



Prix Montagne 2011

Dokumentation mit den nominierten Projekten

Appenzeller Erlebnisbauernhöfe, Urnäsch / AR

Seite 2

„Alleine hätten wir uns das nie getraut“

Die Eröffnung des Reka-Feriendorfs Urnäsch brachte den lokalen Bauern neue Chancen. Sie nutzten sie, gründeten die IG Appenzeller Erlebnisbauernhöfe und bieten heute verschiedenste Attraktionen und Dienstleistungen für die Gäste aus dem Unterland an. So erwirtschaften sie einen unverzichtbaren Nebenverdienst.

Bio-Büffelmilchproduktion Denoth, Ftan / GR

Seite 4

„Was wir hier in den Bergen produzieren, ist gefragt“

Die initiative Ftaner Bergbauernfamilie Denoth produziert auf ihrem Hof Bio-Büffelmilch und hat sich damit ein neues, wirtschaftlich attraktives Standbein geschaffen. Aus der Büffelmilch entsteht in der Dorfkäserei von Tschlin wertvoller Büffelmozzarella, der in der regionalen Gastronomie grossen Anklang findet – und Wertschöpfung im Berggebiet ermöglicht.

Braugerstenanbau Gran Alpin, Tiefencastel / GR

Seite 6

„Es braucht eine Organisation und viel Herzblut“

35 Bündner Bergbauern, organisiert in der Produzenten-Genossenschaft Gran Alpin, bauen oberhalb von 1'000 m ü. M. erfolgreich Bio-Braugerste an. Sie sichern sich damit wichtige Zusatzeinkünfte und leisten einen Beitrag zur Artenvielfalt. Die Qualitäts-Gerste wird drei einheimischen Brauereien verkauft, die daraus schmackhafte Biere brauen.

Jugendhilfe-Netzwerk Emmental Entlebuch, Eggiwil / BE

Seite 8

„Es braucht Zeit, Geduld und Ausdauer“

Das Jugendhilfe-Netzwerk Emmental Entlebuch platziert Kinder und Jugendliche mit besonderen Entwicklungs- und Bildungsbedürfnissen bei speziell ausgebildeten Bauernfamilien. Es setzt so auf die Stärken des ländlichen Raums und schafft Arbeitsplätze in einer strukturschwachen Region.

Reitstall und Saloon San Jon, Scuol / GR

Seite 10

„Man muss Pferde und Menschen gern haben“

In der einzigartigen Naturlandschaft des Unterengadins bietet Landwirt Men Juon Reitlager, Mehrtages-Pferdetrekkings und Reitausbildungen an, ergänzt mit Übernachtungs- und Verpflegungsmöglichkeiten, Schlitten- und Kutschenfahrten. Der Reithof San Jon ist in der Region zu einem gefragten Agrotourismus-Anbieter und wichtigen Arbeitgeber geworden.

Sennerei Andeer, Andeer / GR

Seite 12

„Eine Vision umzusetzen, bedeutet Knochenarbeit“

In der Sennerei Andeer produzieren Maria Meyer und Martin Bienerth seit zehn Jahren erfolgreich Qualitäts-Bergkäse, der es zu höchster Anerkennung und grosser Nachfrage gebracht hat. Mit dem konsequent auf Bio-Milch, Ökologie und Regionalität ausgerichteten Geschäftsmodell konnten in der Randregion mehrere Arbeitsplätze geschaffen werden.

Informationen zum Prix Montagne

Seite 14

Nominiert Prix Montagne 2011: IG Appenzeller Erlebnisbauernhöfe, Urnäsch / AR

„Alleine hätten wir uns das nie getraut“

Das seit Frühjahr 2008 bestehende, thematisch auf die Landwirtschaft ausgerichtete Reka-Feriendorf Urnäsch (Motto: „Zu Gast bei Bauern und Tieren“) eröffnete der lokalen Berglandwirtschaft neue Perspektiven. Acht umliegende Bauernbetriebe haben sich zur Interessengemeinschaft IG Appenzeller Erlebnisbauernhof zusammengeschlossen. In enger Zusammenarbeit mit Bauernfamilien werden in der Nähe des Feriendorfes authentische, naturnahe und erlebnisreiche Einblicke in den bäuerlichen Alltag ermöglicht (Melken, Kälber tränken, Viehpflege, Butter und Käse herstellen). Zudem werden attraktive Ausflüge und Events angeboten (Bauernhof-Brunch, Säulirennen, Wettmelken, Ziegentrekking etc.) Das Angebot erfreut sich grosser Nachfrage; letztes Jahr konnten mehrere Tausend Gäste gezählt werden. Das Projekt hat in Urnäsch zu einem spürbaren Aufschwung geführt. Auf den beteiligten Bauernhöfen können wichtige Nebenerwerbseinnahmen generiert werden.

„Für unsere Existenz ist es notwendig, dass wir zu zusätzlichen Einnahmen kommen“, sagt Bergbäuerin Maja Frick aus Urnäsch. Der Verdienst aus der Aufzucht von Kälbern reicht bei weitem nicht aus für den Lebensunterhalt der Familie. Sowohl Maja als auch ihr Mann Toni mussten auswärts arbeiten gehen. Heute verdienen die beiden ihr Auskommen ausschliesslich auf ihrem Hof. Sie sind Gastgeber für Familienfeste oder Firmenessen mit Bauernhof-Olympiade, lassen Kinder aus dem benachbarten Reka-Feriendorf Bauernhof-Luft schnuppern, einmal ein Kälbchen streicheln oder im Hühnerstall die frisch gelegten Eier heraussuchen. Eine grosse Attraktion ist auch immer das Säulirennen auf ihrem Hof. „Es läuft wirklich super“, freut sich Maja Frick. Ohne die IG Appenzeller Erlebnisbauernhöfe wäre es nie so weit gekommen. „Ganz alleine hätten wir uns nicht getraut, diesen Schritt zu machen“, sagt Maja Frick. Wichtig sei vor allem die Unterstützung beim Aufbau der Website gewesen. Aber auch der Gedankenaustausch mit anderen Bauernfamilien, die einen Einstieg in den Agrotourismus planten, habe gut getan.





Acht Bauernfamilien sind es, die sich zur IG Appenzeller Erlebnisbauernhöfe zusammengetan haben. Sie profitieren seit der Eröffnung des Reka-Feriedorfes vom Tourismus in ihrer Region und bieten die unterschiedlichsten Agrotourismus-Angebote. So erfahren Kinder etwa, wie der Apfel in die Süssmostflasche kommt oder wie man aus Milch Butter und Käse herstellt. Feriengäste können auch

im Heu Schlafen oder ein Ziegen-Trekking erleben. Man muss aber nicht im Reka-Dorf Ferien machen, um an diesen Angeboten teilnehmen zu können. Über eine eigene Website werden auch Individualreisende angesprochen.

Die Eröffnung des Reka-Dorfes und die Gründung der IG haben im ländlichen Urnäsch, wo es wenig Gewerbe und Arbeitsmöglichkeiten gibt, einen spürbaren Aufschwung ausgelöst. „Die agrotouristischen Angebote verhelfen den beteiligten Betrieben zum notwendigen Nebeneinkommen, ohne dass der Bauer oder die Bäuerin den Hof verlassen müsste“, sagt Bethli Mettler, Präsidentin der IG. Sie selbst hat auf ihrem Hof eine alte Remise zum Festsaal umgerüstet und bewirbt dort nun Hochzeitsgesellschaften. „Mit diesen touristischen Angeboten fördern die Urnäschler Landwirte die Entwicklung der Region“, so Mettler. Auch von extern gibt es Lob für die initiativen Bauern. Appenzellerland Tourismus schreibt, dass „seitens der Gäste die Erlebnisbauernhöfe mit den vielseitigen Angeboten äusserst gefragt sind und sehr gut genutzt werden.“



Steckbrief

Projektname: Appenzeller Erlebnisbauernhöfe

Ort: Urnäsch / AR, 838 m ü. M.

Projekträger: IG Appenzeller Erlebnisbauernhöfe

Projektstart: 2008

Teilnehmende Bergbauernfamilien: 8

Angebot: Melken, Ponyreiten, Käsen auf der Alp und im Heimbetrieb, Mosten, Säulirennen, Bauernhof-Olympiade, Rössli-Schlittenfahrt und diverse gastronomische Angebote

Kontakt: www.appenzeller-erlebnisbauernhof.ch

Nominiert Prix Montagne 2011: Bio-Büffelmilchproduktion Denoth, Ftan / GR

„Was wir hier in den Bergen produzieren, ist gefragt“

Die Bergbauernfamilie Denoth wollte ursprünglich für den Eigenverbrauch qualitativ guten Bio-Büffelmozzarella produzieren und kaufte 2006 zwei Büffelkühe. Bald erkannte sie das wirtschaftliche Potenzial und baute schrittweise eine Wasserbüffel-Herde auf, die heute 17 Tiere zählt. Wasserbüffel eignen sich wegen ihrer Genügsamkeit gut für den Einsatz im Berggebiet. 2008 begann die Spezialitäten-Käserei „Che Chaschöl“ in Tschlin mit der Produktion von Büffelmozzarella aus Milch von Denoths Hof, wo heute bis zu 10'000 Liter pro Jahr gemolken werden. Der Büffelmozzarella stösst in regionalen Gastbetrieben auf grosses Echo. Die Nachfrage in der Region übersteigt das Angebot, die Bio-Büffelmilchproduktion hat Potenzial zur Erweiterung. Die imposanten und sympathischen „Büffels da Ftan“ auf dem Hof der Familie Denoth im Dorfzentrum sind zudem eine Touristenattraktion.



„Weshalb muss man eigentlich den feinen Büffelmozzarella im Laden kaufen? Könnte man den nicht selber produzieren?“ So begann vor fünf Jahren eine Erfolgsgeschichte auf dem Unterengadiner Bergbauernhof von Meta und Cla Denoth. Metas Tochter Christine war mit ihren Fragen die Impulsgeberin für die Anschaffung der beiden ersten Wasserbüffel-Kühe auf Denoths Bio-Betrieb in Ftan auf 1650 m ü. M. „Die Tiere haben sich mühelos eingewöhnt“, blickt Meta Denoth auf die Anfänge des Projekts zurück. „Ganz am Anfang war das Melken etwas schwierig“, erzählt ihr Mann Cla, „doch mit zunehmender Erfahrung mit den sensiblen Tieren wurde es problemlos.“ Aus der Büffelmilch stellte Tochter Christine zuerst eigenhändig Mozzarella her. Die Büffelherde wuchs – und mit ihr die Milchmenge. Und so nahmen Denoths mit den Inhabern der Käserei Che Chaschöl in Tschlin Kontakt auf, die sich sofort von der Idee begeistern liessen, professionell Büffelmozzarella herzustellen.

Konsumenten schätzen die Nähe zum Produkt

Unterdessen ist Denoths Büffelherde auf 17 Tiere angewachsen. Im letzten Jahr lieferten die Wasserbüffel-Kühe rund 10'000 Liter Milch. Diese lässt sich zu einem weit höheren Preis als herkömmliche Kuhmilch verkaufen. Der Büffelmozzarella, der in der Tschliner Käserei daraus produziert wird, findet Absatz in der lokalen und regionalen Gastronomie und in Bio-Läden. Eines der belieferten Hotels bietet seinen Gästen sogar Büffelmilch zum Frühstück an. Die Feriengäste können die „Büffels da Ftan“ aber auch auf ihrer Weide bei Denoths mitten im Dorf beobachten. Ausserdem können Kinder und Erwachsene unter Aufsicht des Bauern mit ihnen Kontakt aufnehmen und sie streicheln. Ein touristisches Plus, das eine Nähe zum Produkt bringt, welche sehr gefragt ist: „Konsumenten, die im Restaurant die Pizza mit Ftaner Büffelmozzarella auf der Karte sehen, wählen oft diese, da sie genau wissen, woher der Mozzarella kommt“, erklärt Meta Denoth. Die Wasserbüffel, die ursprünglich aus Südostasien stammen, eignen sich wegen ihrer Genügsamkeit gut fürs Berggebiet. Sie brauchen kein spezielles Futter, sind gesundheitlich sehr robust, benötigen beispielsweise keine Klauenpflege und vertragen sich gut mit den einheimischen Kuh- und Rinderrassen. Denoths halten nebst ihren Wasserbüffeln nach wie vor Braunvieh, das sie problemlos im gleichen Stall oder auf derselben Weide halten können.

Die Nachfrage übersteigt das Angebot

Offensichtlich ist die Nachfrage nach einheimischem Büffelmozzarella noch nicht gestillt. „Weitere Gastronomiebetriebe oder Hotels interessieren sich für die Büffel-Produkte. Wir müssen sie aber vertrösten, weil die Produktionsmenge noch zu klein ist“, erklärt Meta Denoth. Aus ihrer Sicht würde es durchaus Sinn machen, wenn auch andere Landwirte in der Region Wasserbüffel halten würden. „Man könnte gegenseitig vom Austausch und den Erfahrungen profitieren“, ist sie überzeugt. Auf der wirtschaftlichen Ebene ist für Denoths klar, „dass Büffelmilch und Büffelmozzarella im Berggebiet eine neue Chance darstellen, weil sie eine vollständige Wertschöpfungskette in der Region ermöglichen.“ Seine persönliche Motivation und Genugtuung beim Wasserbüffelprojekt beschreibt Cla Denoth so: „Das Schönste ist, dass wir hier in den Bergen etwas produzieren, das gefragt ist.“

Steckbrief

Projektname: Bio-Büffelmilchproduktion

Ort: Ftan / GR, 1648 m ü. M.

Projektträger: Meta und Cla Denoth

Projektstart: 2006

Anzahl Wasserbüffel: 2006: 2; 2011: 17

Produzierte Milchmenge: ca. 10'000 l (Verarbeiter Che Chaschöl, Tschlin)

Absatzkanäle: Lokale und regionale Gastronomie und Hotellerie, Bio-Läden

Kontakt: www.denoth-ftan.ch

Nominiert Prix Montagne 2011: Braugerstenanbau Gran Alpin, Tiefencastel / GR

„Es braucht eine Organisation und viel Herzblut“

Auf Initiative der Produzenten-Genossenschaft Gran Alpin – gegründet von Bündner Bauern – wird im Graubündner Berggebiet seit 2003 auf über 1000 m ü. M. Braugerste angebaut. Die Bio-Braugerste wird vollständig von der Genossenschaft übernommen, welche sie vermälzen lässt und an drei einheimische Brauereien (Brauerei Locher, Appenzell; Bieraria Engadinaisa, Tschlin; Brauerei BierVision, Monstein) weiterverkauft. Das Projekt fördert den traditionellen Bergackerbau, der in den letzten Jahrzehnten massiv zurückgegangen ist. Der Anbau von Berggetreide ermöglicht zahlreichen Bauern, einen wichtigen Zusatzerwerb neben der Viehhaltung zu sichern. Der Bergackerbau leistet gleichzeitig einen wertvollen Beitrag an die Biodiversität und die landschaftliche Vielfalt der Kulturlandschaft. Inzwischen bauen bereits 35 Landwirte im Berggebiet auf rund 27 Hektaren Ackerfläche Bio-Braugerste für Gran Alpin an, die jährliche Erntemenge liegt bei 80 bis 120 Tonnen.

Der Bergackerbau hat in Graubünden eine lange Tradition. Doch mit der zunehmenden Attraktivität der Viehwirtschaft im Laufe der Jahrzehnte verlor der Getreideanbau an Bedeutung. „Wir wollten dem entgegenwirken und suchten nach Alternativen, um die Landwirtschaft weiterhin breit abzustützen“, erinnert sich Christian Bühler, Co-Präsident von Gran Alpin, an die Gründung der Getreideproduzenten-Genossenschaft vor 24 Jahren. „Wir wussten aus Erfahrung, dass der Gerstenanbau im Bündnerland gut funktioniert. Wir sahen aber auch, dass der Absatzmarkt etwa bei Speisegerste für einen rentablen Anbau zu klein ist.“ Deshalb suchten die bei Gran Alpin engagierten Berglandwirte nach wirtschaftlich interessanteren Getreidesorten und kamen dabei auf die Idee, Braugerste für die Bierproduktion anzubauen. „Mit der Appenzeller Brauerei Locher fanden wir einen Partner, der von Beginn weg voll mitgezogen hat“, erzählt Bühler. Seit 2003 wird nun im Bündnerland oberhalb von 1000 m ü. M. professionell Braugerste angebaut.



Wichtiger Zusatzverdienst mit Mehrwert

Unterdessen bringt der Anbau von Bio-Braugerste im Bündner Berggebiet 35 Landwirten einen wichtigen Zusatzverdienst. Ihre Braugerste wächst auf rund 27 Hektaren Bergackerland. Die Genossenschaft Gran Alpin kauft den Produzenten die Ernte ab, lässt sie vermälzen und vermarktet sie weiter. Nebst der Brauerei Locher in Appenzell werden zwei weitere einheimische Brauereien für ihre speziellen Biere mit Gran-Alpin-Braugerste versorgt: Die Bieraria Engadinaisa in Tschlin und die Brauerei BierVision in Monstein. Die jährliche Erntemenge liegt nach rund 20 bis 25 Tonnen in den Anfangsjahren inzwischen bei 80 bis 120 Tonnen. Damit ist Gran Alpin die grösste Braugerstenproduzentin der Schweiz – und erst noch mit Berggetreide. „Nebst dem wirtschaftlich interessanten Zusatzverdienst bringt der Braugerste-Ackerbau noch weitere Vorteile“, betont Christian Bühler: „Braugerste verlangt einen zurückhaltenden Düngereinsatz. Wenn nach zwei bis drei Jahren Gerstenanbau die Ackerfläche gewechselt werden muss, gedeiht dafür auf dem frei werdenden Feld die neu angesäte Wiese sehr gut und bringt einen überdurchschnittlichen Futterertrag.“



Beitrag an die Artenvielfalt und Kulturlandschaft

Maria Egenolf, die Geschäftsführerin von Gran Alpin, unterstreicht einen weiteren Mehrwert des Bergackerbaus: „Er leistet einen wertvollen Beitrag an die Biodiversität und die landschaftliche Vielfalt der Kulturlandschaft“, betont sie. Beim Braugerstenprojekt will Gran Alpin auch in Zukunft viel Wert auf eine hohe Qualität des Produkts legen. Zu diesem Zweck bietet die Genossenschaft ihren Mitgliedern und Produzenten bereits heute Beratung und Feldbegehungen an und führt auch eigene Sortenversuche durch, um den Anbau im Berggebiet weiter zu optimieren. Das ist in den Augen von Christian Bühler nur möglich, weil die Genossenschaft als Organisation das Projekt mitträgt. Die Tatsache, dass das Projekt zu einer Erfolgsgeschichte wurde, führt er zusammengefasst auf drei entscheidende Faktoren zurück: „Es funktioniert nur, wenn die regionale Wertschöpfung stimmt und eine Organisation dahinter steht. Und natürlich braucht es viel Herzblut.“

Steckbrief

Projektname: Braugerstenanbau Gran Alpin

Ort: Bündner Berggebiet, oberhalb von 1000 m ü. M.

Projektträger: Genossenschaft Gran Alpin, Tiefencastel

Projektstart: 2003

Produzierte Menge: 2003: ca. 20 Tonnen; 2010: ca. 120 Tonnen

Anzahl Braugerstenproduzenten: 35 Berglandwirte

Absatzkanäle: Brauerei Locher, Appenzell; Bieraria Engadinaisa, Tschlin, Brauerei BierVision, Monstein

Kontakt: www.granalpin.ch

Nominiert Prix Montagne 2011: Jugendhilfe-Netzwerk Emmental Entlebuch, Eggiwil / BE

„Es braucht Zeit, Geduld und Ausdauer“

Das Jugendhilfe-Netzwerk Emmental Entlebuch wurde 1996 auf privater Basis initiiert und in enger Zusammenarbeit mit der Gemeinde Eggiwil realisiert. Seit 1998 werden aus städtischen Gebieten Kinder und Jugendliche mit besonderen Entwicklungs- und Bildungsbedürfnissen bei Bauernfamilien platziert, die für diese Aufgabe qualifiziert sind und laufend aus- und weitergebildet werden. Die Pflegekinder besuchen die eigens betriebene Tagesschule oder die öffentliche Schule. Bis heute wurden mit dem Projekt rund 75 Voll- und Teilzeitarbeitsplätze geschaffen; dazu gehören die 30 Betreuungsfamilien, die mit den auf dem Hof und in der Familie vorhandenen Ressourcen einen qualifizierten und wirtschaftlich bedeutenden Nebenerwerb erzielen können. Das Platzierungsmodell setzt auf die Stärken des ländlichen Raums und schafft Arbeitsplätze in einer strukturschwachen Region.

Es gibt Kinder und Jugendliche, die sich nichts mehr wünschen als ein normales Leben in einer intakten Familie. Bei Emmentaler und Entlebucher Bauern finden sie dies. Das Jugendhilfe-Netzwerk Emmental Entlebuch bringt seit 13 Jahren jungen Menschen aus problembelastetem Umfeld bei ausgewähl-



ten Bauernfamilien in der Umgebung unter. Die meist aus städtischen Gegenden stammenden Pflegekinder finden hier, was ihnen bisher vergönnt blieb: aufgehoben zu sein in einem gesunden Umfeld und einem schützenden „Daheim“. Die Kinder und Jugendlichen erhalten so neuen Halt und eine Perspektive für ihr Leben. „Die Abgeschiedenheit, stabile Familienverhältnisse, der geregelte Tagesablauf auf dem Bauernhof und das Leben mit Tieren sind eine wertvolle Ressource in den Bergen“, sagt Gesamtleiter Urs Kaltenrieder. Diese Ressource nutzt die Stiftung im Emmental sehr erfolgreich.



Über 100 junge Menschen bekamen bisher schon ein temporäres Zuhause in der malerischen, aber steilen Bergwelt des Emmentals. Etwa bei der Bergbauernfamilie Bigler. Sie ist seit der Geburtsstunde des Jugendhilfe-Netzwerks mit dabei. Vater Toni Bigler erzählt, wie es dazu gekommen ist: „Wir waren auf der Suche nach einem zweiten Standbein, weil unser Betrieb zu wenig abwarf. Gleichzeitig fühlten wir uns bereit und hatten genug Platz um Kinder aufzunehmen.“ Biglers, die

drei eigene Kinder haben, wurden als Partnerfamilie ausgewählt und für ihre anspruchsvolle Aufgabe geschult. Die Herausforderungen waren in den vergangenen 13 Jahren für alle Familienmitglieder gross. „Es braucht Zeit, Geduld und Ausdauer“, sagt Bigler. Bereit hat er sein Engagement aber nie: „Es ist ein wunderschöner Moment für uns, wenn ein Pflegekind nach einer gewissen Zeit, die es bei uns gewesen ist, wieder seinen Weg findet.“

Seit den Anfangstagen ist das Jugendhilfe-Netzwerk stetig gewachsen. Inzwischen arbeitet die Stiftung mit über dreissig Partnerfamilien zusammen. Seit knapp zwei Jahren besitzt die Stiftung in Eggwil einen schlichten, aber modernen roten Holzpavillon, in dem nebst einigen Büroräumen die eigene Tagesschule untergebracht ist. Diese allein bietet zehn Voll- und Teilzeitstellen – höchst willkommen in einer abgelegenen Bergregion, wo Stellen in Industrie und Gewerbe Mangelware sind.

Steckbrief

Projektname: Jugendhilfe-Netzwerk Emmental Entlebuch

Ort: Eggwil / BE, 950 m ü. M.

Projekträger: Stiftung Integration Emmental

Projektstart: 1996

Arbeitsplätze: 1998: 10, 2011: ca. 75

Seit 1996 betreute Kinder und Jugendliche: über 100

Kontakt: www.jugendhilfe-integration.ch

Nominiert Prix Montagne 2011: Reitstall und Saloon San Jon, Scuol / GR

„Man muss Pferde und Menschen gern haben“

Begonnen hat auf dem Mutterkuh-Betrieb der Familie Juon alles mit der Haltung von fünf Pferden. 1993 startete der innovative Landwirt Men Juon das Projekt eines Reit- und Fahrstalls, um den 1450 m ü. M. gelegenen Bergbetrieb zu diversifizieren. Unterdessen hat sich der „Reitstall und Saloon San Jon“ zum neuen Betriebsmodell und zu einem bedeutenden agrotouristischen Anbieter der Region entwickelt. Auf dem Bio-Hof leben rund 65 Pferde. Angeboten werden Reiten (z. B. Reitlager für Kinder und Jugendliche, Mehrtages-Trekkings), Reitausbildung, Kutschen- und Schlittenfahrten in der einzigartigen Bergwelt und Naturlandschaft des Unterengadins, ergänzt mit Events, Streichelzoo, Spielplatz, ca. 35 Gästebetten und einem Restaurant (Western Saloon). Heute ist der Betrieb San Jon mit zehn Voll- und zehn Teilzeitangestellten ein wichtiger Arbeitgeber in der Region.

„Ich bin erst relativ spät aufs Pferd gekommen“, berichtet der 50-jährige ausgebildete Landwirt Men Juon. Als sein Vater sich nach der Pensionierung als Metzger ein Pferd anschaffte, war das ein Schlüsselerlebnis: „Ich war immerhin schon 28-jährig, war aber bis zu diesem



Tag noch nie in Berührung mit Pferden gekommen“, erinnert sich Men Juon. „Doch durch diesen Kontakt wurde mir klar, dass ich in Zukunft etwas mit Pferden machen wollte.“ Schrittweise entwickelte er ein zusätzliches Standbein mit Pferdeangeboten, zuerst im kleinen Rahmen mit Kutschenfahrten und begleitetem Reiten. Im ersten Sommer hielt er mietweise ein halbes Duzend Pferde und knüpfte Kontakte mit dem Tourismusverband, mit Hoteliers und Veranstaltern im Unterengadin. Seit diesen Anfängen vor 18 Jahren ist Einiges geschehen, unterdessen herrscht reger Betrieb auf dem Reithof San Jon bei Scuol.

Das Bedürfnis der Gäste nach einem Naturerlebnis erkannt

Bei der Umsetzung seines touristisch ausgerichteten Angebots konnte Men Juon auf seine Diplomarbeit zurückgreifen, die er während eines Handels-, Tourismus- und Verwaltungskurses an der landwirtschaftlichen Ausbildungsstätte Plantahof selbst verfasst hatte. Thema der Arbeit: „Betriebszweig Pferde“. Offenbar traf er damit den Nerv der Zeit. „Ich merkte, dass die Leute in der heutigen, hektischen Zeit zunehmend die Natur suchen. Sich mit einem Pferd in einer eindrucklichen Landschaft wie dem Unterengadin bewegen zu können, ist ein ganz



intensives Erlebnis.“ So gab es über die Jahre hinweg auf Juons Hof immer mehr Pferde und immer weniger Kühe. Heute ist der Betrieb ganz auf die Pferdehaltung ausgerichtet. Die Möglichkeiten, die heute Pferdeliebhabern unter dem Motto „Es muss nicht immer Canada sein“ mit dem Reitstall und Saloon San Jon geboten werden sind vielfältig: Reitlager für Schul-

kinder, Mehrtages-Trekkings, Reitausbildung, Kutschen- und Schlittenfahrten oder sogar Ferien mit dem eigenen Pferd. Auf dem Hof, den Men Juon mit seiner Partnerin Brigitte Prohaska führt, kann übernachtet werden, im Restaurant gibt es regionale Küche. Rund 65 Pferde, wovon 45 eigene, leben diesen Sommer auf dem Hof San Jon.

Wichtige Arbeitsplätze im Unterengadin

„Man muss Pferde und Menschen gleichsam gern haben“, sagt Men Juon auf die Frage nach Erfolgsfaktoren seines Projekts, das bereits mit dem Innovationspreis für Landwirtschaft und Tourismus des Kantons Graubünden ausgezeichnet worden ist. „Der Gast soll zufrieden heimgehen können“, erklärt Juon. „Das gelingt aber nur, wenn man gut zu ihm schaut – und zu den Pferden.“ Wichtig ist Men Juon auch ein partnerschaftliches Verhältnis zu den weiteren Interessengruppen, die sich die Bergwelt teilen, wie Bergbauern, Wanderer, Jäger oder Älpler. Aus dem einstigen Mutterkuhbetrieb ist ein wichtiger Arbeitgeber im Unterengadin geworden: Zehn Vollzeit- und zehn Teilzeitstellen konnten geschaffen werden. Men Juon will den Betrieb aber weiter optimieren, um das Gästelerlebnis noch zu verbessern. „Wir bräuchten ein paar Zimmer mehr und wohl ein paar Pferde weniger“, sinniert er. Und er lässt sich dabei weiterhin von seiner Überzeugung leiten, die er so erklärt: „In der Landwirtschaft ist es wichtig, einen Betriebszweig zu suchen, der einen Platz hat im Markt und hinter dem man 100-prozentig stehen kann. Man muss sich hineinknien und Herzblut vergiessen können für eine Sache.“

Steckbrief

Projektname: Reitstall und Saloon San Jon

Ort: Scuol / GR, 1450 m ü. M.

Projektträger: Men Juon

Projektstart: 1993

Arbeitsplätze (Stellenprozente): 1993: 100%; 2011: 1500%

Anzahl gehaltener Pferde: ca. 65 Pferde, wovon 45 eigene

Angebot: Reitlager für Kinder und Jugendliche, Reitausbildung, Mehrtages-Trekkings, Kutschen- und Schlittenfahrten, Restauration, Streichelzoo, Events

Kontakt: www.sanjon.ch

Nominiert Prix Montagne 2011: Sennerei Andeer, Andeer / GR

„Eine Vision umzusetzen, bedeutet Knochenarbeit“

Vor zehn Jahren übernahmen Martin Bienenrth und Maria Meyer die verwaiste Dorfsennerei Andeer als Milchkäufer und Pächter mit dem Ziel, die Sennerei zu erhalten und zu einem zukunftsfähigen Kleinbetrieb auszubauen. Die Dorfsennerei verarbeitet heute pro Jahr 400'000 Liter silofreie Bio-Milch von fünf Landwirtschaftsbetrieben. Mit einer konsequenten, auf Ökologie und Regionalität basierenden Qualitätsstrategie hat es die Sennerei zu höchsten Auszeichnungen an den letztjährigen Käseweltmeisterschaften in den USA gebracht. Der erfolgreiche Absatz – rund die Hälfte durch Direktvermarktung – der gefragten Andeerer Käsespezialitäten bei Gästen, in der einheimischen Gastronomie und bis nach Übersee ermöglicht wichtige Wertschöpfung in einer abgelegenen Bergregion. In der Sennerei mit kleinem Dorfladen bestehen inzwischen sechs Arbeitsplätze; zudem wird ein Lehrling ausgebildet.



Touristen aus dem In- und Ausland drücken sich im Laden der Sennerei Andeer die Klinke in die Hand. Die Milch- und Käseprodukte, welche Martin Bienenrth und Maria Meyer im Bündner Bergdorf herstellen sind sehr gefragt, über die Region hinaus bis nach Übersee. „Vor zehn Jahren wurden wir angefragt, ob wir die verwaiste Käserei mit Laden übernehmen wollten“, schildert Martin Bienenrth die Anfänge der Erfolgsgeschichte. Die Anfrage freute das erfahrene Äpler- und Käserpaar sehr, doch musste es sich die Zusage einen Mo-

ment überlegen, da das Herz der beiden bisher für die Alpwirtschaft geschlagen hatte. „Wir haben während unserer vielen Alpsommer aber gemerkt, dass es immer weniger Kühe gibt auf den Alpen“, erinnert sich Bienenrth. „Wir haben deshalb die Stelle als Milchkäufer und Pächter in der Sennerei angenommen, um so einen Beitrag zu leisten, damit der Alpenraum mit seinen Bauernbetrieben und Arbeitsplätzen weiterbestehen kann. Denn eine funktionierende Milchverarbeitung, die im Berggebiet selber Wertschöpfung bringt, ist entscheidend.“

Konsequent ökologisch und kundenorientiert

Natürlich packte das engagierte Käserpaar die neue Aufgabe auch an, um mit dem Kleinbetrieb wirtschaftlichen Erfolg zu haben. Martin Bienenrth und seine Frau Maria Meyer verfolgten von Beginn weg eine konsequente Qualitätsstrategie. Schrittweise setzten sie das auf Bio-Milch, Ökologie und Regionalität basierende Geschäftskonzept um. Heute liefern fünf Land-

wirte ihre Bio-Milch in die Sennerei Andeer. Die überschaubaren Strukturen garantieren eine hohe Qualität des Rohstoffs Milch, da die Milchproduzenten und die Verarbeiter täglich miteinander im Gespräch sind. Jährlich werden in der Sennerei Andeer 400'000 Liter Bio-Milch verarbeitet, wovon 300'000 Liter zu Bergkäse, die übrige Milch zu Molkereiprodukten wie Rahm, Butter, Quark, Joghurt oder Past-Milch. Zum Erfolgsrezept der Sennerei Andeer gehört auch professionelles Marketing.



„Man muss mit den eigenen Produkten nach aussen treten“, erklärt Martin Bienenrth. Werde man nicht wahrgenommen, nütze auch die beste Qualität nichts. Ausdruck dieser Haltung ist das beim neuen Käsekeller eingebaute Fenster, durch das interessierte Gäste und Dorfbewohner mitverfolgen können, wie die Käsepflege vonstatten geht.

Arbeitsplätze geschaffen und Lehrlinge ausgebildet

„Wir leben von den Gästen“, erklärt Käsermeisterin Maria Meyer. Die regionale Vermarktung ist bedeutend: 43% des Umsatzes werden im eigenen Laden erzielt, weitere 23% über Hotels und Läden im Bündnerland. Der übrige Anteil entfällt auf Käsehändler im In- und Ausland. In den zehn Betriebsjahren unter der Leitung von Bienenrth und Meyer stieg die Beschäftigung von 250 auf 600 Stellenprozente, seit fünf Jahren wird zudem ein Lehrling ausgebildet. Eine konstante Herausforderung besteht in den engen Platzverhältnissen und der hohen Arbeitsbelastung. „Eine Vision umzusetzen, bedeutet Knochenarbeit“, sagt Martin Bienenrth. Doch Maria Meyer und er blicken zuversichtlich in die Zukunft. Konsequenter wollen sie den eingeschlagenen Weg weitergehen. Und die Begeisterung ist ungebrochen. Martin Bienenrth: „Wenn man feststellt, dass die Dinge, die man im Kopf durchdenkt, dann in der Praxis funktionieren und Erfolg haben, ist das einfach ein unbeschreibliches Gefühl.“

Steckbrief

Projektname: Sennerei Andeer

Ort: Andeer / GR, 982 m ü. M.

Projektträger: Martin Bienenrth und Maria Meyer

Projektstart: 2001

Arbeitsplätze (Stellenprozente): 2001: 250%; 2011: 600%, Lehrlinge seit 2006

Verarbeitete Milchmenge: 400'000 Liter, wovon 300'000 Liter zu Käse

Absatzkanäle: Eigener Laden, lokale und regionale Gastronomie, Käsehändler im In- und Ausland

Kontakt: www.sennerei-andeer.ch

Prix Montagne

Der neue Preis der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete und der Schweizer Berghilfe

Hintergrund und Ziel

Die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) und die Schweizer Berghilfe (Berghilfe) wollen ab 2011 jährlich den Prix Montagne vergeben. Mit dem Preis soll jeweils ein Projekt aus dem Schweizer Berggebiet ausgezeichnet werden, welches direkt oder durch seinen Modellcharakter in idealer Art zur Wertschöpfung und Beschäftigungsentwicklung im Berggebiet oder zur Diversifikation der Wirtschaftsstrukturen beiträgt. Entsprechend werden mit dem Prix Montagne primär Wertschöpfungs- und Diversifikationsprojekte ausgezeichnet. Vorwettbewerbliche Projekte und Infrastrukturprojekte kommen dagegen als Preisträger nicht in Frage. Ebenso wenig geht es um einen Innovationspreis, sondern um einen Preis für funktionierende, praktikable Projekte, welche Modellcharakter haben.

Formale Kriterien für die Beurteilung

Projekte, welche für das Verfahren zum Prix Montagne akzeptiert werden, müssen verschiedene formale Kriterien erfüllen:

- Die Wirkung des Projekts fällt im Berggebiet an, der Projektträger muss dagegen nicht zwingend aus dem Berggebiet kommen. Für die Abgrenzung des Berggebiets wird auf den Perimeter der Ende 2007 ausgelaufenen Investitionshilfegesetzgebung des Bundes inkl. der beiden Regionen Oberengadin und Landschaft Davos abgestellt.
- Das eingereichte Projekt ist vollständig dokumentiert. Zwingende Inhalte des Dossiers sind:
 - Ein vollständig ausgefüllter Projektbeschrieb gemäss den Vorgaben in der Rubrik „Prix Montagne“ auf www.berggebiete.ch.
 - Eine qualitative Selbstbeurteilung der Wirkungen des Projekts.

Weitere ergänzende Unterlagen als Beleg für die Infos im Projektbeschrieb (z.B. Jahresbericht oder Informationen zum Umsetzungsstand, Flyer) sind erwünscht und können bzw. sollen ebenfalls eingereicht werden. Der Projektträger erklärt sich mit der Eingabe einverstanden, dass mit der Nominierung seines Projekts für den Prix Montagne alle Angaben aus dem Projektbeschrieb und aus der Selbstbeurteilung der Projektwirkungen für die Kommunikation verwendet werden dürfen und dass das Projekt automatisch auf www.berggebiete.ch dokumentiert wird.

Inhaltliche Kriterien für die Beurteilung durch die Jury des Prix Montagne

Die Herleitung der inhaltlichen Beurteilungskriterien zur Wirkung der Projekte leitet sich einerseits aus dem übergeordneten Ziel des Prix Montagne und andererseits aus dem übergeordneten, allgemeinen Ziel ab, die Lebensqualität der Bevölkerung im Berggebiet durch eine wirtschaftliche Stärkung des Berggebiets und durch die Verbesserung der sozialen und kulturellen Situation zu erhalten resp. zu erhöhen (übergeordnete Ziele der SAB und der Berghilfe).

Die inhaltlichen Beurteilungskriterien gliedern sich in zwei wichtige Bereiche:

1. Funktionierendes, praktikables Projekt mit Modellcharakter

- Funktionierend: Das Projekt befindet sich in der operativen Umsetzung und wichtige, mit dem Projekt angestrebte Ziele sind erreicht oder deren Erreichung zeichnet sich ab.
- Praktikabel: Das Projekt weist in den letzten drei Jahren resp. seit Beginn der Umsetzung steigende wirtschaftliche Kennzahlen auf (Umsatz und/oder Beschäftigte).
- Modellcharakter: Die dem Projekte zugrunde liegende Idee resp. das Produkt weist ein hohes Potenzial auf, von anderen Unternehmern multipliziert oder effizient weiterentwickelt zu werden.

2. Gewährleistung der sozialen und ökologischen Verträglichkeit (als Minimalanforderungen)

- Die Qualität der sozialen Systeme wie regionale Netzwerke und die kulturelle Identität bleiben durch das Projekt erhalten oder werden gestärkt.
- Die Umweltqualität bleibt durch das Projekt erhalten oder wird erhöht.

Der Anspruch an die übergeordnete Zielsetzung des Prix Montagne, dass das ausgezeichnete Projekt direkt oder durch seinen Modellcharakter zur Wertschöpfung und Beschäftigung im Berggebiet oder zur Diversifikation der Wirtschaftsstrukturen beitragen soll, ist im Rahmen der inhaltlichen Beurteilung der Projekte durch die Jury aufzunehmen. Die ausgezeichneten Projekte sollen insofern auch relevant sein, als sie in einer Region oder einer Branche im Berggebiet zur Wertschöpfung und insbesondere zur Beschäftigung beitragen oder durch ihren Modellcharakter diese Wirkung im Berggebiet haben oder – wenn sie oft „kopiert“, sprich multipliziert, würden – haben könnten.

Kurzporträt der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB)

Der Verein SAB setzt sich für eine nachhaltige Entwicklung der Berggebiete und der ländlichen Räume in der Schweiz ein. Die Vereinigung nimmt dazu Einfluss auf die Ausgestaltung der Bundespolitik durch ihre Kontakte zum eidgenössischen Parlament, zur Bundesverwaltung und zu befreundeten Organisationen. Die SAB engagiert sich für die politische Interessensvertretung und Dienstleistungen für Berggebiete und ländlichen Räume. Sie verbreitet Informationen über die Anliegen aus diesen Regionen an die Öffentlichkeit. Der Verein setzt sich aus allen Bergkantonen, Berggemeinden, landwirtschaftlichen Organisationen, Selbsthilfeorganisationen, Berggebietsregionen, weiteren Körperschaften im Berggebiet sowie zahlreichen Einzelpersonen zusammen.



Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete
Groupement suisse pour les régions de montagne
Gruppo svizzero per le regioni di montagna
Gruppa svizra per las regiuns da muntogna

Seilerstrasse 4
Postfach 7836
3001 Bern
Telefon 031 382 10 10
www.sab.ch

Kurzporträt der Schweizer Berghilfe

Die Stiftung Schweizer Berghilfe ist eine ausschliesslich durch Spenden finanzierte Organisation mit dem Ziel, die Existenzgrundlagen und die Lebensbedingungen im Schweizer Berggebiet zu verbessern. Sie fördert die Selbsthilfe der Bergbevölkerung. Damit hilft sie, Wirtschafts- und Lebensräume zu entwickeln, die regionale Kultur zu erhalten, die Kulturlandschaft zu pflegen und der Abwanderung entgegenzuwirken. Im Jahr 2010 unterstützte sie 497 Projekte mit über 20 Mio. Franken.



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna

Soodstrasse 55
8134 Adliswil
Telefon 044 712 60 60
www.berghilfe.ch