



Die Berglandwirtschaft spielt eine wichtige Rolle im Safiental.
Bild Mathias Kunfermann

tion. Für eine Region mit über siebzig Prozent Biobetrieben eröffnen solche Verfahren neue Perspektiven, von der Haltbarmachung bis zu marktfähigen Spezialitäten. Ergänzt wird dies durch lokale Ideen wie Bergkartoffelchips oder die Wiederbelebung alter Ackerbauflächen. Dabei soll die ökologische und wirtschaftliche Tragfähigkeit stets im Blick stehen.

Ein weiteres zentrales Thema ist der Wissenstransfer. Graubünden hat über 150 Täler; viele Betriebe arbeiten isoliert. Das Innovationszentrum möchte diese Distanzen überbrücken und als Plattform wirken. «Es ist wichtig, dass die Leute zueinander finden, die die gleichen Interessen haben», sagt Göpfert. Die Wissenschaft sieht sich dabei nicht als Taktgeberin, sondern als Partnerin: «Es soll nicht die Wissenschaft sein, die die Lösung bringt. Die Ideen sollen gemeinsam entstehen.» Auch der Klimawandel verändert die Rahmenbedingungen: längere Vegetationszeiten, neue Kulturen und zugleich mehr Trockenheit und Extremereignisse. Für das Innovationszentrum ist dies ein zusätzlicher Ansporn, gemeinsam mit den Betrieben neue Lösungen zu entwickeln und die Berglandwirtschaft widerstandsfähiger und vielseitiger zu machen.

REBECCA GÖPFERT UND DANIELA HEINEN

Forschung in Graubünden

NEUE WEGE FÜR DIE BERGLANDWIRTSCHAFT

Forschung und Praxis nutzen regionales Wissen

In Tenna im Safiental entsteht derzeit ein Innovationszentrum, das der Berglandwirtschaft Graubündens neue Perspektiven und Möglichkeiten eröffnen soll. Rebecca Göpfert vom Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen an der ZHAW begleitet das Projekt seit seinen Anfängen und erklärt: «Mit dem Innovationszentrum wollen wir die Berglandwirtschaft nicht museal konservieren, sondern zukunftsfähig machen: durch neue Betriebsansätze, durchdachte Wertschöpfungsketten und innovative Produkte, die auf den im Berggebiet vorhandenen Rohstoffen und Ressourcen aufbauen.»

Das Zentrum ist Teil des Projekts regionale Entwicklung PRE Safiental und wird von einem Verein getragen. Seit Juni befindet sich das Innovationszentrum in der Umsetzungsphase und die Geschäftsstelle wird derzeit aufgebaut. Ziel ist ein Ort, an dem Landwirtschaft, Forschung und Verarbeitung direkt im Berggebiet eng zusammenarbeiten. Herzstück der künftigen Inf-

rastruktur soll das Alpine Food Lab im Hotel Alpenblick sein: Hier sollen Landwirtinnen und Landwirte gemeinsam mit Agroscope, der ZHAW und weiteren Partnern neue Produkte entwickeln und testen. Göpfert betont: «Wichtig ist, dass wir die ganze Wertschöpfung im Blick haben: vom Anbau über die Verarbeitung bis zur Vermarktung. Die Berglandwirtschaft hat zudem eine zentrale Bedeutung für die Biodiversität, deshalb muss sie immer mitgedacht werden. Neue Produkte sollen standortangepasst und nachhaltig sein.» Schon jetzt laufen erste Pilotprojekte. Agroscope erprobt im Safiental und der Surselva den Anbau von Lupinen und entwickelt daraus Hybridprodukte, die pflanzliches und tierisches Eiweiß verbinden. Ein erster Frischkäse wurde bereits verkostet. «Der Zusatz von Lupinen macht das Produkt nachhaltiger und ökologischer», erklärt Göpfert. Ein zweites Projekt widmet sich Berggemüse und seiner Veredelung, insbesondere durch Fermenta-



Rebecca Göpfert
Bild ZHAW,
Frank Brüderli

INSTITUT FÜR UMWELT UND NATÜRLICHE RESSOURCEN

Die Forschungsgruppe Tourismus und Nachhaltige Entwicklung des IUNR betreibt im Center da Capricorns in Wergenstein eine Außenstelle der ZHAW. Sie realisiert Projekte im natur- und kulturellen Tourismus, stärkt ländliche Regionen und fördert Austausch, Kooperation und nachhaltige Entwicklung.
www.zhaw.ch/iunr

Sponsored Content: Der Inhalt dieses Beitrags wurde von der Academia Raetica zur Verfügung gestellt: www.academiaraetica.ch.