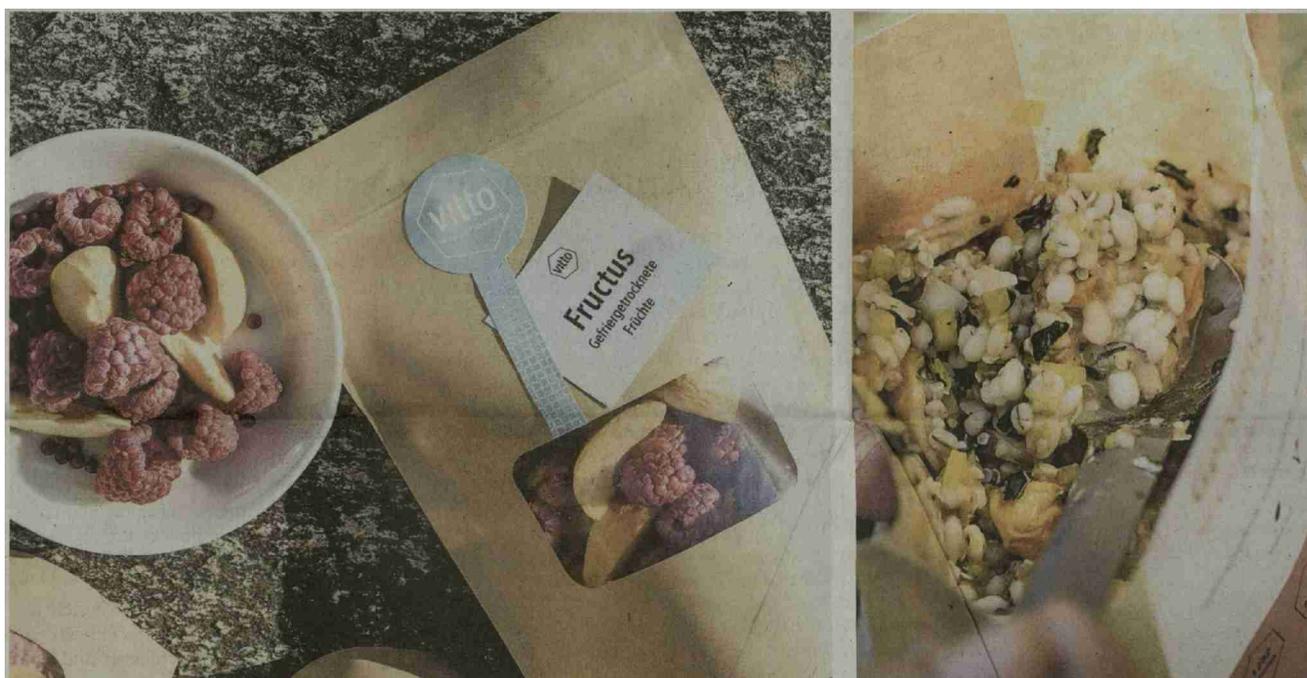




Power Food made in Bregaglia



Gefriergetrocknete Produkte aus der Manufaktur Vitto. Sie sind federleicht und eine hochwertige Nahrung für unterwegs. Foto: Christian Speck/www.formzone.ch

Wenn von Power Food, auf deutsch «Kraftnahrung» die Rede ist, denken wohl viele zuerst an, mit künstlichen Geschmacksstoffen angereicherte, staubtrockene Getreideriegel, die man zur Überbrückung eines Hungerasts hinunterwürgt. Unter Verabreichung eines ebenfalls einen Vitalitätsschub versprechenden artifiziell schmeckenden Energiedrinks lässt sich die Erstickengefahr bei dieser Nahrungsaufnahme zwar vermindern, zu einem kulinarischen Erlebnis wird sie deshalb noch lange nicht. Doch Power Food kann auch in einer anderen, den Gaumenschmeichelnden Form daherkommen und aus einer schmackhaften wie gesunden Mahlzeit mit naturbelassenen Früchten und Gemüse erster Güte bestehen.

Möglich macht das seit einem Jahr ein

kleiner Gewerbebetrieb, der frische Rohstoffe aus dem Bergell und Graubünden gefriergetrocknet. Dank dieser Verarbeitungsmethode bleiben Vitamine und Spurenelemente weitestgehend erhalten. Zudem führt der Wasserentzug bei der Lyophilisierung zu einem vergleichsweise geringen Gewicht der Endprodukte. Diese Eigenschaft macht eine Buchweizenpasta oder eine Portion Himbeeren zu einem idealen Reisebegleiter.

Vor allem Sportler und Sportlerinnen, die bei ihrem Gepäck auf jedes überschüssige Gramm verzichten möchten, müssen von dieser hochwertigen Trekking-Nahrung nicht überzeugt werden. Hergestellt wird sie in Vicosoprano in der Manufaktur Vitto GmbH von Monika Müller, die sich in der früheren Post-

stelle eingemietet hat. Im Einfrauenbetrieb werden seit einem Jahr beste Zutaten von Hand zu High Tech Food verarbeitet. Dank der Leidenschaft und der Experimentierfreude der Kleingewerblin dürften Sortiment und Nachfrage anwachsen. (mcj)