

Einfach authentisch

Unsere Produzenten stellen sich vor



Das Beste aus der Region

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. Seit 2018 können Produzent:innen ihre Waren mit dem begehrten Produktelabel des Naturparks auszeichnen lassen.

Die zertifizierten Produkte müssen mindestens 80% regionale Zutaten enthalten und 2/3 der Wertschöpfung muss in der Region erbracht werden. Da viele Betriebe im Val Müstair Bio-Landwirtschaft betreiben, gilt für die meisten Produkte der Bio-Standard als zusätz-

liche Vorgabe. Dank der hohen Anforderungen an höchste Qualität, entstand eine einmalige Erfolgsgeschichte.

Die Produzent:innen im Val Müstair stellen qualitativ hochwertige Regionalprodukte her. 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

Regionalität: Die Hauptzutaten stammen aus dem Val Müstair und die Produkte werden im Val Müstair hergestellt.

Nachhaltigkeit: Die Herstellung erfolgt gemäss Bio-Richtlinien und trägt damit zum Erhalt der einmaligen Natur- und Kulturlandschaft im Val Müstair bei.

Pauraria Puntetta

Landwirt Isidor Sepp hat seinen Bauernhof, die Pauraria Puntetta, in Müstair. Er verarbeitet und vermarktet frisches Bio Natura Beef, Salsize und Hauswürste schon seit zwanzig Jahren direkt ab Hofladen. Seit Kurzem ist auch das hofeigene Bio-Gemüse zertifiziert. Zwiebeln, Rüepli, Randen, Kartoffeln und Salat sind somit ebenfalls mit dem Produktelabel des Naturparks ausgezeichnet.

Wenn ein Tier gut gehalten wird, 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 da 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.

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

Isidor Sepp – Bio-Landwirt aus Überzeugung



Zertifizierte Produkte

- Frischfleisch Natura Beef
- Fitnesssalsiz
- Gemüse

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. Die Erfolge kommen wenig überraschend, denn schon der Rohstoff überzeugt durch höchste Qualität – sämtliche Milchbauern im Tal 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 ist ein Erfolgsmodell. Produziert wird auf der ganzen Linie regional und authentisch: Die Kühe ernähren sich von den saftigen Wiesen und Alpen des Val Müstair, und in der Chascharia wird die gesunde Milch zu hochwertigen Produkten verarbeitet. Die Wertschöpfung bleibt so zu 100% im Tal. Auch die Konsument:innen profitieren von geschmacklich erstklassigen Spezialitäten, die nachhaltig produziert werden. Mit dem Produktelabel des Naturparks werden die hohen Qualitätsstandards gesichert. Es verwundert

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



Zertifizierte Produkte

- Bündner Bergkäse
- Kräutermutschli
- Rahmkäse Grand Cru
- Milch



Die Meier-beck AG in Sta. Maria feierte 2023 ihr 50-jähriges Bestehen. Mit Lucia Meier und Giancarlo Marco De Santis ist in der traditionsreichen Bäckerei bereits die zweite Generation am Ruder. Das Team aus 20 talentierten Mitarbeitenden produziert hochwertige Brote und Backwaren mit Rohstoffen aus dem Val Müstair. Die Produkte werden schweizweit geschätzt und verkauft.



„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 & Giancarlo Marco De Santis – Geschäftsleitung der Meier-beck AG

2022 erhielt Meier-beck den Bio-Griechun-Publikumspreis und die beliebte Nusstorte wurde als Schweizer Bio-Knospe-Produkt des Jahres 2022 ausgezeichnet. Anerkennungen wie diese unterstreichen die hohe Qualität und Beliebtheit der Produkte. Alles, was mit Bergroggen und Halbweissmehl aus dem Val Müstair produziert wird, trägt zudem das Produktlabel der Biosfera Val Müstair. Das Sortiment umfasst Bio-Slow Food Bergroggenbrot, Chips, Croutons, Paniermehl und Tamburins

– eine herzhafteste Spezialität aus der Backstube. Die Zertifizierung garantiert regelmässig geprüfte Qualität. Insbesondere das Roggenbrot findet eine begeisterte Kundschaft in der ganzen Schweiz und ist auch online erhältlich.



Zertifizierte Produkte

- Slow Food Roggenbrot
- Slow Food Roggen Chips
- Tamburins



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 – etwas vom Besten, was man Gourmets und Fleischliebhabern anbieten kann. Das Fleisch wird im Tal verarbeitet, direkt ab Hof vermarktet und ist somit 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 Konsument:innen 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 es den Lamprechts möglich im Tal zu leben und zu arbeiten sowie eine Lebensgrundlage für ihre Familien und

für künftige Generationen 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 Natura Beef
- Limousin Trockenfleisch



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 Distilleria Beretta edle Produkte – vom süßen Bella Vita bis zum kräftigen Pure High Alpine Whisky. Sämtliche gebrannten Wasser aus Tschierv 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 in der mit Holz befeuerten Kolonnendistillerie verschiedene Liköre und Spirituosen 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 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 Milchkuhe 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 Alpbuttermilch 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 Sauerrahmbutter ist eine Klasse für sich. Die zertifizierten Produkte werden direkt auf der Alp und in den Dorfläden angeboten. Aber aufgepasst: Sie sind jedes Jahr schnell ausverkauft!



Zertifizierte Produkte

- Alpkäse
- Sauerrahmbutter



Am Dorfeingang von Tschiers liegt der Bio-Mutterkuhbetrieb von Jachen Armon Pitsch. Auf seine 23 Mutterkühe und deren Kälber ist der Bauer besonders stolz. Neben dem zertifizierten Frischfleisch wird auf dem Hof auch das erste mit dem Produktelabel des Naturparks versehene Gemüse sowie Honig produziert. Von A bis Z soll alles im Tal gedeihen, produziert und verkauft werden – so die Vision des initiativen Jungunternehmers.

Seine Naturverbundenheit und das Interesse an den Tieren waren ausschlaggebende Gründe, um den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Zu der mehrheitlich aus Anguskühen bestehenden Herde, gesellt sich der reinrassige Stier «Gigolo». Wann immer möglich, zieht Jachen die auf seinem Hof geborenen Kälber als Mutterkühe nach. So ergibt sich zu diesen eine besonders enge Verbindung. Das Tierwohl steht dabei stets an erster Stelle. Auch beim Futter wird deutlich, wie wichtig Jachen das Wohlergehen seiner Kühe ist, denn es wird nur hofeigenes Futter verfüttert. Unterstützung auf dem Bauernhof erhält Jachen von seiner Partnerin Andrea Maria Eggenschwiler. Als gelernte Gärtnerin und Floristin pflegt sie ihren grossen Gemüsegarten mit viel Leidenschaft. Nachhaltigkeit im Gemüsegarten bedeutet für die Fachfrau sorgfältiges, naturgerechtes Anbauen und Produzieren. Die Pauraria Pitsch bürgt persönlich für ihre Produkte und verspricht höchsten Genuss in Bio-Qualität.



„Ziel ist es, unser zertifiziertes Fleisch ohne lange Transportwege in der Region verkaufen zu können. Dank Biosfera-Unterstützung soll keines der Tiere mehr über den Ofenpass befördert werden müssen.“

Jachen Armon Pitsch – Bio-Bauer und Imker



- Zertifizierte Produkte**
- Frischfleisch Natura Beef
 - Gemüse
 - Honig

Graun Val Müstair

Landwirt Johannes Fallet baut auf dem Ackerland des Benediktinerinnenklosters St. Johann in Müstair jeden Frühsommer Bergroggen, Gerste, Weizen und Hafer an. Das daraus gewonnene Bio-Getreidemehl ist mit dem Produktlabel des Naturparks versehen und so gefragt, dass es schon beim Anbau fast komplett ausverkauft 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. Der Bergroggen von Johannes Fallet – jährlich rund 15 Tonnen – ist Ende August reif und wird in der Bäckerei Meierbeck zu feinen Spezialitäten verarbeitet. Gerste und Weizen reifen später, der Hafer meist am Schluss. Das sonnenge-reifte 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

- Roggenmehl
- 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.“

Johannes Fallet – Präsident der Societá Graun Val Müstair

Kloster St. Johann

Das UNESCO Welterbe Kloster St. Johann ist seit Jahrhunderten prägend für das Tal. Im mittelalterlichen Keller reifen Käsespezialitäten, die mit dem Produktlabel des Naturparks ausgezeichnet sind. Zwei spezielle Liköre, deren gesamte Zutaten auf Feldern und in Wäldern des Benediktinerinnenklosters wachsen, sind ebenfalls zertifiziert.

Sorgfalt und Nachhaltigkeit werden im 1200 Jahre alten Kloster St. Johann grossgeschrieben – auch in der dazugehörigen Landwirtschaft. Die Böden, der Wald und die Luft in der einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft des Val Müstair sollen auch für künftige Generationen erhalten bleiben. So lautet das Credo der Klosterverantwortlichen, gestern wie heute. Die Bio-Heumilch der Klosterkühe, welche im Sommer hoch oben auf der Alp Prasüra weiden, wird in Müstair zu schmackhaftem Käse verarbeitet: «La Gromma» (der Rahmkäse), «La Montagna» (der Vollfettkäse) sowie «Mutschli Clostra Son Jon» heissen die drei Delikatessen. Neben leckeren Käsen sind zwei spezielle Liköre Naturpark-zertifiziert. Die Schafgarben für den «Likör von der Iva» wachsen auf den Klosterwiesen und die Zapfen für den «Likör von der Arve» in eigenen Wäldern. Gebrannt werden sie in der Antica Distilleria Beretta in Tscherv und verkauft ausschliesslich im Klosterladen; den Käse gibt's überdies auch im Hotel Chalavaina in Müstair.

„Wir unterstützen die Initiative der Biosfera, Produkte aus dem Tal zu zertifizieren, vollumfänglich. Die strenge Auswahl garantiert den Konsumenten erstklassige Qualität, die Regionalität schenkt Vertrauen.“

Uli Veith – Geschäftsführer
der Stiftung Pro Kloster St. Johann



Zertifizierte Produkte
- Kloster Bergkäse
- Iva Likör



Die Mutterkühe und Kälber von Landwirt Sebastian Althaus und Lebenspartnerin Angela verbringen vier Monate auf den saftigen Weiden der Alp Sadra. Die naturnahe Aufzucht hat grossen Einfluss auf die unverkennbare Qualität des Bio Natura Beef. Und es versteht sich fast von selbst, dass sämtliche Produkte vom Hof Sur Fuldera mit dem Produktlabel 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 «Bacharia» in Müstair vom einheimischen Metzger Lorenz Tschennet geschlachtet werden – ohne den Stress langer Anfahrtswege. Die Zertifizierung des Bio Natura Beef mit dem Produktlabel 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.“

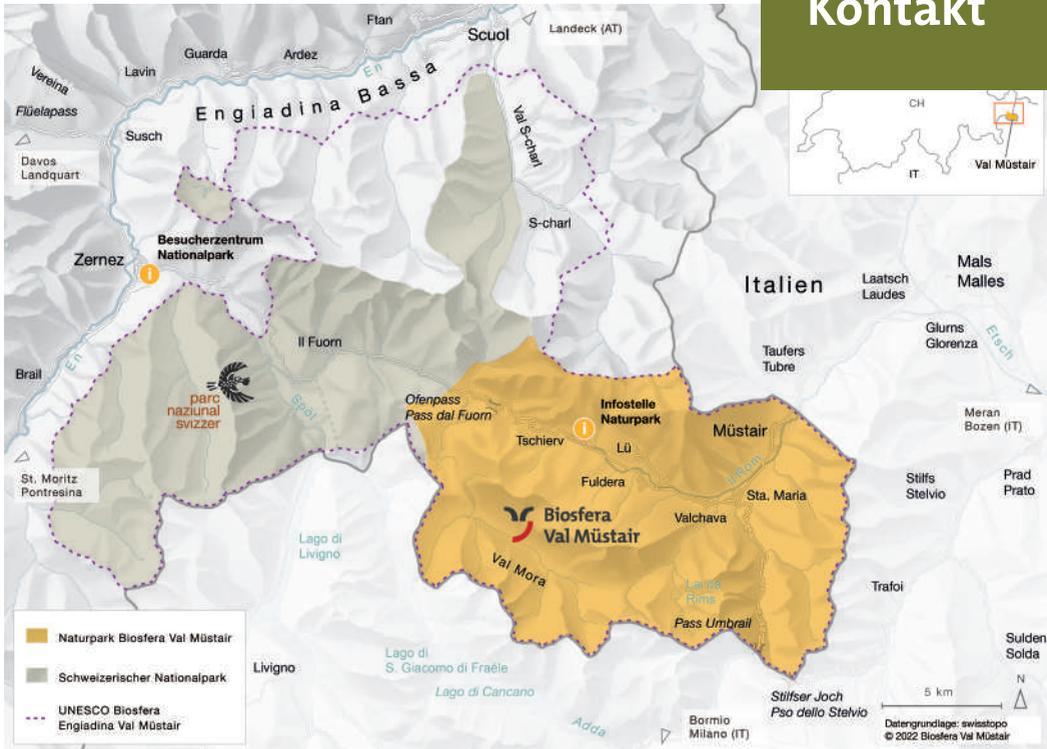
Sebastian Althaus – Bio-Landwirt



Zertifizierte Produkte

- Frischfleisch Natura Beef
- Rahmbratwurst Sadra
- Trockenfleisch / Salsiz

Kontakt



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 Gericht bestellen.



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

Titelbild: aimara AG

Bildnachweise: aimara AG S. 4, 5, 6, 11, 16, 17, 18, 20, 21 / Noëmi Bräm S. 12, 13 / Marco Cadonau S. 7 / Gaudenz Danuser S. 14, 15, 19 / Hof Sur Fuldera S. 22, 23 / Janosch Hugli S. 8, 9 / Christian Meixner S. 10