

# *Kundenmagazin*

Nr. 64/2023 – Herbst/Winter

  
**SOGLIO**  
Gepflegt mit der Kraft der Berge

*Gran Alpin*  
*Berggetreide aus Graubünden*

*Molino Scartazzini*  
*Müllerbetrieb in 10. Generation*

*Fairer Handel*  
*aus Überzeugung*







# Aufbruch- stimmung

Geschätzte Kundinnen und Kunden

Das Jahr 2023 schreitet rasch voran, schon bald geht es auf Weihnachten zu. Für SOGLIO war es ein Jahr, in dem viele Veränderungen eingeläutet wurden. Neben der Übergabe der Geschäftsleitung stehen im nächsten Jahr drei Pensionierungen an, die Stellen gilt es frühzeitig neu zu besetzen. Auch hat SOGLIO im Frühling die Bewilligung erhalten, Lernende auszubilden. Wir freuen uns sehr, gleich im ersten Jahr einen jungen, interessierten Mann für die Lehrstelle gefunden zu haben. Lernen Sie Leuard im Mitarbeiterporträt auf der letzten Seite dieses Magazins kennen!

In der Produktion haben wir den Herstellprozess für Shampoos und Duschbäder verbessert. Dank einer neuen UV-Anlage muss weniger Wasser aufgekocht werden. Damit leistet SOGLIO einen kleinen Beitrag zum Stromsparen. In der Entwicklung wird indes viel getüftelt. Seit Jahren fragten Kundinnen und Kunden an den Weihnachtsmärkten immer wieder nach einem Badezusatz. Pünktlich zum Versand des Kundenmagazins stellt SOGLIO nun das neue Schaumbad vor. Es wird jeweils saisonal produziert und ist daher limitiert. Wir sind gespannt auf Ihre Rückmeldungen!

Im letzten Kundenmagazin stellten wir die neue Rezeptur des Shampoo Gran Alpin vor. Die Reaktionen auf die Verbesserungen im Produkt sind sehr positiv. Dies zeigen auch Produktionszahlen, die sich seit der Lancierung stark erhöht haben. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen die Hintergründe zum Shampoo vor. Denn hinter Gran Alpin steht eine engagierte Genossenschaft, welche sich für den Berggetreideanbau einsetzt. Das Getreide wird zu grossen Teilen im Molino Scartazzini im Bergell vermahlen, wo SOGLIO den Rohstoff für den Rollgersten-Extrakt bezieht.

Im Porträt stellen wir Ihnen schliesslich die Geschichte eines autodidaktischen Wandermalers vor, der sich in Soglio und ins Bergell verliebte: Der gelernte Schreiner Toni Weishaupt gab mit 58 Jahren sein altes Leben auf, um seiner Leidenschaft, der Malerei, nachzugehen. Als Wandermaler lebte er neun Jahre lang jeweils für zehn Monate in verschiedenen Bergkantonen. In Soglio ist der gebürtige Appenzeller dann sesshaft geworden. Der Autodidakt hat sich über die Jahre eine sehr präzise Maltechnik angeeignet. Neben Berglandschaften und Traditionen faszinieren ihn Orchideen. Seine Bilder sind auch seine persönliche Art Danke zu sagen, dass er so gut im Dorf aufgenommen wurde.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen.

Mit einem herbstlichen Gruss aus Castasegna  
Philippe Auderset, Ivo Ermatinger



Titelbild: Promontogno mit Blick auf Piz Badile, Bild: Michel Hamburger



Herbst auf Nossa Donna, Bild: Michel Hamburger



## Entspannung für die kalte Jahreszeit

Unzählige Male haben Kundinnen und Kunden am SOGLIO-Stand am Weihnachtsmarkt im Zürcher Hauptbahnhof den Wunsch nach einem **SCHAUMBAD** geäussert. Diesem sind wir nun nachgekommen, ganz auf SOGLIO-Art: Extrakte aus Bergeller Tannen- und Lärchenspitzen sowie ätherische Öle verschiedener Nadelbäume verleihen dem Schaumbad eine entspannende, waldige Duftnote. Milde, pflanzliche Tenside sorgen für langanhaltenden Schaum. Gerade nach einer langen Winterwanderung oder nach einer Skitour gibt es doch nichts Schöneres als ein warmes Bad. Es ist geplant das Schaumbad nur saisonal für die kalte Jahreszeit herzustellen.





# Gran Alpin Berggetreide aus Graubünden

Gerstenfeld bei Alvaneu, Bild: Michel Hamburger

Graubündens Täler sind geprägt von einer uralten Kulturlandschaft. Nebst Nutztierhaltung wird vielerorts Bergackerbau betrieben. Dieser trägt viel zur Biodiversität des Kantons bei, indem er eine einseitige Ausrichtung auf die Grünlandwirtschaft verhindert. Seit 1987 setzt sich die Genossenschaft Gran Alpin für die Förderung von Berggetreide ein.

## Ein voller Erfolg

Maria Egenolf ist Geschäftsführerin von Gran Alpin. Für die Agronomin war es ein Sprung ins kalte Wasser, als sie vor 15 Jahren die Stelle antrat. «Ich bin gut in der Region aufgenommen worden», sagt die gebürtige Deutsche. Während ihrer Zeit hat sich die Genossenschaft erfreulich entwickelt. So konnte die Anzahl der Bauernbetriebe auf 130 und die bewirtschaftete Ackerfläche auf 220 Hektare vervierfacht werden. Bei guter Ernte hat Gran Alpin dadurch gut 800 Tonnen Getreide zu vermarkten. «Durch den starken Zuwachs mussten wir Anbauverträge mit den Bauern einführen. Dieser Schritt war notwendig, um besser planen und steuern zu können, welche Getreidesorten im nächsten Jahr geliefert werden», sagt die Geschäftsführerin.

## Zeitaufwendiger Anbau

Wie wichtig eine gute Vermarktung des Berggetreides ist, wird beim Blick auf die kantonalen Zahlen ersichtlich: während bei Gran Alpin die Anbauflächen stark gestiegen sind, ist gesamthaft der Getreideanbau im Kanton Graubünden seit Jahrzehnten massiv rückläufig. Der vorwiegende Grund ist die fehlende finanzielle Attraktivität. Denn Berggetreide steht in direkter Konkurrenz mit dem Weltmarkt und es verlangt entsprechendes Knowhow, um dessen Vorzüge hervorzuheben. Zwar ist Berggetreide



Dieses Jahr übergibt Maria Egenolf die Geschäftsleitung an Sandra Kunfermann

qualitativ hervorragend, doch die Erträge sind bescheiden und der Anbau ist aufwändig. So sind die Äcker den rauen alpinen Witterungsbedingungen exponiert und die Vegetationsperiode ist kurz: «Die Erntezeit zieht sich von Anfang Juli im Domleschg bis Ende Oktober in höheren Lagen», sagt Maria Egenolf. Das Getreide reift nicht nur langsamer als im Flachland, auch sind die Anbaubedingungen schwieriger, da die Äcker sehr kleinflächig und nicht immer ganz eben sind. Kommt hinzu, dass es den kleinen Bergbetrieben oft an maschineller Infrastruktur fehlt. Die Genossenschaft zahlt den Bergbäuerinnen und -bauern für ihr Bio-Getreide einen der Höhenlage angemessenen Preis, der besser ist, als es die Bio-Richtlinien vorsehen. Zudem ist die Abnahme garantiert, sofern die Qualität stimmt.

## Aus Korn wird Mehl

Das Getreide liefern die Bäuerinnen und Bauern an Getreidesammelstellen in Landquart oder im Münstertal. Nach einer Qualitätsprüfung wird dort das Korn gereinigt und getrocknet. Anschliessend werden die Getreidesorten in verschiedene Mühlen transportiert. Der Grossteil wird im Molino Scartazzini im Bergell vermahlen. Ein Teil des Mehls wird in Promontogno sogleich zu verschiedenen Teigwaren-Spezialitäten weiterverarbeitet. Die Produkte kommen dann in Grosspackungen nach Surava, im Herzen Graubündens. Im ehemaligen Notlager des Bundes befindet sich die Zentrale von Gran Alpin. Dort lagern die Produkte, werden in kleinere Verpackungen umgefüllt und an Dorf-, Hof- und Feinkostläden sowie Bäckereien und Restaurants, vorwiegend im Kanton Graubünden, ausgeliefert. Auch besteht eine enge Zusammenarbeit mit der Brauerei Locher und mit Coop, welche für Gran Alpin wichtige Grosskunden sind.



Getreide für den Verkauf abwägen, Bild: Michel Hamburger

## Austauschplattform für den Bergackerbau

Der Bergackerbau ist aufwändig, doch bietet er auch Vorteile: «Bauern, die für zwei oder drei Jahre Getreide anbauen, können sich nach der Fruchtfolge über eine schönere Wiese freuen», sagt Maria Egenolf. «Zudem haben wir noch kaum Schädlingsbefall erlebt», so die Geschäftsführerin. Gerade im Bio-Getreideanbau ist das ein entscheidender Vorteil. Jährlich werden die Bäuerinnen und Bauern der Genossenschaft durch Feldbegehungen weitergebildet, um Erfahrungen teilen zu können und Neues zu lernen. Dazu arbeitet Gran Alpin eng mit dem landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrum Plantahof zusammen.

Für den Bergackerbau braucht es spezielles Getreide. Vorwiegend sind dies alte Sorten, die für das raue Klima geeignet sind und gut auf mageren Böden wachsen. Eigens für Gran Alpin wurde in Zusammenarbeit mit Agroscope, dem Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung, eine spezielle Sorte Braugerste gezüchtet. Die Nachfrage ist in den letzten Jahren stark gestiegen, sodass sie das Angebot übersteigt. Eine gute Ausgangslage, damit sich die Genossenschaft weiterhin erfreulich weiterentwickeln kann.



Beliebte Gerste-Spezialitäten, Bild: Michel Hamburger

## Rollgerste für Volumen und Glanz

Das ergiebige **SHAMPOO GRAN ALPIN** für feines Haar enthält ein Rollgerste-Extrakt, welches direkt bei der Mühle Scartazzini in Promontogno bezogen wird. Dieses stärkt das Haar und verleiht ihm Volumen und Glanz. Auszüge von Brennnessel und Edelweiss runden die Rezeptur ab und machen das Haar leicht und locker. Der fruchtig-balsamische Duft sorgt für ein angenehmes Frischeerlebnis.







## Molino Scartazzini ein Müllerbetreib in 10. Generation

Gian Andrea Scartazzini bei der Mahlkontrolle, Bild: Michel Hamburger

Jedes Jahr verlassen 150 Tonnen Mehl die Mühle in Promontogno. Sie gehört damit zu den kleinsten Mühlen, gleichzeitig auch zu den geschichtsträchtigsten der Schweiz. Vittorio Scartazzini führt sie zusammen mit seinem Vater Gian Andrea und seinem Bruder Giulio bereits in 10. Generation. Damit der Familienbetrieb bis heute rentabel betrieben werden kann, brauchte es viel Geschick. Denn die Mühle verarbeitet in einem Jahr gerade einmal so viel Getreide wie eine industrielle Grossmühle in wenigen Stunden mahlt.

### Nutzung der Wasserkraft seit 350 Jahren

Bereits Mitte des 17. Jahrhunderts stand am Ufer der Maira in Promontogno eine Mühle. Aus historischen Dokumenten geht hervor, dass dort seit 1690 ein Scartazzini tätig gewesen sein muss. Genau lässt sich nicht sagen, wie viele Vorfahren der Familie bereits Müller waren, da ein vollständiger Familienstammbaum fehlt. «Zehn Generationen müssen es mindestens sein. Von den Jahren her könnten es aber durchaus auch elf sein», meint Vittorio Scartazzini. Seit 350 Jahren wird die Mühle mit Wasserkraft betrieben. Doch längst dreht das alte Wasserrad nicht mehr. 1898 wurde es durch eine Turbine ersetzt. Diese trieb die Mühle an und versorgte zugleich drei Bergeller Dörfer mit Elektrizität, zu Zeiten als Glühbirnen erst in grossen Städten bei privilegierten Familien brannten.



Historischer Schieber, Bild: Michel Hamburger

In den 1960er Jahren, als die grossen Bergeller Wasserkraftwerke gebaut waren, musste die Turbine vom Netz genommen werden und das Wasser der Maira floss an der Mühle vorbei. Eine Tatsache, die Gian Andrea Scartazzini im Herzen weh tat. Seit frühester Kindheit sah er immer wieder die museale Turbine im Keller. Daher beschloss er, die alte Anlage durch ein neues Kleinkraftwerk zu ersetzen. Dieses ging im Jahr 2017 ans Netz und liefert seither 500 Haushalten Strom. Ein mutiges Projekt, wenn man bedenkt, dass beim Bau von Strommangel noch keine Rede war.

### Ein stetes rauf und runter

Vor dem Mahlen wird das Getreide von Staub, Stroh, Unkrautsamen, Steinen und Metallteilen befreit. «Wir haben in den

letzten Jahren viel in den Reinigungsprozess investiert», sagt Vittorio Scartazzini, während er eine Luke öffnet, wo ein Magnet gerade eine Klingenspitze aus dem Korn gefiltert hat. Dieses Filtern sichert die Qualität des Endproduktes und schont das Mahlwerk. Vor dem Aufbrechen werden die Körner auch noch angefeuchtet, um die Staubentwicklung einzudämmen und den Mahl- und Trennprozess zu verbessern. Der Elektromotor, der die Mühle antreibt, erscheint im altherwürdigen Gebäude als letzte Erinnerung ans Zeitalter der Moderne. Beim Einschalten bebt der Holzboden unter den Füßen, mit einem Knarren setzen Lederriemens langsam die grossen Antriebswellen in Bewegung. Das ganze Gebäude zittert und scheint zum Leben zu erwachen. Es raschelt, rieselt und die ersten Körner fallen sanft in das schwere, gusseiserne Mahlwerk. Es ist das Herzstück der alten Mühle. Scharfe Riffel an den Schrotwalzen schneiden die Getreidekörner auf, danach werden sie wieder nach oben befördert und gesiebt. Je nach Körnung fallen sie auf eine feiner geriffelte Walze oder weiter auf die Ausmahlstufe, eine glatte Walze.

«Wir haben in den letzten Jahren viel in den Reinigungsprozess investiert.»

Vittorio Scartazzini



Vittorio Scartazzini öffnet Luke mit Magnet, Bild: Michel Hamburger

«Eine Mühle arbeitet immer mit der Schwerkraft. Dabei ist es wichtig, dass die Getreidereinigung vom Mahlen getrennt ist», sagt Vittorio Scartazzini, der sein Handwerk in einer modernen Grossmühle erlernt hat. In Promontogno wird deshalb auf vier Stockwerken gearbeitet. Nebst Fingerspitzengefühl braucht der Müller alle Sinne: «Ich höre, rieche und fühle, wenn etwas an einer Maschine nicht stimmt, bevor ich es sehe.» Für ein einwandfreies Endprodukt ist es daher wichtig, immer nahe am aktuellen Arbeitsschritt in der alten Mühle zu sein. So könne er rasch eingreifen, sollte etwas nicht stimmen, meint der junge Müller.



Das Mehl wird in 25 kg Säcke abgefüllt, Bild: Michel Hamburger

### Weiterentwicklung und Spezialisierung

Auch wenn das Innere des Gebäudes auf den ersten Blick wie ein Museum erscheint, wurde im vergangenen Jahrhundert viel investiert, um die Prozesse zu optimieren. «Mein Urgrossvater mahlte vor über 100 Jahren deutlich mehr Getreide als dies heute der Fall ist», sagt Vittorio Scartazzini. «Doch können wir heute die Mühle allein bedienen, während früher drei bis vier Personen vor Ort sein mussten.» So war eine wichtige Aufgabe der letzten drei Generationen, die Materialflüsse zu automatisieren. Heute übernehmen Förderschnecken in der Horizontalen sowie Elevatoren und eine pneumatische Förderung in der Vertikalen die tonnenschwere Transportarbeit, welche einst mühselig von Hand gemacht werden musste. Weiter musste sich die Mühle über die Zeit spezialisieren, um konkurrenzfähig zu bleiben. Die Produktvielfalt hat sich deutlich verbreitert. So wurde in eine Schlagmühle investiert, welche das begehrte Kastanienmehl aus dem Bergell herstellt. Auch spezielle Vollkorn- und Grahammehle lassen sich damit produzieren. Schliesslich stammen heute fast alle verarbeiteten Produkte aus dem Kanton. 80 Prozent des Getreides der Scartazzinis ist für Gran Alpin bestimmt. Und Giulio Scartazzini, Vittorio's Bruder, produziert aus dem hauseigenen Mehl Pasta und andere Spezialitäten.

### Spezialitäten aus der Mühle

Solange vorrätig können Sie bei SOGLIO zwei Teigwaren-Spezialitäten aus der Mühle bestellen:

Pizzoccheri Bregagliotti	300 g: CHF 3.20	600 g: CHF 4.60
Tagliatelle di castagne	250 g: CHF 3.90	500 g: CHF 7.20





  
**SOGLIO**  
Gepflegt mit der Kraft der Berge

Spiegelbild (Silsensee), Bild: Michel Homburger



Geschenkset **MONTAGNA**



Geschenkset **BERGWALD**



PORTRÄT

# Der Wandermaler der in Soglio sein Zuhause fand



Winterstimmung im Bergell, Öl auf Leinwand von Toni Weishaupt



Während zehn Jahren reiste, lebte und malte Toni Weishaupt in verschiedenen Bergkantonen. In Soglio wurde der Künstler sesshaft. Der gebürtige Appenzeller malt realistische Bilder, heute vorwiegend Berglandschaften sowie Kultur und Bräuche in den Alpen. Seine Technik hat der Autodidakt über die Jahre perfektioniert, wobei sich die Motive gewandelt haben.

## Perspektivenwechsel

Zum Malen fand Toni Weishaupt Ende der 1960er Jahre. Nach der Schreinerlehre zog es ihn während drei Jahren ins Engadin, um vermehrt mit Arvenholz zu arbeiten. «Ich bezog in Pontresina eine Wohnung, doch hatte ich kein Geld, um mir Bilder für die weissen Wände zu kaufen», erinnert sich der Appenzeller. Daher beschloss er, selbst welche zu malen: «Ich kannte Ölfarben nicht und wusste nicht, wie man damit arbeitet. Ich musste das Mischen lernen und lange an meiner Technik feilen». Zunächst malte der angehende Künstler vorwiegend Orchideen. Die Begeisterung dafür wurde ihm praktisch in die Wiege gelegt: «Bereits als kleiner Bub gingen wir mit Vater in den Wald, um Frauenschüeli zu suchen. Er erkannte die Blumen am Duft lange, bevor sie zu sehen waren», erzählt Toni Weishaupt. Noch immer beschäftigt er sich mit Orchideen und malt zwischendurch auch noch die eine oder andere Blüte. Deren Artenvielfalt ist schier unendlich, von mikroskopisch kleinen Exemplaren, über Blumen, die nur alle paar Jahre blühen, hin zu sehr unscheinbaren Orchideen, die der Laie gar nicht als solche wahrnimmt. Um passende Motive zu finden, besuchte Toni Weishaupt über die Jahre Fachkongresse, um auch seltene Arten von Nahem zu bestaunen und abzufotografieren. Die Impressionen flossen in zahl-



Ausstellung beim Palazzo Salis, Bild: Michel Hamburger

reiche Bilder ein, welche bis heute die Wände in seinem Haus schmücken. Natürlich kennt Toni Weishaupt zu jeder gemalten Orchidee den lateinischen Namen. Über die Zeit entwickelte sich auch die Freude an der Landschaftsmalerei, wobei ihn Berge besonders faszinieren.

## Ein neuer Lebensabschnitt

Mit 58 Jahren beschloss Toni Weishaupt, sich auf ein neues Abenteuer einzulassen. Er gab seinen gelernten Beruf auf, verkaufte seinen Brüdern die Anteile an der gemeinsamen Schreinerei, um gänzlich seiner Leidenschaft nachzugehen. Die Idee war, als Wandermaler in verschiedenen Bergkantonen jeweils während 10 Monaten zu leben, um im Herbst pünktlich für die Jagd zurück in Appenzell zu sein und dort das Jahr abzuschliessen. In den Bergen sollten es authentische und traditionelle Dörfer sein, in denen noch Einheimische leben: «Ich schätze den Kontakt zur lokalen Bevölkerung», sagt der Künstler. In zu touristischen Orten gehe der Austausch verloren. So lebte der Appenzeller in acht verschiedenen Bergdörfern, lernte neue Dialekte und die lokalen Bräuche kennen. Im neunten Jahr war der Kanton Graubünden an der Reihe. Die Destination war für den Maler klar: Soglio. Er besuchte das Dorf in jungen Jahren, als er noch im Engadin arbeitete, und wollte unbedingt wiederkommen. «Damals lag noch Mist auf den Gassen und in vielen Ställen waren noch Tiere», erzählt Weishaupt. «Der Ort gefiel mir, da er etwas Ursprüngliches hatte.» So bezog der Appenzeller im Frühjahr 2017 ein kleines Haus beim westlichen Dorfeingang. Er fühlte sich sofort wohl im Bergell, und auch an Inspiration fehlte es ihm nicht: «Als die Zeit in Soglio nach acht Monaten langsam zu Ende ging, stellte ich fest, dass ich nicht einmal den Malojapass hochfahren musste, um ein neues Motiv zu finden.»

“ Ich kannte Ölfarben nicht und wusste nicht, wie man damit arbeitet. ”

Toni Weishaupt



Calendarmärz in Soglio, Öl auf Leinwand von Toni Weishaupt



Ziege auf Stall, Öl auf Leinwand von Toni Weishaupt

## Ankommen

Zurück in Appenzell, nach seiner Zeit in Soglio, merkte Toni Weishaupt, dass ihm etwas fehlte: «Mir war anfangs nicht klar, wieso ich mich nicht wohl fühlte», sagt er dazu. Zwar bezeichnet er sich noch immer als waschechten Appenzeller, doch musste er feststellen, dass er Heimweh nach dem Bergell hatte. Er beschloss bei den Vermietern anzufragen, ob er das kleine Haus nochmals haben könnte. Nach deren Zusage stellte sich der Wandermaler auf eine zweite Saison in Soglio ein. «Bei der Ankunft im Haus wurde mir warm ums Herz. Es war klar: Hier bin ich zuhause», sagt Toni Weishaupt. Er fasste den Entschluss, seine Zelte in Appenzell ganz abzubauen und seinen Lebensmittelpunkt ins Bergell zu verlagern. Er mietete sich einen Stall dazu, wo er seine mittlerweile auf 600 Werke angewachsene Sammlung lagern kann. Was noch fehlte, war ein Raum, um seine Bilder auszustellen. Auch dieser Wunsch ging in Erfüllung, nachdem Monika Cicognani ihm die Scheune neben dem Palazzo Salis zur Verfügung stellte. Ein einmaliger Raum, um Bilder auszustellen, der Toni Weishaupt sehr erfüllt: «Die Tatsache, dass sich jemand Zeit nimmt, meine Bilder anzuschauen, bereitet mir grosse Freude», sagt der Maler. Er ist dankbar für das Glück. Deshalb malt er nebst den Bergen vermehrt die Kultur und Bräuche: «Es sind Momentaufnahmen von Traditionen und Bräuchen, die ich festhalten möchte. Mit meinen Bildern möchte ich etwas zurückgeben und dem Tal Danke sagen, dass ich so gut aufgenommen wurde.»





## Fairer Handel aus Überzeugung

claro Laden in Rorschach, Bild: Andreas Brunnschweiler

Wenn Kundinnen und Kunden die SOGLIO-Produktion im Bergell besuchen, dann hören wir oft den Satz: «Ich kaufe die Produkte sonst immer im claro-Laden um die Ecke.» Kein Wunder, bietet claro doch das dichteste SOGLIO-Verkaufsnetz in der Schweiz. Die Zusammenarbeit besteht aus Überzeugung für eine gerechte Wirtschaft – seit den Anfängen beider Unternehmen.

### Der Anfang des fairen Handels in der Schweiz

Im Wirtschaftsboom der 1970er Jahre stellte kaum jemand die Frage nach gerechten Preisen und fairem Handel. Dies änderte eine Gruppe engagierter Frauen: ausgerüstet mit Leiterwagen voller Bananen und selbst verfassten Zeitungen konfrontierten sie Passantinnen und Passanten mit der Frage: «Haben Sie auch schon darüber nachgedacht, warum Bananen so billig sind?» Es ging ihnen um kleine, konkrete Schritte hin zu mehr Gerechtigkeit und um die grosse Vision einer Weltwirtschaft ohne Ausbeutung. Die Frauenfelder Bananenfrauen, wie sie bald genannt wurden, lösten mit ihren Aktionen ein breites Umdenken in der Bevölkerung aus. Aus der Bewegung entstanden zahlreiche weitere Initiativen. So öffneten bald in der ganzen Schweiz Weltläden, die sich für fairere Arbeitsbedingungen, besonders im Weltsüden einsetzen. Um den Einkauf für die zahlreichen Geschäfte besser zu organisieren, wurde 1977 mit Hilfe von Schweizer Hilfswerken die Import-Gesellschaft OS3 gegründet. 20 Jahre später wurde daraus claro fair trade AG, damit



Marie-Claire Pellerin (CEO) und Fabienne Gerber vom Innendienst, Bild: claro

sich die Organisation weiter professionalisieren konnte. Nebst dem Produkteinkauf galt es auch das Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten weiter zu schärfen.

### Für eine bessere Wirtschaft

In Orpund, im Berner Seeland, befindet sich die claro-Zentrale. Von dort aus werden die Läden in über 150 Ortschaften in der ganzen Schweiz beliefert. Bei der Sortimentsgestaltung liegt das Hauptaugenmerk auf Produkten aus dem Weltsüden, wie beispielsweise Kaffee, Tee, Schokolade, Reis oder Honig. Denn besonders der Kolonialismus führte in den betroffenen Ländern zu einem wirtschaftlichen und sozialen Ungleichgewicht, das bis heute anhält und für Ausbeutung und Armut sorgt. Der faire Handel will das internationale Wirtschaftssystem gerechter ausgestalten und so die Arbeits- und Lebensbedingungen in diesen Regionen verbessern. Durch Handelsbedingungen auf Augenhöhe können Produzentinnen und Produzenten die notwendigen Ressourcen selbst erwirtschaften, damit ein Leben in Würde ohne Armut führen und über ihr Entwicklungsweg bestimmen. Die Produkte bezieht claro vorwiegend von Klein- und Kleinstproduzenten und investiert stets in neue Projekte. Damit wird gezielt die Wertschöpfung im Ursprungsland gefördert und die Entwicklung vorangetrieben. Dabei ist zentral, dass die Geschäftsbeziehungen langfristig angelegt sind und die Produkte nicht nur sozial, sondern auch ökologisch vertretbar sind. Höchste Qualität wird vorausgesetzt, da andernfalls der wirtschaftliche Erfolg ausbliebe und somit das Produkt nicht nachhaltig wäre.

### Für Mensch und Natur

Das claro-Sortiment beschränkt sich aber nicht nur auf Produkte aus dem Weltsüden. So gibt es auch im Norden unterstützenswerte Initiativen. Denn gerade in industrialisierten Ländern wird die Natur stark belastet, und auch im sozialen Bereich sind längst nicht alle Probleme



Ein breites Sortiment, Bild: Andreas Brunnschweiler

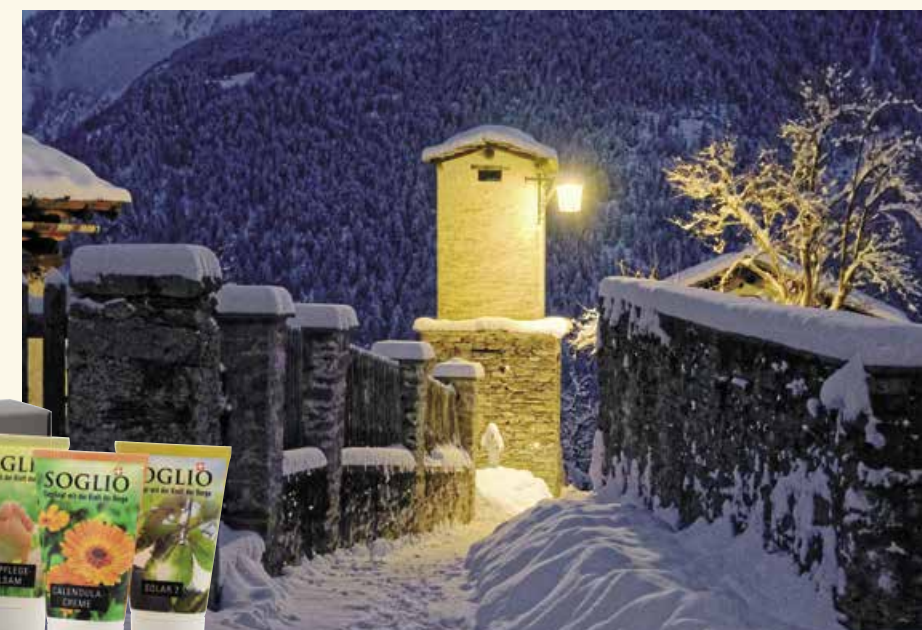
gelöst. Die Gleichberechtigung von Frauen sowie die natürlichen Reserven unseres Planeten so wenig wie nötig zu beanspruchen, sind für claro weitere verbindliche Grundsätze. Diese werden von der Geschäftsleitung mit einem hohen Frauenanteil vorgelebt und widerspiegeln sich im ökologischen Holzbau samt Solargrossanlage auf dem Dach der Zentrale. So arbeitet claro in Europa mit Unternehmen zusammen, die für die gleichen Werte einstehen. Damit wird das Sortiment um beliebte Produkte ergänzt – wie Pasta, Olivenöl oder eben die SOGLIO-Produkte ([www.claro.ch](http://www.claro.ch)).

## Ein sinnvolles Weihnachtsgeschenk

Wenn Sie auf der Suche nach einem sinnvollen Weihnachtsgeschenk sind, besuchen Sie am besten einer der vielen claro-Läden in Ihrer Nähe. Nebst beliebten Klassikern, finden Sie dort auch viele SOGLIO-Geschenksets, die sicher gut ankommen.



Geschenkset ALPENLIEBE



Winterstimmung in Soglio, Bild: Michel Hamburger



# Gepflegt durch den Winter

Verschneite Berge, Bild: Michel Hamburger



## Gesichtspflege für jeden Hauttyp

Der dauernde Wechsel zwischen Kälte, Nässe und Wind draussen und trockener, warmer Heizungsluft drinnen belastet die Haut. Das gilt vor allem fürs Gesicht, wo die Haut dünner und nicht mit Kleidung geschützt ist. Dadurch wird die Durchblutung heruntergefahren und die Talgproduktion verringert, wodurch die Haut mit weniger Sauerstoff und Nährstoffen versorgt ist und schneller austrocknet. Um der Haut zurückzugeben, was sie braucht, hat SOGLIO für jeden Hauttyp spezielle Gesichtscremen entwickelt. Sollten Sie einen fettigen Hauttyp haben, dann ist die **MALVA-CREME** das richtige Produkt. Für normale Haut ist die pflegende **SATIVA-CREME** mit hohen Anteilen an nährendem Hanföl und Hanfkrautextrakt die ideale Tages- und Nachtpflege. Als feuchtigkeitsspendende Tagescreme empfehlen wir die **IDRA-CREME**. Diese enthält keine ätherischen Öle oder Duftstoffe und ist daher auch für sensible Haut bestens geeignet. Die reichhaltigste und gleichzeitig die beliebteste aller SOGLIO-Cremen ist die **PECORLANA-CREME**. Die Rezeptur wurde speziell zur Pflege trockener und reifer Haut entwickelt, mit feuchtigkeitsspendender Schafmolke und Extrakten von Himbeerblatt und Schafgarbe sowie wertvoll nährenden ätherischen Ölen. Eine Spezialcreme für sehr sensible bis problematische Haut ist die **BORAGO-CREME**. Sie ist reich an vitaminspendendem Borrettschöl

sowie dessen wässrigem Extrakt und enthält keine reizenden Inhaltsstoffe. Speziell für heikle Gesichtspartien, z. B. um die Augen, wo die Haut besonders dünn ist, wurde das **SERUM** entwickelt. Dieses wird vor der Creme angewendet und bindet sehr viel Feuchtigkeit in der Haut.

## Porentiefe Gesichtereinigung

Nicht nur das Winterwetter strapaziert die Haut. Auch die Feinstaubbelastung ist in der kalten, trockenen Luft höher und belastet sie zusätzlich. Daher sollte das Gesicht regelmässig gründlich gewaschen werden. Die **REINIGUNGS-LOTION** befreit die Haut porentief von Schmutz. Sie enthält 8 Prozent Alkohol und hat eine leicht antibakterielle Wirkung. Schafmolke spendet die nötige Feuchtigkeit, damit die Haut nicht zu stark austrocknet. Als Tonikum dient das **GESICHTSWASSER** – sowohl zur Nachreinigung als zur Erfrischung. Mit einem Wattepad oder Stofflappen wird es nach der Reinigung sparsam aufgetupft. Bei sehr empfindlicher Haut sollte möglichst auf Alkohol verzichtet werden, da dieser die Haut reizen kann. Speziell dafür wurde die **WASCH-LOTION** entwickelt. Sie enthält für eine gründliche Gesichtereinigung wertvolle Extrakte von Edelweiss, Thymian, Lindenblüten und Sommerflieder in einer Basis aus milden, pflanzlichen Tensiden.

## Lehrstelle bei SOGLIO



Anfang August hat Leuard Ademaj seine KV-Lehre bei SOGLIO gestartet. Der 18-Jährige pendelt täglich von St. Moritz ins Bergell: «Die Fahrt im Postauto ist ziemlich entspannt. Ich höre dabei immer Musik», sagt der Lernende. In seiner Freizeit schreibt er eigene Songtexte. Seine Kreativität hilft ihm auch im Berufsalltag. So hat er bereits Texte für den monatlichen Newsletter verfasst. Leuards Hauptaufgabe ist aber, die Bestellungen entgegenzunehmen und sie zu bearbeiten:

«Ich lerne sehr viel hier im Betrieb, jedoch fehlt mir noch das Produktwissen.» Gut Ding will Weile haben, denn es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Die ersten Kundinnen und Kunden konnte er bereits beraten und für offene Fragen steht ihm das Team mit Rat und Tat zur Seite. Die Entscheidung, bei SOGLIO die Lehre zu machen, fiel Leuard leicht, da er in der Region bleiben wollte. Bereits während der Schnupperlehre fühlte er sich wohl: «Das Team hat mich freundlich aufgenommen, alle sind sehr offen und hilfsbereit. Ich freue mich auf die nächsten drei Jahre.» Er ist motiviert, sich im Unternehmen weiterzuentwickeln und ist auch für SOGLIO eine Bereicherung. So bringt er neue Gedanken ins Unternehmen und kann eingespielte Prozesse hinterfragen.

## Bleiben Sie informiert!

Wollen Sie noch mehr Wissenswertes aus dem Bergell und rund ums Unternehmen erfahren? Für regelmässige SOGLIO-Post abonnieren Sie am besten den Newsletter, der monatlich Hintergrundinformationen liefert. Alternativ finden Sie uns auch in den sozialen Medien – auf Instagram, Facebook und Pinterest.



## Weihnachtsmärkte 2023

Wie jedes Jahr finden Sie den SOGLIO-Stand am Christkindli-markt am Zürcher Hauptbahnhof. Es freut uns, Sie dort vom 23. November bis am 24. Dezember 2023 persönlich zu beraten. Auch in Zofingen ist SOGLIO wieder am wunderschönen «Weihnachtsmarkt der Sinne» vom 8. bis am 10. Dezember in einem Markthäuschen. Zudem ist SOGLIO an den Weihnachtsmärkten auf dem Pilatus vom 17. bis 19. November, in Weisslingen am 26. November und in Rikon am 2. Dezember vertreten. Kommen Sie vorbei, wir beraten Sie gerne!



## SOGLIO Betriebsführung

Jeden Dienstag um 10.30 Uhr vor dem SOGLIO-Laden in Castasegna. Ab 3 Personen, Gruppen individuell auf Anfrage, Dauer ca. 60 Minuten. Anmeldung bis am Vortag, 17.00 Uhr.

## Wir sind gerne für Sie da!

Über Rückmeldungen, Anregungen, Kritik oder sonstige Äusserungen zu SOGLIO freuen wir uns besonders. Unser Beratungstelefon 081 822 18 43 ist besetzt von Montag bis Freitag, 08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.30 Uhr.





SOGLIO-PRODUKTE AG  
Via Principale 21, 7608 Castasegna  
Schweiz  
Tel. +41 (0)81 822 18 43  
Fax +41 (0)81 822 19 70

 mail@soglio-produkte.ch  
 mail@soglio-produkte.eu  
www.soglio-produkte.com

**graubünden**

Impressum  
Herausgeber: SOGLIO-PRODUKTE AG  
Redaktion: Ivo Ermatinger  
Bilder: Michel Hamburger  
Layout: Braincom.ch

Gedruckt in der Schweiz.  
Papier aus nachhaltiger Wald-  
wirtschaft – FSC-zertifiziert

