



KREISLAUF

Altes Prinzip und neue Ideen

Das Prinzip des Wirtschaftens in Kreisläufen ist keine moderne Erfindung, wie es gerade den Anschein macht. Im Gegenteil, es ist etwas, das die Menschheit schon seit immer begleitet.

Texte: Domenica Flütsch

Seit Urzeiten haben Menschen das, was vorhanden war, vollständig und umfassend verwendet. Viel zu kostbar waren die Ressourcen und viel zu aufwändig, sie zu gewinnen, als dass man einfach achtlos Dinge weggeworfen hätte. Das Phänomen unserer Wegwerfgesellschaft ist historisch gesehen also eine Ausnahmeerscheinung. Die Wurzel des Übels liegt darin begründet, dass sich der Wert der Dinge mit der industriellen Revolution und später dem billigen Erdöl desaströs zersetzte. Es entstanden «Wegwerfprodukte». Produkte wurden günstiger, Arbeitskraft hingegen teurer. Plötzlich lohnte es sich nicht mehr, Arbeit in Instandhaltung zu stecken, wenn das Neue günstiger war. So wuchsen Konsum, Ressourcenverbrauch und Abfallberge gleichermassen. Der Swiss Overshoot Day, der Erdüberlastungstag, wurde im 2025 früher als jemals sonst erreicht. Seit dem 5. Mai lebt die Schweiz ressourcenmässig auf Kredit. Lebten alle Menschen so wie wir, es bräuchte

rein rechnerisch 2.87 Erden. Eine Rückbesinnung auf natürliche, sinnvolle Kreise macht also nicht nur aus Respekt vor alten Bräuchen, Traditionen und altem Handwerk Sinn. Die Idee einer Kreislaufwirtschaft entspricht auch dem Zeitgeist, nachhaltiger und verantwortungsvoller zu konsumieren. Nicht mehr Ressourcen zu verbrauchen, als nachwachsen. Das zu nutzen, was da ist. Graubünden ist voller spannender Geschichten, die das mit Engagement, aus Überzeugung und erfolgreich praktizieren.

So wie das Safer Label Tenna Tweed, das mithilfe, die Wolle des heimischen Spiegelschafes in elegante, langlebige Alltagsschönheiten zu verwandeln, mit kurzen Wegen und viel Handarbeit. Oder die innovativen Genusswerker im Fleischzentrum Klosters, die aus den mit Biertreber der Brauerei Monstein gefütterten Schweinen feinste Delikatessen zaubern. Oder die Kühe, die auf den Alpen im Sommer durch die Beweidung verhindern, dass die Flächen verbuschen und aus Alpenkräutern feinsten Alpkäse entstehen lassen. Die klappernde, urige Mühle Scartazzini im Bergell, die aus Gran Alpin Getreide feinstes Mehl für unser Brot macht. Ein runde, interessante Sache, dieses Wirtschaften im Kreis.

← Gran Alpin Getreidefeld.

FLEISCHZENTRUM KLOSTERS DAVOS

Vom Tier von hier

In der Bergregion leistet die Fleischgewinnung einen wichtigen Beitrag in einer langen Wertschöpfungskette. Das Fleischzentrum Klosters Davos bildet ein wichtiges Glied einer nachhaltigen, lokalen und transparenten Kreislaufwirtschaft mit Respekt gegenüber Tieren, Produzenten, Arbeitnehmern und Natur.

Seit Menschen sesshaft wurden, halten sie Nutztiere. Im Gegenzug für Futter, Wärme und Sicherheit liefern diese Milch und Wolle, ihre Gülle nährt den Boden und mit dem Schlachten schenken sie dem Menschen Fleisch, Leder und Knochen. Der moderne Fleischproduktionsbetrieb in Klosters pflegt diese Wechselwirkung mit Überzeugung. Vom Schlachten im eigenen Schlachthaus über das Zerlegen und

Wursten bis zur Veredlung zu einer Vielzahl von Trockenfleischspezialitäten decken die Klosterser Genusswerker die gesamte Herstellungskette in der Fleischverarbeitung ab. Die eigene «Metzg Davos» mit Bistro begeistert mit dem breitesten Angebot an lokalem Frischfleisch im Ort. Hier kommt Fleisch aus der Region Prättigau/Davos in die Fleischtheke oder auf den Teller. Klosterser Angusbeef, Davoser Hochlandrind,



heimisches Schweine- und Schafffleisch, Kaninchen oder Truthahn, das Sortiment lässt kaum Wünsche offen. Jedes Stück ist perfekt gereift und bietet höchste Qualität. Hier weiss der Kunde, von welchem Hof und welchem Tier das Fleisch stammt.

VON BRAUGERSTE UND SPECK

Wo gehobelt wird, da fallen Späne. Und wo gebraut wird, gibt es Treber. So auch in der Davoser Brauerei Monstein. Sie wird sozusagen zu einem Zwischenstopp auf dem Weg vom Feld auf den Teller. Denn wenn die Braugerste ihren Dienst getan hat und der daraus gewonnene Sud langsam zum Bier gärt, dann wird der Treber – das ausgekochte Malz – nicht entsorgt, sondern zurück nach Davos geführt. Für die Schweine von Bauer Toni Hoffmann wird der Ausschuss zum nährstoffreichen Futter. Und aus nährstoffreichem Futter gibt es stattliche Schweine, die wiederum hochwertiges Schweinefleisch liefern, das sich durch die sorgfältige Verarbeitung und Veredelung der Genusswerker im Fleischzentrum zu feinstem Brauerschinken oder Brauersalsiz wandelt. Ein eindrückliches Beispiel, wie Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen. Ein Produktionsweg vom Gerstenfeld zum Bier, vom Schweinefutter zur handgefertigten Spezialität.

TIERWOHL

Es ist eine Respekterweisung gegenüber den Tieren, dass das Tierwohl an erster Stelle steht. Die grosse Erfahrung der Mitarbeitenden und kurze Anfahrts- und Wartezeiten helfen, dass die Tiere ruhig und ohne Stress bleiben. Es ist auch eine Frage des Respektes, dass die Tiere so hochwertig und so umfassend wie möglich verarbeitet werden. Die Schlachtabfälle werden auf ein Minimum reduziert, entsorgt wird ausschliesslich das, was gesetzlich vorgeschrieben ist, der Rest wird einer weiteren Verwendung zugeführt. Was für den menschlichen Verzehr geeignet ist, wird als bereicherndes Angebot in der «Metzg Davos» verkauft, frisch oder zu feinen Leckereien verarbeitet. Der Betrieb setzt sich selbst strenge Richtlinien für einen nachhaltigen und respektvollen Umgang mit allen Ressourcen und allen Beteiligten. Im Umgang mit dem Tier, dem das Leben genommen wird, um daraus Fleisch zu gewinnen. Als regionaler Betrieb, der mit Landwirten und Jägern partnerschaftlich Hand in Hand arbeitet. Als Produzent von hochwertigen Produkten, die regional, nachhaltig und umsichtig hergestellt werden. Als Unternehmen, das sich einsetzt für Umweltschutz und gegen jede Form von Ressourcenverschwendung. Und als Arbeitgeber, der Arbeitsplätze schafft für motivierte, zufriedene und innovative Berufsleute.



2



3



4

- 1 Metzger Davos an der Promenade 101.
- 2 Brauerspezialitäten Treberfleisch.
- 3 Geschäftsführer Samuel Helbling in der Produktion.
- 4 Genusshandwerk für höchste Qualität.

➔ www.fleischzentrum.ch

TENNA TWEED

Von der Schafwolle zum Lieblingsstück

Edle und zeitlose Unikate aus dem Safiental erzählen
eine Geschichte von Wertschätzung und Wertschöpfung,
von lokalen Ressourcen und altem Handwerk.

Tweed, das ist Inbegriff für zeitlose, langlebige Stücke, Jackets oder Mützen mit britischem Understatement und viel Ausstrahlung. Das Safier Label Tenna Tweed beweist mit seinen lokal gefertigten Unikaten, dass das ebenso im Bündnerland machbar ist. Ohne britischen Landadel aber mit viel Sinn für Wertschätzung. Buchstäblich die Fäden in der Hand bei Tenna Tweed hat Silvie Schaufelberger, auf ihrem Webstuhl verwebt sie die Wollfäden zum edlen Stoff. Die Faszination für Wolle als Naturprodukt begleitet die studierte Umweltingenieurin schon lange, ebenso lange beendete sie die Tatsache, dass diese wertvolle Ressource in der Landwirtschaft ungenutzt entsorgt wird. Also machte sie sich daran, diesem wärmereregulierenden, feuchtigkeitsabsorbierenden Naturstoff wieder seinen gebührenden Platz zu verschaffen. Als sie bei den Safier Landfrauen das Weben entdeckte, war sie nicht nur begeistert von diesem alten Handwerk, sondern auch von den Möglichkeiten, die es bot, die regionale Schafwolle zu schönsten Unikaten zu verweben. So fügte sich alles wie von Zauberhand und die Idee Tenna Tweed nahm im wahrsten Sinne des Wortes Gestalt an. Mit Simon Buchli gewann sie einen zweieinigen und rund 100 vierbeinige Mitstreiter, der Agronom wurde mit seiner Herde Spiegelschafe wichtiger Wegpartner und Wolllieferant von Tenna Tweed. Der gesamte Verarbeitungsprozess geschieht in Graubünden, darauf ist Tenna Tweed stolz. Geschoren wird auf Buchli's Hof Zalön im Safiental, die Wollspinnerei Vetsch in Jenaz wäscht, kardet, spinnt und zwirnt das Garn. Zurück in Tenna färbt es Silvie Schaufelberger mit natürlichen Pflanzen, wie Lärchennadeln, Besenheide, Baumnussschalen oder Salbei aus dem Garten und dann geht es ans Weben. Die rohweissen Fäden werden gebäumt und als Zettel auf



Eleganter Shopper aus Safier Wollstoff und Bündner Ziegenleder.

den Webstuhl gebracht, wo sie Schuss um Schuss zum Stoff verwoben werden. Nun ist der Tweedstoff bereit für seine weitere Bestimmung und reist, je nach Idee, nach Furna zur Näherin, nach Chur zur Hutmacherin oder in die Polsterei im Safiental. Alle pflegen sie als regionale Kleinbetriebe mit Leidenschaft ihr Handwerk und schaffen so exklusive Einzelstücke mit Bodenhaftung. Tenna Tweed ist schönstes Gewebe aus Natur und Kultur, Vergangenheit und Zukunft.

➔ www.tennatweed.ch

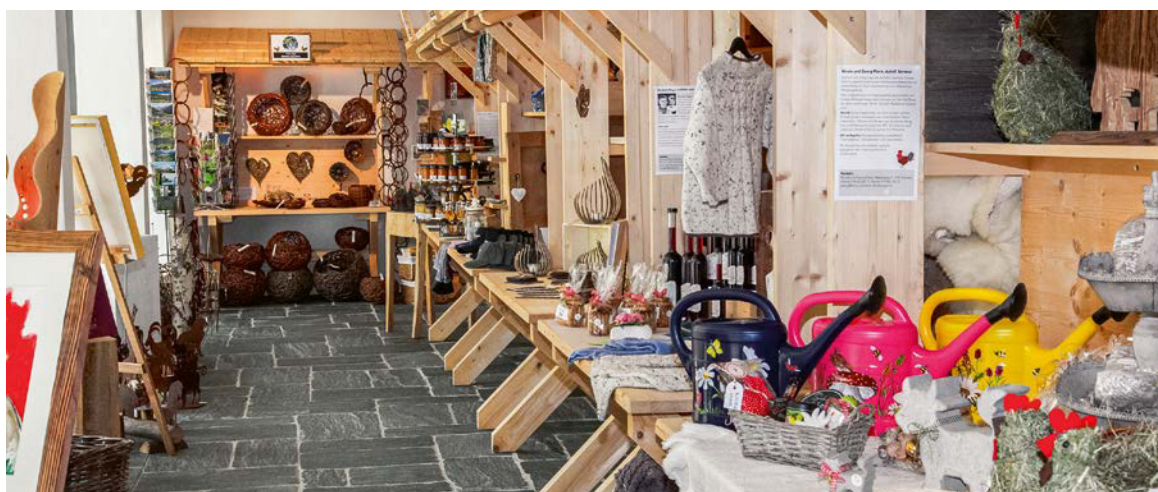
MARCHTCHÄLLER

Aus dem Dorf ins Marktlädeli

Kurze Wege vom Produzenten zum Konsumenten:

Das hübsche Marktlokal mitten in Klosters

bietet ein Einkaufserlebnis mit besonderem Flair.



Kreislaut

Der Marchthaller Klosters ist schon lange kein Geheimtipp mehr. Der Indoor-Markt begeistert Einheimische und Gäste mit Produkten, die im Dorf hergestellt, gesammelt, gekocht und gezaubert wurden. Das Sortiment bietet einen reizvollen Mix aus Spezialitäten, Handwerk und Handarbeiten auf dicht an dicht gestellten Marktständen, die zum Stöbern und Einkaufen einladen. Über 40 lokale Verkäufer beleben das wettersichere Markterlebnis, der grösste Teil der 16 Stände sind fest in Klosterser Hand, jeweils 2 Marktstände beherbergen Produzenten aus dem Tal und 2 sind für Gäste reserviert und wechseln monatsweise. Das Angebot im Marchthaller bietet für jeden etwas: Ob Trockenfleisch von einheimischen Höfen oder Alpenrosenhonig, Genähtes oder Wildwüchsiges, Totenbeinli oder kleine Kunstwerke: Wer anfängt zu Stöbern kommt aus dem Staunen und Habenwollen nicht mehr hinaus. Rund die Hälfte des Angebots bilden Lebensmittel und Spezereien, im Sommer ergänzt mit Alpbutter, Käse und Ziger von den Klosterser Alpen.

Dabei liegt der Zauber des Geschäfts auch in der Idee: Der Marchthaller soll für alle Beteiligten einen Mehrwert bieten. Für lokale Produzenten ist er ein Absatzkanal und generiert ein zusätzliches Einkommen, Einheimische und Gäste nutzen das vielfältige, interessante Verkaufsangebot. Die beiden Eigentümerinnen möchten mit dem Marchthaller dem Dorf etwas zurückgeben und tun das auch ganz praktisch und übernehmen Miete, Strom, Heizung und Reinigung. Die Aussteller zahlen lediglich anteilmässig an Verpackungsmaterial und Gebühren für Twint und Karten, die Umsätze erhalten sie vollumfänglich.

Mit im Lokal findet sich auch ein kleines, feines Café, wo an Bistrotischen unter den Arkaden oder am gemütlichen Holztisch drinnen Kaffee, Tee oder ein Apéro serviert werden, gerne begleitet von den Spezialitäten aus dem Laden. Der Marchthaller ist so auch ein heimeliger Begegnungsort.

➔ www.marchthaller.ch

HOTEL BAER & POST

Vom Hotel in den Stall und zurück

Das gepflegte Drei-Sterne-Superior-Haus mit neuem Natur Spa ist ein kleines, facettenreiches Juwel: nahbar und weltoffen, mit Bodenhaftung und hohen Ansprüchen, fest verwurzelt im Engadin.

Bilder Hotel Baer & Post

Am westlichen Dorfrand von Zernez steht seit 1905 das Hotel Baer & Post, gegründet von Hotelpionier Christian Monsch. Heute führen Andrea und Christian Patscheider Emmenegger seit 21 Jahren und in vierter Generation das traditionsreiche Haus. Das gepflegte Drei-Sterne-Superior-Haus erzählt eine Geschichte der Wandlung und des Gehens mit der Zeit, stimmig und stilvoll wurden die Gegebenheiten von früher den Bedürfnissen von heute angepasst. Wer möchte, kommt hier dem Engadin und seinen Bewohnern ganz nah, wer seinen Abstand sucht, wird dezent umsorgt. «Wir leben mit dem Gast und der Gast mit uns», bringt es die herzliche Gastgeberin Andrea Emmenegger mit einnehmendem Lachen auf den Punkt.

«PAURARIA CHASOUT»

Seit jeher gehört zum Hotel Baer & Post eine eigene Landwirtschaft. Christians Vater Fritz baute 1984 die «Pauraria Chasuot» und schuf die Grundlage für den Bio-Bauernhof. Die Pflege der Angus Herde mit 24 Mutterkühen und ebenso vielen Kälbern ist Chefsache. Hotelier und Landwirt Christian Patscheider lebt wie seine Vorfahren beide Berufe mit Herz und Seele. Das anspruchsvolle Pendeln zwischen Gästen und Kühen hat er wohl in die Wiege gelegt bekommen. «Schon mein Grossvater und mein Vater waren Bauern und Hoteliers, mit grossem Respekt vor der Einmaligkeit

des Ortes und einem Leben nah an der Natur. Entlang dieses Lebensraumes gestalten wir unser Haus, authentisch, bodenständig und naturverbunden. So ist unser Leben und das soll auch für unsere Gäste erlebbar sein», erzählt Christian Patscheider. Wenn sich Gäste interessieren, nimmt er sie immer gerne spontan mit in den Stall oder im Sommer auf die Alp.

FLEISCH UND GLETSCHERWASSER

Im Winter verbringen die Tiere ihre Zeit im Stall mit Auslaufgehege, im Sommer weiden sie auf der Alp Sarsura (2021 m ü. M.). Die eigene Landwirtschaft liefert das hochwertige Rindfleisch in die Restaurantküche, wo es als feine Alpengerichte auf den Teller landet. Die Metzgerei Hatecke aus der Nachbarschaft produziert die hauseigenen Engadiner Würste und die typischen Salsize. Da die Fleischmengen aus der eigenen Produktion nicht ausreichen für die zahlreichen Gäste, kauft Christian Patscheider zusätzlich biozertifiziertes Natura Beef. Das hofeigene Fleisch wird begleitet vom eigenen mineralreichen Quellwasser, gespiessen vom Gletscher der Alp Sarsura. So geniesst der Gast von der Weide auf den Teller und vom Gletscher ins Glas. Eine runde, feine Sache.

➔ baer-post.ch



Gepflegtes Hotelensemble.



Hotelier Christian Patscheider mit seiner Herde.

GRAN ALPIN

Vom Feld in die Mühlen und Back- und «Bierstuben»

Das Getreide Gran Alpin wird in biologisch bewirtschafteten Betrieben von Bündner Bergbauern angepflanzt. Es ist speziell für das Berggebiet entwickelt worden. Zwei Bündner Mühlen verarbeiten das Korn zu Mehl, aus dem dann Brot und Pasta produziert werden.

Text und Bilder: Karin Huber



Wildheuer-Sauerteigbrot aus Dinkel der Bäckerei Weber Davos.

(Bild: Bäckerei Weber)



Die Genossenschaft Gran Alpin ist bereits 1987 in Tiefencastel gegründet worden mit dem Ziel, den ökologischen Bergackerbau in den Bergtälern von Graubünden zu fördern. Ab 2000 haben die Produkte der Gran Alpin ihren Siegeszug in der ganzen Schweiz und sogar im Ausland angetreten. Heute produzieren in Graubünden rund 120 Bio-Betriebe zwischen 600 und 700 Tonnen Weizen, Roggen, Speisegerste, Braugerste, Ur-Dinkel, Hafer, Emmer und Buchweizen. Gleich nach der Ernte kommt ein Teil der Getreidesorten einerseits in Bierbrauereien, andererseits über Sammelstellen zu den beiden Bündner Mühlen. Von dort aus findet dann das Mehl seinen Weg in viele Bündner Backstuben, Läden und Haushalte.

DER ANFANG: FELDVERSUCHE – ZUCHTPROGRAMME

Peer Schilperoord (von 1989–2000 Geschäftsführer von Gran Alpin und Experte für Berggetreide) hat Ende der 1980er Jahre im Albulatal das eigentliche Prüfungsprogramm für Gran Alpin angestossen. Zuvor noch hat er einen Getreideversuchsgarten in Signina bei Riein übernommen und dort zwischen 1982 und 1989 Versuche durchgeführt. Zwischen 2000 und 2018 gab es in diversen Bündner Regionen Sortenversuche. «Die Getreidezüchter Philipp Streckeisen und Padruot Fried haben zwischen 2012 und 2024 ein Zuchtprogramm durchgeführt um eine Sommergerste zu bekommen, die sich besser eignet für den biologischen Anbau im Berggebiet als die vorhandenen Sorten», sagt Schilperoord. «Daraus ist die Sorte Alpetta hervorgegangen.

- 1 Mehlabfüllung in der Mühle Scartazzini.
- 2 Gian-Andrea Scatazzini mit verschiedenen Mehlen.

Von ihr wird aktuell Saatgut produziert.» Für Schilperoord ist diese neue Sorte eine interessante Alternative, die sich jedoch erst noch bewähren muss. Weil es nun seit Jahren auch aus organisatorischen Gründen keine gründlichen Prüfungen von Sommergerstensorten mehr gibt, ist nicht klar, welche Sorte die Nachfolge für die bis anhin angebaute Braugersort Quench antreten soll. Diese Sorte wird bald nicht mehr erhältlich sein. Weizen, Dinkel, Buchweizen, Roggen, Hafer und Emmer zählen indes weiterhin zu den traditionellen hochwertigen Getreidesorten in Graubünden. Das biologische Berggetreide Gran Alpin wird anders als im Flachland später ertüpfelt. Dafür erhält das Getreide im Berggebiet viel mehr Sonnenlicht, was das Korn viel gehaltvoller macht. Die Genossenschaft Gran Alpin leistet mit der Förderung des biologischen Bergackerbaus wertvolle Beiträge, um den alpinen Lebensraum zu erhalten.

DIE MOLINO SCARTAZZINI MAHLT DAS KORN

In der antik wirkenden aber technisch aufgerüsteten Bergeller Mühle «Molino Scartazzini» rattern die Maschinen, der Boden vibriert. Wer die Mühle besucht (möglich nach Voranmeldung), wähnt sich fast wie in

einem Museum: Viel altes Holz, moderne aber doch fast wie in alten Zeiten aussehende Maschinen und Anlagen, Getreidemühlen und ein praktischer Lift, gebaut aus einem Holzquadrat mit Seilzug. Das Ambiente erinnert irgendwie auch an Tinguelys Künstler-Atelier mit seinen wundersamen Maschinen. Denn auch in diesem fünfstöckigen Bergeller Entdeckerparadies greifen alle Rädchen perfekt ineinander. Hier wird nebst anderem auch das angelieferte Gran Alpin Getreide zu Mehl gemahlen. Die Mühle wurde vor langer Zeit am Ufer des Baches Maira in Promontogno, nahe Bondo und Soglio und somit unweit der italienischen Grenze gebaut. Wie einst sorgt heute noch die ganze Familie für die Verarbeitung des Korns und die Herstellung von Pasta und Brot. Mit ihrem Vater Gian Andrea Scartazzini arbeiten die zwei Söhne Vittorio (ausgebildeter Müller) und Giulio (Bäcker Konditor) und dessen Partner Fabio Hand in Hand. In ganz Graubünden gibt es ausser der Mühle in Promontogno bedauerlicherweise nur noch eine Handelmühle im Puschlav.

GRAN ALPIN IST DER BIO-STAR

Verarbeitet werden in der Bergeller Mühle jährlich rund 270 Tonnen Getreide sowohl in Bio- als auch in konventioneller Qualität. Zu Mehl gemahlen werden Weizen, Roggen, Gerste, Buchweizen und anderes wie etwa Kastanien. Dinkel und Emmer gehen in die Maismühle nach Näfels, Hafer zum Entspelzen nach Lamperswil.

Das Getreide wächst im Bergell, im Churer Rheintal und in vielen weiteren Bündner Regionen. Das Gran Alpin Getreide, das im Albulatal seinen Ursprung hat, nimmt jedoch einen besonderen Platz ein. Angeliefert wird das Getreide in so genannten «Big Bags» vorwiegend bei der Getreidesammelstelle in Landquart, aber auch im Münstertal.

BACKWAREN UND PASTA-PRODUKTION

Das in der Mühle zu Mehl gemahlene Korn geht dann an die hauseigene Bäckerei Scartazzini sowie an verschiedene Bäckereien im Tal, im Engadin, nach Davos und anderswo, auch an Ladengeschäfte, Hotels und ebenso an viele Private. Der hauseigenen Bäckerei mit Pasta-Produktion ist zudem ein kleiner Dorfaden angegliedert. Sohn Giulio, der die Bäckerei mit dem Pastificio betreibt, produziert u.a. aus dem Mehl von der Mühle jährlich rund 15 Tonnen Pasta – darunter Spaghetti, Penne, Fusilli, Pizzoccheri und auch feinste Kastanientagliatelle.

Die Bäckerei Weber in Davos ist eine jener speziell nachhaltigen und innovativen Graubünden Viva Re-

Der Bergackerbau trägt nicht nur viel zur Biodiversität des Berggebiets bei, indem er eine einseitige Ausrichtung auf die Grünlandwirtschaft im Berggebiet verhindert, sondern er prägt auch die Kulturlandschaft. Er ist ein Aushängeschild für einen umweltfreundlichen Kanton, und dient Natur und Markt gleichzeitig. Allerdings ist der Bergackerbau zwischen 1999 und 2006 in den Zonen 2 bis 4 um 69% zurück gegangen, da er aufwändig ist. Die Erträge sind zwar qualitativ hervorragend, vom Ertrag her aber bescheiden. Viele Getreidesorten wurden im Laufe der Zeit nicht mehr verwendet und nicht mehr weitergezüchtet. Daher müssen neue Sortenversuche stattfinden. In Graubünden setzt sich der Kanton zusammen mit dem Plantahof, Bio Grischun und Gran Alpin dafür ein, dass in Zukunft wieder vermehrt Getreide in den Berglagen angebaut werden kann.

Infos: Genossenschaft Gran Alpin, 7472 Surava

➔ www.granalpin.ch

GZPK Getreidezüchtung: In der Schweiz ist auch der Verein GZPK Getreidezüchtung Peter Kunz in Feldbach/ZH ein wichtiger Partner für biodynamische Pflanzenzüchtung. In einem internationalen Team werden Kulturpflanzen für die agrarökologische Landwirtschaft entwickelt und in diversen Projekten aktuelle Forschungsfragen bearbeitet.

gio zertifizierten Bäckereien, die u.a. mit Mehl von Bündner Bergackergetreide Brote, darunter etwa das berühmte Wildheuer-Sauerteigbrot aus Dinkel (Ursin heisst der Sauerteig), produziert. Dort wird auch Wert darauf gelegt, dass die Rohstoffe regional bezogen und verarbeitet werden können. Die Teige in dieser Bäckerei ruhen mindestens acht, teilweise sogar bis zu 48 Stunden.

BIER AUS BIO BERGGETREIDE

Gran Alpin unterstützt ebenfalls Projekte, welche verschiedene Getreidesorten auf ihre Eignung für das Berggebiet untersucht. Seit 2003 wird Bio Braugerste angebaut für das spezielle Gran Alpin Bier. Heute werden rund 100 Tonnen Braugerste von Gran Alpin Produzenten geerntet. Hauptabnehmerin von Braugerste ist die Brauer Locher, welche auch die Eigenmarke für Gran Alpin braut. Auch die Bieraria Tschlin oder Bier-Vision in Monstein brauen ihr Bier aus Bündner Bio Berggetreide.