

Erste Bio-Zucht der Schweiz

Pascal Schmutz ist auf die Ente gekommen

Der Chefkoch Pascal Schmutz und der Bio-Produzent Roman Clavadetscher aus Malans bringen pünktlich zur Adventszeit gemeinsam die erste Schweizer Bio-Ente auf den Markt. Die damit verbundene Bio-Entenzucht wird ab Dezember 2020 ganzjährig in Betrieb sein.



Seit 1989 bewirtschaftet Roman Clavadetscher seinen Hof, die Gallina Bio AG, in Malans biologisch. Dementsprechend wachsen auch die Schmutz-Enten in kleinen Herden auf den umliegenden Wiesen unter der Sonne der Bündner Herrschaft auf. Die Nacht verbringen sie sicher vor dem Fuchs in hölzernen Ställen auf dem Feld. Die Enten haben Zeit zu wachsen, haben viel Auslauf und bekommen neben Gras ein Bio-Futter, welches aus verschiedenen Getreidearten wie Mais besteht. Die Tiere sind deshalb gesund und ihr Fleisch saftig und äusserst schmackhaft.

Pascal Schmutz hat die Gallina Bio AG bewusst ausgesucht, denn Biodiversität und die Natur liegen Roman Clavadetscher sehr am Herzen. Sein Hof ist deswegen

auch sehr vielfältig: Mutterkühe, Federvieh und Pferde finden sich hier genauso wie Reben, Hochstammobstbäume, Gemüse und Ackerkultur. Unter Einbezug der natürlichen Kreisläufe wird auch dem Boden Sorge getragen: Es kommen keine Kunstdünger und chemisch-synthetischen Pestizide zum Einsatz. „Roman Clavadetscher und sein erfahrenes Team sind die perfekten Partner für mich“, freut sich Pascal Schmutz: „Uns verbindet die Leidenschaft für hochwertige Schweizer Produkte in Bioqualität und wir beide machen dabei keine Kompromisse.“

Die Malanser Schmutz-Ente ist mit der Bio Suisse Knospe ausgezeichnet und ab Dezember 2020 erhältlich.

www.pascalschmutz.com



KIFA
pflegt & entlastet

Schenken Sie mit
Ihrer Spende Lebensqualität.



- Wir pflegen schwer pflegebedürftige Kinder und Jugendliche.
- Wir entlasten Familien im Alltag – praktisch und unbürokratisch.



stiftung-kifa.ch

Spendenkonto: AKB 50-6-9 • IBAN CH16 0076 1016 0908 1468 2

NEU NEU NEU NEU

- Das Auge isst mit •
- Raffinierter, schneller, einfacher und besser für alle kurzen und schnellen Gerichte mit schöner Zeichnung •
- Ideal auch für den heissen Stein •
- Veteranenteller, Damenteller oder Fitnessteller •
- Klein im Platz, gross in der Leistung •
- Ein sicherer Gewinn für jeden Betrieb •



Bürgi-Infra-Grill und Küchenmaschinen AG
Gotthardstrasse 66 6410 Goldau

Telefon 041 855 25 10
www.buergi-grill.ch

FAX 041 855 45 52
info@buergi-grill.ch