

Synode der Landeskirche Graubünden in Poschiavo

Evangelische Kirche Poschiavo / 01.07.2019

Die Landwirtschaft im Valposchiavo – Projekt orientiert

Sehr geehrte Damen und Herren,
Liebe Freunde aus Graubünden,

Ich bin stolz und habe die Ehre, meine, unsere Berglandwirtschaft kurz vorzustellen. Ich habe bewusst den Titel «Projekt orientiert» gewählt, weil ich der vollen Überzeugung bin, dass unsere Landwirtschaft hier im Tal *Valposchiavo* auf dem richtigen Weg ist, eine ökologische und nachhaltige Bewirtschaftung eines kleinen Teils des wertvollen alpinen Raumes in Europa zu sichern.

Die 81 Betriebe im Valposchiavo sind auf die 2 Gemeinden Brusio (21) und Poschiavo (60) verteilt und bewirtschaften gut 1'500 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, die vor allem aus Grünland besteht. Das alpine, vom Mittelmeer geprägte Klima und das Höhengradient von 2'307 M.ü.M. des Bernina Passes bis hinunter auf 522 M.ü.M. zur Staatsgrenze in Campocologno, lassen eine Vielfalt an Kulturen zu. Sie gründen und schöpfen aus den althergebrachten natürlichen Ressourcen des Tales.

Heute betreiben die meisten unserer Bauern vor allem Viehwirtschaft mit Schaf- und Rindfleischproduktion aus verschiedenen Mastrassen, wie Original Braun- und Grauvieh, Limousin und Angus mit Mutterkühen. Die Milchproduktion hat sich auf ungefähr 1 Million Liter/jährlich stabilisiert.

Im Sommer werden alle Tiere von Juni bis September auf die oberen Alpweiden geführt. Sie umfassen ca. 2'500 ha, die praktisch über der 2000 Meter Grenze liegen.

Wenige Betriebe im unteren Tal von Brusio bauen Obst und Kleinfrüchte an. Zwei Betriebe in Le Prese pflanzen Heilkräuter an, die selber getrocknet und mit eigener Marke verkauft werden. Ein Teil der getrockneten Pfefferminze, Brennessel, Frauenmantel, Zitronenmelisse, Spitzwegerich u.a.m. werden an RICOLA en gros geliefert, um die weltbekannten Bonbons zu produzieren. Wenn sie einmal ein RICOLA Kräuterbonbon lutschen, denken Sie daran, dass sie ein Stück Valposchiavo geniessen.

Seit 10 Jahren wird hier im Tal wieder auf ca. 20 ha Bio-Ackerbau betrieben, mit Mahlgetreide wie Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste (Rollgerste-Produktion für die Bündersuppe), Braugerste sowie Buchweizen für einheimische Spezialitäten, z.B. die «Puschlaver Pizzoccheri». Bis in die 60iger Jahre und seit Generationen diente der Ackerbau der Selbstversorgung der einheimischen Bevölkerung. Vor allem in der Kriegszeit war jeder Quadratmeter mit Felder besetzt.

Bewirtschaftung des Bodens in der Gemeinde Poschiavo (in ha)

	1919	1929	1939	1944	1955	1960	2000	2006
Wiesen		768	1309	837	949	1000	1286	1371.04
Ackerland	102	105	108	161	90	93	43	7.19
davon Kartoffeln	49	53	54	87	43	46	2	0.16
davon Getreide	48	51	51	67	46	43	25	1.98

Im Jahr 2006 waren alle Felder verschwunden. Im Jahr 2008 haben sich 7 Landwirte zu einer Gruppe zusammengetan und einen alten kleinen Mähdrescher gekauft. Die «neue Ära» des Biobergackerbaus im Puschlav hat begonnen. Im 2015 konnte die Acker-Anbaugenossenschaft «Cooperativa Campicoltura Valposchiavo» mit 21 Mitgliedern gegründet werden.

Die gesamte Milch wird im Tal in einer kleinen Käserei zu Bio-Käse verarbeitet und ans einheimische Gastgewerbe sowie auf den Schweizer Markt verkauft.

JA, ich habe «BIO» erwähnt: 80 % der Puschlaver Betriebe sind BIO; die BIO genutzte, landwirtschaftliche Fläche beträgt sogar bis 95 % unserer Felder, Wiesen und Weiden. Das heisst: von den 81 Betrieben bewirtschaften 65 ihre Betriebe nach den Bio Suisse Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten. Die grüne Knospe mit der kleinen Schweizerfahne ist unser bestes Qualitätsmerkmal. Fast alle Betriebe im Tal haben Spezialverträge mit dem Kanton Graubünden im Bereich des Schutzes der Biodiversität (von der Bewirtschaftung der Blumenwiesen bis zur Pflege der Feuchtbiopte sowie Hochmoore usw.) abgeschlossen. Die gesamte Bewirtschaftung mit ganz wenigen Ausnahmen erfolgt praktisch nur im Bereich der wenig intensiven bis extensiven Böden; die strengen BIO-Richtlinien und die BIOSUISSE-Zertifikate sichern zusätzlich diese Naturnahe Landwirtschaft ab.

Alle landwirtschaftlichen Rohprodukte werden mehr oder weniger im Tal von Metzgereien, Bäckereien u.a.m. verarbeitet. Ein Teil der verarbeiteten Produkte wird als Puschlaver Spezialitäten in Graubünden vermarktet, der Rest in die ganze Schweiz «exportiert». Historisch gesehen war das Valposchiavo - seit den Pionierzeiten des modernen Tourismus mit dem Bau der grossen Hotels im Oberengadin - DIE «Gemüsekommer». Sie zeichnete für das Wohlbefinden der Welttouristen des Top-Standorts St.Moritz verantwortlich.

Auch bei uns glänzt nicht alles schön an der Sonne. Es gibt auch dunkle Flecken: Das Wiedererobern des Alpenen Raum von den Grossraubtieren Wolf und Bär bereichert nicht nur die natürliche Biodiversität unserer Alpen, sondern sie verursacht im Sommer auf den Alpweiden auch Verluste in den Tierherden. Die Mehrheit der Puschlaver Bauern, ich gehöre nicht dazu, lehnen diese «Naturkräfte» kompromisslos ab und wollen keine Schutzmassnahmen ergreifen. Bei jedem Auftauchen eines Bären oder Wolfes steigt die Konfliktbereitschaft, unterstützt von unserer «Mittelmeermentalität» sofort ins Unermessliche. Der Ausgang aus dieser Sackgasse ist noch nicht ersichtlich.

Andererseits nimmt der Druck auf die Lebensgrundlage der Bauern, den «Boden» in der Talsohle, immer mehr zu.

Wegen mehreren Grossprojekten (Bahn und Wasserkraft), dem Wasserschutzgesetz und Bauland-Umzonungen, touristische Anlagen z.B. Biker-Routen, müssen ungefähr 20 ha beste landwirtschaftlich genutzte Böden in der Talebene geopfert werden. Um den negativen Auswirkungen entgegen zu treten, konnte im Jahr 2010 ein Landwirtschaftsfond im Wert von 4 Millionen SFR, von der Gemeinde Poschiavo und der Wasserkraftwerke Repower AG gespiessen, angelegt werden.

Eine operationelle Arbeitsgruppe als «Denkfabrik» hat verschiedene Studien in Auftrag gegeben, um die Stossrichtungen der Puschlaver Landwirtschaft zu bestimmen. Im Jahr 2012 haben sich 12 einheimische Lw. Betriebe und der Verkehrsverein Valposchiavo Turismo zu einer Arbeitsgruppe zusammengetan und ein Projekt für die Regionale Entwicklung (PRE) gemäss Landwirtschaftsgesetz gestartet.

Mit dem PRE-Projekt werden alte, bestehende Anlagen wie der Käseiladen mitten im Dorf Poschiavo, eine Metzgerei in Brusio und eine Kräutertrocknungsanlage in Le Prese renoviert und erweitert, um die Qualität der Produkte zu verbessern. Andere, neue Produktionszweige werden geschaffen: eine soziale Integrations- und Betreuungsstätte für Jugendliche in San Carlo, eine Mozzarella Alpkäserei in der Cavaglia-Ebene, eine Betriebskäserei in Viano, eine Getreidesammelstelle (auf dem Areal der bestehenden Mühle) in Poschiavo, eine Gärtnerei mit Gemüsebau in Poschiavo, ein Legehennenstall in Prada, eine Reithalle in Le Prese und eine Verarbeitungs- und Lagerhalle für einheimische traditionelle Obstsorten, Kleinfrüchte, Baumnüsse und Kastanien in Campascio. Mit dem Vorhaben «Frutti per tutti – Früchte für Alle» möchten die Initianten einige Parzellen im Tal mit verschiedenen Obstbäumen und Kleinfrüchtesträuchern bepflanzen. Ziel dieser Aktion ist ein Gratisangebot, die Früchte der einheimischen Bevölkerung und den Touristen zur freien Verfügung zu stellen.

Um unsere Produkte und Puschlaver Spezialitäten besser zu vermarkten, werden in Zusammenarbeit mit Valposchiavo Turismo ein Marketing-Konzept erarbeitet und ein Logistik-Zentrum organisiert.

Wir haben dieses Projekt bewusst als 100%(BIO)VALPOSCHIAVO genannt. Unser höchst gesetztes Ziel ist, die 16 verbleibenden konventionellen Betriebe auf die biologischen Richtlinien von Bio Suisse umzustellen.

Die Gesamtinvestitionen dieses wegweisenden Projektes belaufen sich auf 16 Millionen SFR und werden in den nächsten 6 Jahren konkretisiert. Das Gesamtpaket liegt jetzt beim Bundesamt für Landwirtschaft in Bern. Wir erwarten den Vor-Bescheid des BLW für den Sommer 2019.

2018 hat der Bauernverein der Gemeinde Poschiavo sein 100-jähriges Jubiläum gefeiert. Die ganze Bevölkerung des Tales hat teilgenommen. Für diesen Anlass wurde ein Buch verfasst. Um die Interessen des Bauernstandes zu sichern, wurde inmitten der Ernährungskrise des ersten Weltkrieges dieser Verein gegründet (ein Ei kostete in der Schweiz 1919 vor hundert Jahre 63 Rappen!). Die Grundpfeiler der Bauernbetriebe sind die gleichen geblieben: die Bauernfamilie, der Boden, die Natur. Diese drei «Berechtigungen» müssen heute mehr denn je geschützt und wenn nötig von uns Biobergbauern «erkämpft» werden.

Wir Puschlaver (Bio)Bauern haben unser Schicksal seit jeher unbeirrt in unsere Hände genommen und Projekt-orientiert gehandelt, sich unserer traditionellen natürlichen und menschlichen Ressourcen besonnen und an die neuen Gegebenheiten gepasst.

WER DIE VERGANGENHEIT KENNT, KENNT DIE ZUKUNFT – UND DIE ZUKUNFT IST LICHT!

Ich wünsche Ihnen einen schönen, liebevollen Aufenthalt bei uns im Valposchiavo. Danke für die Aufmerksamkeit.

Daniele Raselli / 01.07.2019