



Bündner Tagblatt  
7007 Chur  
081/ 255 50 50  
www.buendnertagblatt.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 8'124  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 1  
Fläche: 21'311 mm<sup>2</sup>



Innovativer Käser mit Herzblut: **Antonio Giacomelli** präsentiert ein echtes Puschlaver Bioerzeugnis. (KE)

# Puschlav ist erstes Smart-Valley

*Smart-Cities sind gekennzeichnet vom intelligenten Umgang mit Ressourcen. Einen solchen pflegt auch das Puschlav, das sich nun «100% Bio-Smart-Valley» nennt.*

► SILVIA KESSLER

Die vor rund fünf Jahren in die Wege geleitete Raumplanung im Puschlav trägt erste Früchte. Im Zuge der Wirtschaftsentwicklung setzte sich im Tal die Erkenntnis

durch, dass das Südtal weit mehr als den Wirtschaftsmotor namens Reppower und das touristische Aushängeschild namens Rhätische Bahn zu bieten hat. Das Puschlav ist ebenso geprägt von einer intakten Kulturlandschaft und Betrieben, die ein-

zigartige Produkte hervorbringen. So macht die Region Valposchiavo nun als «100% Bio-Smart-Valley» von sich reden, und das als weltweit erstes Tal.



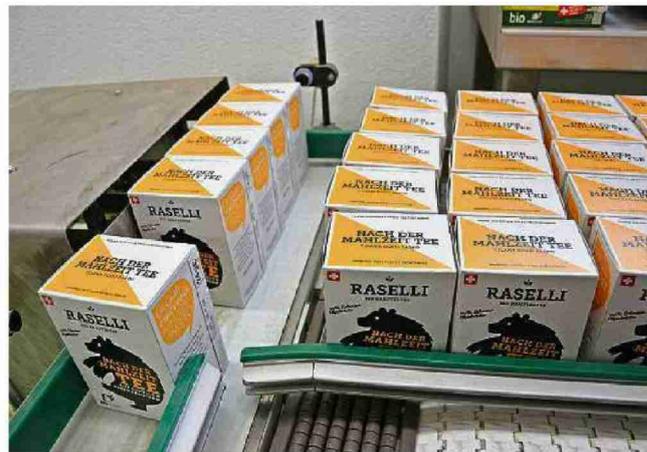
Bündner Tagblatt  
7007 Chur  
081/ 255 50 50  
www.buendnertagblatt.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 8'124  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 3  
Fläche: 58'204 mm<sup>2</sup>



Biokäse aus Biomilch: Der Käser **Antonio (Tony) Giacomelli** präsentiert den Besuchern ein Erzeugnis der Caseificio in San Carlo. (FOTOS SILVIA KESSLER)



Im Reich des «Kräuterpioniers»: In der **Erboristeria Biologica** in Le Prese laufen frische verpackte Tees vom Förderband.



Exquisiter Teezusatz: Auf den Feldern von Reto Raselli wächst auch das **Edelweiss** heran.



Ein Zweig, der zum neuen Label passt: **Reto Raselli** (links) und **Cassiano Luminati** im Zentrum der Puschlaver Kräuterproduktion.

## Die Puschlaver punkten mit ihrer kulturellen Vielfalt

Die rund 5000 Bewohner des Valposchiavo leben ihre **langjährigen Traditionen**. Authentizität und Fortschritt stehen sich dennoch nicht im Wege. Davon liess sich am Dienstag eine illustre Reisegruppe aus dem **In- und Ausland** überzeugen.



Bündner Tagblatt  
 7007 Chur  
 081/ 255 50 50  
 www.buendnertagblatt.ch/

Medienart: Print  
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
 Auflage: 8'124  
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
 Abo-Nr.: 1008268  
 Seite: 3  
 Fläche: 58'204 mm<sup>2</sup>

► SILVIA KESSLER

# D

Das Puschlav positioniert sich als weltweit erstes Tal mit Biolabel. Was es damit auf sich hat, interessiert Vertreter von Biosuisse genauso wie Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik sowohl aus der Schweiz als auch aus dem benachbarten Ausland. Augenscheinlich wird dies an der Gästeschar, die der Einladung der Regionalorganisation Regione Valposchiavo zu einer «exklusiven Reise zwischen Kultur und Natur» gefolgt ist. Rund zwei Dutzend Personen wollen sich vor Ort darüber informieren lassen, was es mit dem Label «100% Bio-Smart-Valley» auf sich hat. Angereist sind die Gäste bereits am Abend zuvor. Der «Slow Train for Expo 2015» hatte sie von Mailand nach Tirano und weiter ins Puschlav gebracht. Auf ihrer Reise durch das Veltlin wurden die Passagiere im historischen Speisewagen mit einem Gourmet-Dinner, bestehend aus Puschlaver Bio-Spezialitäten, verwöhnt.

### *Erfolgreiche Zusammenarbeit*

Nach einer offenbar für alle Teilnehmenden erholsamen Nacht in einem der Puschlaver Hotels geht es nun – bestens eingestimmt – direkt vor Ort auf die Spuren des «Smart-Valleys» mit Biolabel. Italienisch ist die Sprache der Einheimischen, und Italienisch dominiert auch auf der gemeinsamen Fahrt im Postauto von Poschiavo nach San Carlo. Eine stattliche Anzahl der am Ausflug Teilnehmenden stammt aus der

Lombardei. Mit von der Partie sind aber auch Gäste aus Bern, welche für die Alpenkonvention respektive im für die Expo zuständigen Bundesdepartement tätig sind. Hinzu kommen Schreibende für diverse Reise- und Gourmetmagazine.

Eine erste Gelegenheit für das Zücken der Notizblöcke und Fotoapparate bietet sich ihnen in der Caseificio Poschiavo in San Carlo, wo der hauptverantwortliche Käser Antonio Giacomelli sein Handwerk mit viel Herzblut und Können vorführt. Entstanden ist die Käserei durch den Zusammenschluss der Käserei San Carlo und der Molkerei Poschiavo. Eine «Fusion» der lohnenden Sorte, werden hier doch jährlich bis zu 900 000 Liter silofreie Milch aus dem ganzen Tal verarbeitet. «90 Prozent der Menge wird verkäst», erklärt Giacomelli. Aus dem Rest würden Joghurt und weitere Puschlaver Spezialitäten hergestellt. Ziger zum Beispiel, der auch bei den Besuchern der Caseificio auf regen Zuspruch stösst.

### *Beliebte Kräuter*

Auf einen ebenfalls erfolgreichen Produzenten stösst die Reisegruppe in Le Prese. Reto Raselli gilt in der Schweiz als Pionier des Kräuteraanbaus. Seit 1991 kultiviert er die Felder seines Familienbetriebes nach biologischen Richtlinien, seit 1993 ist der Hof mit dem Biolabel «Knospe» zertifiziert. Von den unweit vom Ufer des Puschlaversees gelegenen Feldern mit wohlduftendem Zitronenthymian oder leuchtenden Ringelblumen führt er die Besucher an jene Stätten, wo die Pflanzen und Kräuter verarbeitet und verpackt werden. Und zum Schluss leuchtet den Gästen ein, weshalb auch Ricola auf Raselli setzt.



Bündner Tagblatt  
 7007 Chur  
 081/ 255 50 50  
 www.buendnertagblatt.ch/

Medienart: Print  
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
 Auflage: 8'124  
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
 Abo-Nr.: 1008268  
 Seite: 3  
 Fläche: 17'924 mm<sup>2</sup>

NACHGEFRAGT  
**«Das Erreichte löst Staunen aus»**

**BÜNDNER TAGBLATT:** Herr Luminati, wie ist die Idee zum «100% Bio-Smart-Valley» entstanden?

**CASSIANO LUMINATI:** Ich habe das Projekt mit verschiedenen Leistungsträgern in der Region diskutiert. Unser Ziel war und ist es, die Zusammenarbeit unter den lokalen Produzenten zu fördern.

**Das «Smart-Valley» soll also nicht der Ankurbelung des Tourismus dienen?**

Der Tourismus stand für uns nie im Vordergrund. Vielmehr handelt es sich beim «Smart-Valley» um ein Wirtschaftsentwicklungsprojekt. Wenn sich nun mehr Menschen für unsere Landschaft und für unsere Produkte interessieren, so ist dies ein willkommenes Resultat aus unseren Bestrebungen.

**Sie sprechen von Wirtschaftsentwicklung: Welche Stärken und Schwächen stellen Sie im Tal fest?**

Repower und die Rhätische Bahn sind weitherum bekannt, die beiden Unternehmen prägen das Tal. Das Puschlav hat aber auch etliche Handwerks- und Tourismusbetriebe, die es zu fördern lohnt. Zudem sind in der Region rund 100 Landwirtschaftsbetriebe angesiedelt, die grösstenteils schon seit Jahren auf Biobasis produzieren.

**Macht somit hauptsächlich die Landwirtschaft das Label «100% Bio-Smart-Valley» aus?**

Sinn der Sache ist, dass alle mitziehen. Auf dem Weg zum Label gab es 200 «Gärtli» zu bearbeiten. Es bringt wenig, wenn die Bauern strenge Richtlinien für die Herstellung ihrer Produkte einhalten und diese dann in der einheimischen Gastronomie nicht auf die Tische gelangen. Eine inzwischen von fast allen Gastronomen unterschriebene Charta bekräftigt nun die Unterstützung der lokalen Landwirtschaft. Im Endeffekt ist allen gedient.

**Womit wir wieder beim Tourismus und den Gästen wären. Was für Rückmeldungen haben Sie auf das neue Label erhalten?**



Ist stolz auf die Puschlaver:  
**Cassiano Luminati.**

wie es ein Tal mit lediglich rund 5000 Einwohnern bewerkstelligen konnte, ein Label zu kreieren, das auf so grosse Resonanz stösst. Auch in der Schweiz wurde das «Smart-Valley» schon in einigen Zeitungen und Zeitschriften aufgenommen. (KE)

-----  
 Cassiano Luminati ist Präsident der Regionalorganisation Regione Valposchiavo.