

20 Jahre Bio Grischun Preis



Jubiläumsmagazin erstellt in Zusammenarbeit
mit dem Verein graubündenVIVA





Inhaltsverzeichnis

20 Jahre Bio Grischun Preis		5
Bioland Graubünden. Eine Kurzgeschichte		6 – 7
Preisträger*innen Bio Grischun Preis:		
2005	Ribi-Lädeli Rodels	8
2006	Sennerei Sufers	9
2007	BioKa Müstair	10
2008	Hof de Planis	11
2009	Caseificio Valposchiavo	12
2010	Churer Wochenmarkt	13
2011	Amarenda	14
2012	Bäuerliche Schaugärten	15
2013	Tierhomoöpathie	16
2014	Anet Spengler	17
2015	Bun Tschlin	18
2016	Hof Las Sorts	19
2017	Gran Alpin	20
2018	Bio Raselli	21
2019	Bieraria Tschlin	22
2020	Peer Schilperoord	23
2021	Biohof Caduff	24
2022	Johannes Janggen	25
2023	Latteria Bregaglia	26
2024	Biobergün	27
Bio-Perspektiven		28 – 29

Impressum

Herausgeber:
Bio Grischun
Distelweg 4, 7000 Chur
info@biogrischun.ch
biogrischun.ch

Konzept:
Verein graubündenVIVA
Distelweg 4, 7000 Chur
info@graubuendenviva.ch
graubuendenviva.ch

Gestaltung:
Hü7 Design AG
Compognastrasse 39, 7430 Thusis
hue7.ch

Fotos:
Bilddatenbank Bio Grischun,
Südostschweiz, graubündenVIVA

Titelbild:
Tina Sturzenegger

Auflage 1: 500 Exemplare

20 Jahre Bio Grischun Preis

Claudio Gregori
Präsident Bio Grischun

5



Was wollte Bio Grischun damals erreichen? Belohnung, Anerkennung und Förderung spezieller Leistungen sowie Ideen in der Bündner Biolandwirtschaft. Oft stellte man sich die Frage: «Was wiegt mehr? Langjährige Leistungen honorieren oder neue Projekte und Ideen fördern?»

Was macht einen Pionier aus? Recherchen ergeben: «Ein Pionier ist jemand, der auf einem bestimmten Gebiet bahnbrechend oder Wegbereiter ist». Also sind Pionier*innen nicht nur die, die lange vor Bio Grischun und Bio Suisse mit der Biolandwirtschaft begonnen haben, sondern auch diejenigen, die in der heutigen Zeit neue Projekte angehen, und mutig neue Wege betreten.

Ich möchte an dieser Stelle die langjährigen Pionier*innen würdigen. Sie sind lange vor uns aufgebrochen, oder man könnte sagen ausgebrochen, um neue Wege zu gehen. Oft angefeindet, belächelt, ohne Mehrpreise, und ohne bestehende Märkte haben sie die Landwirtschaft auf den Kopf gestellt. Sie waren die Weg-

bereiter*innen für eine Biolandwirtschaft, die heute salonfähig, anerkannt und aus unserer Konsumgesellschaft nicht mehr wegzudenken ist. All diese Personen hätten jetzt den Bio Grischun Preis verdient.

Pionier*in kann man jedoch auch heute sein: Mit neuen Produkten und Projekten den Markt erschliessen, Wissen selbst aneignen müssen, auch Lehrgeld bezahlen, mutig und visionär sein. All diese Landwirt*innen, Genossenschaften, Berater*innen, Wegbereiter*innen, sind massgeblich beteiligt, dass wir in Graubünden mit über 60 % Biolandwirtschaft auch schweizweit als Pionier*innen betrachtet werden. Auch ihnen möchte ich danken und sie darin bestärken, unerschrocken ihre Ideen zu verfolgen.

Im Namen von Bio Grischun möchte ich allen bisherigen Preisträger*innen für ihre ausserordentlichen Leistungen danken. Aber auch allen Biolandwirt*innen Mut machen. Es gibt auch in Zukunft noch immer unbegangene Wege...



Bioland Graubünden. Eine Kurzgeschichte

Jennifer Oppliger
Geschäftsführerin Bio Grischun

6



Die Bio-Bewegung in Graubünden begann vor rund 40 Jahren mit einem Duzend überzeugter und idealistischer Praktiker*innen des Biolandbaus. Diese waren Bauern, und vor allem auch Bäuerinnen, die neue Wege in der Landwirtschaft beschreiten wollten. Heute gibt es im Kanton Graubünden einen Anteil von rund 60 % der Landwirtschaftsbetriebe, die nach den Richtlinien des Biolandbaus wirtschaften – das ist absolute Weltklasse. Wie kam es eigentlich dazu?

Ursprung der Bio-Bewegung

In den 1980er Jahren organisierte man sich in unabhängigen Gruppen, um Ideen und Erfahrungen auszutauschen. Damals waren es oft «moderne Ideen», die von ausserhalb in den Kanton flossen, aber auch ange-

stammte Betriebe, die sich einer Landwirtschaft ohne chemisch-synthetische Pestizide zuwenden wollten. Diese mutigen Visionär*innen und Pionier*innen waren die ersten Wegbereitenden hin zum «Bioland Graubünden». Im Jahr 1992 wurde Bio Grischun gegründet.

Bio-Boom

Der erste Bündner Biobergkäse wurde im Jahr 1992 präsentiert. Als die ersten Sennereigenossenschaften ihre Produktion auf Bio umstellten, erfolgte der erste Aufschwung. Entscheidend war auch der Einstieg des Grossverteilers Coop, der 1993 die Marke Naturaplan lancierte. Als sich die Genossenschaft Gran Alpin für das Bio-Label entschied, verlieh dies dem Bergackerbau in Graubünden viel Rückenwind. In diesem Zuge stiegen auch verarbeitende Betriebe auf Bio um, welche bei der Produktvermarktung eine verbesserte Wertschöpfung für Lebensmittel erzielen konnten. Aber nicht nur die optimierten Absatzbedingungen, sondern auch die natürlichen Gegebenheiten Graubündens ermöglichten vielen landwirtschaftlichen Betrieben einen verhältnismässig einfachen Einstieg in den Biolandbau. Mehr und mehr Betriebe stellten folglich auf Bio um. Einen entscheidenden Beitrag leisteten auch die kompetenten Berater*innen und Lehrer*innen des Bildungs- und Beratungszentrums Plantahof, welche bis heute verlässliche Begleiter der Bio-Bewegung sind. Bereits in den späten 90er Jahren begann man dort auch gezielt Bio-Wissen zu vermitteln. 2004 machte die erste «Bio-Klasse» ihren Abschluss.

Politische Schützenhilfe erhielt die Bio-Bewegung in Graubünden vom Grossen Rat: Er beschloss, jene landwirtschaftlichen Betriebe, welche sich zum Biolandbau entschlossen, mit einem Umstellungsbeitrag zu unterstützen. Seither gab es immer wieder Politiker*innen und Amtsinhaber*innen, die wichtige





Unterstützung für den Biolandbau geleistet haben. Für viele Betriebe hat sich die Umstellung gelohnt. Einige sind auch erst nach der Umstellung so richtig «auf den Geschmack gekommen». So breitete sich Bio in Graubünden aus und 2015 produzierten bereits rund 60 % der Betriebe nach den strengen Bio-Richtlinien.

Biolandbau heute

Bis heute ist der Anteil an Bio-Betrieben in Graubünden unverändert hoch geblieben. Von insgesamt 2'164 Betrieben produzieren 1'275 nach den strengen Richtlinien des Biolandbaus. Die naturnahe und standortangepasste Produktion der Bio-Landwirtschaft entfaltet ihre Strahlkraft weit über die Kantons Grenzen hinaus und ist somit auch Graubünden als Tourismusregion zuträglich. Zudem können Betriebszweige wie Direktvermarktung und Agrotourismus, einst Eckpfeiler der Bio-Bewegung, weiterhin zur gesteigerten regionalen Wertschöpfung beitragen. Labelorganisationen wie Bio Suisse, Alpinavera, graubündenVIVA, Gran Alpin, die Sortenorganisation Bündner Bergkäse sowie zahlreiche Produktionsgenossenschaften setzen sich dafür ein, dass der Mehrwert eines biologisch produzierten Lebensmittels aus Graubünden an die Konsumierenden vermittelt werden kann.

Den wichtigsten Beitrag leisten aber immer noch all die produzierenden und verarbeitenden Betriebe, die das Pionierimage weiterhin leben und mit beständiger Überzeugung oder frischen Ideen die mo-

derne Bio-Landwirtschaft bereichern. Im Jahr 2024 gibt es unzählige Beispiele dafür. Es gilt auch immer wieder Hürden zu bewältigen. So haben beispielsweise die Milch- und Alpwirtschaft eine wichtige traditionelle Bedeutung in Graubünden und stehen derzeit vor grossen Herausforderungen. Für die veränderten Klimabedingungen und die sich ständig verschärfenden Bio-Richtlinien müssen immer wieder neue Lösungen gefunden werden.

Nachhaltigkeit und grosse Produktvielfalt

Bio-Lebensmittel bieten einen Mehrwert in puncto Tierwohl, nachhaltiger Bodenbewirtschaftung sowie kompletten Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Mineraldünger. Bio-Landwirtschaft fördert zudem zahlreiche Methoden und Praktiken, welche die Klimaresilienz und Biodiversität verbessern. Die Bio-Berglandwirtschaft in Graubünden leistet einen wertvollen Beitrag, um die Kulturlandschaften in der Bergzone nachhaltig zu bewirtschaften.

Beeindruckend ist die Vielfalt der Produkte, welche heute in Graubünden produziert werden. Neben erstklassigen Fleisch-, Fisch- und Milchprodukten bietet Graubünden eine attraktive Auswahl an regionalem Lager- und Frischgemüse, Obst und Beeren, Kartoffeln, Getreide, Baumnüsse, Kastanien, Hülsenfrüchte, Hanfprodukte, Getränke, Weine, Gewürze, Safran, Tee- und Kräuter sowie Eingemachtes, bald sogar Olivenöl. Natürlich alles in Bio-Qualität!

2005

Ribi-Lädeli Rodels

- 8 **Das Ehepaar Riedi war Vorreiter in der Vermarktung von eigenen und regionalen Bio-Produkten in ihrem Verkaufsladen in Rodels. Dieser wurde auf eigenes Risiko in einem älteren Gebäude eingerichtet. Hervorzuheben ist, dass diese Plattform nicht nur dem eigenen Betrieb, sondern den Bio-Betrieben in der ganzen Region zu Gute kam.**

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Wir haben laufend unser Sortiment angepasst: Die Milch wurde zu verschiedenen Produkten verarbeitet, das Gemüse-Sortiment vom Biotisch wurde erweitert und wir haben weitere lokale Produkte aufgenommen. Unser Sohn Claudio, welcher vor 7 Jahren den Betrieb übernommen hat, ist vor 2 Jahren gestorben. So mussten wir den Landwirtschaftsbetrieb wieder selber führen und das Ribi-Lädeli leider schliessen, da wir keine Kapazitäten mehr dafür hatten.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Die Arbeit war ziemlich zeitintensiv, aber auch befriedigend. Es ist ja nicht nur der Verkauf, der gemacht werden muss, sondern auch die Produktion der hofeigenen Produkte und die ganze Administration des Ladens, der neben dem Landwirtschaftsbetrieb anfällt.

Herausforderungen gab es manchmal auch bei den Milch- und anderen Frischprodukten, wenn wir Nachfrageschwankungen, z.B. in der Ferienzeit bewältigen mussten.

Das richtige Personal zu finden war nicht immer einfach. Wir haben verschiedene Frauen aus der Region angestellt und wenn diese ausfielen, mussten wir einspringen.

Man darf die Zeit und die Kapazitäten für einen solchen Laden nicht unterschätzen, vor allem wenn man noch kleine Kinder hat. Es braucht einen starken Durchhaltewillen, um so ein Projekt umzusetzen. Denn es läuft nicht immer so, wie man es sich wünscht.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Wir wünschen allen Mut, die diesen Weg in Zukunft gehen möchten, damit wir auch weiterhin hochwertige Bio-Produkte aus unserer Region geniessen können.



Vreni und Dionis Zinsli betreiben die Bio-Sennerei Sufers seit 2001 und verkästen im Jahr 2006 circa 110'000 kg Ziegenmilch zu Halbhartkäse, Frischkäse und ihrem berühmten Mascarpin. Hinzu kamen 8'500 kg Schafmilch und 250'000 kg Kuhmilch, die sie zu weiteren Spezialitäten wie Feta und Bergkäse verwandelten. Durch ihr Wirken konnten die Ziegenbestände im Rheinwald bis zum Heinzenberg erhalten und vergrössert werden. Katharina und Michael Sturm haben die Käserei 2023 übernommen.

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Wir konnten die Milchmenge vor allem bei der Schaf- und Ziegenmilch steigern. Die Ziegenmilch kommt nun aus dem ganzen Rheinwald in die Käserei in Sufers.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Seit Herbst 2021 sind wir in Pension. Es war nicht leicht, einen geeigneten Nachfolger zu finden. Nun sind wir froh, dass Katharina und Micheal Sturm die Käserei übernommen haben und sie in unserem Sinne mit dem Bio-Gedanken weiterführen.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Die Käserei ist voll mit dem Neubau beschäftigt, welcher 2024 eingeweiht wird. Dieser ermöglicht uns das Qualitätsmanagement in der Produktion zu verbessern und die Arbeitsabläufe vereinfachen zu können. Auch können wir die Kapazität der Käserei erhöhen, da vor allem bei den Schaf- und Ziegenkäsen die Nachfrage grösser ist als die jetzige Produktion.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Das Ziel der Sennerei ist, die bestehende Produktpalette in bester Qualität zu produzieren. Der Neubau ermöglicht auch die Entwicklung neuer Produkte, wie z.B verschiedene Weichkäse. Das neue Verkaufslokal bietet zudem Platz für neue Ideen in der Vermarktung der Produkte. Das Angebot soll auch bei den Bio-Produkten erweitert werden.



- 10 Die BioKa (Bio Kartoffeln) ist eine Betriebszweiggemeinschaft, die den gemeinsamen Anbau, Lagerung und Vermarktung von Biokartoffeln im Münstertal ermöglicht hat. Die Bergkartoffeln werden im Engadin, Münstertal und Südtirol an Gastronomie, Detaillisten und Private verkauft. In Zusammenarbeit mit dem Plantahof wurden verschiedene Sortentests mit Kartoffeln im Berggebiet durchgeführt.

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Unser Trio hat sich verändert. Ruedi Malgiaritta hat den Betrieb seinem Sohn übergeben, welcher sich mehr für den Bergackerbau als für Kartoffeln interessierte. Johannes Fallet hatte keine zeitlichen Kapazitäten mehr für den Kartoffelanbau. Jetzt führt nur noch Jon Jachen Flura den Kartoffelanbau im Val Müstair weiter. Eine sehr gute Erfahrung war es jedoch, unsere Kartoffeln in Zusammenarbeit direkt zu vermarkten.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Das Marketing ist sehr wichtig bei so einem Projekt. Am besten hat der direkte Kontakt mit den Kunden funktioniert. So konnten wir die Kartoffeln mit grossem Kaliber mitsamt neuen Menü-Ideen den Gastronomen

verkaufen. Die kleinen Kartoffeln haben wir als Saatgut oder Raclette-Kartoffeln vermarktet. Durch das direkte Gespräch und mit Aufklärung der Kunden fanden auch vom Schorf befallene Kartoffeln ihren Absatz. Eine Herausforderung war die Logistik, die nicht zu unterschätzen ist, vor allem in Randregionen. Spezialkulturen sind arbeitsintensiver im Berggebiet und es ist nicht immer einfach, die richtigen Arbeitskräfte für die strenge Ernte zu finden.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Direktvermarktung ist eine Nische und wer da einsteigen will, muss dafür ein gewisses Flair und Freude daran haben. Wichtig ist, ausdauernd zu planen und nicht nur die Produktion sondern auch die Logistik und alles drum und dran im Auge zu behalten. Wir wünschen allen, die es wagen, viel Spass.



Jacqueline Baumer und Christoph Müri, als Betriebsleitende des Seminarhauses Hof de Planis in Stels (2004–2010), haben mit ihrem grossen Engagement eine ideenreiche, saisongerechte und biologische Vollwertküche umgesetzt. Sie haben durch ein solides Netzwerk mit lokalen Bio-Produzent*innen eine langanhaltende Beziehung mit fairen Preisen aufgebaut. Sie versuchten den Gästen die Geschichte der einzelnen Produkte näher zu bringen, und so den Charakter der naturnahen Bio-Landwirtschaft im Prättigau zu vermitteln.

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Wir haben die Betriebsleitung des Seminarhauses Hof de Planis Ende 2010 abgegeben und sind in unsere jeweiligen Berufe zurück- bzw. weitergezogen. Leider haben Stiftungsrat und spätere Betriebsleitende das Konzept der Nachhaltigkeit und der regionalen Bio-Produkte nicht weiterverfolgt. Trotzdem geben wir unsere Erfahrung immer wieder gerne weiter, um die übliche Meinung, es sei nicht möglich, in der Gastronomie einen hohen Bio-Anteil zu verwirklichen, am eigenen Beispiel zu widerlegen.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Hilfreich für die Bio-Ausrichtung war die Zusammenarbeit mit Ibexfair. Obschon sehr aufwändig als Prozess, ermöglicht die Zertifizierung eindeutige Erhebungen zur Analyse der Situation und es können daraus konkrete Massnahmen abgeleitet werden. Ansonsten ist es eine Frage der persönlichen Werte, des Engagements und der Kreativität, um Schritt für Schritt eine nachhaltigere Lebens- und Arbeitsweise zu erlangen.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Wir schauen beide schrittweise der Pensionierung entgegen und engagieren uns immer mehr ehrenamtlich. Nachhaltigkeit ist dabei ein leitendes Motiv, das wir in all unseren Tätigkeiten, beruflich, ehrenamtlich und persönlich, hochhalten.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Bio Grischun sollte aufzeigen, dass es mit einem gelegentlichen Einkauf von einzelnen Bio-Produkten nicht getan ist und wie eine Familie mit geringem Einkommen den Warenkorb mit saisonalen, regionalen und Bio-Produkten füllen kann. Hier fehlt vielen Menschen die Vorstellung, wie es möglich ist, mit einem durchschnittlichen Haushalts-Budget Bio-Produkte einzukaufen. Das gilt genauso für die Gastronomie, wo nach wie vor viel Luft nach oben vorhanden ist.



Caseificio Valposchiavo

- 12 Die Käserei Caseificio Valposchiavo ist seit 1990 Bio und verarbeitet 2009 ausschliesslich silofreie Milch von 15 Bio-betrieben des Tals – ein Schweizer Pionier. Im Jahr 2007 fusionierten sie mit der Latteria Poschiavo, die bis dahin ihre Produkte konventionell vermarktete. Zusammen planten sie den Bau einer neuen, reinen Bio-Sennerei und produzieren und vermarkten ihre sehr geschätzten Produkte völlig unabhängig in der ganzen Schweiz.
www.caseificio.ch

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Der Preis hat uns gezeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind und gab uns den letzten Schupf, das Projekt des Neubaus der Käserei zu starten. Die neue Käserei wurde im September 2012 eingeweiht und lebt den Bio-Gedanken.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Die Käserei Valposchiavo war ein Bio-Vorreiter im Tal und hat geholfen, das 100 % Bio Valposchiavo zu positionieren. Sie war auch wichtig für den Tourismus. Eine Herausforderung ist die Milchmenge stabil zu halten, damit die Rentabilität der Käserei weiterhin gut ist. Mit den neuen Bio-Fütterungsrichtlinien sind die Bauern gefordert, um weiterhin eine hervorragende Milchqualität und genügend Menge zu produzieren. Durch die anspruchsvollen Verhandlungen mit den Grossverteilern haben wir auch viel gelernt bezüglich dem Preis, Verfügbarkeit und Qualität.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Wir planen derzeit in Poschiavo ein neues, attraktives Verkaufslokal, wo auch weitere Produkte von Produzenten des Labels 100 % Valposchiavo verkauft werden können. Sobald die Finanzierung ganz geklärt ist, wollen wir starten.

Wir tüfteln auch an neuen Rezepturen für die Bio-Joghurts. In Zukunft wollen wir ein Beerenjoghurt 100 % Bio Valposchiavo anbieten, da wir bald einen Bio-Bienenproduzenten im Tal haben werden.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Wir wünschen, dass wir trotz allen Herausforderungen weiterhin vorzügliche Bio-Produkte in unserer Käserei produzieren und so weiterhin die Vision des 100 % Bio Valposchiavo vorantreiben können.



Churer Wochenmarkt

Im Jahr 1988 wurde der Churer Wochenmarkt gegründet und ist nicht mehr wegzudenken am Samstagmorgen in der Altstadt. Im Jahr 2010 waren von 39 Marktteilnehmenden rund zwei Drittel Bio-Betriebe, die dank der Direktvermarktung auf dem Markt die regionale Wertschöpfung ihrer Produkte erhöhen. Gleichzeitig wird der Dialog mit der nichtbäuerlichen Bevölkerung gefördert und der Bio-Gedanke vermittelt.

www.churer-wochenmarkt.ch

13

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Wir haben gleich weitergemacht und die Strategie nicht geändert. Durch die Medien haben einige Marktbesucher uns darauf angesprochen. Neu sind die Bioproduzenten nicht nur im Flyer erkennbar, sondern auch auf unserer Webseite.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Unser Ziel ist es, dass alle Mitglieder Bio zertifiziert sind. Das ist relativ schwierig, damit der Markt genug gross und attraktiv bleibt und wir müssen in Zukunft weiterhin eine gute Balance finden.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Die Bio-Zertifizierung der Mitglieder hat einen hohen Stellenwert und zudem sind wir laufend auf der Suche nach neuen Marktfahrer*innen aus dem Kanton Graubünden, da es immer wieder Wechsel gibt. Jede*r Marktfahrer*in ist willkommen, sich bei uns zu melden.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Wir wollen weiterhin ein attraktiver Markt sein und ein Begegnungsort zwischen Produzenten und Konsumenten.

Ein weiterer Wunsch ist, dass alle die mitmachen, weiterhin zufrieden sind.



- 14 **Die Genossenschaft Amarenda wurde 2005 von acht Bio-Berglandwirtschafts-Betrieben der Gemeinde Sumvitg gegründet. Die Bergbauernfamilien sehen im Agrotourismus eine Chance für die Erhaltung und Entwicklung ihrer Betriebe und bieten zusammen ein ganzes Erlebnispaket an – von Catering, Lamatrekking bis zu Führungen in der Brennerei und Alp. Durch sinnvolles Zusammenwirken der Bereiche Landwirtschaft, Ökologie und Kultur, wollen sie den naturnahen Tourismus fördern.**

www.amarenda.ch

Was hat sich in der Zeit seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Vieles. Wir sind alle in unseren Fünfigern und Sechzigern. Inzwischen sind wir noch acht Mitglieder. Unsere Betriebe sind oder werden demnächst mit der Frage der Übergabe an die nächste Generation konfrontiert werden. Obwohl es um Amarenda ruhiger geworden ist, treffen wir uns jährlich einige Male und die Zusammenarbeit zwischen den Betrieben ist weiterhin wichtig.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Wir von Amarenda lernten und lernen einander zu vertrauen und die intensive Kommunikation untereinander hat uns stark geprägt.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Wir führen weiterhin vier landwirtschaftliche Betriebe und betreiben Lohnunternehmung. Wir bieten Degustationen in der Schnapsbrennerei, Essen und Trinken in der Destillaria sowie Lamatrekking und das Stalla alp Glivers an.

Die Betriebsübergabe bei einzelnen Betrieben, sowie der Start der Bergsolawi Surselva, sind weitere Projekte, die uns beschäftigen werden.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Auf jeden Fall; die üblichen und solche die noch nicht auf Papier gebracht werden können.



Bäuerliche Schaugärten

Schon seit 2004 öffnen fünf Bäuerinnen jeden Sommer ihren Garten für die Öffentlichkeit, wobei die Mehrheit Bio-Bäuerinnen sind. Hobbygärtner*innen, Schulklassen und weitere Gäste erhalten Tipps und Tricks für den Garten und lernen so die Natur, den Ursprung der Lebensmittel, die Verarbeitung und die positiven Folgen einer gesunden Ernährung kennen.

www.schaugarten-gr.ch

15

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Es ist kein Projekt mit Leitung mehr, sondern seit 2018 eine Interessensgruppe Namens IG Schaugarten GR. Das Ziel, die Gärten für Interessierte zu öffnen, einen regen Austausch untereinander zu haben und gemeinsam Weiterbildung im Sinne von Besuchen anderer Gärten und Einrichtungen zu betreiben, ist geblieben. Aus der ursprünglich nur aus Bäuerinnen bestehenden Gruppe ist eine gemischte Gruppe gleichgesinnter Frauen entstanden, die sich mehrheitlich auch der Gruppe der offenen Gärten, der Organisation Bioterra, angeschlossen hat.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Dass es gar nicht so einfach ist, Besucher*innen anzulocken, eine Gruppe zu bleiben und neue Interessierte ins Boot zu holen, die genug Freude und vorallem Ausdauer haben!

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Wir versuchen als Gruppe spannende Gartenreisen zu organisieren und hoffen, dass sich da und dort Menschen finden lassen, die sich gerne mit uns austauschen und mitmachen. Wir bereichern mit Garten- und Reiseberichten die einmal im Monat erscheinende Beilage «Landfrau» im Magazin «Bündner Bauer». Jede der beteiligten Frauen hat ihre eigenen Projekte am laufen, die sie den andern dann jeweils an den Treffen vorstellt.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Es wäre schön, wenn uns weiterhin viele Interessierte in unseren Gärten besuchen und angesteckt werden. Wenn ein paar Rasenstücke zu Gemüsebeeten, englische Rasen zu Blumenwiesen oder gar gleichgültige Grossverteiler-Kunden zu Selbstversorgern würden! Wünschenswert wäre auch, dass ein paar davon aus dem Kanton dann sogar noch zu uns stossen würden und dass dadurch ein Stück Bündner Gartenkultur weiter getragen wird.



- 16 **Jürg Tschümperlin hat vor über Jahren mit Tierhomöopathie in Graubünden angefangen. Denise Bürgman betreibt seit 27 Jahren eine Tierhomöopathiepraxis, zuerst in Graubünden, seit 2016 in Basel. Mit ihren Weiterbildungskursen zu Homöopathie für Tiere am Plantahof haben sie viele Bio-Bauern und -Bäuerinnen ausgebildet. Ausserdem leisten sie einen Beitrag in der Lehrlingsausbildung mit Homöopathie als Wahlfach. Durch ihre Pionierleistung und ihr Engagement haben sie erreicht, dass auf Bio-Betrieben in Graubünden Alternativmedizin professionell verwendet wird und der Antibiotika-Verbrauch gesenkt werden konnte.**
www.gesunde-kuh.ch, www.die-stallapotheke.ch

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Die Zusammenarbeit mit Landwirtschaftsschulen und landwirtschaftlichen Organisationen hat sich sehr positiv entwickelt. Wir haben viele wertvolle Erfahrungen gesammelt im Austausch mit den Bauern und Bäuerinnen.

Wir haben unsere Kurse optimiert, ein Buch herausgegeben und ein Online-Repertorium erstellt, um die Arbeit für die Bauern zu erleichtern. Das Buch ist unterdessen auch in französischer Sprache erschienen.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Geduld, Beharrlichkeit und eine wachsende Überzeugung, trotz manchmal schwierigen Gegebenheiten auf dem richtigen Weg zu sein, führen zum Ziel.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Praxis und Kurstätigkeit sind immer noch das Hauptprojekt und wir sind froh die Information auch besser online verfügbar zu machen.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Wir wünschen uns eine nachhaltige Landwirtschaft, weltweit. Sie soll gesunde Nahrungsmittel produzieren, die von den Konsument*innen geschätzt werden. Wir wünschen uns glückliche, zufriedene Landwirt*innen und Nutztiere überall. Wir sind überzeugt, dass das möglich ist.

Unsere Idee ist die Basisversorgung mit Homöopathie und anderen ganzheitlichen Therapien für alle kranken Nutztiere.



2005 organisierte Anet Spengler zusammen mit Beat Bapst und Carl Brandenburger das erste Bio-Braunviehseminar für Züchter*innen. 2008 startete das Projekt Biozucht Graubünden, bei dem auf 99 Bio-Betrieben die Standortgerechtigkeit der Zucht eingeschätzt und mit den Betriebsleitungen besprochen wurde. 2010 bis 2014 organisierte Anet Spengler zusammen mit Andi Schmid und mit jeweils drei bis vier Landwirt*innen jedes Jahr eine kleine Bio-Viehschau im Rahmen der grossen Bündner Viehschau agrischa, seit 2015 wird diese Tradition fortgesetzt.

www.fibl.org/de/ueber-uns/team/spengler-anet

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für dich verändert?

Das Thema Zucht ist noch wichtiger geworden als damals, weil die Fütterungsrichtlinien von Bio Suisse strenger geworden sind. Weil man nur noch Schweizer Futter zukaufen und Kraftfutter füttern kann, ist man noch stärker abhängig von dem Futter, das zuhause wächst. In der Zwischenzeit haben wir das Projekt «Bio-KB-Stiere» lanciert, um Samendosen von guten Stieren aus langlebigen Linien von Bio-Betrieben zur Verfügung zu stellen und so die standortgerechte Zucht zu fördern.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Dass viele Bio-Braunviehzuchtbetriebe nicht so begeistert sind von dem Thema. Sie möchten lieber weiterhin auf hohe Milchleistungen und gute Gehalte und grosse Tiere züchten. Für manche sind auch die Schauen sehr wichtig, wo kleinere Kühe, die man auf Bio-Betrieben leichter füttern kann, meistens schlechter abschneiden als grosse.

Mit welchen Projekten bist du aktuell beschäftigt?

Mein Hauptprojekt ist das Projekt Bio-KB-Stiere. Wir wählen zusammen mit mehreren Bio-Züchtern Stierkälber aus, die wir dann auf dem Plantahof (Braunvieh) oder auf einem Bio-Betrieb (Fleckvieh) aufziehen lassen. Weitere Projekte drehen sich um die Schlachtung: Wir untersuchen Hoftötungen im Vergleich zu Schlachtungen auf dem Schlachthof.

Hast du Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Ja: ich wünsche mir sehr, dass bei den Viehschauen die Grösse eine geringere Rolle spielt und dass man vor allem die funktionalen Kühe prämiert. Ich wünsche mir auch, dass die Viehzüchter*innen stärker darauf achten, welcher Tiertyp auf ihren Betrieb passt und dass sie auch entsprechend züchten. Wenn das vermehrt gemacht würde, wären die Tiere gesünder und auch ihre Besitzer*innen hätten weniger Stress und ein dickeres Portemonnaie...



- 18 **Bun Tschlin entstand durch die Brauerei in Tschlin vor gut 10 Jahren, da ein neuer Auftritt gewünscht war. Bald danach kamen die Käserei und ein Bio-Betrieb dazu. In der Zwischenzeit sind bis zu 30 Betriebe und Dienstleister unter Bun Tschlin vereint, darunter viele Bio-Betriebe. Neu sind das Museum und das Center Cultural hinzugekommen. Dieser Zusammenschluss ermöglicht einen professionelleren Auftritt und ein besseres Marketing.**

www.buntschlin.ch

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Bun Tschlin ist grösser geworden und erstreckt sich über das ganze Gemeindegebiet des Valsots. So konnten wir auch neue Betriebe gewinnen wie zum Beispiel die Metzgerei Zanetti, die Schreinerei Lingenhag, Mia Iva und weitere landwirtschaftliche Betriebe. Zudem wurde das Bergbierfestival erfunden.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Zuerst waren manche ein bisschen skeptisch mit dem Logo und dem modernen Auftritt. In der Zwischenzeit hat sich das Logo gut etabliert und ist ein wichtiges Erkennungsmerkmal nicht nur im Tal, sondern auch bei unseren Kunden. Als Gruppe ist es immer eine Herausforderung, alle zum Mitmachen zu aktivieren. Wir sind bedacht, den gemeinsamen Nutzen des Zusammenschlusses zu erhalten und das Zusammengehörigkeitsgefühl zu stärken.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Während der Coronazeit haben wir die High Apéros Box lanciert. So konnten wir unser Bier, Käse, Salsiz und Nusstorten in die ganze Schweiz verschicken – das führen wir weiter. Das Bergbierfestival soll auch in Zukunft stattfinden, mit einer klaren Strategie, die Besucher ausschliesslich mit unseren Bun Tschlin-Produkten zu verwöhnen.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Wir wünschen uns, dass in Zukunft bei regionalen Veranstaltungen möglichst regionale und biologische Produkte verwendet werden. Dazu müssen wir alle weiterhin sensibilisieren und die Gemeinschaft stärken. Beispielsweise haben wir gegenüber Coca Cola oder Frisco vorzügliche lokale Alternativen, die umso erfrischender sind für unsere Kunden.



Die Familie von Marcel und Sabina Heinrich Tschalèr produziert seit vielen Jahren erfolgreich Kartoffeln im Berggebiet, obwohl der biologische Kartoffelanbau sehr anspruchsvoll ist. Die Familie liess sich durch Rückschläge in der Produktion und in der Vermarktung nicht entmutigen, sondern beschritt ganz neue Wege. Ohne Vergrösserung der Betriebsfläche gelang es so, die Wertschöpfung zu erhöhen und am Markt erfolgreich zu sein.

www.lasorts.ch, www.bergkartoffeln.ch

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Seit 2016 gab es viele schöne Momente, aber auch grosse Herausforderungen.

Zum Beispiel der Lockdown 2020 bleibt uns in lebhafter Erinnerung, als die Gastronomie verständlicherweise, von einem Tag auf den andern, sämtliche Reservationen stornierte. Wir mussten plötzlich für etliche Tonnen Bergkartoffeln neue Käufer suchen, was uns, trotz schlafloser Nächte im Nachgang erstaunlicherweise gut gelungen ist.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Das anfänglich stetige Wachstum zu stoppen und eine für alle Beteiligten optimale Grösse finden tönt zwar einfach, ist aber aus Erfahrung eine Herausforderung. Dies vor allem auch dann, wenn man anfänglich um jeden Käufer kämpfen muss und plötzlich die Nachfrage grösser wird als das Angebot.

Eine rückblickende Lernerfahrung war auch, dass man dann, wenn man ans Aufgeben denkt, durchbeissen muss. Denn Krisen gehören dazu und stärken.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Aktuell steht bei uns die Freude am Landwirtschaften, die Umstellung auf regenerative Anbaumethoden, der Boden und der Agroforst im Mittelpunkt. Das Bergackerbohnen- und Klimaprojekt sorgen dafür, dass es uns nicht langweilig wird.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Da rund ein Drittel aller fruchtbaren Böden weltweit kollabiert oder am Kollabieren ist, wünschen wir uns, dass es weltweit ein Umdenken und respektvolleren Umgang mit den natürlichen Ressourcen gibt.



- 20 **2017 feierte die Genossenschaft Gran Alpin ihr 30 jähriges Jubiläum – das sind 30 Jahre Engagement für die Förderung und den Erhalt des Bergackerbaus. Mehr als 90 Landwirt*innen bauen inzwischen Bio-Berggetreide an aus dem hervorragende Getreideprodukte entstehen, die in der ganzen Schweiz verkauft werden. Der biologische Bergackerbau dient der Erhaltung des alpinen Lebensraums für die einheimische Bevölkerung und erhöht die Attraktivität des Tourismus sowie die Biodiversität.**

www.granalpin.ch

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Gran Alpin ist weiterhin gewachsen: Es sind weitere Getreideflächen dazugekommen. Auch fand ein Umzug in ein grösseres und moderneres Gebäude statt, was Vieles vereinfacht hat.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Die gesamte Kette vom Anbau bis zum Verkauf benötigt eine riesige Organisation und ist von sehr vielen Faktoren und Akteuren abhängig, die man immer gleichzeitig im Auge behalten muss.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Im Moment beschäftigt uns der Ausbau der Lagerkapazität der Getreidesammelstelle in Landquart, um die Qualität auch in Zukunft bei grösserer Menge gewährleisten zu können. Weiterhin setzen wir uns für die Züchtung von neuen Gerstensorten fürs Berggebiet ein.

Die Vermarktung unserer Produkte auf Märkten und die gemeinsamen Flurbegehungen für den Wissensaustausch mit den Landwirt*innen sind immer noch fester Bestandteil unserer Aktivitäten.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Unser Wunsch ist, dass die aktuellen Projekte erfolgreich umgesetzt werden können und somit weiterhin Bio-Berggetreide angebaut und hochwertige Produkte hergestellt werden können.



Reto Raselli gilt in der Schweiz als Pionier des Kräuteranbaus und kultiviert seit 1991 die Felder seines Familienbetriebs im Val Poschiavo nach biologischen Richtlinien. Er war der erste in der Schweiz, welcher sich auf professionelle Art und Weise dieser Kultur gewidmet hat. Der Betrieb beschäftigt während den Sommermonaten rund 15 Angestellte und produziert hoch qualitative Bio-Tees und Kräuter.

www.bioraselli.ch

21

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

In den letzten fünf Jahren konnten wir unsere Tätigkeit weiter entwickeln und wir haben neue Kunden dazu gewonnen. Auch stand der Generationenwechsel an. 2019 wurde der landwirtschaftliche Betrieb an meinen Neffen Fabrizio Raselli übergeben. Er führt seither den Kräuteranbau in hochwertiger Bio-Qualität weiter. Die Produktion der Erboristeria Biologica beschäftigt aktuell zehn Mitarbeitende, und auch ich bin weiterhin dort tätig.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Die grosse Herausforderung im Anbau ist die sich immer wieder ändernde Wetterlage. Im Verkauf beschäftigen uns die Preise unserer ausländischen Konkurrenz.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Wir möchten eine neue Halle realisieren, um unsere Kräuter noch professioneller trocknen zu können. Die Baubewilligung stellt sich als grosse Herausforderung dar, doch wir bleiben optimistisch.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Für die Zukunft wünsche ich mir vor allem Gesundheit und mehr Frieden auf der Welt.



- 22 **Die Brauerei ist nicht nur im Bio-Bereich Pionier, sondern auch was Regionalität angeht. Sie haben Gerstenmalz von Gran Alpin und für das Weizenbier Bio-Weizenmalz vom Val Müstair. Neu kommt ein Edelweissbier mit Bio-Edelweiss von Bio Raselli aus dem Puschlav auf den Markt und gesucht werden zudem Bündner Bio-Hopfenproduzenten, um ein 100 % Bündnerbier zu produzieren.**

www.bieraria.ch

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Wir haben weiterhin in die Produktion investiert und die Abläufe optimiert, um das Qualitätsmanagement zu verbessern. Die Kapazität der Bierproduktion wurde erhöht und das Lager vergrössert, damit das Bier richtig reifen kann. So können wir agiler auf die steigende Nachfrage reagieren. Im Dezember 2023 hat es einen Geschäftsführerwechsel gegeben. Sandro Schärer hat von Reto Rauch die Leitung der Brauerei übernommen.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Es ist nicht immer einfach genügende Mengen von regionalem Bio-Hopfen und Bio-Malz zu erhalten. Diese Naturprodukte sind den Wetterschwankungen ausgesetzt. Die Qualität des Gerstenmalzes variiert von Jahr

zu Jahr und wir können diese nicht beeinflussen, deswegen ist die Zusammenarbeit mit Gran Alpin wichtig.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Wir sind kontinuierlich daran, die Brauanlage zu verbessern. Auch schwebt uns die Idee vor, ein alkoholfreies Bier zu lancieren. Wir klären derzeit ab, ob dies mit unserem Credo von Bio und regional machbar ist.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Unser Wunsch ist, dass wir die Marke des Tschliner Bier als Nischenprodukt in die ganze Schweiz heraustragen können. Wir möchten auch in Zukunft am Bio- und Regio Gedanken festhalten und würden uns über mehr Innovation und Diversität im Schweizer Biermarkt freuen. Und zu guter Letzt wünschen wir uns viele schöne Sommer und zufriedene Biertrinkende!



Peer Schilperoord

Peer Schilperoord ist ein Mann der ersten Stunde und eine Koryphäe in seinem Gebiet. Peer ist Biologe und war 11 Jahre lang (1989 – 2000) Geschäftsführer der Genossenschaft Gran Alpin. Er befasst sich seit 1982 mit alpinem Getreide und anderen alpinen Kulturpflanzen. Er erhielt den Preis für seinen langjährigen Einsatz bei der Züchtung und Betreuung des Bergackerbaus im Kanton Graubünden.

www.berggetreide.ch

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für dich verändert?

Ich bin 2021 in Rente gegangen. Ich freue mich, dass es dem Bergackerbau gut geht. Als ich 1989 bei Gran Alpin anfang, war die Zukunft des Bergackerbaus unsicher. Jetzt hat sich der Bergackerbau erholt. Das Landwirtschaftsamt und der Plantahof haben die Bedeutung des Bergackerbaus erkannt, der Stellenwert hat sich erhöht.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Die grösste Herausforderung war die Durststrecke des Bergackerbaus in den neunziger Jahren. Die Viehwirtschaft wurde zu stark betont und zu stark gefördert. In dieser Zeit wuchs aber das Interesse an der Biolandwirtschaft in den Bergtälern. Von diesem Interesse hat

Gran Alpin profitiert. Dies auch weil der Ackerbau, dort wo er möglich ist, teil des Betriebssystems sein sollte. Gemeinsam kommt man weiter, wenn man das Ideal im Auge behält und gemeinsam zu realisieren sucht.

Mit welchen Projekten bist du aktuell beschäftigt?

Aktuell arbeite ich an einem Buch mit dem Titel «Kulturpflanzen der Schweiz – Sortenvielfalt und historisches Erbe». Das Buch befasst sich mit der Frage wie die Kulturpflanzen in die Schweiz gekommen sind, wie sie sich entwickelt haben und was erhalten geblieben ist. Weiter arbeite ich an einem Projekt «Metamorphose der Pflanzen – ein Spiel mit Formen».

Hast du Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Ich wünsche mir für die Züchtung für die biologische Landwirtschaft, dass man die Ziele der biologischen Landwirtschaft, die auf dem Einsatz organischer Dünger basiert, im Auge hat. Heute ist es so, dass moderne Züchtungsverfahren erforscht und eingesetzt werden im Dienste der Kunstdüngerwirtschaft. Es sollte aber geprüft werden, was diese Techniken leisten können, wenn von Anfang an die Ziele der biologischen Landwirtschaft im Vordergrund stehen.



- 24 **Ramona Caduff und ihr Mann haben mit der Betriebsübernahme im Jahr 2008 ihrem Betrieb andere Strukturen gegeben und haben einen vielfältigen und nachhaltigen Hof mit Konsumentennähe aufgebaut. In ihrem Hofrestaurant im ehemaligen Dorfladen sowie beim Catering setzen Ramona und ihr Team seit 2014 konsequent auf Bio. Eine geschriebene Karte gibt es nicht, die Gäste setzen sich hin und lassen sich überraschen. In Zusammenarbeit mit verschiedenen Köchen überrascht sie mit neuen Kreationen und setzt Bio-Produkte vom eigenen Hof und weitere Bio-Produzent*innen in Szene.**

www.biohofcaduff.ch

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Wir verzeichnen immer mehr Aufträge, sowohl im Hofrestaurant wie auch im Catering und konnten eine 100 %-Stelle im Bereich Gastronomie schaffen.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Die Corona-Massnahmen zwangen uns im Bereich Gastronomie eine Pause einzulegen. Wir haben Mühe, Personal zu finden und das Finden von Personalwohnungen in unserer Region ist ebenfalls schwierig. Schwere Zeiten machen keinen Spass. Sie kommen ungefragt, ungewollt, und doch müssen wir sie irgendwie bestehen. Handeln ist das Gegenmittel zur Verzweiflung.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Wir sind daran, den Selbstversorgungsgrad in der Gastronomie zu steigern. Dafür haben wir die Gartenfläche vergrössert.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

An Ideen mangelt es nicht. Wünschenswert ist, mit dem bestehenden Projekt weiter zu machen und sich ständig weiter zu entwickeln.



Eine Bündner Nusstorte soll auch Bündner Nüsse enthalten. Johannes Janggen war einer der ersten Landwirte, welche Bündner Bio-Walnussbäume anpflanzte. 2010 pflanzte er die ersten 60 Walnussbäume und wurde zum Zugpferd der Interessengemeinschaft Walnuss. Daraus ging im Jahr 2019 die Genossenschaft «Walnusskompetenzzentrum» hervor, die ihre Nüsse unter dem Label «Swiss Nuss» vermarktet.

www.swissnuss.ch

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für dich verändert?

Die Erntemengen sind erfreulich angestiegen. Die Nussproduktion konnte mit der Anschaffung einer Erntemaschine weiter verbessert werden.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Eine der wichtigsten Erfahrungen war, dass von der Idee bis zur Ausführung viele Stunden Arbeit aufgebracht werden mussten.

Die grösste Herausforderung war, dass fast kein Wissen über Nussproduktion und Verarbeitung in der Schweiz vorhanden war. Wir mussten die Informationen von Frankreich und Amerika zusammensuchen und für uns anpassen.

Mit welchen Projekten bist du aktuell beschäftigt?

Momentan liegt der Hauptfokus auf unserem Betrieb Neuberg, die bestehenden Betriebszweige Nussproduktion, Ackerbau und Weidebeefhaltung weiter zu professionalisieren.

Hast du Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Zusammen mit der Natur auch in Zukunft hochwertige Nahrungsmittel zu produzieren.



Latteria Bregaglia

- 26 **Die Genossenschaft Latteria Bregaglia zählt sechs Mitglieder, welche in der Gemeinde Bergell mit ihren Höfen ansässig sind. Seit 2004 produzieren sie eine Vielzahl von verschiedenen Bio-Käsespezialitäten aus silofreiem Futter und wie zu früheren Zeiten gut belüftetem Heu. Die sechs Bauernbetriebe leisten aus Eigeninitiative und ohne zusätzliche finanzielle Unterstützung seit 20 Jahren Bio-Pionierarbeit aus Überzeugung.**
www.latteriabregaglia.ch

Was hat sich seit dem Bio Grischun Preis für euch verändert?

Wir haben den Preis erst vor einem Jahr erhalten. Er hat uns viel Anerkennung verliehen, die nach Aussen sehr gut angekommen ist.

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Unsere Geschichte, wie wir alles aufgebaut und umgesetzt haben, interessiert die Menschen. Die Herausforderung ist, diese Geschichte authentisch weiterzuleiten.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Unser Zukunftsplan sieht vor, eine neue Käserei zusammen mit der Metzgerei zu realisieren sowie einen Verkaufsstandort, um gemeinsam die Wertschöpfung im Tal zu behalten und auszubauen. Wir sind daran abzuklären, ob wir dies im Rahmen eines PRE-Projekts umsetzen können.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Nach rund 20 Jahren stehen wir vor einem Generationenwechsel. Dabei geht es uns nicht darum, zu wachsen, sondern das Erreichte zu bewahren.



Der Bio-Betrieb von Franziska Amstad und Riet Schmidt verfügt durch die Lage im Zentrum von Bergün und einer attraktiven Produktvielfalt über eine starke Ausstrahlungskraft. Das Ehepaar führt den Betrieb in fünfter Generation und ist Vorreiter auf dem Gebiet der silofreien Fütterung. Die Familie hat mutig in einen Hofladen und modernen Eventraum investiert, glänzt mit einer professionellen Hofverarbeitung und hat ein attraktives Konzept für Agrotourismus entwickelt.

www.biobergün.ch

Was waren bis jetzt die grössten Lernerfahrungen und Herausforderungen?

Unsere Erkenntnis ist, dass wir jeden Betriebszweig benötigen und der Mehrwert durch das Zusammenspiel dieser entsteht – die Feriengäste werden zu Kunden unserer Produkte und das vielfältige Angebot lockt die Gäste in unsere Ferienwohnungen.

Dies führt zu einer abwechslungsreichen Arbeit und verteilt das unternehmerische Risiko des Betriebs, denn irgendwas läuft immer gut. Die dauernde hohe Arbeitsbelastung ist wohl im Moment die grösste Herausforderung.

Mit welchen Projekten seid ihr aktuell beschäftigt?

Wir möchten in Zukunft auch vermehrt das Catering und die Gastronomie ausbauen. Ein weiteres Ziel ist

es, eine bessere Auslastung unseres Angebots im Agrotourismus zu erreichen und unsere Arbeitsprozesse zu optimieren. Wir möchten gerne in Zusammenarbeit mit anderen Bauernbetrieben unser Angebot im Hofladen erweitern.

Habt ihr Ideen und Wünsche für die Zukunft?

Mit dem Ausbau des Angebots wollen wir auch gute Angestellte für uns gewinnen. Dies würde uns eine bessere Work-Life Balance ermöglichen.

Auch überlegen wir uns, wie wir in der Zwischensaison Kunden für unser Angebot im Bereich Agrotourismus gewinnen können. Wenn das Winterangebot zu Ende geht, sind die Aktivitäten auf dem Hof für unsere Gäste wichtig. Vielleicht halten wir in Zukunft wieder Schweine, die von den Gästen gefüttert werden können.



Nominierte Bio Grischun Preise 2005–2024

Jahr Nominierte

2005	Ribi-Lädeli Rodels – Maja und Toni Riedi
2006	Sennerei Sufers – Vreni und Dionis Zinsli
	Hof Coms – Anna und Christian Bühler
	Milchwirtschaftsbetrieb – Patrizia und Patric Cabernard
	Hans Casper Trepp
2007	BioKa Müstair – J. Fallet / J.J. Flura / R. Malgiaritta
	Plantahof
	Sennerei Vals
2008	Hof de Planis – Jacqueline Baumer und Christoph Müri
	Bio Käserei Prättigau – Markus Racine
	Jon Paul Thom
2009	Caseificio Valposchiavo
	Che Chaschöl – Chatarina und Peter Mair-Denoth
	Bündner Bio Blumen Malans – Heinz Gensetter
2010	Churer Wochenmarkt
	Meierbeck
	Bio Hof – Armon und Natalia Lehner-Schwitter
2011	Genossenschaft Amarenda
	Sennereigenossenschaft Nufenen / Hinterrhein
	Produzenten-Konsumenten-Genossenschaft Rägawurm
2012	Bäuerliche Schaugärten
	Journalist Franz Bamert
	Bieraria Tschlin
2013	Tierärzte – Jürg Tschümperlin und Denise Bürgmann
	Cascharia Lumbrein
	Molki Thusis – Renata und Roland Kunfermann
2014	Anet Spengler
	Sennerei Andeer – Maria und Martin Bienerth
	Gaupp AG
2015	Bun Tschlin
	Hotel Ucliva – Marion Patzelt
	Norbert Alig
2016	Hof Las Sorts – Sabina und Marcel Heinrich
	Hofladen Plantahof Biolinie
	Dr. med. vet Erwin Vincenz
2017	Genossenschaft Gran Alpin
	Bio Berater – Paul Urech
	graubünden Wein
2018	Raselli Erboristeria Biologica
	Cruschada – Cilgia Rauch
	Naturköchin Rebecca Clopath
2019	Bieraria Tschlin
	Alpenpionier
	KAG Freiland Produzentengruppe
2020	Peer Schilperoord
	Chascharia Val Müstair
	Biohof Dusch – Claudia Hanimann und Georg Blunier
2021	Biohof Caduff
	Sennerei Andeer
	Bioweinbau Pionier Louis Liesch
2022	Biobaumnuss Betrieb – Johannes Janggen
	Molki Thusis
	Meierbeck
2023	Genossenschaft Latteria Bregaglia
	100% Bio Valposchiavo
	Klimaneutrale Landwirtschaft Graubünden
2024	Biobergün – Franziska Amstad und Riet Schmidt
	Restaurant OZ
	Metzgerei Mark

Webseite

Nominiert für:

	Biolädeli mit eigenen Produkten und aus der Region
	Bio Sennerei mit grossen Engagement für die Ziegenhaltung
www.coms.ch	Innovativer Biohof mit Bergackerbau
	Vielseitiger Bio Betrieb
	Langjähriges Engagement für Gran Alpin und den Bergackerbau
	Betriebszweiggemeinschaft für den Anbau & Vermarktung von Biokartoffeln
Willkommen beim Plantahof (gr.ch)	Engagement für Bio-Ausbildung am Plantahof
www.sennereivals.ch	Bio Käserei
	Ökohotel mit Bioküche aus der Region
www.biokaeserei-praettigau.ch	Engagement für Ziegen- und Schafhaltung (inkl. Bio Sennerei)
	Engagement für Biolämmerabsatz in GR
www.caseificio.ch	Innovative Bio Käserei
www.chechaschöl.ch	Biomilch- und Käsespezialitäten
	Bio Zierblumenproduktion in Graubünden
www.churer-wochenmarkt.ch	Wichtige Vermarktungsplattform für Bio Direktvermarkter
www.meierbeck.ch	Innovative Biobäckerei, die Bündner Berggetreide verarbeitet
www.lehner-ftan.ch/bio-bauernhof	Bio Betrieb (Schafe, Ziegen, Gärtnerei)
www.amarenda.ch	Engagement für Bio Catering und Agrotourismus
www.sennerei-nufenen.ch	Bündner Sennereigenossenschaft (seit 1992)
www.bioladen-raegawurm.ch	Ältestes Bio-Lädeli Altstadt Chur
www.schaugarten-gr.ch	Bäuerliche Schaugärten und Ernährungssensibilisierung
	Engagement für Bekanntheitsgrad Biolandwirtschaft
www.bieraria.ch	Brauerei, die Bergbrauerste verwendet
www.gesunde-kuh.ch, www.die-stallapotheke.ch	Tierhomöopathie und Antibiotikareduktion in der Tierhaltung
www.cascharia.ch	Bio Käserei
www.molki-thusis.ch	Molkerei mit Biosortiment
FiBL - Anet Spengler Neff	Engagement Biorindviehzucht in Graubünden
www.sennerei-andeer.ch	Bio Sennerei
www.gaupp.ch	Vermarktung Biogemüse
www.buntschlin.ch	Zusammenschluss von Biobetrieben (Käserei, Brauerei, Dienstleister,)
www.ucliva.ch	Ökohotel
	Biosamenproduktion für alte Gemüsesorten
www.lasorts.ch	Bergkartoffeln und Zusammenarbeit mit Gastronomie
	Hofladen mit neuen Bioziegen- und Schafprodukten
	Engagement für sanfte Medizin auf Bündner Landwirtschaftsbetrieben
www.granalpin.ch	Engagement für Bergackerbau
	Engagement als Bioberater für den Biolandbau in GR
www.graubündenwein.ch	Engagement für Bioweinbauvision Graubünden
www.raselli.ch	Engagement für Biokräuteranbau
www.cruschada.ch	Bio-Gemüse für Kunden ohne eigenen Garten
www.rebecca-clopath.ch	Kulinarische Kreationen mit biologischen und fairen Produkten
www.bieraria.ch	Verwendung von regionalen Bio-Produkten für Produktion
www.alpenpionier.ch	Bio-Lebensmittelhanfproduktion in GR
www.pgpraettigau.ch	Gemeinsame Direktvermarktung von Bioprodukten
www.berggetreide.ch	Langjähriger Einsatz bei der Züchtung und Betreuung des Bergackerbaus
www.agricultura-valmuestair.ch	Bio Käserei
www.biohof-dusch.ch	Projekt Hofschlachtung
www.biohofcaduff.ch	Bio im Hofrestaurant und Catering
www.sennerei-andeer.ch	Engagement Sennerei Andeer
www.lieschbioweine.ch	Engagement Bioweinbau
www.swissnuss.ch	Engagement Bündner Bio Walnüsse
www.molki-thusis.ch	Molkereiladen mit Biosortiment
www.meierbeck.ch	Verarbeitung von Bündner Bio Berggetreide und Bio Baumnüsse
www.latteriabregaglia.ch	Bio-Pionierarbeit seit rund 20 Jahren
www.valposchiavo-turismo.ch	PRE-Projekt «100 % (bio) Valposchiavo»
www.klimabauern.ch	Projekt Klimaneutrale Landwirtschaft
www.biobergün.ch	Vielseitiger Biohof mit Direktvermarktung und Agrotourismus
www.oz-restaurant.com	Vegetarisches Restaurant mit Bio Cuisine Zertifizierung
www.metzgerei-mark.ch	Verarbeiter von Biofleisch

Bio-Perspektiven

30

« So vielfältig wie die Nominierten waren, waren auch die Jurymitglieder, die ihre verschiedenen Sichtweisen in die lebhaften Diskussionen für die Wahl der Preisträger*innen einbrachten und ehrwürdige, unterhaltsame Laudationen hielten. Für mich ist der Bio Grischun-Preis zu allererst die Wertschätzung für grossen Mut, viel Arbeit und neue visionäre Ideen von Personen und Organisationen, die den Biolandbau in Graubünden weiterentwickelten. Ich wünsche mir für die Zukunft, dass die Lust zur Veränderung weiterhin spriesst. »

Valérie Cavin
Jury Präsidentin
Bio Grischun-Preis

Andrea Masüger
Chefredaktor Südostschweiz
von 1992 – 2008

« Der Bio Grischun-Preis war eine wichtige Station auf dem Weg zu einer nachhaltigen und gesunden Landwirtschaft in der Schweiz. Vor 20 Jahren war das eine Pioniertat, die auf die ganze Schweiz ausstrahlte. Für mich war es daher eine Ehre, das Vorhaben von Anfang an publizistisch und in der Jury zu unterstützen. »

« Mit dem Bio Grischun-Preis würdigt ihr erfolgreiche Projekte und ehrt Personen, die sich rund um den Biolandbau verdient gemacht haben. Dank der medialen Berichterstattung werden die Innovationen und Aktivitäten im ganzen Land verbreitet und laden zum Nachmachen ein – Kompliment und weiter so! »

Urs Brändli
Präsident Bio Suisse

Ursula Bapst-Brunner
Vorstandsmitglied
Bio Grischun

« Alle Jahre wieder gehörte der Bio Grischun-Preis zu den Höhepunkten unserer GV. Als ehemaliges Jurymitglied mit der Qual der Wahl beschäftigt, erfreuen mich die Berichte über die drei Nominierten in der Südostschweiz und dann das fulminante Schlussbouquet mit Preisübergabe, Ehrung und Laudatio. Dankbarkeit, Freude und Stolz über die innovativen, mutigen und ausdauernden Preisträger*innen erfüllen mich jedes Mal. »

« Die Bündner Bäuerinnen und Bauern haben mit dem Umstieg von über 60 % der Betriebe auf den Biolandbau schon mehrfach bewiesen, dass sie Veränderungen als Chance nutzen und diese proaktiv angehen. Von den vielen Bündner Bio-Betrieben wünsche ich mir deshalb weiterhin den Mut und Elan, die aktuell anstehenden Veränderungen – sei es in der Anpassung an neue Richtlinien oder den Klimawandel – in diesem Sinne anzugehen. Selbstgestaltete und gemeisterte Veränderung bringen Befriedigung und Freude – das zeigen unter anderem die vielen ausgezeichneten Preisträger*innen des Bio Grischun-Preises. Bleiben Sie also am Ball – respektive am Bio – dran! Es lohnt sich bestimmt. »

Martin Roth
Bioberatung Plantahof

Peter Küchler

Direktor Plantahof

« Zwischen den stillen Kursen auf dem Möschberg und dem übervollen Weber-Hörsaal am Plantahof liegen 45 Jahre des Biolandbaus auf meinem Lebensweg. Nun trete ich bald kürzer, während Bio Grischun mit Riesenschritten vorwärts kommt. Mein Alltag wird leiser, während Bio Suisse noch lauter werden muss und mein Fokus wird kleiner, während dem Biolandbau die ganze Welt offensteht. »

« Als wir vor 20 Jahren den Bio Grischun-Preis ins Leben gerufen haben, kursierten negative Meldungen rund um den Bündner Biolandbau. Wir wollten aufzeigen, dass objektiv betrachtet das Positive dominiert. Das seit 20 Jahren stete Wachstum der Bioproduktion ist denn auch ein Beweis dafür. »

Andi Schmid

ehemaliger Bio Grischun Geschäftsführer

Claudia Lazzarini

ehemalige Bio Grischun Präsidentin

« Die belebten Diskussionen bei der Auswahl der Nominierten waren für mich fast spannender als die Preisverleihung selbst. Die Vielfalt der Initiativen und Engagement der Nominierten in ganz verschiedenen Bereichen und Ebenen für den Biolandbau in Graubünden haben mich immer wieder beeindruckt. Der Bio Grischun-Preis gab ihnen ein Gesicht. »

« Bio Grischun-Preisträger haben jeweils Meilensteine gesetzt. Der Biolandbau wird sich weiterentwickeln und Graubünden wird weiterhin Vorreiter bleiben. »

Andreas Melchior

ehemaliger Bio Grischun Präsident und Bio Pionier

Paul Urech

ehem. Bioberater und ehem. Vorstandsmitglied Bio Grischun

« Nachhaltiges Wirtschaften ist für alle Lebensbereiche ein Muss. Wir Konsumenten entscheiden mit unserem Kaufverhalten wie schnell sich nachhaltiges Wirtschaften weiter ausbreiten wird. »

« Die biologische Landwirtschaft war für mich ein politisches und berufliches Leben lang ein Herzensanliegen. Vor bald 40 Jahren propagierten ein paar begeisterte Phantasten das Bioland Graubünden. Ich kenne kaum eine Wirtschaftsbranche, die in so kurzer Zeit derart gewachsen ist. Ich bin sicher, dass diese Erfolgsgeschichte weitergeht und danke allen, die dazu beigetragen haben und beitragen werden. »

Andrea Hämmerle

alt Nationalrat und ehemaliger Biobauer



Jubiläumsmagazin
«20 Jahre Bio Grischun Preis»

www.graubuendenviva.ch/biogrischun

graubuenden **VIVA**




biogrischun

 Amt für Landwirtschaft und Geoinformation
Uffizi d'agricultura e da geoinformaziun
Ufficio per l'agricoltura e la geoinformazione

 Bündner
Bauernverband