

Die vier Faktenblätter zum Modellvorhaben «Natürliche Ressourcen als Entwicklungsmotor»

Die Ressource Holz in der Val Schons
Die Landwirtschaft in der Val Schons
Die Ressource Stein in der Val Schons
Der Tourismus in der Val Schons

Das Projekt «Natürliche Ressourcen als Entwicklungsmotor der Val Schons»

Im Herbst 2014 wurde die neue Regionale Gewerbezone Val Schons in Betrieb genommen, als Resultat einer gemeinsamen Arealentwicklung der Schamser Gemeinden. Um die neuen Flächen bestmöglichst zugunsten einer wertschöpfungsstarken Wirtschaft zu nutzen, sollte ergänzend dazu eine Strategie zur nachhaltigen und innovativen Standortentwicklung erarbeitet werden. Ziel des Projektes war, einerseits die natürlich vorhandenen Ressourcen (Holz, Stein, Wasser, Landschaft und Biodiversität) besser zu nutzen. Andererseits soll noch enger den Wertschöpfungsketten entlang zusammengearbeitet und neue Kooperationen über die Branchen hinaus gesucht werden. Daraus sollen für das lokale Gewerbe neue Produkte, Geschäftsfelder und bessere Prozesse aufgezeigt werden. Die interessierten Betriebe, die Behörden und regionalen Organisationen waren in den gesamten Prozess aktiv eingebunden. In einem ersten Schritt ist die Situation der natürlichen Ressourcen und der regionalen Stein-, Holz-, Tourismus- und Landwirtschaftsbranche analysiert worden. Dies war die Grundlage, um die grössten Potenziale zu erkennen und die Projektschwerpunkte – die Wertschöpfungskette Holz und Nislas – festzulegen. In einem zweiten Schritt wurden konkrete Projekte ausgearbeitet, Machbarkeiten geprüft und Entwicklungsstrategien erarbeitet. Das von den Gemeinden lancierte Projekt wird 2017 abgeschlossen und wurde als Modellvorhaben Nachhaltige Raumentwicklung von Bund und Kanton unterstützt.

Die vier Faktenblätter zu den Ressourcen Holz, Stein, Landwirtschaft und Tourismus fassen die Ergebnisse der Analyse zusammen, geben einen Überblick über die diskutierten Ansätze zur Weiterentwicklung und richten sich an die Schamser und Schamserinnen, insbesondere die Unternehmer/Innen der Region.

Projektträger

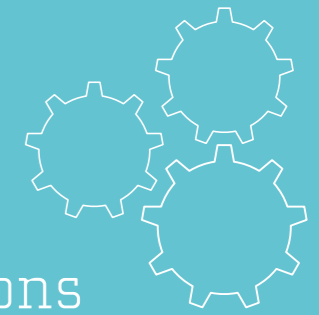
Gemeinden Andeer, Casti-Wergenstein, Ferrera, Lohn, Mathon, Zillis-Reischen

Dieses Projekt wurde als Modellvorhaben für Nachhaltige Raumentwicklung vom Bund unterstützt.

Projektleitung

Wildbachstrasse 46
8008 Zürich
www.sofiesgroup.com

sofies emac



Natürliche Ressourcen als Entwicklungsmotor der Val Schons



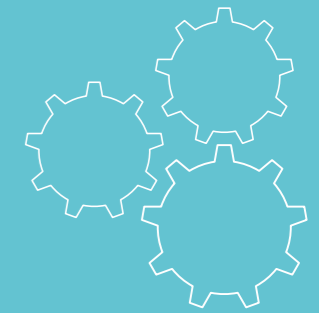
Die Landwirtschaft in der Val Schons

Die Schamser Landwirtschaft produziert zahlreiche hochwertige Milch- und Fleischprodukte, die auch in der Region veredelt und verkauft werden. Dadurch bleibt ein grosser Teil der Wertschöpfung im Tal. Die Landwirte pflegen den persönlichen Kontakt zu ihren Abnehmern und Kunden. Sie sind innovativ und interessiert an einer verstärkten regionalen Zusammenarbeit. Die Umsetzung gemeinsamer Initiativen ist jedoch oft harzig.

Die Liebe zur Val Schons geht durch den Magen.

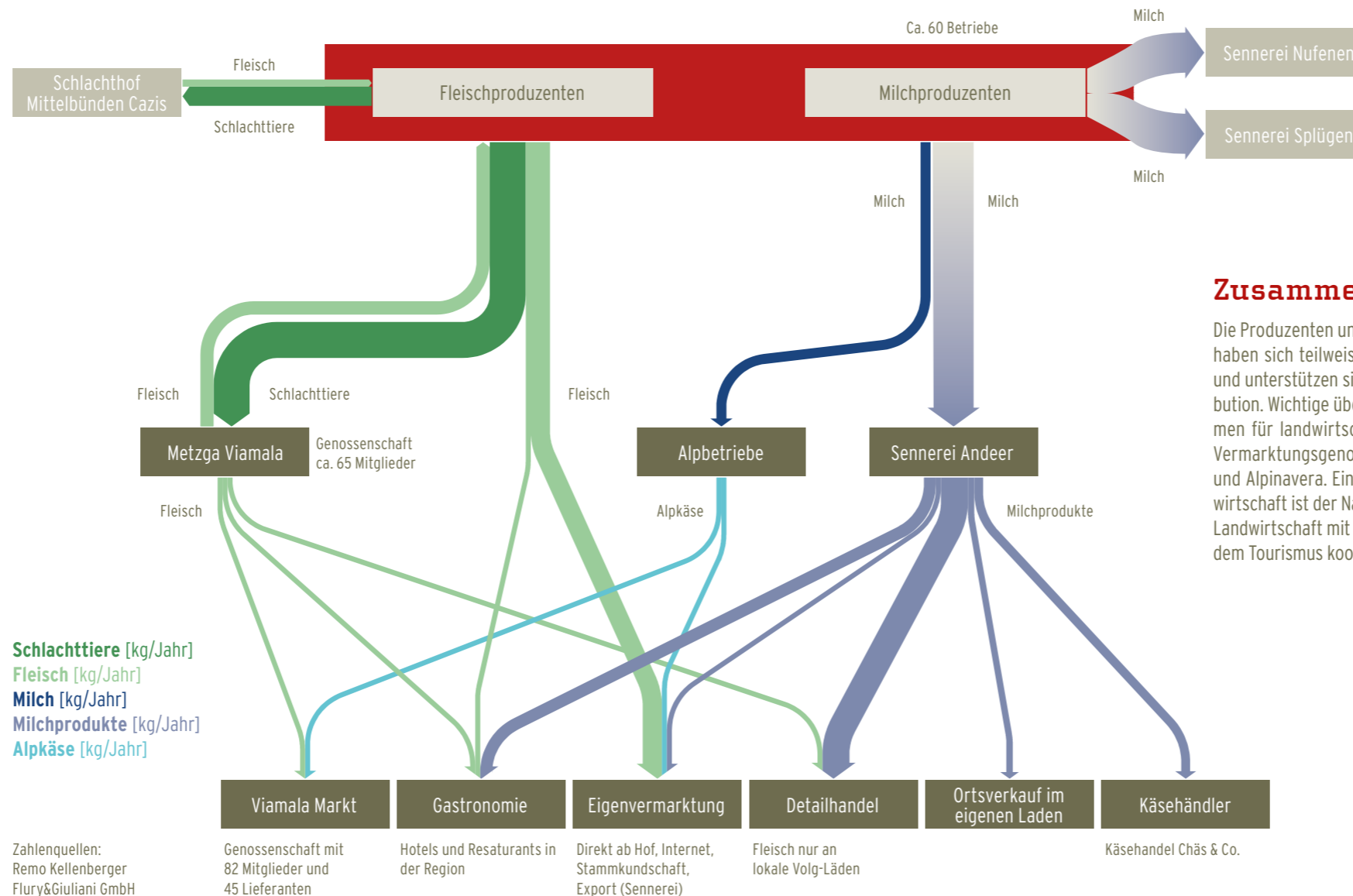
Natürliche Ressourcen als Entwicklungsmotor der Val Schons

Die Landwirtschaft in der Val Schons



Die Landwirtschaft

Mit gut 60 Betrieben ist die Landwirtschaft fest in der Val Schons und bei ihrer Bevölkerung verankert. Die meisten Betriebe leben von der Milch- und Fleischproduktion. Futter- und Ackerbau beschränken sich auf den Talboden. Zwei Drittel der Betriebe sind bio-zertifiziert. Um die Entwicklung der Landwirtschaft in der Region vernetzt zu fördern, wurde ein Projekt zur Regionalen Entwicklung (PRE) initiiert, welches sich derzeit in der Umsetzung befindet. Das PRE hat zum Ziel, die Wertschöpfung regionaler Produkte durch Veredelung und Vermarktung zu vergrössern. Hierbei sind sieben Teilprojekte entstanden, welche sich der Verarbeitung und Vermarktung von Produkten widmen, wie zum Beispiel die Sanierung der Sennerei Andeer.



Die Stoffflüsse von Milch und Fleisch

Die Landwirtschaft in der Val Schons produziert zur Hauptsache Milch und Fleisch. Jährlich werden rund 250 Tonnen Tiere in der lokalen Metzgerei Meztga Viamala oder in Cazis geschlachtet. Die Fleischerzeugnisse gehen zum grössten Teil an die Landwirte zurück, welche diese selbst vermarkten oder an die lokale Gastronomie verkaufen. Die Meztga Viamala vertreibt die restlichen Produkte ebenfalls an die Gastronomie, beliefert aber auch den Viamala Markt und die lokalen Volg-Läden. Die Milch wird an die drei Sennereien der Region – nach Andeer, Nufenen und Splügen – geliefert. Der genaue Anteil des Schams ist nicht bekannt, da in diesen Sennereien auch Milch aus dem Rheinwald und dem Avers verarbeitet wird. Die Sennerei in Andeer verarbeitet jährlich so viel Milch wie die Sennereien Nufenen und Splügen zusammen. Die Hälfte ihrer Produkte verkauft sie an den Detailhandel und knapp ein Viertel an die lokale Gastronomie. Daneben verarbeiten Alpbetriebe jährlich rund 10 Tonnen Milch. Ihre Produkte verkaufen die Alpbetriebe selbst ab Hof oder an den Viamala Markt.

Zusammenarbeit

Die Produzenten und die Verarbeitungsbetriebe haben sich teilweise untereinander organisiert und unterstützen sich gegenseitig bei der Distribution. Wichtige überregionale Verkaufsplattformen für landwirtschaftliche Produkte sind die Vermarktungsgenossenschaften Viamala Markt und Alpinavera. Ein wichtiger Partner der Landwirtschaft ist der Naturpark Beverin, welcher die Landwirtschaft mit der lokalen Gastronomie und dem Tourismus koordiniert.

Ideen

- Verstärkte Zusammenarbeit mit dem Tourismus und Ausbau des Agrotourismus (z.B. Erlebnisbauernhof).
- Gemeinsamer Auftritt stärken: eine Übersichtsplattform zu den verschiedenen Produkten und Produzenten und eine gemeinsame Kommunikation aufbauen. Als Schaufenster und Verkaufsstelle wäre der Standort Nislas zu nutzen. Um Aufmerksamkeit und Interesse für die Landwirtschaft zu wecken könnten zudem auf den Höfen offene Stalltüren angeboten werden, um dem Gast Einblick in die Arbeit der Bauernfamilie zu geben. Voraussetzung ist ein gemeinsames Verständnis für diese Stossrichtung unter den Bauern.
- Weiterverarbeitung der heute ungenutzten Schotte zu Molkeprodukten wie Molkenkäse, -pulver, Getränke (Bierbrauerei Sufers), Kuren und Kosmetik. Als erstes müssten die Machbarkeit und der potenzielle Markt geprüft werden.
- Noch mehr gemeinsam Maschinen nutzen.
- Leere Landwirtschaftsgebäude umnutzen.

Stärken

- Eine geringe Konkurrenz dank grosser Produktvielfalt.
- Die Wertschöpfung bleibt zu einem grossen Teil in der Region.
- Die persönlichen Beziehungen untereinander und zu den Kunden werden geschätzt und gepflegt.
- Hochwertige, zum Teil international prämierte und verkaufte Produkte.
- Synergien innerhalb der Landwirtschaft bezüglich Logistik werden genutzt.
- Die Zusammenarbeit mit dem Park Beverin und dem Tourismus sorgt für Innovation und mehr Absatz.

Knacknüsse

- Die Landwirte sind sehr stark mit der Arbeit auf dem eigenen Hof eingebunden. Es bleibt wenig Kapazität, um gemeinschaftliche Strategien auszuarbeiten und Projekte voranzutreiben. Deshalb sind für den Erfolg solcher Projekte oft externe Treiber nötig.
- Die vielfältigen Angebote und Initiativen aus der Landwirtschaft sind oft fragmentiert. Abstimmungen unter den Betrieben gestalten sich schwierig, da die Betriebe Abhängigkeiten untereinander vermeiden möchten.