



Bündner Landwirtschaft

Starke Begegnungen



GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN. 

Unterwegs in Graubünden

Inhaltverzeichnis

Alpen, Vieh und grosse Weine	4–15
Ferien, Jobs und Abenteuer	16–17
Erlebnis, Märkte, Köstlichkeiten	18–19

Kontaktstellen

Bündner Bauernverband (BBV)
Sägenstrasse 97
7001 Chur
Tel. 081 254 20 00
Fax 081 254 20 19
sekretariat@buendnerbauernverband.ch
www.agrischa.ch

Amt für Landwirtschaft und Geoinformation (ALG)
Grabenstrasse 8
7001 Chur
Tel. 081 257 24 32
Fax 081 257 20 17
info@alg.gr.ch
www.alg.gr.ch

LBBZ Plantahof
Kantonsstrasse 17
7302 Landquart
Tel. 081 257 60 00
Fax 081 257 60 27
info@plantahof.ch
www.plantahof.ch

Impressum

Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID
Postfach, 3000 Bern 6
Tel. 031 359 59 77
Fax: 031 359 59 79
info@lid.ch
www.lid.ch

Konzept und Text: Matthias Diener, Luzern
Gestaltung: Hü7 Design AG, Thusis

Vertrieb

Diese Broschüre ist kostenlos erhältlich beim Bündner Bauernverband und beim Landwirtschaftlichen Informationsdienst LID

Weitere Informationen zur Schweizer Landwirtschaft finden Sie unter www.landwirtschaft.ch

Bilder

Titelbild: Arno Klüglein, www.landwirtschaft.ch
4–5 Anita Hagmayer, Andeer
7 Peter Donatsch, Bad Ragaz
9 Tibert Keller, www.landwirtschaft.ch
Mutterkuh Schweiz, Brugg
Urs Bundi, Cazis
Hü7 Design AG, Thusis
10 Reto Elmer, LBBZ Plantahof
13 Ursina Heinz, LBBZ Plantahof
15 Christian Obrecht, Jenins
GraubündenWEIN, Landquart
16 agriviva, Winterthur
18 Hü7 Design AG, Thusis

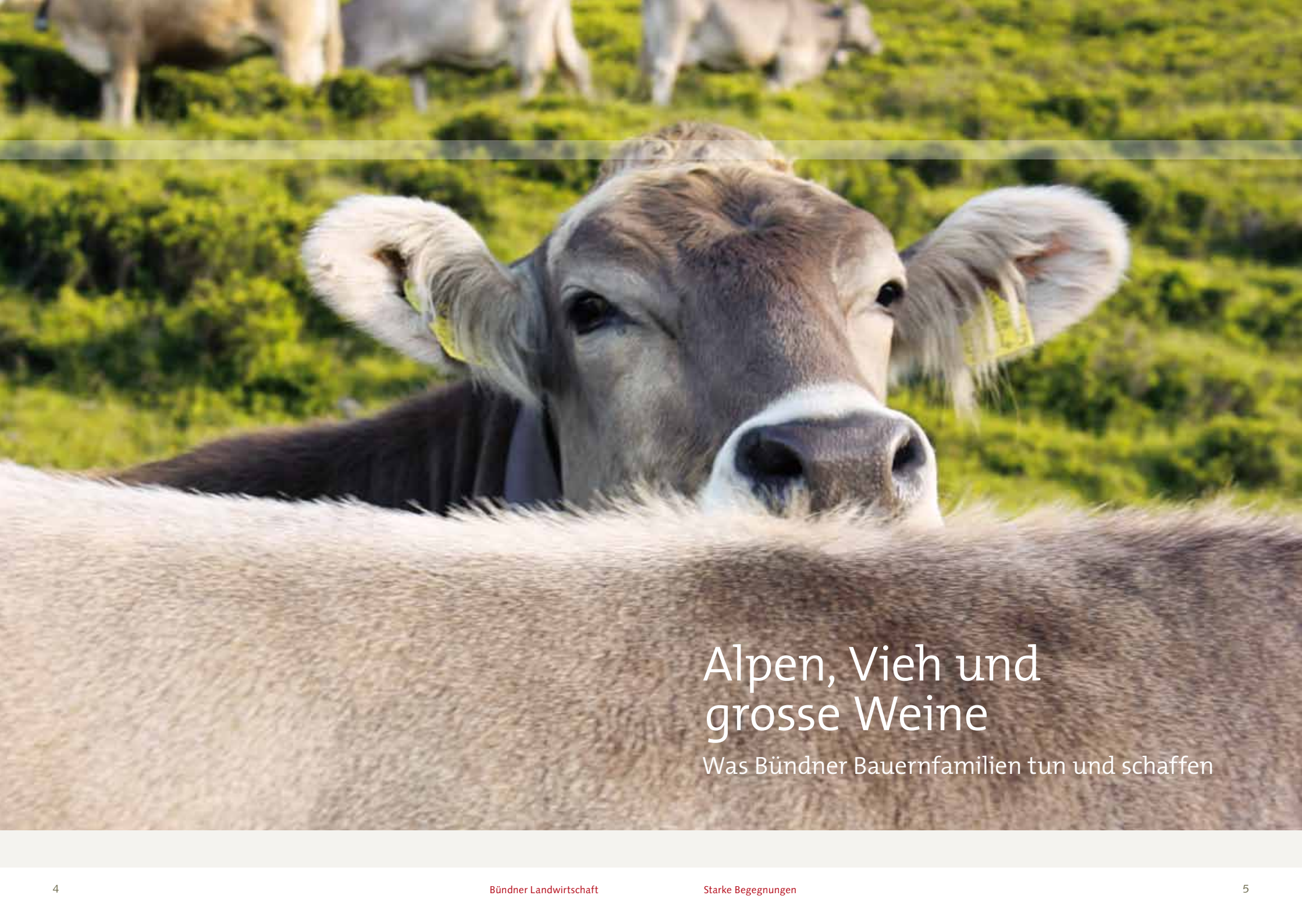
Oktober 2010

Unterwegs in Graubünden. Das Land leuchtet. Die Luft duftet. Die Namen klingen. Graubünden ist die Ferienecke der Schweiz. Dass sie es ist, dafür sorgen auch die Bündner Bäuerinnen und Bauern. Wo Gäste sich erholen, gewinnen die Bauernfamilien dem Boden ab, was man dann – verarbeitet – als Bündner Spezialität geniesst: Alp- und Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz, Nusstorte, Wein und soviel mehr.

Unterwegs in Graubünden begegnet man der Landwirtschaft überall. Man sieht, wie die Bauernfamilien auf ihrem Land und mit ihren Tieren arbeiten. Wie sie gleichzeitig die Landschaft gestalten und pflegen, zu einem harmonischen Nebeneinander von Wiesen, Weiden, Feldern, Hecken, Wäldern – umrahmt von Felsen, Wasser und Schnee.

Unterwegs in Graubünden sieht man die Besonderheiten der Bündner Landwirtschaft: Weite Blumenwiesen – bunte Erinnerung an eine heile Welt. Kleine Berggäcker – seltene Pflanzenteppiche in terrassiertem Land. Man begegnet dem Wein im Rheintal. Der Kastanie im Bergell. Den Kräutern im Puschlav. Hochlandrindern im Misox. Und der Bioknospe überall.

Unterwegs in Graubünden geniesst man kulinarische Köstlichkeiten. Man kann auf Höfen und Märkten einkaufen, offene Menschen und alpine Kultur kennenlernen, sich handfest und hautnah ins Leben auf Alpen und Bauernhöfen einlassen. Begegnen heisst entdecken mit allen Sinnen, sich überraschen lassen, sich wohl fühlen – so richtig in den Ferien sein.



Alpen, Vieh und grosse Weine

Was Bündner Bauernfamilien tun und schaffen

Die Tiere auf den Alpen sömmern

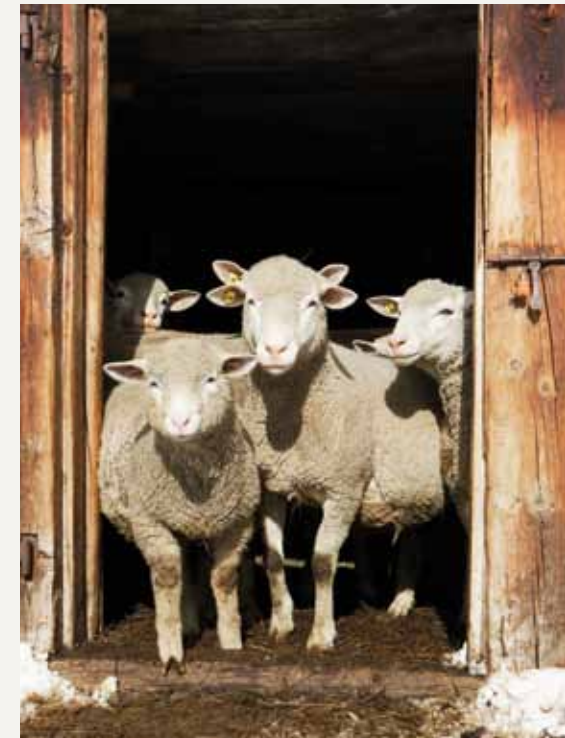
700 Alpen, ein Fünftel der Kantonsfläche, kann man im Bündnerland erwandern und selbst die Fitness pflegen. Hier und dort gibts Alpmilch zu trinken und Alpkäse zu kaufen.

Auf www.alpspektakel.ch macht man sich über Alpprodukte schlau, auf www.zalp.ch schnuppert man viele Facetten Äplerleben, auf www.alg.gr.ch → Alpperichte stehen Fakten und Zahlen zur Bündner Alpwirtschaft.

100'000 Tiere verbringen jedes Jahr drei Monate Sommerferien auf Bündner Alpen. Kühe, Rinder, Ziegen und Schafe. Das bringt etwas: Die Bauern und Bäuerinnen im Tal haben weniger Stallarbeit und können mehr Futter für den Winter einbringen. Die Tiere auf der Alp pflegen ihre Fitness und fahren im September gestärkt zu Tal. Wir alle können Alpkäse und Alpbutter von 130 Kuhalpen kaufen – Alpmilch ist reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Ferienleute finden Erholung und tanken Kraft in einer bunt blühenden Bergwelt. Im Winter dann stehen weite Skipisten offen und einsame Schneelandschaften für Skitouren.



VIEHZUCHT schreiben sie hier gross



Milch und Fleisch von Bündner Tieren – Rind, Lamm und auch Schwein – gibt es im Detailhandel zu kaufen. Und auf Bündner Bauernhöfen: www.landwirtschaft.ch → vom Hof.

Die Bündner Arena in Cazis kann man besuchen und dort zum Beispiel einen Nutztiermarkt erleben. Man kann sie auch für Konzerte, Feste, Sportanlässe mieten: www.agrischa.ch → Bündner Arena.

Auf fast allen Bündner Bauernhöfen begegnet man dem Vieh. Braunvieh ist die gängige Milchviehrasse. Mit der Mutterkuhhaltung – das Kalb wird von der Mutter gesäugt – kamen Rassen aus aller Welt in den Kanton. Heute leben in Graubünden um die zwanzig Rinderrassen. Die Viehzucht ist die Leidenschaft vieler Bauernfamilien, die Fütterung und Pflege der Tiere ist ihre tägliche Arbeit. Milch und Fleisch von hoher Qualität sind der Ertrag dieser Arbeit. Für den Verkauf der Rinder, Schafe und Ziegen hat die Bündner Landwirtschaft den Handel in der graubündenVIEH AG gemeinsam organisiert und die Bündner Arena in Cazis gebaut.



Alpen, Vieh und grosse Weine
Was Bündner Bauernfamilien tun und schaffen

Die Wiesen nutzen – und jede ist anders

Wer durch Wiesen wandert, freut sich an den Wiesenblumen. In Graubünden gibt es noch immer 7500 Hektaren bunt blühende Trockenwiesen – weit mehr als in anderen Kantonen.

Von Frühling bis Herbst sieht man die Bündner Bauernfamilien bei der Pflege der Wiesen und bei der Futterernte. Wer bei der Handarbeit an steilen Hängen mithilft, erlebt die strenge Arbeit am eigenen Leib.

Graubünden ist auch ein Grasland. Wiesen und Weiden bedecken 95 Prozent des landwirtschaftlich genutzten Landes. Klima und Boden bestimmen, welche Pflanzen auf den Wiesen gedeihen. Und die Nutzung durch die Bauernfamilien: Auf oft gemähten, gedüngten Naturwiesen wachsen 15 bis 25 Pflanzenarten. In ungedüngten, jedes Jahr oder jedes zweite Jahr einmal gemähten Wiesen gedeihen und blühen bis 60 Pflanzenarten – Kräuter, Gräser und Klee. Anders die speziell angesäten Kunstwiesen: Sie bestehen aus wenigen Gras- und Kleearten, liefern dafür aber viel nährstoffreiches Futter. Beides ist erwünscht, beides gibt es in Graubünden: Intensiv genutzte Wiesen für eine ertragreiche Produktion von Milch und Fleisch. Extensiv genutzte Wiesen zur Erhaltung der natürlichen Artenvielfalt.

Getreide, Gemüse, Obst, Kräuter, Nüsse anbauen

Im Ackerbaugebiet sieht man, wie die Landschaft besonders lebendig ist, wie es keimt, spriesst, blüht, wächst, reift ...

Der Bergackerbau bereichert die Landschaft im Val Müstair, Unterengadin, Surses, Albulatal, Schams, am Heinzenberg und in der Surselva, www.granalpin.ch.

Graubünden ist mehr als ein Grasland: Im Churer Rheintal, im Domleschg und in den Bündner Südtälern wachsen auch Ackerkulturen: Getreide, Mais, Raps. Auf Bündner Boden gedeiht Gemüse – sogar Spargeln. Und Obst – sogar Aprikosen, Pfirsiche, Kiwi. Manchenorts pflegen die Bauernfamilien wieder traditionelle Produktionszweige – den Anbau von Berggetreide, Buchweizen, Kastanien. Oder sie kultivieren Nischenprodukte – Kräuter, Blumen, Nüsse für Bündner Nusstorten.



Das kleine Reich der grossen Weine pflegen

Auf www.graubuendenwein.ch gibt es eine Galerie der Winzerinnen und Winzer jedes Dorfes mit ihren Produkten.

Zwischen Bonaduz und Fläsch, und auch im Misox, stehen Reben – auf 400 Hektaren Land, über vierzig Sorten. In der Bündner Herrschaft lassen das milde Klima, der Föhn und die kalkreichen Böden die Trauben prächtig gedeihen. 65 Reb-Bewirtschafter keltern die Weine im eigenen Torkel – so heissen hier die Weinkeller. 8 Reb-Bewirtschafter lassen ihre Trauben keltern und nehmen den Wein zurück, um ihn selbst zu verkaufen. Auf über 70 Rebbetrieben kann man also die fruchtigen und gehaltvollen Bündner Weine direkt einkaufen. Ausgezeichnet sind sie, manche im doppelten Sinne des Wortes.





Ferien, Jobs und Abenteuer

Voll in die Bündner Landwirtschaft eintauchen

Hier hat man die Wahl unter 35 Adressen für Ferien auf dem Bauernhof: www.graubuenden.ch

Auch hier kann man verweilen und übernachten: www.wasserundbrod.ch und www.abenteuer-stroh.ch

Ferienjobs auf dem Bauernhof findet man unter www.agriviva.ch

Für Stadtlücher: Bauernhof-Ferien, Strohschlafen und mehr

Die Jahreszeiten, das Wetter, die Tiere, Saat und Ernte, die Selbstversorgung mit Lebensnotwendigem bestimmen das Leben der Bauernfamilien. Wer Ferien auf einem Bauernhof macht, erlebt das mit, kann nach Wunsch auch bei der einen oder anderen Arbeit anpacken. Für Unterwegsferien empfiehlt sich das Übernachten im Stroh oder Heu, Frühstück inbegriffen.

Für junge Leute: Handfest anpacken

Junge Leute von 14 bis 25 Jahren können für zwei bis acht Wochen auf einem Bauernhof anpacken. Arbeiten gibt's im Stall, auf den Wiesen und Feldern, im Wald, im Haus und im Garten.

18 Bündner Bauernhöfe bieten Schule auf dem Bauernhof an: www.schub.ch

Eine Liste der freien Lehrstellen im Kanton steht auf www.plantahof.ch

Alphirtenkurse, Sennen-Grundkurse und Weiterbildungskurse auf www.plantahof.ch

Offene Alpstellen auf www.zalp.ch

Die Angebote des Plantahofs stehen auf www.plantahof.ch

Für Schulklassen: Lebensnah lernen

Für Schüler und Schülerinnen jeder Stufe ist der Bauernhof ein idealer Ort für lebensnahes, aktives Lernen. Speziell vorbereitete Bäuerinnen und Bauern gestalten zusammen mit den Lehrpersonen das Programm für Schullektionen auf dem Bauernhof und arbeiten mit der Klasse.

Für Lehrstellen-Suchende: Landwirt/Landwirtin werden

Hundert Bündner Bauernbetriebe bilden Lehrlinge aus. Die Lehre dauert drei Jahre, jedes Jahr auf einem anderen Betrieb. Der Landwirt/die Landwirtin arbeitet in natürlichen Kreisläufen mit Tieren, mit dem Boden, mit Maschinen, denkt ökologisch und ökonomisch, produziert Lebensmittel. Der Beruf macht Sinn, ist aber streng: Schon die Auszubildenden arbeiten 55 Stunden an 5 ½ Tagen pro Woche.

Für Abenteurer und Abenteurerinnen: Auf einer Alp anheuern

Lust auf einen oder mehrere Sommer auf einer Alp? – In Graubünden hat es Alpstellen und auch die nötigen Ausbildungskurse. Allerdings: Die Arbeit auf der Alp ist hart, die Tage sind lang, die Verantwortung ist hoch. Und das Zusammenleben auf der Alp kann schwierig sein. Abenteuer sind nicht nur lustvoll.

Für Interessierte: Den Plantahof besuchen

Der Plantahof in Landquart ist das Zentrum für die Aus- und Weiterbildung der Bündner Bäuerinnen und Bauern. Der Plantahof ist auch ein Ort der Begegnung zwischen bäuerlicher und nichtbäuerlicher Bevölkerung. Er begleitet regionale Entwicklungsprojekte, bietet Kurse auch für ein nichtbäuerliches Publikum an, führt ein Tagungszentrum und einen Hofladen, hat offene Stalltüren mit Streichelzoo, organisiert jeden Oktober den Plantahof-Tag.



Erlebnis, Märkte, Köstlichkeiten

Die Bündner Landwirtschaft sinnen-voll erleben

www.agrischa.ch
→ Erlebnis Landwirtschaft.

agrischa – Erlebnis Landwirtschaft

Die «agrischa – Erlebnis Landwirtschaft» ist ein grosser Anlass, zu dem die Bündner Bäuerinnen und Bauern die Bevölkerung einladen, um ihr Einblicke in die Landwirtschaft zu geben. Da gibt es Tierschauen, Wettbewerbe, Attraktionen, einen Markt mit Bündner Spezialitäten. Die agrischa findet jedes Jahr an einem Wochenende im April in einer anderen Region des Kantons statt.

Infos zu Alpbazügen gibt das lokale Tourismusbüro.

Zum Prättigauer Alpspektakel:
www.alpspektakel.ch

Auf www.graubuendenwein.ch findet man alle Bündner Wein-Events und die Weinwanderkarte zum Herunterladen.

Alpbazüge und Alpspektakel

Alpbazüge gibt es im September an verschiedenen Orten zu beobachten. Das Prättigauer Alpspektakel bietet jeden Herbst einen Mix aus traditioneller Alpkultur, moderner Alpwirtschaft, Produktmarkt und Attraktionen an.

Weinwandern und Weinfeste

Eine Weinwanderkarte lädt ein, die Rebgebiete des Bündner Rheintals von Haldenstein bis Fläsch zu Fuss zu erkunden und seine Weinperlen zu entdecken. Im Bündner Rebbaugebiet gibt es im Lauf des Jahres auch verschiedene Weinfeste und Wein-Events.

Chur
Obere und Untere Gasse und
Ochsenplatz, 08.00 bis 12.00 Uhr

Ilanz
Marktplatz, 08.30 bis 12.00 Uhr

www.brunch.ch

Die Adressen der Höfe
und ihre Angebote auf
www.landwirtschaft.ch → vom Hof.

Infos und Bestellung auf
www.scarnuz-grischun.ch

Infos und Abo-Bestellung auf
www.agrischa.ch
→ Bündner Bauernverband
→ Bündner Bauer

Wochenmärkte in Chur und Ilanz

In Chur und Ilanz ist jeden Samstag von Mai bis Ende Oktober Wochenmarkt mit frischen Produkten von Bauernhöfen aus der Umgebung: Gemüse, Kräuter, Obst, Beeren, Eier, Käse, Würste, Trockenfleisch, Brot, Backwaren, Honig, Blumen, Setzlinge, Samen.

1. August-Brunch

Seit Jahren laden Bauernfamilien jedes Jahr am 1. August die Bevölkerung zum Brunch auf dem Bauernhof ein. Auch in Graubünden.

Direkt auf Bauernhöfen einkaufen

Auf über 120 Bündner Bauernhöfen kann man Produkte vom Hof direkt einkaufen: Milch, Fleisch, Alpkäse, Alpbutter, Eier und vieles mehr.

Ein Scarnuz voller Leckereien

Der Scarnuz Grischun ist ein Papiersack (Scarnuz), gefüllt mit regionalen Spezialitäten: Alpkäse, Birabrot, Dörrschnitt, Honig, Salsiz, Rollgerste, Teekräuter, Röteli und mehr. Eine Idee und ein Angebot von Bündner Bäuerinnen, und ein ideales Geschenk aus Graubünden. Scarnuz gibt es aus den Regionen Albula Surses, Davos, Engiadina, Prättigau, Surselva, Viamala.

Im «Bündner Bauer» über die Bündner Landwirtschaft lesen

Der «Bündner Bauer» berichtet wöchentlich über alle wichtigen Ereignisse aus der Bündner Landwirtschaft und über fachspezifische Themen. Er erscheint jeweils am Freitag; die erste Ausgabe des Monats enthält einen Sonderteil für die Landfrauen. Gelesen wird der «Bündner Bauer» in fast allen Bauernfamilien und von 500 weiteren Abonnenten.



Die Geschäftsstelle in Chur gibt gerne weitere Auskunft: Auf der Website werden Events und Messeauftritte angekündigt, die Produzenten und Produkte vorgestellt und Verkaufsstellen aufgeführt.

alpina**vera**
Gäuggelistrasse 16
7000 Chur
Tel. +41 (0)81 254 18 50
info@alpina**vera**.ch
www.alpina**vera**.ch

alpinavera** – Delikates aus den Bergen**

alpina**vera** ist ein überkantonaler Verein, der von Lebensmittelhandwerkern, Bäuerinnen und Bauern aus Graubünden, Uri und Glarus getragen wird. alpina**vera** setzt sich für die Vermarktung der Alp- und Bergprodukte ein, damit die Konsumentinnen und Konsumenten vermehrt Spezialitäten aus den Bergen kennen lernen und diese geniessen können. Der Grossteil der Zutaten der alpina**vera**-zertifizierten Produkte stammt aus dem Berggebiet der drei Kantone und auch die Wertschöpfung findet mehrheitlich dort statt. Die Köstlichkeiten aus den Bergen können auf der Website [www.alpina**vera**.ch](http://www.alpinavera.ch) bestellt oder während der Sommersaison direkt auf dem Gotthardpass im alpina**vera**-Laden gekauft werden.

