbeitet derzeit bei 17-Punkte-Koch Stefan Wiesner in Escholzmatt (Luzern). (jfp)

INSERAT



**Aktueller Deal:**  
Entspannen Sie bei zwei  
Fussreflexzonenmassagen,  
nur Fr. 75.– anstatt Fr. 150.–

Gutschein kaufen auf [deal.suedostschweiz.ch](http://deal.suedostschweiz.ch) oder bei Samedia Promotion Chur und einlösen bei Jacqueline Adank in Chur.

Dieses Inserat gilt nicht als Gutschein

**DEAL.SÜDOSTSCHWEIZ.CH**  
mein Regionalportal.

**50%**  
RABATT