



## **100% Bio Valposchiavo**

**Bewerbung zum Grand Prix Bio Suisse 2014**

**Autoren (alphabetisch):**

Cornelio Beti  
Michele Branchi  
Thomas Compagnoni  
Kaspar Howald  
Cassiano Luminati  
Nicolò Paganini  
Pierino Rada  
Daniele Raselli

Koordination:  
Gianluca Giuliani

**Flury&Giuliani** GmbH  
Agrar- und regionalwirtschaftliche Beratung

Sonneggstrasse 30 CH-8006 Zürich Telefon: +41 (0)44 252 11 33 Fax: +41 (0)44 252 11 36 info@flury-giuliani.ch www.flury-giuliani.ch

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Ausgangslage .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Zielsetzung .....</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Projektbeschreibung .....</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>Realisierung und Zeitplan .....</b>	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>Antragsteller .....</b>	<b>10</b>

# 1 Ausgangslage

## **80% der landwirtschaftlichen Fläche werden von Bio-Suisse-zertifizierten Betrieben bewirtschaftet**

Der Anteil landwirtschaftlicher Fläche, der von Bio-Suisse-zertifizierten Betrieben bewirtschaftet wird, beträgt im Valposchiavo (Puschlav) mehr als 80%; in der Gemeinde Poschiavo sind es sogar 90%. Ein derart hoher Bio-Anteil ist schweizweit und sogar weltweit sehr selten. Die Situation ist zum einen auf Entscheidungen zurückzuführen, die in den letzten 20 Jahren getroffen wurden; zum anderen wird einem beim Besuch des Tals schnell klar, dass für die lokale, typische Stufenlandwirtschaft eine Bewirtschaftung nach biologischen Grundsätzen am besten geeignet ist.

## **UNESCO Welt-erbe**

Eine weitere Besonderheit, die das Puschlav charakterisiert, ist die Albula/Bernina-Bahnlinie, die 2008 in die UNESCO-Welterbeliste aufgenommen wurde. Mit der Verleihung des Titels wurden weite Gebiete um die Bahn, unter anderem ein grosser Teil des Valposchiavo, zur „UNESCO-Pufferzone“ erklärt. Die Pufferzone dient dazu, die Landschaft vor negativen natürlichen und anthropogenen Einflüssen zu schützen. Eine umweltbewusste Bewirtschaftung gewinnt in dieser Landschaft dementsprechend eine noch grössere Bedeutung.

## **Verarbeitungsbetriebe vorhanden**

Die nach Bio-Richtlinien im Valposchiavo produzierten Güter können grossteils auch im Tal verarbeitet werden; tatsächlich sind Verarbeitungsbetriebe für Milch, Fleisch, Getreide, (Heil-)kräuter und Früchte vorhanden. Die Produkte sind bei den Konsumenten äusserst beliebt.

## **Lücken zum Ziel „100% BIO Valposchiavo“**

Die Wertschöpfungskette für Bioprodukte muss jedoch noch weiter ausgebaut werden; so fehlt es z.B. an Getreidemöhlen, die das Biogetreide für die Brot- oder Biopizzoccheriproduktion verarbeiten, und an Verarbeitungskapazitäten für Biofleischspezialitäten. Es gibt zudem Bereiche wie z.B. die Beerenproduktion, die noch in einer Vorabklärungsphase zum BIO-Zertifizierungsprozess stehen. Schlussendlich fehlt ein integriertes Vermarktungskonzept, das die lokalen Biospezialitäten in ihrer sehr breiten Palette dem Konsumenten präsentiert.

## **Die lokalen Akteure ergreifen die Initiative**

Die lokalen Produzenten, Verarbeiter und Händler haben die bestehenden Lücken erkannt und mit der Unterstützung der Regione Valposchiavo die Initiative ergriffen. Mit einem Projekt der Regionalen Entwicklung (PRE) nach Art 93 1/c LwG wollen sie die bestehenden Lücken füllen.

**„100% Organic Smart Valley“**

Das Projekt „100% Valposchiavo“ ist schlussendlich im Kontext einer umfassenden, langfristigen Strategie zu sehen, die das Valposchiavo als „intelligentes“ („smart“), 100% BIO-zertifiziertes Tal positionieren will. Der Begriff „Nachhaltigkeit“ soll im Rahmen dieser Strategie in allen Tätigkeiten des Tals konsequent umgesetzt werden.

**Landschaft „smart“ leben**

Erstens wird die Landschaft, wie oben beschrieben, durch die Biobewirtschaftung und das Projekt „100% BIO Valposchiavo“, aber auch durch eine nachhaltige Raumplanung „intelligent“ genutzt und gelebt. So hat die Regione Valposchiavo eine Totalrevision des Regionalen Richtplans in Angriff genommen, um eine Balance zwischen allen Interessengruppen (Landwirtschaft, Forstwirtschaft, aber auch Siedlung) zu finden.

**Kompetenzen „smart“ fördern**

Der Nachhaltigkeit wird im Valposchiavo auch im sozialen Rahmen eine hohe Bedeutung beigemessen: Seit über zehn Jahren besteht in Poschiavo ein vom Bund und Kanton anerkanntes Kompetenzzentrum für Erwachsenenbildung und die Begleitung von wirtschaftsfördernden Projekten: das Polo Poschiavo.

**Erneuerbare Ressourcen „smart“ einsetzen**

Der dritte Bereich, der im Rahmen der Strategie „100% Organic Smart Valley“ angegangen wird, betrifft die erneuerbaren Energien; dies geschieht insbesondere mit dem Projekt des Pumpspeicherwerks der Firma Repower und der Förderung von Holzheizungen und Solaranlagen auf Landwirtschaftsbetrieben.

**Lokale Bevölkerung „smart“ einbinden**

Ganz wichtig bei all diesen Planungsprozessen ist die aktive Einbindung und Beteiligung der Bevölkerung, um den Weg zu einer postfossilen Wirtschafts- und Lebensweise zu ebnen und die Lebensqualität und Wettbewerbsfähigkeit im Tal dauerhaft zu erhöhen.

## 2 Zielsetzung

### **Marktpositionierung stärken**

Ein wichtiges Ziel des Projekts ist es, die günstigen Bedingungen zu nutzen, um die Puschlaver Bioprodukte bestmöglich auf dem Markt zu positionieren. Ein gemeinsames Marketingkonzept soll deshalb die Vermarktung optimieren.

### **Wertschöpfungskette vervollständigen**

Zudem soll dem Verlust an potentieller Wertschöpfung aus den lokalen Biorohprodukten infolge unvollständiger Verarbeitungsmöglichkeiten entgegengewirkt werden. Es ist geplant, die regionale Biowertschöpfungskette durch organisatorische und infrastrukturelle Eingriffe von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Verkauf an die Konsumenten nachhaltig auszubauen.

### **Der Weg zum 100% BIO Valposchiavo**

Die geplante Umsetzung der im nächsten Kapitel dargestellten Massnahmen ist als Etappe einer längerfristigen Strategie der Regione Valposchiavo zu verstehen, das Tal als 100%iges „BIO-Tal“ zertifizieren zu lassen (siehe Ausführungen zur „100% Organic Smart Valley“).

### **Das Projekt befindet sich auf einem Weg und hat eine klare langfristige Zielsetzung**

Der Begriff „Weg“ wurde sehr bewusst gewählt, denn auch den Beteiligten (inkl. BioSuisse und BioGrischun) ist noch nicht klar, wie man eine ganze Region (und nicht „nur“ ein Produkt oder einen Betrieb) mit „BIO“ zertifizieren kann. Auch wird im Valposchiavo noch nicht jeder Quadratmeter Land von Betrieben bewirtschaftet, die BioSuisse-zertifiziert sind. Haben die biologisch bewirtschafteten Flächen bisher schnell zugenommen, wird sich die Dynamik in den nächsten Jahren verlangsamen. Am Ende wird das Gewinnen der letzten Quadratmeter für die Bioproduktion am schwierigsten sein. Das Streben nach „100% BIO Valposchiavo“ wird nichtsdestotrotz der Leitgedanke der eingeschlagenen Entwicklungsstrategie für das Valposchiavo bleiben.

# 3 Projektbeschreibung

<b>2 Projekttypen</b>	<p>Das Projekt sieht zwei Projekttypen vor, die zur Vervollständigung der lokalen biologischen Nahrungsmittelwertschöpfungsketten beitragen sollen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Organisatorische (vorwettbewerbliche) Projekte und</li><li>- Projekte zur Behebung infrastruktureller Schwachstellen.</li></ul>
<b>Projekte organisatorischer (vorwettbewerblicher) Art</b>	<p>Im Zentrum der organisatorischen (vorwettbewerblichen) Projekte stehen folgende Massnahmen zur Verbesserung der Organisationsstrukturen und Effizienzsteigerung der Marketings:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Es werden Aktionen zur Unterstützung der wenigen Betriebe geplant, die noch nicht auf Biolandbau umgestellt haben. Alle Betriebe werden zudem mit fachrelevanten Informationen versorgt bzw. in der Weiterbildung so unterstützt, dass sie ihre hohe Wettbewerbsfähigkeit aufrechterhalten können;</li><li>- Weitere geplante Aktionen haben zum Ziel, die landwirtschaftlichen Akteure mit professioneller Hilfe in ihrer Tätigkeit zu unterstützen (landwirtschaftlicher Unterstützungsdienst, Maschinenring);</li><li>- Die Einrichtung einer gemeinsamen Logistik- und Vermarktungsplattform für die Biowertschöpfungskette im Tal wird schlussendlich ermöglichen, alle Produkte und Dienstleistungen im Rahmen eines gemeinsamen Marketingkonzepts zu vermarkten.</li></ul>
<b>Infrastrukturelle Projekte zur Behebung von Lücken in den Produktions-, Verarbeitungs- und Vermarktungsketten</b>	<p>Der infrastrukturelle Teil des Projekts umfasst eine Reihe von Eingriffen bei bestehenden Betrieben,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- um einzelne Produktions- und Verarbeitungsprozesse zu optimieren;</li><li>- um die Sichtbarkeit der lokalen Erzeugnisse für die Konsumenten zu verbessern;</li><li>- sowie weitere infrastrukturelle Vorhaben.</li></ul>

**Unterdotierungen in der Fleisch-, Getreide und Beerenverarbeitung**

Während für die Milch- und Kräuterproduktion im Tal bereits sehr effiziente Strukturen vorhanden sind, wurden Unterdotierungen in der Fleisch-, Getreide- und Beerenverarbeitung festgestellt. Es sind folgende Eingriffe geplant:

**Fleischverarbeitung: Betrieb Branchi**

- Viele Biofleischproduzenten im Valposchiavo sind Selbstvermarkter; zur Veredelung ihrer Produktion nutzen sie vor allem die Dienstleistungen eines lokalen Metzgermeisters, M. Branchi. Branchi verfügt über einen modernen Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb, der allerdings aufgrund der hervorragenden Qualität seiner Dienstleistung die rasch gestiegene Nachfrage nicht mehr erfüllen kann. Deshalb plant Branchi einen überdachten Ausbau seiner Infrastruktur in Brusio.

**Getreideanbau: Infrastruktur zur Aufbewahrung, Verwertung und Veredelung der Rohprodukte**

- Der im Valposchiavo um das Ende des letzten Jahrhunderts fast aufgegebene Getreidebau erfährt derzeit eine Renaissance, und zwar zum einen dank besserer agrarpolitischer Rahmenbedingungen und zum anderen, und insbesondere, dank der Bildung einer „Selbsthilfegruppe“ zur Förderung des Getreideanbaus (Gruppo Campicoltura). Während mittlerweile eine effiziente Infrastruktur für den Getreideanbau angeschafft werden konnte, verfügt der neu entstandene Produzentenkreis noch nicht über eine effiziente Aufbewahrungs-, Verwertungs- und Veredelungsinfrastruktur für die Rohprodukte. Hier setzt das Projekt an mit dem Ziel, eine geeignete Infrastruktur zu entwerfen und zu realisieren.

**Bessere Verwertung der Beerenproduktion auf dem Betrieb Paganini in Brusio**

- Das dritte infrastrukturelle Element besteht in der Optimierung der Infrastruktur für eine bessere Verwertung der bereits jetzt beachtlichen Beerenproduktion und -verarbeitung auf dem Betrieb von N. Paganini in der Gemeinde Brusio.

**Ungenügende Sichtbarkeit der bereits beachtlichen lokalen Produktion**

Das Angebot an lokalen Bioprodukten aus dem Valposchiavo ist bereits heute beachtlich. Zur Verbesserung seiner Sichtbarkeit ist die Errichtung verschiedener Verkaufsstellen („Schaufenster“) unterschiedlicher Grösse, aber mit einem gemeinsamen und wiedererkennbaren Konzept geplant:

**Neugestaltung des Ladengeschäfts der Käserei Valposchiavo  
Gestaltung von weiteren „Verkaufsecken“ in entstehenden, bzw. bestehenden Infrastrukturen in Valposchiavo**

- Vollständige Neugestaltung des Ladengeschäfts der Käserei Valposchiavo im Dorfzentrum von Poschiavo („Schaufenster“ für alle lokalen Produkte aus dem Valposchiavo);
- Die Gestaltung einer Verkaufsecke im geplanten Infocenter beim Kreisviadukt in Brusio;
- Die Gestaltung weiterer Verkaufsecken in weiteren Infocentern (bzw. „Informations- und Dienstgebäuden“ entlang der Berninabahnlinie, voraussichtlich in Cavaglia und auf dem Hospiz Bernina);
- Die Gestaltung verschiedener Verkaufsecken („Scansia“) in weiteren Geschäften im Valposchiavo (z.B. Bäckereien, Metzgereien, Detailhändler)

**Subsidiäres Infrastrukturprojekt**

Sowohl landwirtschaftliche Betriebe wie auch andere verarbeitende Betriebe (Käserei, Gemüse-, Früchte- und Beerenproduzenten in der Gemeinde Brusio) bekunden zunehmende Schwierigkeiten mit dem Handling von Hofdüngern, Schotte und anderen Abfallprodukten aus der Nahrungsmittelproduktion und -verarbeitung. Im Rahmen des Projekts 100% BIO Valposchiavo wird somit

**Biogasanlage**

- die Machbarkeit und die Wirtschaftlichkeit einer Biogasanlage geprüft

und, falls sie gewährleistet sind,

- die Projektierung und die Realisierung der Anlage angestrebt.

## 4 Realisierung und Zeitplan

<b>Instrument</b>	Der Projektentwurf wurde durch das BLW als Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) nach Art 93 1/c LwG anerkannt.
<b>Projekt zur regionalen Entwicklung</b>	<p>Die PREs sind ein Instrument des Bundes zur Förderung von einheimischen und regionalen Produkten. Sie zielen auf die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Gewerbe, Tourismus und Forstwirtschaft sowie auf die Optimierung öffentlicher Anliegen ökologischer, sozialer oder kultureller Natur.</p> <p>PREs sind in Etappen aufgebaut und ihr Verlauf wird stetig durch die zuständigen kantonalen und Bundesbehörden geprüft. Nach der Genehmigung der Projektskizze durch den BLW geht das Projekt in die Vorabklärungsphase, während der die skizzierte Projektidee in ihren Konturen klar definiert wird. Die genaue Planung inkl. Businessplan erfolgt nach der Genehmigung der Vorabklärungsphase seitens des Bundes in der Grundlagenetappe. Dieser folgt die Realisierung.</p> <p>Genehmigte PREs werden durch Bund, Kanton und Projektträger kofinanziert. Unterstützt werden Massnahmen, welche die Anforderungen des Bundes erfüllen.</p>
<b>100% BIO Valposchiavo als „Weg“ zum ersten rein biologisch bewirtschafteten Tal der Schweiz</b>	<p>Das Projekt 100% BIO Valposchiavo steht zurzeit am Abschluss der Vorabklärungsphase. Die Genehmigung durch den Bund wird das Projekt in die Grundlagenetappe weiterführen und danach in die Realisierung. Aus der Vollendung des PREs in 4-5 Jahren wird eine starke regionale Biowertschöpfungskette entstehen, welche die Puschlaver Landwirtschaft nachhaltig stärken und ihre Entwicklung fördern wird.</p> <p>Mit dieser soliden Ausgangslage kann das Puschlav anschliessend tatsächlich den Weg zur Schaffung des ersten ganzheitlich nach Biorichtlinien bewirtschafteten Tals der Schweiz beschreiten.</p> <p>Die Auszeichnung des Projekts als PRE und die entsprechende finanzielle Unterstützung durch Bund und Kanton sind noch nicht sichergestellt. Die Projektträger sind jedoch fest davon überzeugt, dass sie die vorteilhaften Bedingungen des Tals nicht ungenutzt lassen wollen und bereit, das Projekt auch im Falle einer Verwerfung eigenhändig anzupacken.</p>

## 5 Antragsteller

**Associazione Agricola Poschiavo  
(AAP)**

Pierino Rada, Präsident,  
Bio-Landwirt

**Cooperativa Caseificio Valposchiavo**

Cornelio Beti, Präsident, Bio-Landwirt

**Gruppo campicoltura Valposchiavo**

Thomas Compagnoni, Präsident Gruppo  
campicoltura, Bio-Landwirt

**Progetto di Sviluppo Regionale  
100% Valposchiavo**

Daniele Raselli, Koordinator,  
Bio-Landwirt

**Macelleria Branchi**

Michele Branchi,  
Geschäftsführer

**Azienda Piccoli Frutti,  
Nicolò Paganini**

Nicolò Paganini,  
Geschäftsführer

**Regione Valposchiavo**

Cassiano Luminati  
Präsident

**Ente Turistico Valposchiavo**

Kaspar Howald,  
Geschäftsführer

# **Anhang: Portraits**

**Cooperativa Caseificio Valposchiavo**

**Circolo Campicoltura Valposchiavo**

**Macelleria Branchi**

**Azienda Piccoli Frutti, Nicolò Paganini**

## Caseificio Valposchiavo

### Der Betrieb

Die Genossenschaft Caseificio Valposchiavo entstand 2007 aus der Fusion der Gesellschaften Käserei San Carlo (Gründung 1930) und Molkerei Poschiavo und Umgebung.

Im Jahr 2012 wurde die Käserei Caseificio Valposchiavo eingeweiht: das neue Gebäude ist der Stolz der Puschlaver Landwirtschaft. Es ist ein hervorragendes Beispiel dafür, dass eine ökologische und verantwortungsvolle Agrarwirtschaft und eine kontrollierte Viehzucht mit innovativen Produktions- und Kontrollverfahren vereinbar sind.



Foto: Der neue Produktionsbetrieb der Genossenschaft Caseificio Valposchiavo

Kurze Lieferwege, kontrollierte Abläufe bei der Verarbeitung des Rohstoffs zum Endprodukt, modernste computergestützte Verfahren und zahlreiche technische Überprüfungen: jeder Verarbeitungsschritt auf dem Weg vom Rohstoff bis zum Endprodukt ist geprägt von Innovation.

### Die Produkte



Die nach höchsten hygienischen Standards verarbeitete Milch und die daraus hergestellten Molkereiprodukte sind hochwertige Puschlaver Spezialitäten mit dem Label der **BIOSUISSE-Knospe**. Alle Posten sind bis zu ihrem Ursprung zurückverfolgbar. Einheimische und Touristen schätzen den Puschlaver Käse ebenso wie die vielen Kunden der Verkaufsstellen in der übrigen Schweiz.

## Die Personen



Die Genossenschaft hat 48 Mitglieder, darunter 24 Landwirte. 15 Milchproduzenten aus dem Valposchiavo liefern der Käserei ihre Milch, 11 von ihnen sind zudem Mitglied der Genossenschaft.

Foto: Ein Milchproduzent bei der Heuernte

Präsident der Genossenschaft ist Cornelio Beti, verantwortlich für die Produktion ist Antonio (Tony) Giacomelli.



Foto: Arlindo Almeida und Antonio Giacomelli bei der Arbeit

## **Circolo campicoltura**

Am 19. Februar 2008 haben sich vorerst 8 Biolandwirtschaftsbetriebe zum „Circolo campicoltura Valposchiavo“ zusammengeschlossen. Die aus ehemaligen Ackerbauern bestehende Gruppe war fest entschlossen, den Ackerbau wieder zu betreiben, der einst Tradition im Tal war bis er 2008 fast verloren ging. 2008 wurden durch die 8 Betriebe ca. 7 ha Brotgetreide angebaut. In den folgenden Jahren schlossen sich mehr und mehr Landwirte an und auch die Maschinenausstattung wurde verbessert.



Foto: Gerstenfeld in Poschiavo



Foto: Gerstenfeld in Sta. Maria, Poschiavo



Foto: Ernte bei Prada, Poschiavo



Foto: Ernte bei Prada, Poschiavo



Foto: Betrachtung der geernteten Getreidekörner

Der Ackerbau und die Herstellung der traditionellen Getreideprodukte des Tals werden dank dem Projekt „Dal campo alla tavola“ den zahlreichen Besuchern (Touristen, Einheimische, Schulen) durch Führungen durch die Felder, zur sanierten wasserbetriebenen Steinmühle und in die Bäckereien näher gebracht.

## Metzgerei M. Branchi in Brusio

### Der Betrieb

Die Bio-Suisse-zertifizierte Metzgerei Branchi in Brusio wurde im Jahr 2005 gegründet. Der Betrieb verkauft seine Produkte direkt, arbeitet aber auch auf Bestellung von



Metzgereien, Läden, Restaurants, Kantinen und Privatpersonen, die gesundes Schweizer Fleisch bekannter, zertifizierter Herkunft aufessen möchten. Das Personal legt grossen Wert darauf, die Wünsche der Kunden zu erfüllen.

Foto: Macelleria Branchi in Brusio

Der gesamte Bearbeitungsprozess findet in Räumlichkeiten statt, die den einschlägigen Hygienevorschriften entsprechen, und unterliegt einer strengen Veterinär- und Lebensmittelaufsicht. Die Fleischkontrolleure des Veterinäramts untersuchen die Tiere vor dem Schlachten und das Fleisch während der einzelnen Schritte des Schlachtverfahrens.

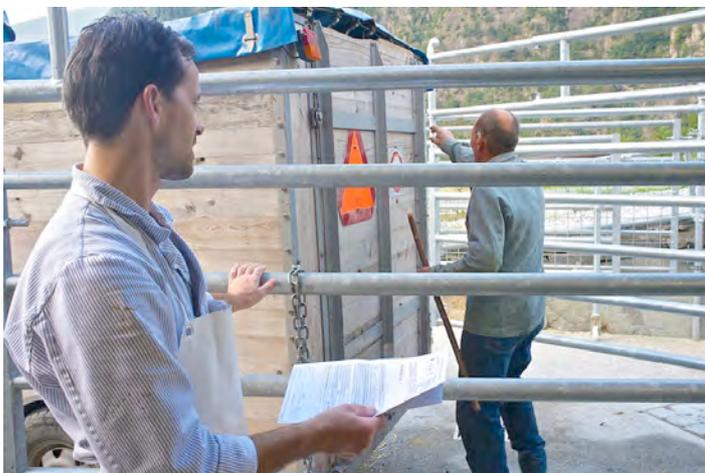


Foto: Der gesamte Prozess unterliegt einer strengen Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

## Die Produkte

Zu den Schlachttieren gehören Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde und Wild. Das Fleisch wird nach allen Regeln der Kunst in Filets, Lenden- und Nussstücke oder einfacher in Steaks oder Ähnliches zerlegt. Aus dem Gehackten geeigneter Fleischsorten werden verschiedene Würste wie Salsicce, Luganighette, Cotechini und Sanguinacci



hergestellt, die den traditionellen Geschmack des Schweineschlachtens bewahren. Ausserdem produziert die Metzgerei Fleisch- und Wurstwaren, die einem längeren Reifeprozess unterliegen: Salami und Salametti, Rohschinken, Pancetta, Coppa und Slinziga.

Foto: Einige Produkte aus der lokalen Tradition

Für die Herstellung der gesunden, natürlichen Produkte verwendet der Betrieb ausgewähltes Fleisch aus ökologischer Viehzucht. 100% Valposchiavo – darauf setzt Inhaber Michele Branchi. Er bietet Produkte aus der lokalen Tradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Besonderen Wert legt er dabei auf die Herkunft des Fleisches und ihre Bio-Suisse-Zertifizierung.

## Die Personen

Dank der grossen Erfahrung auf dem Gebiet garantiert das kompetente Personal eine fachgerechte Behandlung der Tiere und des Fleisches und den Erhalt der physischen und sensorischen Eigenschaften des Endproduktes.



Foto: Fleischverarbeitung in der Macelleria Branchi

## Der Beerenproduzent Nicolò Paganini

### Der Betrieb und die Produkte

Ein kleiner Betrieb: 8 Hektare, und auch diese nicht mal am Stück, sondern auf über 40 Parzellen aufgeteilt. Diese Verzettelung ist schon ein Problem, doch für die Bio-Suisse-zertifizierte Beerenproduktion des Betriebs Paganini in Campascio braucht es keine Maschinen: dort wird immer von Hand gearbeitet; und das ist auch ein Grund, warum der Betriebsleiter Nicolò Paganini diese Produktionsrichtung liebt.



Foto: Heidelbeerplantage

Die besten, weil reifsten und aromatischsten Beeren, landen im Pro-Montagna-Bergjoghurt, das im Engadin produziert wird: die Pro-Montagna-Joghurts werden tatsächlich ohne zusätzliche Aromen und Farbstoffe hergestellt; alles muss von den Früchten kommen, darum müssen diese von ausgezeichneter Qualität sein.



Foto: Johannisbeeren

Wenn die Früchte reifen, muss je nach Sorte bis zu 8 Mal geerntet werden. Große Probleme hatte Paganini mit seinen Beeren bis heute nicht. Ein ständiger Wind vertreibt Nässe und Schädlinge, der Lago di Poschiavo ist ein Bewässerungsreservoir.

## **Die Personen**

Nicolò Paganini, ein Studierter, der Schädlinge mit Weinwasser bekämpft und zu seiner Heimatliebe steht. Klar: auch das Valposchiavo ist keine heile Welt. Der Existenzkampf ist hier wohl noch härter als anderswo.



Foto: Nicolò Paganini (Quelle: Coopzeitung)