

Medienmitteilung**Wenn aus Vernetzung neue Kreisläufe entstehen**

Knapp 50 Vertreterinnen und Vertreter aus Gastronomie, Hotellerie und Produktion trafen sich am 28. September in Davos zum Netzwerkanlass «Bio-Kreisläufe, die schmecken». Im Zentrum standen regionale Kreisläufe, der direkte Austausch zwischen Produktion und Gastronomie sowie die Frage, wie mehr Bündner Bio Produkte den Weg auf die Teller finden. Neben viel Wissen und neuen Kontakten könnte der Anlass auch zum Startschuss für ein neues Projekt werden: das «Bündner Bio Grasrind».

Regionale Kreisläufe funktionieren dann besonders gut, wenn sich die Menschen entlang der gesamten Wertschöpfungskette kennen, ihre Bedürfnisse verstehen und gemeinsam nach Lösungen suchen. Genau hier setzte der Netzwerkanlass «Bio-Kreisläufe, die schmecken» in Davos an. Eingeladen waren Gastronominnen und Gastronomen, Hotelfachleute, Bio-Läden, Verarbeiterinnen und Verarbeiter sowie Produzentinnen und Produzenten, die sich für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und eine stärkere regionale Zusammenarbeit engagieren.

Knapp 50 Personen folgten der Einladung. Der Tag bot Raum für Wissenstransfer, Praxisbeispiele und vor allem für persönliche Begegnungen. Beim Besuch des «Hof zur Seewiese», beim gemeinsamen Mittagessen im Bio Cuisine Betrieb «atelier VERT» und im Austausch mit verschiedenen Bündner Produzentinnen und Produzenten wurde sichtbar, wie vielfältig regionale Bio-Kreisläufe bereits heute gelebt werden können.

Produzentinnen und Produzenten zeigen ihre Vielfalt

Mehrere Bündner Produzentinnen und Produzenten stellten ihre Betriebe und Produkte vor. Das Spektrum reichte von Bergkartoffeln und Ackerbohnen über Wein, Fleisch und Geflügel bis zu Getreide, Käse, Edelpilzen und Spezialitäten aus heimischen Wildpflanzen. Gerade diese direkte Begegnung erwies sich als wertvoll: Es entstanden neue Kontakte und Gespräche über mögliche Formen der Zusammenarbeit. Denn kurze Wege entstehen nicht allein durch geografische Nähe. Sie brauchen auch gegenseitiges Wissen über Angebote, Mengen, Bedürfnisse und Möglichkeiten.

Startschuss für das «Bündner Bio Grasrind»?

Ein konkreter Ansatz, der am Anlass vorgestellt wurde, ist das Pilotprojekt «Bündner Bio Grasrind». Hintergrund ist, dass ein grosser Teil der landwirtschaftlich genutzten Fläche Graubündens aus Grasland besteht und damit eine wichtige Grundlage für die Produktion von Milch und Fleisch bietet. Die Projektidee setzt bei der Absatzförderung von Bündner Bio-Grasrind in der Gastronomie an. Ziel ist es unter anderem, Produzentinnen und Produzenten, Verarbeitung und Gastronomie stärker miteinander zu verbinden, Mengen besser planbar zu machen und regionale Wertschöpfungsketten aufzubauen. Dass diese Idee keineswegs nur Zukunftsmusik ist, zeigte Vorstandsmitglied Gion-Franzestg Schaniel anhand seines eigenen Betriebs und konkreter Erfahrungen aus der Praxis.

Die Voraussetzungen für einen Pilotversuch sind bereits weitgehend vorhanden: Interessierte landwirtschaftliche Betriebe sowie Metzgereien stehen bereit. Was noch fehlt, sind drei bis vier Gastrobetriebe aus Graubünden, die bereit sind, das Projekt in der Pilotphase mitzutragen.

Damit könnte aus den Gesprächen in Davos schon bald eine neue regionale Zusammenarbeit entstehen – ganz im Sinne des Anlasses: Kreisläufe nicht nur diskutieren, sondern gemeinsam in Bewegung bringen.

Vernetzung als Schlüssel

Der Netzwerkanlass hat einmal mehr gezeigt, wie wichtig der persönliche Austausch zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung, Gastronomie und Hotellerie ist. Wissen wurde weitergegeben, Bedürfnisse wurden sichtbar und neue Kontakte geknüpft. Genau daraus können neue Partnerschaften und konkrete Projekte entstehen. «Wir möchten nicht nur über regionale Kreisläufe sprechen, sondern Menschen zusammenbringen, die diese Kreisläufe in der Praxis leben können. Dass aus einem solchen Netzwerkanlass möglicherweise direkt ein neues Projekt entsteht, wäre natürlich besonders schön», sagt Leonie Liesch, Geschäftsführerin von graubündenVIVA.

Der Anlass «Bio-Kreisläufe, die schmecken» wurde von graubündenVIVA gemeinsam mit Bio Grischun, Bio Cuisine, dem Hof zur Seewiese und der Bio Cuisine Betrieb atelier VERT organisiert.

Interessierte Gastrobetriebe für die Pilotphase des «Bündner Bio Grasrinds» können sich bei graubündenVIVA melden.

Bilder:



(v.l.n.r.) Manuel Zünd (atelier VERT Alpengold), Sabine Bosshard (graubündenVIVA), Monika Weiss (Bio Cuisine), unten Heinz Kunz (Gatluzi Wein), Gion-Franzestg Schaniel (Bio Grischun), Käthi Roffler-Mathis (Bio Grischun), Anita Flick (Wildwüxig), Paolo Parró und Dirk Frischknecht (Churer Pilze), Ladina Lötscher (Bio Käserei Prättigau), Fabio Flick (Wildwüxig), Katharina Accola (Gran Alpin), Marcel Heinrich (Las Sorts), Janina Zbinden und Martin Büchi (Hof zur Seewiese) sowie Leonie Liesch (graubündenVIVA)



Rundgang_Hof zur Seewiese_Martin Büchi erklärt



Moreno Cortesi (Regionalentwickler Region Bernina) und Jann Andrea Valär (Valär Farms Davos) degustieren bei Manuel Zünd



Manuel Zünd (Bio Cuisine Betrieb atelier VERT Alpengold, Davos) im Gespräch mit Martin Büchi (Hof zur Seewiese)

Eine Mitteilung von:

Verein graubündenVIVA, Leonie Liesch, Geschäftsführerin

+41 78 742 74 87, leonie.liesch@graubuendendviva.ch

und

Bio Grischun, Käthi Roffler-Mathis, Vorstandsmitglied

+41 79 489 78 56, kamathis@gmx.ch