

Biosfera Apéro

Der Biosfera Apéro wurde 2020 neu aufgegleist. Aufgrund der anhaltend grossen Erfolge im Bereich Produktzertifizierung, wird der Biosfera Apéro NEU jene Produkte in den Mittelpunkt stellen, die mit dem Produktlabel des Naturparks ausgezeichnet sind. Der Apéro soll stärker noch als bisher für Regionalität und Nachhaltigkeit stehen.

Um dies zu gewährleisten, muss sich jeder Ausrichter eines Biosfera Apéros an ein paar einfache Grundregeln halten. Es versteht sich von selbst, dass der Apéro nicht auf Plastikplatten serviert wird. Bitte dafür Holzplatten oder eine andere geeignete Unterlage verwenden. Ebenso sollten Gläser anstelle von Plastikbechern verwendet werden. Damit der Biosfera Apéro zu einem kulinarischen Aushängeschild für das Val Müstair wird, dürfen keine anderen als die nachstehenden Produkte eingesetzt werden. Abweichungen davon sind nicht zulässig.

Übersicht Produkte

❖ Käse

Es dürfen Käse von der Chascharia Val Müstair und vom Kloster St. Johann verwendet werden. Die Käsesorten sind grundsätzlich frei wählbar, eine gute Mischung hat sich bewährt. Alpkäse ist nicht gestattet, da dieser nicht zertifiziert ist.	Produzenten	Produkte
	Chascharia Val Müstair	Rahmkäse
		Grand Cru
		Weichkäse
Kloster St. Johann	Kloster Käse	
	Kloster Mutschli	

❖ Fleisch

Salsize sollten fein aufgeschnitten serviert werden. Verschiedene Direktvermarkter bieten diese an. Bei Bedarf kann das Angebot um Trockenfleisch oder Mostbröckli erweitert werden.	Produzenten	Produkte
	Reto Lamprecht	Bauernsalsiz
		Mostbröckli
	Isidor Sepp	Bauernsalsiz
		Fitnesssalsiz
		Trockenfleisch
Sebastian Althaus	Rindssalsiz	
	Sportlersalsiz	
	Trockenfleisch	

❖ Brot und Backwaren

Da sämtliche Roggenerzeugnisse von Meier-beck zertifiziert sind, sind Roggen Brot, Roggen Chips und Tamburins fester Bestandteil des Apéros. Die weiteren Backwaren in der Übersicht sind nicht zertifiziert, können aber hinzugenommen werden. Sie können von einem Produzenten aus dem Tal bezogen werden und müssen im Tal hergestellt worden sein.	Produzenten	Produkte
	Meier-beck	Roggen Brot
		Roggen Chips
		Tamburins
	aus dem Tal	Nusstorte
		Schaibiettas
Früchtebrote (Birne, Apfel, etc.)		

❖ Getränke

Hahnenwasser muss immer angeboten werden. Die weiteren Getränke in der Übersicht können bei Bedarf serviert werden. Da es keinen Weinanbau im Tal gibt, empfehlen wir, Wein aus den umliegenden Regionen anzubieten (Graubünden, Veltlin, Südtirol). Sollte Likör oder Schnaps gewünscht sein, sind die zertifizierten Produkte der Distilleria Beretta zulässig.	Produzenten	Produkte
	aus dem Tal	Hahnenwasser
	aus dem Tal	Sirup
	vorzugsweise Bündner, Veltliner oder Südtiroler Wein	Wein
	Distilleria Beretta	Likör, Schnaps

Organisation und Bestellung

Die Organisation des Biosfera Apéros ist Sache des Ausrichters. Der Apéro kann unter Einhaltung aller Vorgaben selbst zusammengestellt werden oder durch einen Drittanbieter organisiert werden. Unsere Partner Meier-beck und das Hotel Helvetia bieten an, neben Organisation und Bestellung zusätzliche Dienstleistungen wie Aufschneiden, Aufstellen und den Service zu übernehmen. Zudem können bei beiden Partnern plastifizierte Holzplatten ausgeliehen werden. Die Konditionen für die Durchführung des Biosfera Apéros sind direkt beim jeweiligen Anbieter zu erfragen.

Kommunikation

Werden alle Grundregeln beachtet und keine anderen als die aufgeführten Produkte verwendet, darf der Apéro in der Folge auch als Biosfera Apéro beworben werden. Sind noch Fragen offen oder besteht Bedarf an zusätzlichem Werbematerial (Biosfera-Zahnstocher, Printprodukte, Beachflags)? Dann nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf, unter thorsten.frohn@biosfera.ch oder 081 851 60 72.

Bitte melden Sie uns die Durchführung eines Biosfera Apéros, damit wir einen Überblick über die gebuchten Apéros haben. Dies dient lediglich unserer Übersicht.