

**POLIZEIMELDUNGEN**

**Auffahrunfall in Landquart.** Auf der Nationalstrasse A28, Höhe Ganda, hat sich gestern kurz vor 7.30 Uhr ein Auffahrunfall mit drei beteiligten Fahrzeugen ereignet. Zwei Personen wurden leicht verletzt. Der Unfall passierte im einspurigen Baustellenbereich. Zwei Autos hatten auf Geheiss eines Sicherheitsmitarbeiters gestoppt. Ein nachfolgender Lieferwagen bemerkte dies zu spät und fuhr auf die beiden Autos auf. Es kam zu Verkehrsbehinderungen. (so)

**Radfahrerin verletzt.** Weil sie auf der Landwasserstrasse Richtung Davos Frauenkirch einem Pickup ausweichen musste, ist eine Velofahrerin am Donnerstagnachmittag gestürzt. Sie zog sich leichte Verletzungen am Kopf zu. Eine Ambulanz brachte sie ins Spital Davos. Der Lenker des dunkelblauen Pickup fuhr weiter, ohne sich um die verletzte Frau zu kümmern. Er wird gebeten, sich umgehend beim Polizeiposten Davos unter Telefon 081 257 63 50 zu melden. (so)

**Kurz eingeknickt.** Ein 78-jähriger Autolenker ist gestern Nachmittag während der Fahrt auf der Bernina-Passstrasse kurz eingeschlafen. Er geriet zu weit nach rechts und blieb schliesslich auf der ansteigenden Leitplanke stecken. Der Lenker und seine Beifahrerin blieben unverletzt. (so)

**Sportwagen in Bäumen gelandet.** Ein Sportwagenlenker ist am Donnerstagnachmittag auf der Fahrt von Susch Richtung Flüelapass bei der Örtlichkeit Röven von der Strasse abgekommen und in den Bäumen gelandet. Der 35-jährige Lenker aus Deutschland blieb unverletzt. Das Fahrzeug wurde total beschädigt. (so)

Mitgeteilt von der Kantonspolizei Graubünden.

# Roman Clavadetscher ist der einzige Bündner Sojabauer

**Roman Clavadetscher aus Malans ist der erste Bündner Landwirt, der es wagt, Soja anzubauen. Vorerst ist es nur ein Versuch. Wenn der aber gelingt, will Clavadetscher bei der begehrten Bohne bleiben.**

Von Pierina Hassler

Malans. – Mitte April schrieb die «Südoschtweiz»: «Alle wollen Tofu – Tofu ist dank des Vegi-Booms der Hit. Das Sojaprodukt soll aber möglichst biologisch sein, möglichst aus der Schweiz oder noch besser aus der Region stammen.» Zudem ist der Anbau von Bio-Soja finanziell attraktiv und verhältnismässig einfach, wenn das Klima einigermaßen mild ist. Aber genau da liegt in Graubünden der Haken: Es hat zu viele Berge und das Klima ist eher rau denn mild. Mit wenigen Ausnahmen, sagte der oberste Bündner Bauer Hansjörg Hassler (Ausgabe vom 14. April). «Im Churer Rheintal könnte der Anbau funktionieren.»

**Empfindlicher Ertragsverlust**

In dieser Gegend ist Biobauer Roman Clavadetscher daheim. Genauer gesagt in Malans. «Am 9. Mai habe ich eine Hektare Soja angepflanzt», sagt er. «Bis jetzt ist die Saat sehr gut unterwegs.» Es sei fürs Erste aber nur ein Versuch. Eine Art Testbepflanzung,



**Auf dem Soja-Testfeld:** Biobauer Roman Clavadetscher wünscht sich für seine empfindlichen Sojapflanzen einen milden Herbst. Bild Yanik Bürkli

wie er es nennt. «Vom Klima her ist das Churer Rheintal zwar ideal, aber Soja brauche unbedingt einen milden Herbst, sonst wird nichts mit einer vernünftigen Ernte.» Zu nass sei auch nicht gut.

Clavadetscher ist bis jetzt zufrieden aber er ist Fachmann genug, um zu wissen: Das grösste Problem beim Sojaanbau ist neben der Reifezeit das

Unkraut. Bei Sojabohnen ist Unkraut der entscheidende Faktor für die Wirtschaftlichkeit. «Soja reagiert auf diese Konkurrenz mit empfindlichen Ertragsverlusten», sagt Clavadetscher. Der Verlust eines einzigen Kornes pro Pflanze ergibt pro Hektare einen Ertragsverlust von 100 Kilogramm. Ausserdem kann Unkraut auch die Qualität des Ernteguts massiv beeinträch-

tigen. Als Biobauer benutzt Clavadetscher selbstverständlich keine chemischen Unkrautvertilger. «Es bleibt uns nichts anderes übrig, als das Unkraut mechanisch zu entfernen.»

**Ernte mit dem Mährescher**

Wenn sich im Herbst die Blätter der Sojabohne gelb verfärben und abfallen, ist dies das Zeichen, dass die Ernte naht. Wenn die Körner reif sind, liegen sie lose in der Hülse und rasseln, wenn der Wind über das Feld streicht. «Wir ernten mit dem Mährescher», erklärt Clavadetscher. Die frisch geernteten Bohnen werden direkt in die Getreidemühle geliefert. Nachdem die Bio-sojabohnen sauber gereinigt sind, gehts in eine Tofuverarbeitungsfabrik: «Und dort werden sie zu hochwertigem Schweizer Knospen-Biotofu verarbeitet.»

**Von Soja zu Tofu**

Die Herstellung von Tofu ähnelt übrigens der Herstellung von Käse: Zuerst werden die Bohnen mit Wasser gekocht. Das Püree wird gepresst, damit die Sojamilch herausrinnt. Ein Gerinnungsmittel teilt die Sojamilch in Tofu und Sojamolke. Der Tofu wird gepresst, geschnitten und in kaltes Wasser eingelegt.

Die «Südoschtweiz» wird den Malanser Soja auf dem Weg zum Tofuprodukt begleiten. «Falls ich überhaupt eine Ernte habe», sagt Clavadetscher lachend.

INSERAT

Der Audi A1: perfekt für Individualisten.

Swiss

Benefit

Jetzt von attraktiven Sonderkonditionen profitieren.

Ab sofort gibt es den Audi A1 als attraktives Sondermodell Start ab CHF 20 900.– mit Xenon plus, Radio concert, Bluetooth-Schnittstelle und attraktivem Intro-Paket. Den Audi A1 Start erhalten Sie in verschiedenen Motor- und Getriebevarianten. Mehr Infos unter [www.audi.ch/a1start](http://www.audi.ch/a1start)

**Jetzt bei Ihrem offiziellen Audi Partner in Ihrer Region.**

Audi A1 Start 1.2 TFSI, 86 PS, Normverbrauch gesamt: 5,1 l/100 km, 118 g CO<sub>2</sub>/km (Durchschnitt aller verkauften Neuwagen: 148 g/km), Energieeffizienz-Kategorie: C, Barkaufpreis CHF 20 900.– anstatt CHF 26 220.–. Abgebildetes Modell: Audi A1 Sportback Start 1.2 TFSI, 86 PS, CHF 24 670.– inkl. Mehrausstattungen (Dachkuppel in Kontrastfarbe, Gletscherweiss Metallic, Aluminium-Gussräder im 7-Speichen-Design).

**Audi** Vorsprung durch Technik