



PRE 100% (bio) Valposchiavo

Mit dem Projekt zur regionalen Entwicklung 100% (bio) Valposchiavo werden in der Valposchiavo die landwirtschaftlichen Biowertschöpfungsketten optimiert und professionalisiert. Zugleich wird sichergestellt, dass die Wertschöpfung im Tal bleibt. Die Zusammenarbeit zwischen der Hotellerie/Gastronomie und der Landwirtschaft wird durch die Charta 100% Valposchiavo gestärkt, damit Gäste die Puschlaver Produkte sowohl vor Ort konsumieren als auch kaufen können. Mit dem Konzept 100% (bio) Valposchiavo und einer gezielten Marketingstrategie werden die Produkte bestmöglich auch ausserhalb des Tals positioniert. Durch gezielte Investitionen werden die Voraussetzungen für eine nachhaltige und konkurrenzfähige Landwirtschaft im Tal geschaffen.

Hinter dem imposanten Berninamassiv versteckt sich die Valposchiavo, ein italienischsprachiges Südtal im Kanton Graubünden, welches sich vom Bernina Hospiz (2338 m ü. M) bis zum Grenzdorf Campocologno (535 m ü. M) über eine Distanz von 25 km erstreckt. Das Tal erreicht man mit der Berninabahn, welche gemeinsam mit der Albulalinie im Jahr 2008 in die Liste des UNESCO Weltkulturerbes aufgenommen wurde. Mit der Verleihung des Titels wurde ein grosser Teil der Valposchiavo zur UNESCO-Pufferzone erklärt, die dazu dient, die Landschaft vor negativen natürlichen und anthropogenen Einflüssen zu

schützen. Eine umweltbewusste Bewirtschaftung gewinnt in dieser Landschaft dementsprechend an Bedeutung.

Heute werden in der Valposchiavo über 90 Prozent der Agrarflächen von bio-zertifizierten Betrieben bewirtschaftet. Ein derart hoher Bio-Anteil ist schweizweit und sogar weltweit sehr selten. Die Puschlaver Landwirtschaft hat sich bereits sehr früh für eine biologische Produktion entschieden. Bei einem Besuch im Tal wird schnell klar, dass für die lokale, typische Stufenlandwirtschaft eine Bewirtschaftung nach biologischen Grundsätzen am besten geeignet ist.



Abbildung 1: Blick in die Valposchiavo mit dem Maiensäss Prudaint im Vordergrund.



Die nach Bio-Richtlinien produzierten Güter werden schon heute weitgehend im Tal weiterverarbeitet. Verschiedene Verarbeitungsbetriebe für Milch, Fleisch, Getreide, (Heil-)Kräuter und Früchte sind im Tal vorhanden und die Endprodukte können in ausgewählten Hotels, Restaurants und Läden erworben werden. Das Puschlav ist zweifellos auch für seine lebendige kulinarische Tradition bekannt wie z. B. die Pizzoccheri oder die Brasciadela (Roggenringbrot mit Anis). Damit die Betriebe konkurrenzfähig bleiben, muss die Wertschöpfungskette für Bioprodukte im Tal jedoch noch weiter ausgebaut und optimiert werden. Ausserdem fehlt ein integriertes Vermarktungskonzept, welches den Konsumentinnen und Konsumenten die lokalen Biospezialitäten in ihrer sehr breiten Palette präsentiert.

Die Bauernverbände von Brusio und Poschiavo, der Gewerbeverband Valposchiavo und die lokale Tourismusorganisation haben sich zusammengeschlossen und gemeinsam das Projekt zur regionalen



Abbildung 2: Die Kräuterproduktion in der Valposchiavo hat eine lange Tradition. Die Erboristeria Raselli liefert seit über 30 Jahren an zahlreiche Gross- und Einzelhändler.

Entwicklung (PRE) "100% (bio) Valposchiavo" lanciert. Das Projekt befindet sich seit Anfang 2020 in der Umsetzungsphase.

Ziele des PRE 100% (bio) Valposchiavo

Mit dem PRE 100% (bio) Valposchiavo wird dem Verlust an potenzieller Wertschöpfung lokaler Biorohprodukte infolge unvollständiger Verarbeitungsmöglichkeiten entgegengewirkt. Der Anteil an landwirtschaftlichen Flächen, die nach den Bio-Suisse Richtlinien bewirtschaftet werden, soll auf 100 Prozent erhöht werden. Zugleich wird die Zusammenarbeit zwischen der Landwirtschaft und der lokalen Hotellerie und Gastronomie gestärkt, damit Gäste eine breite Auswahl an Bioprodukten direkt vor Ort konsumieren können. Durch eine gezielte Marketing- und Kommunikationsstrategie, in Zusammenarbeit mit dem Turismo Valposchiavo, werden zudem die Produkte bestmöglich auf dem Markt positioniert. Das Projekt soll den betrieblichen Erfolg der beteiligten Betriebe im Tal verbessern. Dank optimierten Infrastrukturen und Betriebsprozessen werden die Einnahmen der Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe erhöht und gleichzeitig die operativen Kosten gesenkt.

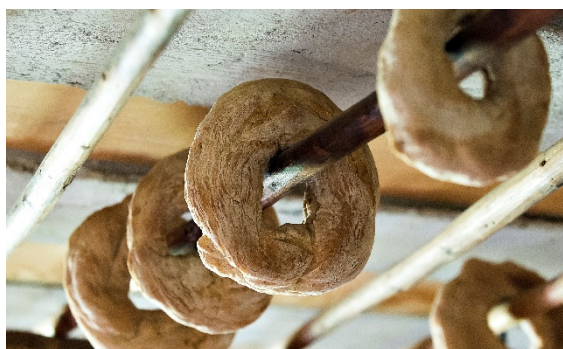


Abbildung 3: Die Brasciadela (Puschlaver Ringbrot) wird aus Roggen- und Weizenmehl hergestellt. Die Form diente früher dazu, das Brot aufzuhängen und zu trocknen, damit es möglichst lange haltbar blieb.

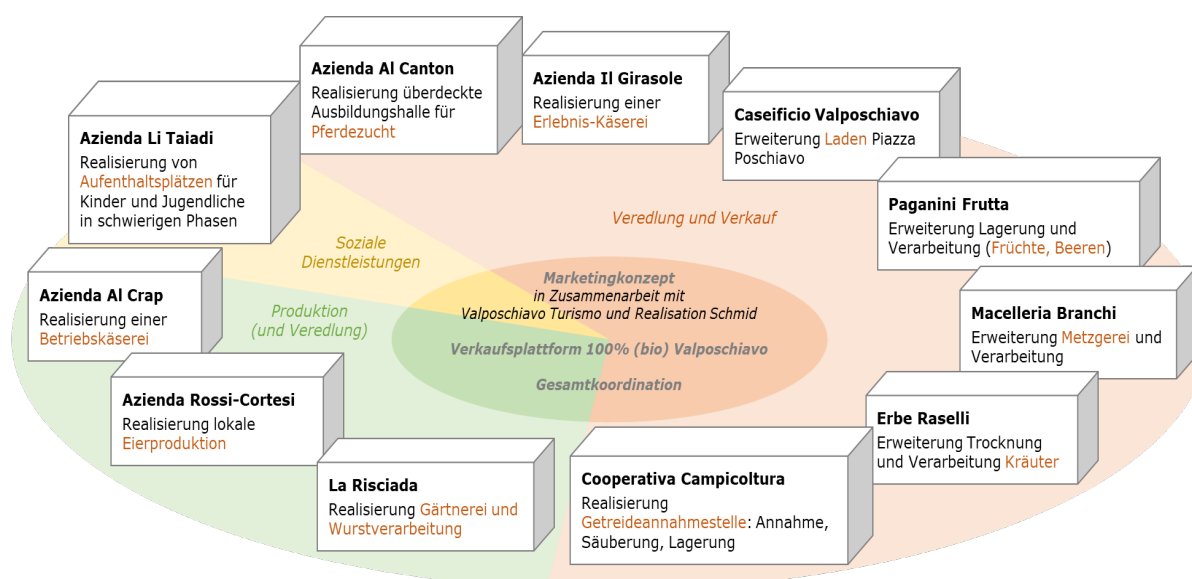


Abbildung 4: Überblick über die Betriebe und die geplanten Massnahmen im Rahmen des PRE 100% (bio) Valposchiavo.

Projektorganisation

Träger des Projektes sind elf Betriebe, die Produkte für den lokalen Markt herstellen und/oder verarbeiten. Teil des Projektes ist auch die Schaffung einer gemeinsamen Vermarktungsplattform 100% (bio) Valposchiavo.

Im unteren Teil des Tals wird dank der Erweiterung der Lagerzellen und der Professionalisierung der Früchte- und Beerenverarbeitung die Obst- und Beerenproduktion optimiert. Die Wertschöpfungskette des Kräuterproduzenten Reto Raselli wird durch eine moderne Trocknungsanlage vervollständigt. Im Weiteren soll die Getreideproduktion, welche in den letzten 40 Jahren praktisch aus dem Tal verschwunden ist, mit einer Getreidesammelstelle bei der Molino & Pastificio SA (Mühle) wiederbelebt werden. Bereits heute werden wieder Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer und Buchweizen auf einer Fläche von 10 ha angebaut. Seit 2019 wird wieder eine Brasciada mit einheimischen Roggen angeboten. Mit der Sammelstelle können die Anbauflächen auf über 20 ha erhöht werden. Auch die Gemüseproduktion wird dank der zunehmenden Nachfrage der Hotels und

Gastronomiebetriebe vergrössert und professionalisiert. Punktuelle Eingriffe erfolgen auch in den Fleisch- und Milchwertschöpfungsketten. Das PRE umfasst aber auch Projekte im sozialen Bereich, wie das geplante Angebot auf dem Hof Li Taiadi, wo Kinder oder Erwachsene in schwierigen Lebensphasen die Möglichkeit haben, sich eine Auszeit zu nehmen und professionell betreut zu werden.

Zwischen den Betrieben bestehen grosse Unterschiede hinsichtlich der Vermarktung. Einige Betriebe beliefern bereits seit Jahren den Gross- und Detailhandel, andere hingegen haben noch keine bedeutenden Verkaufskanäle aufgebaut. Mit dem umfassenden Vermarktungskonzept will man in Zukunft die ganze Palette an Produkten aus dem Tal gemeinsam vermarkten und vertreiben.

Damit die Puschlaver Produkte auch vor Ort konsumiert werden können, haben sich zwölf Gast- und Hotelbetriebe im Tal zusammengeschlossen und gemeinsam die Charta 100% Valposchiavo unterzeichnet. Damit verpflichten sie sich, in ihren Menüs einheimische Produkte zu verwenden und deren Verkauf zu fördern.



Das Projekt wird von der Associazione 100% (bio) Valposchiavo getragen, ein Verein der alle Teilprojekte sowie das Valposchiavo Turismo einschliesst. Der Verein übernimmt die strategischen Aufgaben innerhalb des Projekts und wird während den nächsten Jahren von einem Geschäftsführer im operativen Bereich unterstützt.

Die Zukunft eines Tales mit einem PRE sichern

Dieses PRE zeigt eine sehr interessante und innovative Lösung, wie man die Landwirtschaft, die Verarbeitungsbetriebe, aber auch die Hotellerie, den Tourismus und das Gewerbe einer Region geschickt positionieren und deren Produkte in Wert setzen

kann. Von grosser Bedeutung ist das Gesamtkonzept für das ganze Tal, welches die oben genannten wichtigen Akteure für die wirtschaftliche Entwicklung miteinbezieht. Durch die gezielten Investitionen werden die Voraussetzungen für eine nachhaltige und konkurrenzfähige Landwirtschaft in der Valposchiavo geschaffen und vor allem wird sichergestellt, dass die gesamte Verarbeitungskette und damit deren Wertschöpfung im Tal bleiben.

Durch die Zusammenarbeit zwischen den beteiligten Betrieben werden zudem die Ressourcen und Kosten optimiert sowie eine effizientere Produktion geschaffen. Mit dieser breit getragenen Strategie und dem Instrument PRE hat sich die Valposchiavo für die Zukunft gerüstet. ♦

Résumé

Le projet de développement régional (PDR) « 100 % (bio) Valposchiavo » a pour but d'optimiser et de professionnaliser les filières agricoles bio dans le Val Poschiavo. Ce projet donne les moyens à l'ensemble de la filière, créatrice de valeur, de rester dans la vallée. La Charte du projet « 100 % Valposchiavo » renforce la coopération entre l'hôtellerie, la restauration et l'agriculture de la région pour que les touristes puissent consommer les produits du terroir sur place ou les acheter. Ces produits seront également positionnés de manière optimale hors de la vallée grâce au projet « 100 % (bio) Valposchiavo » et à une stratégie de marketing efficace. Le projet réunit, grâce à des investissements ciblés, les conditions propices au développement d'une agriculture durable et compétitive dans cette région.

Riassunto

Il progetto di sviluppo regionale (PSR) 100% (bio) Valposchiavo è finalizzato a ottimizzare e a professionalizzare le filiere del valore dei prodotti agricoli biologici nella Val Poschiavo. Al contempo garantisce che il valore aggiunto rimanga in valle. Con la Carta 100% Valposchiavo si rafforza la collaborazione tra il settore alberghiero e della ristorazione da un lato e l'agricoltura dall'altro, per dare l'opportunità agli ospiti di questa regione non soltanto di consumare in loco i prodotti locali ma anche di acquistarli. Grazie al progetto 100% (bio) Valposchiavo e a una strategia di marketing ad hoc i prodotti sono posizionati al meglio anche al di fuori della valle. Attraverso investimenti mirati si punta a creare i presupposti per un'agricoltura sostenibile e concorrenziale nel contesto poschiavino.

Text: Gian Andrea Pola, Amt für Landwirtschaft und Geoinformation, Chur
gianandrea.pola@alg.gr.ch

Bilder: Valposchiavo Turismo