

PRE Beverin

Projekt regionale Entwicklung Beverin



pre-beverin.ch

Projekt regionale Entwicklung Beverin

Die Region Schams und Rheinwald ist ländlich geprägt und mit den für diese Gebiete typischen Herausforderungen wie Abwanderung, Abbau öffentlicher Infrastruktur und Rückgang der Arbeitsplätze konfrontiert. Mit dem PRE Beverin werden die bestehenden Betriebe und Strukturen in der Region langfristig gesichert und ausgebaut. Alle Massnahmen leisten einen wichtigen Beitrag zur Erhöhung der Wertschöpfung in der Landwirtschaft und der regionalen Wirtschaft. Im Weiteren stehen die langfristige Sicherung der landwirtschaftlichen Betriebe in der Region sowie die Erhaltung der Kultur und Kulturlandschaft im Vordergrund. Damit kann das PRE Beverin dazu beitragen, die Attraktivität der Region als Wohn-, Arbeits- und Ferienort langfristig zu erhalten.

Teilprojekte:

- Gemeinsame Produktvermarktung
- Sanierung Sennerei Andeer
- Neubau Sennerei Sufers
- Agrotourismus Alp Nurdagn
- Kleinbrauerei Sufers
- Alpkäselager Alpkase Curtginatsch
- Fleischrocknerei Meztga Viamala

Unterstützt werden die Projekte massgebend vom Bundesamt für Landwirtschaft und dem Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden im Rahmen des Förder-Instruments «Projekt regionale Entwicklung (PRE)». Zudem wurden die Projekte Dank Beiträgen der Gemeinden, der Schweizer Berghilfe und zahlreichen weiteren Unterstützern mitfinanziert.

Verein PRE Beverin

Der Verein PRE Beverin bezweckt die Förderung der regionalen Wertschöpfungsketten, von der Herstellung der Rohstoffe (Landwirtschaft) bis hin zur Verarbeitung, Veredelung (regionales Gewerbe) und Vermarktung sowie der besseren Verknüpfung mit dem Tourismus.

Der Vorstand besteht aus Delegierten der Teilprojekte sowie aus der Präsidentin:

- Rebecca Göpfert
- Andreas Melchior
- Martin Menn
- Roman Hassler
- Thomas Lechner
- Werner Sutter
- Benedikt Brand

Mitglied werden

Mit dem Verein PRE Beverin haben sich die einzelnen Teilprojekte zu einer engagierten Trägerschaft vereint und die nötigen Strukturen geschaffen. Interessierte können sich als Einzelmitglieder dem Verein PRE Beverin anschliessen.

«Digl fùns an la padeala»

In der Region Schams und Rheinwald produzieren und verarbeiten die landwirtschaftlichen Betriebe Produkte höchster Qualität. Von diesen lassen sich auch die lokalen Gastronomen inspirieren, sodass auf Speisekarten immer häufiger die dorfeigenen Eier oder das Hochlandrind vom Nachbar-Hof zu finden sind. Um möglichst viele Köche, Gastronomen, Produzenten, Gäste oder Einheimische auf das Thema aufmerksam zu machen, wurden traditionelle und neue Rezepte mit einheimischen Produkten bei der Bevölkerung gesammelt und in einem Rezeptbuch zusammengetragen.



Erhältlich bei buachlada-kunfermann.ch sowie bei der Geschäftsstelle vom Naturpark Beverin.

Piz Beverin (2998 m ü. M.)

Geschäftsstelle Verein PRE Beverin

c/o Naturpark Beverin
Center da Capricorns
7433 Wergenstein

+41 (0) 81 650 70 16

lilian.wuerth@naturpark-beverin.ch

Elektro-Kühlfahrzeug

Im Rahmen der gemeinsame Produktvermarktung konnte der Verein PRE Beverin ein Kühlfahrzeug anschaffen. Dank umfassender Recherche, Überzeugungsarbeit und einem Pionierbeitrag vom Amt für Natur und Umwelt wurde jedoch statt einem herkömmlichen Fahrzeug ein Elektro-Kühlfahrzeug angeschafft. Damit ist der Verein im Begriff auch eine Pionierrolle im Bereich Elektro-Mobilität und Carsharing zu übernehmen. Das Fahrzeug soll nun neben dem Gebrauch durch die PRE-Betriebe von möglichst vielen Direktvermarktern und Gewerbebetrieben in der Region Schams und Rheinwald genutzt werden.

Tarife Miete

Genossenschafter oder Mitglieder der PRE-Teilprojekte::
CHF 40 / Tag
CHF 25 / Halbtage
für Externe (zu Marktpreisen):
CHF 180 / Tag

Fleischrocknerei Meztga Viamala

Die Meztga Viamala stellt für die Bauern im Schams, Avers und Rheinwald eine wichtige Dienstleistung zur Verfügung. Dank ihr können die Tiere in der Region geschlachtet und weite Transportwege vermieden werden. Im Rahmen des PRE Beverin wurde eine Fleischrocknungsanlage eingerichtet, sodass der Betrieb künftig den ganzen Prozess der Wertschöpfungskette anbieten kann. So kann die Genossenschaft selbst Trockenfleischspezialitäten herstellen und diese vermarkten. Des Weiteren wurden Dach und Gebäudehülle saniert, eine Wärmerückgewinnungsanlage installiert und die Raumstruktur verbessert.

Sennerei Andeer

Mitten im Dorfkern von Andeer produziert und verkauft die Sennerei Andeer allerbesten Bio-Käse. Fünf ortsansässige Bauern liefern jährlich 400000 Liter Biomilch, die zu Rahm, Butter und weltmeisterlichem Käse verarbeitet werden. Um den Betrieb langfristig zu sichern, wurde der Käsekeller erweitert, ein zusätzlicher Fabrikationsraum eingerichtet, sowie sanierungsbedürftige Geräte und Anlagen ersetzt.

Agrotourismus Alp Nurdagn

Die Alp Nurdagn (2261 m ü. M.) befindet sich oberhalb des Dorfes Wergenstein und gehört zur Alp Anarosa, die mit einer Fläche von 2700ha die grösste Alp des Kantons Graubünden ist. Auf der Alp Nurdagn werden heute Mesen und Mutterkühe gesömmert. Früher wurde auf der Alp Nurdagn aber noch gemolken und gekäst. Der ehemalige Milchkuhstall wurde nun zu einem Agrotourismus-Betrieb umgenutzt. Das Gebäude dient neu als Alpbeizli wo im Innen- und im Aussenbereich Sitzplätze zur Verfügung stehen. Die Gäste werden dort mit Alprodukten und regionalen Produkten gepflegt. Zudem bietet der ehemalige Stall für 25 Personen eine einfache Schlafgelegenheit.

Melkstand Alp Curtginatsch

Die Alp Curtginatsch liegt auf 2273 m ü. M. und gehört zur Alp Anarosa, die mit einer Fläche von 2700ha die grösste Kuhalp des Kantons Graubünden ist. Um die Alp trotz ihrer Höhe optimal zu nutzen wurde ein neuer mobiler Melkstand angeschafft, welcher es ermöglicht die Kühe auf verschiedenen Höhenstufen zu melken. Die Milch stammt zu 100 % aus dem Naturpark Beverin und Alpkäse und Alpbutter erfüllen die Anforderungen der Berg- und Alpverordnung sowie die Anforderungen für ein vom Bundesamt für Umwelt anerkanntes Naturpark Produkt.

Reifungskeller Alpkäse Anna & Rosa

Die Agrarproduzenten Schamserberg produzieren seit jeher Alpkäse auf der Alp Curtginatsch. Als Spezialität wird ein Teil des Alpkäses im Reifungskeller in Wergenstein eingelagert und der gereifte Alpkäse unter der Marke «Anna und Rosa» gemeinsam vermarktet.

Sennerei Sufers

Die Sennerei Sufers verarbeitet als einzige der vier Sennereien in der Region neben Kuhmilch auch Milch von Geissen und Schafen. Mit ihren Geiss- und Schafmilchspezialitäten hat sich die Sennerei weit über die Regionsgrenzen hinaus einen Namen gemacht. Die Sennerei kann den Landwirten einen fairen Milchpreis bezahlen und trägt damit massgeblich zur Wertschöpfung in der Region und dem Fortbestehen der Kleinviehmilch-Betriebe bei. Um den Betrieb für die Zukunft bereit zu machen, wird beim Dorfeingang ein Sennerei-Neubau in Angriff genommen. So werden Einrichtungen erneuert, die Arbeitsabläufe optimiert und die Anfahrtsschwierigkeiten auf der schmalen Dorfstrasse gelöst.

Kleinbrauerei Sufers

Gelegen an der bekannten Weitwanderoute viaSpuga soll im Sufner Dorfkern eine Kleinbrauerei mit Gaststube entstehen, wo sich Wandernde, Ausflügler und die Sufner Bevölkerung treffen. Gemäss Überlieferung bestanden während der Säumerzeit alleine in Sufers sieben Gaststuben. Mit der Kleinbrauerei Sufers soll nach nun fast 200 Jahren wieder eine Gaststube mitten im Dorf entstehen. Diese wertet die dörfliche Struktur auf und wird zur Lebensqualität beitragen. In der Kleinbrauerei wird vor Ort ein lokales Bier aus Gran-Alpin-Braugerste gebraut, sodass von der Brauerei nicht nur die lokalen Geniesser und Touristen profitieren, sondern auch die Landwirte, welche die Braugerste im Schams und Rheinwald anbauen.

naturpark-beverin.ch/pre-beverin

meztga.ch

sennerei-andeer.ch

alp-nurdagn.ch

sennereisufers.ch

brauereisufers.ch





Piz Beverin
2997,5 m ü. M.

Melktstand Alp Curtschinatg

Agrotourismus Alp Nurdagn

Reifungskeller Alpkäse Anna & Rosa

Sennerei Andeer

Fleischtrocknerei Meztga Viamala

Elektro-Kühlfarzeug

Kleinbrauerei Sufers

Sennerei Sufers