

Einfach authentisch

Unsere Produzenten stellen sich vor



Das Beste der Natur geniessen und dabei eine Region stärken? Das geht! Die Biosfera Val Müstair lädt dazu ein, lokale Produkte zu geniessen und gleichzeitig dem Tal Sorge zu tragen. Unsere zertifizierten Produkte müssen mindestens 80 Prozent regionale Zutaten enthalten und 2/3 der Wertschöpfung muss in der Region erbracht werden. Nur dann werden die Produkte mit dem begehrten Produktlabel des Naturparks ausgezeichnet, welches das Gütesiegel «regio.garantie» trägt.

Einige ProduzentInnen im Val Müstair bieten genau solche, qualitativ hochstehenden Regionalprodukte an. Ihnen liegen eine nachhaltige Herstellung und Verarbeitung besonders am Herzen, womit sie sich zu den Werten des Naturparks bekennen. Der Gast kann die Produktionskette an Ort und Stelle nachvollziehen. Durch den Kauf und Verzehr von zertifizierten Parkprodukten unterstützen Sie den Fortbestand der jeweiligen Betriebe sowie eine vitale Regionalwirtschaft.



Unser Markenversprechen

- Die wichtigsten Rohstoffe stammen aus dem Val Müstair.
- Die Produkte werden im Val Müstair hergestellt.
- Die Herstellung der Produkte erfolgt im Sinne des Nachhaltigkeitsprinzips und trägt zur Stärkung der regionalen Wirtschaft bei.
- Der Produzent unterstützt den Naturpark beim Erreichen seiner Ziele.

Die Chascharia Val Müstair ist seit 1987 fester Bestandteil des Bündner Südtals. Dass der Käse der Chascharia vorzüglich schmeckt, fanden auch schon andere, weswegen der Käse bereits mehrfach prämiert wurde. 2020 hat der naturgereifte «Chavalatsch» den 3. Platz beim World Championship Cheese Contest in der Kategorie Halbhartkäse gemacht. Erfolge wie diese kommen wenig überraschend, denn schon der Rohstoff überzeugt durch höchste Qualität – sämtliche Milchbauern sind Bio-zertifiziert.

„Damit die von Familien geführten Bio-Betriebe im Tal auch künftig bestehen können, setzen wir auf die naturnahe biologische Produktion von erstklassigen Käse- und Milchprodukten.“

Janic Fasser – Agrotechniker,
Bio-Landwirt und Leiter der
Chascharia Val Müstair



Die Chascharia Val Müstair ein Erfolgsmodell. Produziert wird auf der ganzen Linie regional und authentisch: Die Kühe ernähren sich von den saftigen Wiesen und Alpen im Tal, und in der Chascharia wird die gesunde Milch zu hochwertigen Produkten verarbeitet. Die Wertschöpfung bleibt so zu 100% im Tal. Auch die KonsumentInnen profitieren von geschmacklich erstklassigen Spezialitäten, die nachhaltig produziert werden. Mit dem Produktelabel des Naturparks werden die hohen Qualitätsstandards gesichert. Es verwundert da-

her nicht, dass zertifizierte Produkte wie Milch, Joghurt, Rahm, Butter, junge und gereifte Käse sowie Raclette reissenden Absatz finden.

Zertifizierte Produkte



- Bündner Bergkäse
- Kräutermutschli
- Rahmkäse Grand Cru
- UHT-Milch



Generationengemeinschaft R+R Lamprecht

Auf den beiden Bio-Höfen der Generationengemeinschaft Lamprecht auf 1'521 und 1'875 m ü.M. betreiben Vater Rico und Sohn Reto seit vielen Jahren Mutterkuh-Haltung. Ihr zertifiziertes Fleisch wird «Bio-Limousin» genannt. Während der Begriff «Limousine» für ein erstklassiges Auto steht, ist dies ohne «e» der Name für etwas vom Besten, was man Gourmets und Fleischliebhabern anbieten kann. Das Fleisch wird im Tal verarbeitet und direkt ab Hof vermarktet – ein echtes Regionalprodukt aus dem Val Müstair.



„Das Val Müstair soll lebenswert sein und bleiben, für alle. Wir Landwirte, die wir im Tal leben und produzieren, tragen dazu bei.“

Reto Lamprecht – Bio-Bauer und landwirtschaftlicher Berater

Die Lamprechts produzieren ihr «Bio-Limousin» zu 100% im Tal. Die KonsumentInnen kennen die Geschichten der Menschen und Tiere dahinter. Etwa, dass die temperamentvollen, feingliedrigen Limousin-Kühe mit ihren Kälbern auf den Alpwiesen bis hinauf auf 3'000 Meter sömmeren und in den Genuss feiner Alpenkräuter kommen. Dank der sorgfältigen und qualitätsbewussten Herstellung ihrer Fleischprodukte ist ihnen möglich im Tal zu leben und zu arbeiten sowie eine Lebensgrundlage für ihre Familien und für künftige Generati-

onen zu schaffen. Die innovativen Landwirte von Pütschai Josom und Craistas gehörten zu den ersten im Val Müstair, die ihr Fleisch zertifizieren liessen. Auf das Produktelabel des Naturparks sind sie stolz – es ist ihnen aber auch jeden Tag eine Verpflichtung.



Zertifizierte Produkte

- Frischfleisch
- Mostbröckli
- Salsiz

Antica Distilleria Beretta

Die Natur im Tal bietet Gisella und Luciano Beretta alles, um in Handarbeit preisgekrönte Destillate herzustellen: Biogetreide, einheimische wilde Früchte, Blumen, Wurzeln und Zapfen. Nach uralten Rezepten entstehen in der Manufaktur der Familie Beretta edle Produkte – vom süßen Bella Vita bis zum kräftigen Pure High Alpine Whisky. Sämtliche gebrannten Wasser aus Tscherv sind mit dem Produktelabel der Biosfera Val Müstair versehen.

Die Beretta's lieben und verstehen ihr Handwerk seit Jahrzehnten. Sie arbeiten mit viel Fingerspitzengefühl und lassen ihre Kundschaft gerne über die Schultern schauen, wenn verschiedenste Liköre und Spirituosen in der mit Holz befeuerten Kolonnendestillierie entstehen. Von Geheimnistuerei keine Spur! Eine sorgfältige, nachhaltige Verarbeitung der vielen Naturschätze aus dem Val Müstair ist für Gisella und Luciano Beretta Ehrensache. Bio-Gerste und Weizen wachsen ebenso im Tal wie die unzähligen Kräuter und Pflanzen. Diese und weitere Zutaten werden zu erstklassigen Destillaten verarbeitet. Die Destillate haben ihren Weg sogar schon in die Münstertaler Küche gefunden: Kräuterbutter, Vinaigrette und Risotto mit Hochgebirgs-Arvenzapfenlikör sind besondere Delikatessen.



Zertifizierte Produkte

- BeGin
- Iva da Lü
- Röteli (kulinarisches Erbe)

"Ich lade die Menschen ein, unsere Natur im Tal mit allen Sinnen zu erfahren, zu schauen und zu riechen. Wir sind hier im Val Müstair in eine kleine Wunderlandschaft eingebettet."

Gisella Beretta – Destillateurin der höchstgelegenen Spezialitäten- und Lohnbrennerei der Welt

Die Alpenmilch der über 50 Kühe, die im Sommer hoch oben am Umbrailpass weiden, wird auf der Alp Prasüra – auf luftigen auf 2'200 m ü.M. – in traditioneller Handarbeit verarbeitet. Zu Alpkäse und Sauerrahmbutter. Natur pur lautet die Devise dieser mit dem Naturpark-Label zertifizierten Produkte.



„Wir leben und produzieren hier auf der Alp Prasüra naturnah und nachhaltig, kennen unsere Kühe, die Alpweiden und die Milch. Unsere Spezialisten, die Käser, verstehen ihr Handwerk seit langem.“

Beat Tschenett – Corperaziun Alp Prasüra

In den Sommermonaten weiden die Milchkühe der im Verbund der «Corperaziun Alp Prasüra» zusammengeschlossenen Bauern auf den saftigen Alpwiesen, welche bis zum Piz Minschuns hinaufreichen. Der hier produzierte und naturbelassene Alpkäse und die Alpbutter sind Vertrauenssache – auf der Alp Prasüra wird sie jedes Jahr aufs Neue bewiesen. Jeder der fünf bis sieben Kilogramm schweren Hartkäse ist ein Unikat. Als eine der wenigen Alpen Graubündens wird hier jeder Laib per Handauszug einzeln ausgezogen

und in eine Holzform gepresst. Im August ist der Käse jung und mild, nach ein paar Monaten dann edel und würzig. Und auch die Sauerrahm-Alpbutter ist eine Klasse für sich. Die zertifizierten Produkte werden direkt auf der Alp und in den Dorffäden angeboten. Aber aufgepasst: Sie sind jedes Jahr schnell ausverkauft!



Zertifizierte Produkte

- Alpkäse
- Sauerrahmbutter

Der Landwirt Johannes Fallet baut auf rund sieben Hektaren Ackerland als Pächter des Benediktinerinnenklosters St. Johann jeden Frühsommer Bergroggen, Gerste, Weizen und Hafer an. Das daraus gewonnene Bio-Getreidemehl ist mit dem Produktelabel des Naturparks versehen und so gefragt, dass es schon beim Anbau fast komplett verkauft ist.

Dank des milden und sonnigen Klimas und des sandig-humosen Bodens im Val Müstair wächst das Berggetreide auf 1'200 m ü.M. prächtig. In langer Tradition. Johannes Fallet's Bergroggen ist Ende August reif, jährlich rund 15 Tonnen, und wird gesamthaft in der Bäckerei Meierbeck zu feinen Spezialitäten verarbeitet. Gerste und Weizen reifen später, der Hafer meist am Schluss. Das sonnengereifte Mehl aus dem Val Müstair ist ein gesundes, naturnahes Regionalprodukt mit Mehrwert dank biologischem Anbau. Seit kurzem wird es in den Dorfläden im Tal auch in handlichen 1kg-Säckchen verkauft. Zur Sicherung der Produktion und zum Erhalt der Kulturlandschaft, wurde 2022 eine neue Getreidesammelstelle errichtet. Damit sind Anbau, Verarbeitung und Veredelung des Getreides vor Ort sichergestellt.



Zertifizierte Produkte

- Bio-Roggenmehl
- Bio-Weizenmehl

„Unser zertifiziertes Bio-Getreide steht hoch im Kurs. Und die Biosfera Val Müstair ist für uns Ackerbauern im Tal ein starker Ansprechpartner – ein Partner, den wir Produzenten in einem so peripheren Gebiet der Schweiz nicht mehr missen möchten.“



Die Mutterkühe von Landwirt Sebastian Althaus verbringen mit ihren Kälbern vier Monate auf den saftigen Weiden der Alp Sadra. Die naturnahe Aufzucht hat grossen Einfluss auf die Qualität seines Bio Natura Beef. Und es versteht sich fast von selbst, dass sämtliche Produkte vom Hof Sur Fuldera mit dem Produktelabel des Naturparks ausgezeichnet sind.

Die Tiere leben im Sommer auf der Alp, die etwas oberhalb des Hofes in Fuldera liegt. Sie weiden auf weiten Koppeln, welche bis auf 2'300 m ü.M. hinaufreichen. In der Natur der Biosfera Val Müstair finden die Tiere ideale Bedingungen vor. Dem leidenschaftlichen Bauern, der vor einigen Jahren aus dem Baselbiet ins Val Müstair zog, ist es wichtig, dass seine Tiere von Geburt an im Naturpark leben und aufwachsen. Und dass sie im Alter von zehn Monaten in der neuen «Bacharia» in Müstair vom einheimischen Metzger Lorenz Tschenett geschlachtet werden – ohne den Stress langer Anfahrtswege. Die Zertifizierung des Bio Natura Beef mit dem Produktelabel der Naturparks ist ein absolutes Aushängeschild für ihn und die Region.

„Unsere Tiere haben auf dem Hof und auf der Alp Sadra ideale Bedingungen zum Aufwachsen und Gedeihen; sie können sich langsam, nachhaltig und gesund entwickeln. Und das macht schlussendlich unser Bio Natura Beef aus.“

Sebastian Althaus – Hof Sur Fuldera



- Zertifizierte Produkte**
- Natura Beef Frischfleisch
 - Rahmbratwurst Sadra
 - Trockenfleisch



2023 feiert der traditionsreiche Bäckereibetrieb in Sta. Maria sein 50-Jahr-Jubiläum. Mit Lucia Meier und ihrem Lebenspartner Giancarlo Marco De Santis ist die zweite Generation am Ruder. Im Team mit 20 Mitarbeitenden produzieren sie Brot und Backwaren mit Rohstoffen aus dem Tal und verkaufen sie regional und in der ganzen Schweiz. 2022 wurde Meier-beck mit dem Bio-Grischun-Publikumspreis ausgezeichnet.



„Die Herstellung erstklassiger Produkte erfordert jeden Tag Können, Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Qualität ist kein Zufall. Unsere Produktion zeigt die hohe Wertschätzung an die Rohstoffe aus unserem Tal.“

Lucia Meier – Geschäftsführerin
der Bäckerei Meier-beck in
Sta. Maria

Alles was mit Bio-Bergroggen und Halbweissmehl aus dem Val Müstair produziert wird, trägt das Produktlabel der Biosfera Val Müstair: Slow Food Berg Roggen-Brot, Chips, Croutons, Paniermehl und die Tamburins – eine herzliche Spezialität aus der Backstube. Das Label hat einen grossen Wert, denn es stiftet Vertrauen. Die Produkte werden regelmässig und sorgfältig kontrolliert. Die ruhige Lebensweise im Münsterthal widerspiegelt sich im langsam und hochwertig hergestellten, lang haltba-

ren Brot. Ca. 44'000 Roggen-Laibe verlassen jedes Jahr die Backstube und finden eine begeisterte Kundschaft im Tal und in der ganzen Schweiz. Dass es im Val Müstair endlich eine eigene Getreidesammelstelle und Trocknungsanlage gibt, ist ein weiterer Pluspunkt für die Bäckerei in Sta. Maria.



Zertifizierte Produkte

- Slow Food Roggenbrot
- Slow Food Roggen Chips
- Tamburins

Landwirt Isidor Sepp hat seinen Bauernhof in Müstair. Er verarbeitet und vermarktet frisches Bio-Natura Beef, Salsize und Hauswürste schon seit zwanzig Jahren direkt ab Hoffladen. Die Spezialitäten sind zum grossen Teil mit dem Produktelabel des Naturparks versehen und auch sein Nachbar – der Campingplatz Muglin – profitiert als Partnerbetrieb der Biosfera Val Müstair von den regionalen Produkten, die Isidor anbietet.

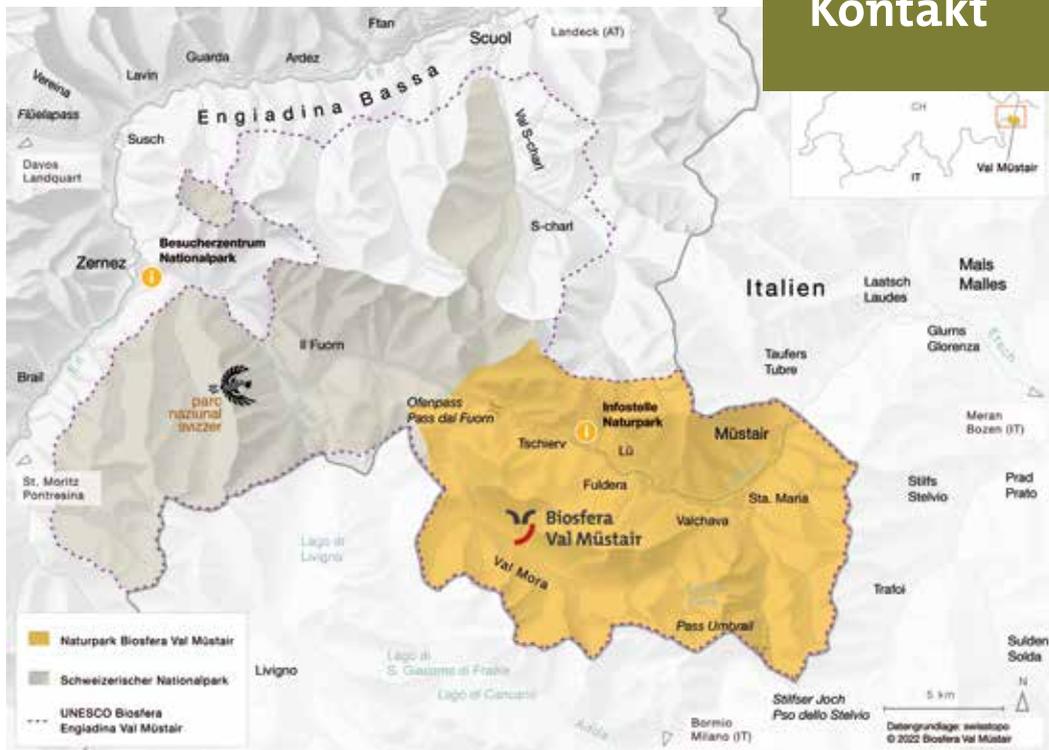
Wenn ein Tier gut gehalten ist, wenn seine Aufzucht nachhaltig und naturnah ist, mundet auch das Fleisch besser. Davon ist der erfahrene Bio-Bauer überzeugt. Die dreissig Mutterkühe und ihre Kälber weiden rund um seinen Stall im Talkessel von Müstair, bevor sie für die Sommermonate jeweils auf die kräuterreichen Weiden der Alp Munt ziehen. Ein echtes Regionalprodukt ist vom Tal und die Wertschöpfung bleibt im Tal; so schliesst sich der effektive Kreislauf. Der Naturpark Biosfera Val Müstair mit seinen zahlreichen Initiativen hat für Isidor Sepp auch künftig viel Potential. Er selber wird in den nächsten Jahren versuchen, sein Bio-Gemüse zertifizieren zu lassen. Er wäre dann der Erste im Tal, der in dieser Sparte Zwiebeln, Rüepli, Randen, Kartoffeln und Salat mit dem Produktelabel versehen könnte.



Zertifizierte Produkte

- Natura Beef Frischfleisch
- Bündnerfleisch
- Fitnesssalsiz

„Die Biosfera Val Müstair ist ein gutes Zugpferd, ein starker Partner für uns Produzenten im Tal. Wir können unsere zertifizierten, regionalen Produkte unter einer gemeinsamen Dachmarke verkaufen und haben so eine starke Stimme gegen aussen.“



Wo einkaufen?

Unsere zertifizierten Produkte können überall im Tal bezogen werden – in einem der zahlreichen Dorfläden, direkt ab Hof bzw. bei den Betrieben oder auch als kulinarisches Highlight, wenn Sie in den offiziellen Partnerbetrieben des Naturparks ein regionales Menü bestellen.



Mehr über unsere ProduzentInnen finden Sie hier: val-muestair.ch/produzenten

Titelbild: Andrea Badrutt

Bildnachweise: Aimara S. 4, 7, 12, 18, 19 / Noëmi Bräm S. 8, 9 / Marco Cadonau S. 5 / Gaudenz Danuser S. 6, 10, 11, 13 / Hof Sur Fuldera S. 14, 15 / Janosch Hugi S. 16, 17