

alpen
weit
blick
2025



Innovations- und Kompetenzzentrum Alp- und Berglandwirtschaft & Alpine FoodLab

Informations- und Mitwirkungsveranstaltung
26. April 2022, Plantahof

Programm und Ablauf

9.30	Begrüssung	Daniel Buschauer Amtsleiter ALG Kanton Graubünden
		Peter Kuchler Direktor Plantahof
9.45	Innovations- und Kompetenzzentrum Alp- und Berglandwirtschaft und Alpine FoodLab	Rebecca Göpfert Leiterin Forschungsgruppe Tourismus und Nachhaltige Entwicklung in Wergenstein, ZHAW
	Diskussionsrunde mit Bergbauern	Alex Messmer Präsident Verein TennaPlus und Bergbauer Simon Buchli Agronom und Bergbauer Thomas Buchli Präsident Verein Naturpark Beverin und Bergbauer
10.55	Pause	
11.20	Einblick ins Lebensmittel-innovationszentrum Tirol	Matthias Pöschl Geschäftsführer Agrarmarketing Tirol GmbH
12.00	Mittagessen am Plantahof	
13.15	Workshops in Gruppen	
14.30	Pause	
14.45	Zusammenfassung der Ergebnisse aus den Workshops	
	Schlussdiskussion und Ausblick	
15.30	Ende der Veranstaltung	

Download Präsentationen:
www.zhaw.ch/alpenweitblick

Ziele vom heutigen Anlass

- Informationen zur Idee Innovations- und Kompetenzzentrum Alp- und Berglandwirtschaft und Alpine FoodLab
- Rückmeldungen und Inputs
- gemeinsame Weiterentwicklung
- Austausch und Netzwerkbildung
Berglandwirtschaft und Nachhaltige Lebensmittelproduktion



Hintergrund und Entstehung

AlpenWeitBlick – getragen durch den Verein Tenna Plus

Alp- und Bergland- wirtschaft

Innovations- und
Kompetenzzentrum:
Forschung und
Entwicklung von der
Produktion bis zum
Konsum

Bildung: Kurse,
Tagungen und
Seminare im Netz-
werk Berglandwirt-
schaft

Alpine Food- Lab für Esskultur

Experimentier- und
Erlebnisraum für
die alpine Esskultur

Produktinnovati-
onen in der Alp- und
Berglandwirtschaft

Verarbeitungs-
einrichtung für
Lebensmittelprodu-
zenten

Kunst, Kultur und Forschung

Institute for Land and
Environmental Art
(ILEA):

Kunst- und For-
schungszentrum,
Residency, künstleri-
scher und transdiszi-
plinärer Umgang mit
Lokalkultur

Alps Art Academy:
internationale Som-
merschule, Tagungen

Art Safiental: Ausstel-
lung, Events

Berghotel Alpenblick

Einfache Zimmer
mit hohem Quali-
tätsstandard

Badelauben mit
Panoramablick

Dreh- und Angel-
punkt für Begegn-
ungen, Erholung,
Seminare und
Weiterbildung aber
auch für Architek-
turliebhaber, Köche
und Kulturinteres-
sierte

Regionale Trägerschaft – Verein TennaPlus

Der Verein TennaPlus setzt sich für eine lebendige Region sowie ein dynamisches Bergdorf Tenna ein und fördert einen interkantonalen Austausch.

Kreative, innovative Köpfe aus Stadt und Land: Landwirte, Künstlerinnen, Köche, Verarbeiterinnen, Forscherinnen, Lehrende, Lernende, Querdenker, Vernetzerinnen

**Innovative
Berglandwirtschaft**

**Nachhaltiger
Tourismus**

**Inspirierende
Kultur**

Einbettung ins Projekt regionaler Entwicklung (PRE) Safiental

Vorabklärung PRE Mitte 2020 abgeschlossen

Diversifizierung, Ausbau von Wertschöpfungsketten und Kooperationen in der Landwirtschaft

Start Grundlagenetappe PRE März 2021

mit 19 Teilprojekten

- Fischzucht
- Bergkartofflen
- TennaTweed
- Agrarenergie
- Agrotourismusprojekte
- **AlpenWeitBlick Tenna:
Innovations- und Kompetenzzentrum Alp- und Berglandwirtschaft und Alpine FoodLab**
- und weitere Teilprojekte

Voraussichtliches Ende der Grundlagenetappe Anfang 2023

Bisherige Entwicklung

Innovations- und Kompetenzzentrum Alp- und Berglandwirtschaft und Alpine FoodLab

2021

Gründung Arbeitsgruppe IKZABL

Recherchen und Erarbeitung Vision und Mission

Präzisierung der Idee

Ende 2021

Vorstellung der Idee und Austausch bei Bauernverbänden (Region + Kanton)

Anfang 2022

Vorstellung der Idee und Austausch mit verschiedenen Organisationen, Unternehmen, Forschungs- und Bildungsinstitutionen

März 2022

Informations- und Mitwirkungsanlass für Bergbauern aus dem Naturpark Beverin

Wer steht dahinter

Initianten

Verein Tenna Plus

Arbeitsgruppe

Alex Messmer

Präsident Verein Tenna Plus/Bergbauer

Katja Jacot

Agroscope

Peter KÜchler

Plantahof

Martin Renner

Bündner Bauernverband

Sebastian Nagelmüller

Naturpark Beverin

Gian Andrea Pola

ALG Kanton Graubünden

Simon Buchli

Agronom/Bergbauer

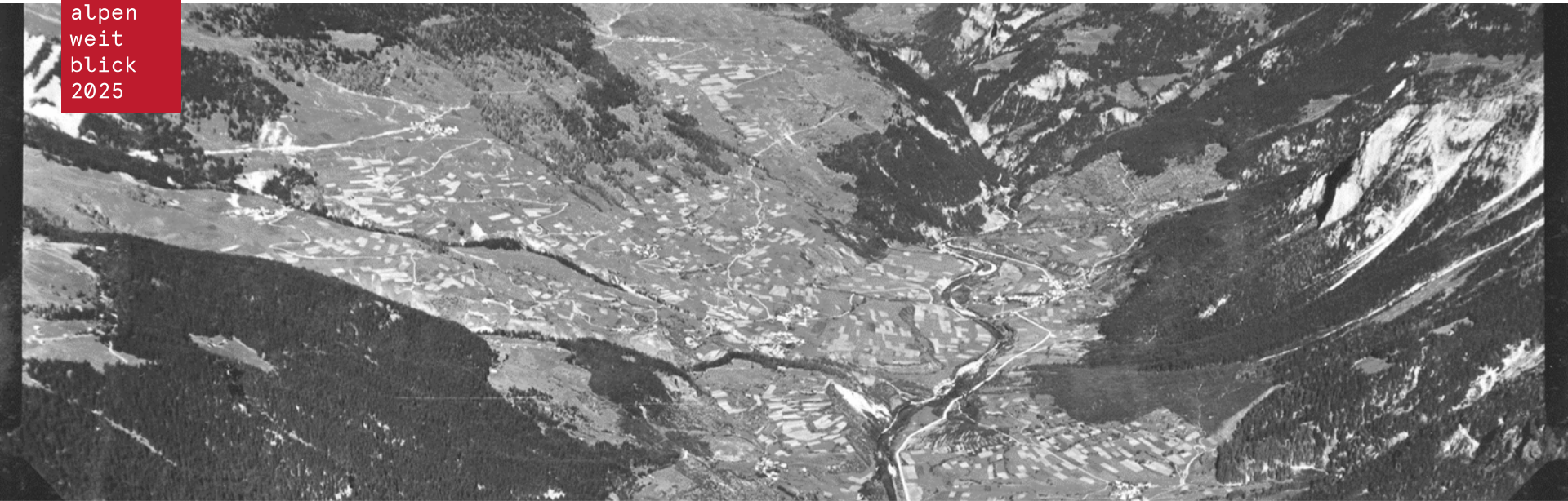
Mareike Jäger, Roman Grüter

ZHAW

Projektcoaching

Nathalia Trüb, Solvejg Jehle, Stefan Forster und Rebecca Göpfert
Forschungsgruppe Tourismus und Nachhaltige Entwicklung, ZHAW

alpen
weit
blick
2025



Idee und Inhalte

An aerial black and white photograph of a mountain valley in Schams, Switzerland. The landscape is characterized by a dense patchwork of agricultural fields, likely used for alpine agriculture. A prominent, winding river or stream flows through the center of the valley. The surrounding mountains are steep and rugged, with some areas showing signs of forestation and others appearing more barren or rocky. The overall scene depicts a typical alpine agricultural landscape from the early 20th century.

Ackerlandschaft im Schams (GR)
erste Hälfte 20. Jh.



**Schams heute:
die Äcker sind praktisch verschwunden**

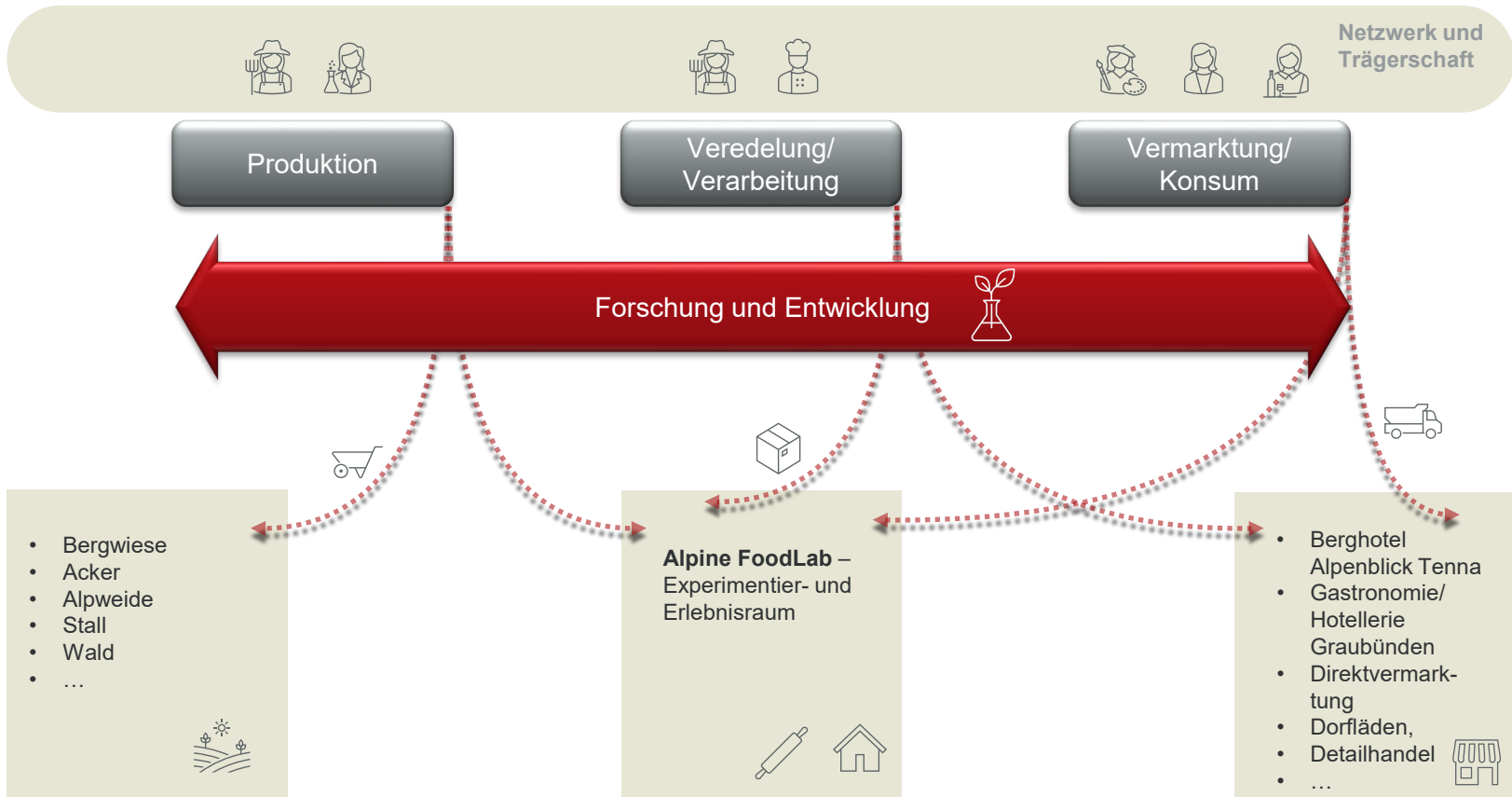
Wozu braucht es ein Innovations- und Kompetenzzentrum Alp- und Berglandwirtschaft und Alpine FoodLab?

- **Innovation macht die Berglandwirtschaft** diverserer, resilienter und unabhängiger
- **Impulsgeber für lebenswerte und lebendige Bergtäler**
Unternehmertum wird gefördert und Arbeitsplätze erhalten und neue geschaffen
- **Selbstbewusster Beitrag/Antwort aus dem Berggebiet zu Herausforderung des globalen Ernährungssystems** (wachsenden Weltbevölkerung, Klimawandel, etc.)

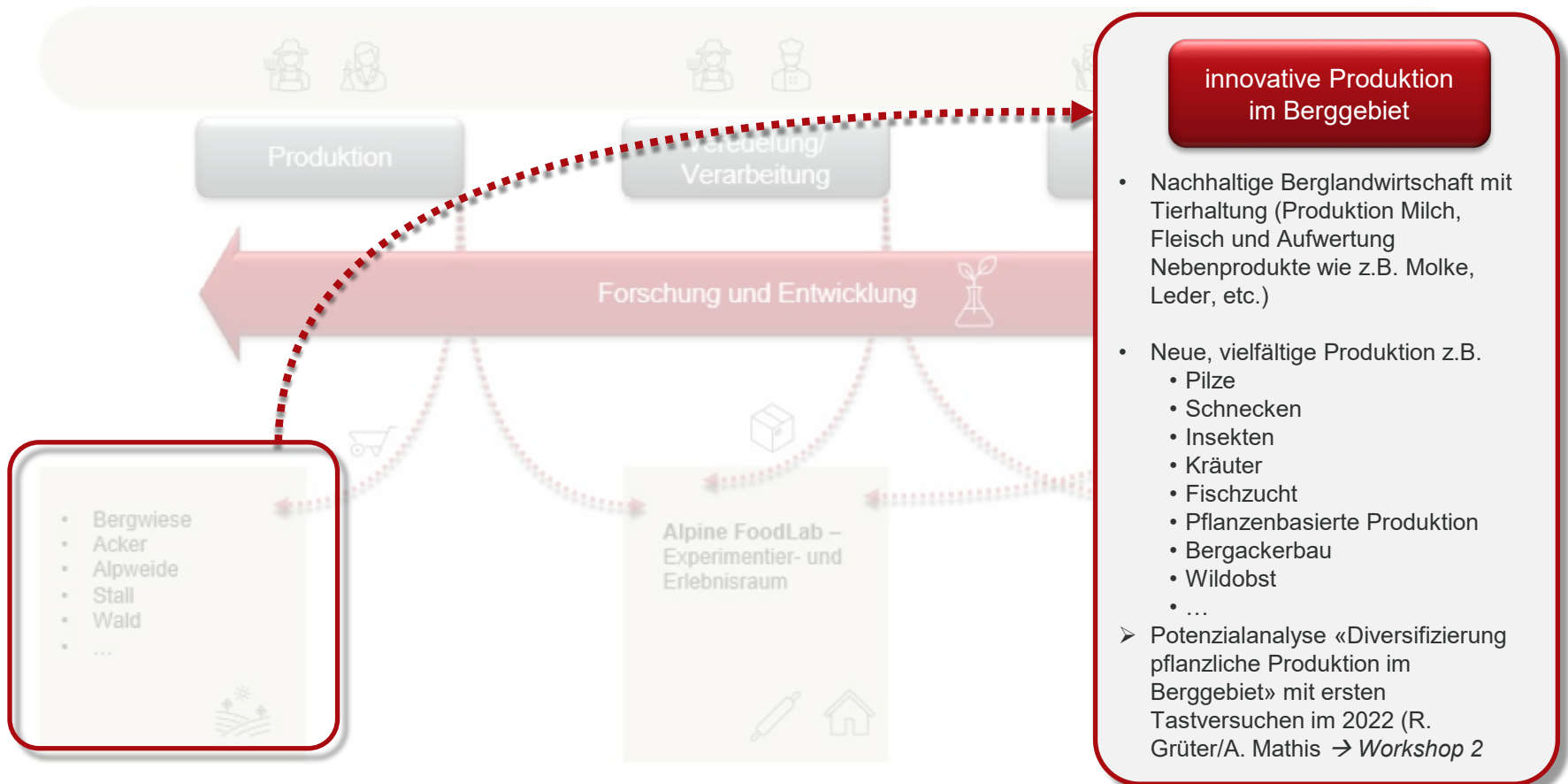
Wie können wir das erreichen? Was braucht es?

- **Branchenübergreifende Zusammenarbeit entlang der ganzen Wertschöpfungskette**
Produktion – Veredelung/Verarbeitung – Vermarktung/Verkauf
- **Praxisbasierte Forschung und Entwicklung** zu
...innovativer, nachhaltiger Lebensmittelproduktion und
...Lebensmittelverarbeitung aus dem Berggebiet
...Produkteverkostungen/-testungen, Sensorik, Qualität, Verpackung, etc.
- **Netzwerk und gemeinsame Wissensplattform**
Erfahrungen austauschen, von und miteinander lernen, inter- und transdisziplinär,
Attraktivitätssteigerung der Berglandwirtschaft

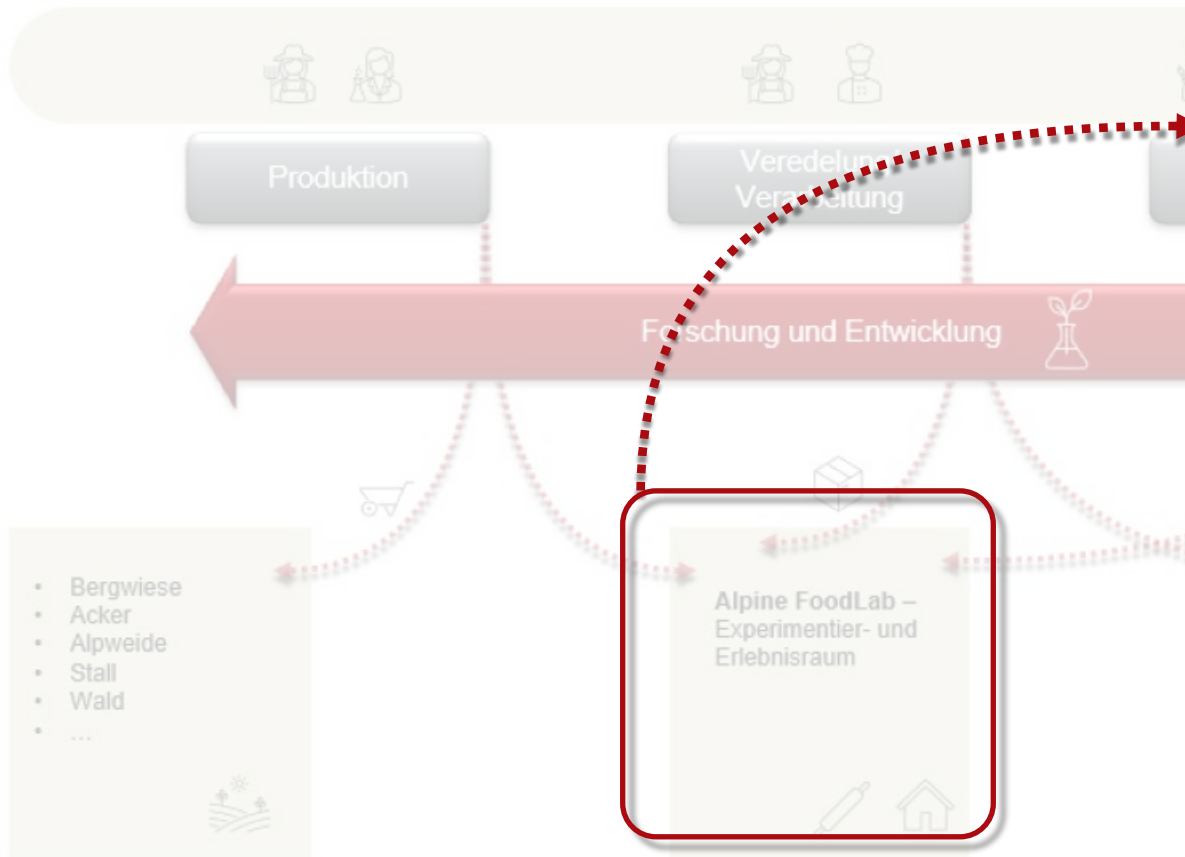
Denk- und Machlabor entlang der Wertschöpfungskette



Denk- und Machlabor entlang der Wertschöpfungskette



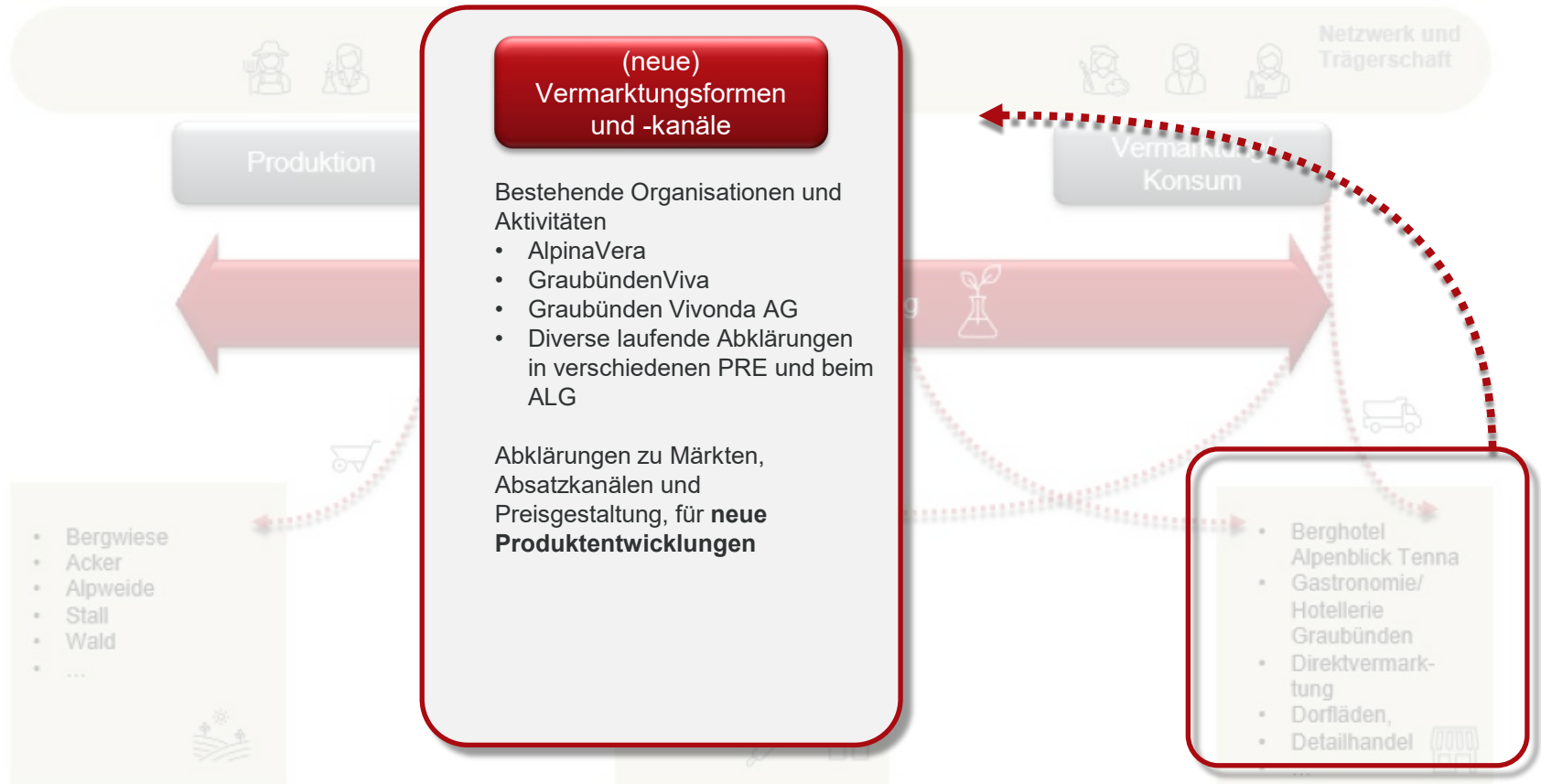
Denk- und Machlabor entlang der Wertschöpfungskette



Alpine FoodLab Experimentier- und Erlebnisraum

- **Produktentwicklungen** - vom Rohstoff zum verkaufsreifen Produkt
 - mit Lebensmittelwissenschaftlern, Foodliebhabern, Köchen
Verarbeitungsformen/ Haltbarmachung: Fermentation, Trocknung, etc.
 - Lebensmittelsicherheit und –qualität, Lebensmittelrecht
 - Nachhaltige Verpackung
 - Markt/Preis
 - ...
- **Sensibilisierung und Bildung** für Gastronomie zur Verwendung von Bergprodukten
- **Event- und Kursküche**
- **Verarbeitungsraum** für Bauern aus der Region

Denk- und Machlabor entlang der Wertschöpfungskette



Handlungsfelder

Praxisbasierte Forschung und Entwicklung (F&E)

- zu innovativen Produktionszweigen, Verarbeitungsmethoden und Produktentwicklungen mit Rohstoffen aus der Berglandwirtschaft

Kooperation mit verschiedenen Forschungspartnern



z.B. FIBL, Agroscope Versuchsstation Alp- und Berglandwirtschaft, HAFL, ZHAW und weitere

Netzwerk

- Dreh- und Angelpunkt für
- Ideen und Knowhow
 - Gemeinsame neue Betriebszweige erproben

Vielfältiges Netzwerk mit interessierten, innovativen und kreativen Personen sowie verschiedenen Organisationen



Wissensplattform

- Weiterbildungen
- Kurse
- Tagungen
- Events



Kooperation mit Bildungs- und Beratungsinstitutionen und Fachverbänden

z.B. Plantahof, Agridea, GraubündenViva, Gastrograubünden, hotellerie suisse, EHL Swiss School of Tourism and Hospitality und weitere

...

- Weitere..?



Diversifizierung und Resilienz der Berglandwirtschaft

Neue Produktentwicklungen aus neuen und alten Rohstoffen der Berglandwirtschaft

Das Innovationszentrum Berglandwirtschaft und das Alpine FoodLab in Tenna sind alpenweit anerkannte «Think-and-Do-Tanks» für eine zukunftssträchtige und resiliente Berglandwirtschaft mit einer Nahrungsmittelproduktion, die sich vom Feld bis auf den Teller auf Nachhaltigkeit ausrichtet.

Diskussionsrunde mit Bergbauern



Alex Messmer

Präsident Verein TennaPlus und Bergbauer

Simon Buchli

Agronom und Bergbauer

Thomas Buchli

Präsident Verein Naturpark Beverin und Bergbauer

→ Fragen und Rückmeldungen aus dem Publikum ?

15min Pause...



Einblick ins Lebensmittelinnovationszentrum Tirol

Matthias Pöschl

Geschäftsführer Agrarmarketing Tirol GmbH



en Guata !

...wir treffen uns um **13.15 Uhr** wieder hier im Weber-Hörsaal...

alpen
weit
blick
2025



13.15 Workshops in Gruppen

Thema 1: Welche Unterstützung braucht es für Innovationen in einer standortangepassten und nachhaltigen Berglandwirtschaft?

Rebecca Göpfert
Forschungsgruppe Tourismus und Nachhaltige Entwicklung,
ZHAW

Katja Jacot
Forschungsgruppe Agrarlandschaft und Biodiversität,
Agroscope

Thema 2: Was gibt es für innovative Produktionszweige in der Berglandwirtschaft?

Roman Grüter Forschungsgruppe Geography of Food, ZHAW
Alex Mathis Forschungsgruppe Hortikultur, ZHAW

Thema 3: Wie können lokale Produzenten und Gastronomie zur Innovation der Berglandwirtschaft beitragen und welcher Nutzen resultiert daraus?

Thomas Bratschi
Gründer und Co-Geschäftsleiter foodward

Thema 4: Wie können Produkte aus alpinen Regionen vermarktet und vertrieben werden?

Stefan Forster
Leitung Forschungsbereich Tourismus und nachhaltige
Entwicklung, ZHAW

14.30 Pause

14.45 Zusammenfassung der Ergebnisse aus den Workshops
Schlussdiskussion und Ausblick

15.30 Ende der Veranstaltung

Ziele der Workshops

- ✓ Bedarf und Potential IKZABL / FoodLab klären
- ✓ Rolle des IKZABL / FoodLab schärfen
- ✓ Allgemeine Rückmeldungen und Hinweise aufnehmen
- ✓ Austausch von Ideen
- ✓ Netzwerkbildung

Workshop Thema 1

Welche Unterstützung braucht es für Innovationen in einer standortangepassten und nachhaltigen Berglandwirtschaft?

Moderation: Rebecca Göpfert, Katja Jacot



Was gibt es für innovative Produktionszweige in der Berglandwirtschaft?

Kurzinput von Jürg Grunder ZHAW, Leitung
Forschungsstelle Phytomedizin

Outdoor Pilzproduktion / “food from wood”

**Imkerei: Nutzung von Drohnen als essbare
Insektenprodukte**

Moderation: Roman Grüter, Alex Mathis,
Sebastian Nagelmüller



Workshop Thema 3

Wie können lokale Produzenten und Gastronomie zur Innovation der Berglandwirtschaft beitragen und welcher Nutzen resultiert daraus?

Kurzinput von Thomas Bratschi, Gründer und Co-Geschäftsleiter foodward

Von Wertschöpfungsketten zu Wertschöpfungsnetzwerken – warum das «Netzwerken» zum Erfolgsfaktor wird

Moderation: Thomas Bratschi, Nathalia Trüb



Workshop Thema 4

Wie können Produkte aus alpinen Regionen vermarktet und vertrieben werden?

Kurzinput von Daniel Buschauer, Amtsleiter ALG

Vermarktung von Regionalprodukten

Moderation: Stefan Forster, Solvejg Jehle



Ablauf Workshops

1. Wechsel in jeweilige Räume
2. Diskussion in Gruppen
3. Wechsel um 14.00 (bei Bedarf)
- 4. 14.30 Pause**
5. 14.45 Treffpunkt im Weber-Hörsaal – Zusammenfassung der Ergebnisse

Workshops

Thema 1	Thema 2	Thema 3	Thema 4
Welche Unterstützung braucht es für Innovationen in einer standortangepassten und nachhaltigen Berglandwirtschaft?	Was gibt es für innovative Produktionszweige in der Berglandwirtschaft?	Wie können lokale Produzenten und Gastronomie zur Innovation der Berglandwirtschaft beitragen und welcher Nutzen resultiert daraus?	Wie können Produkte aus alpinen Regionen vermarktet und vertrieben werden?
<i>Ursulina-Pult-Stube</i>	<i>Weber-Hörsaal</i>	<i>Bäuerinnen-Stube</i>	<i>Schulzimmer 11</i>

Pause bis 14.45 Uhr



Ergebnisse aus den Workshops

Was wurde
diskutiert...?

Schlüsselerkenntnisse

Ergänzungen aus
dem Publikum?



Schlussdiskussion
und Ausblick

Wie geht es weiter?

April – November 2022

Netzwerk bilden, informieren und einbeziehen

Handlungsfelder des IKZABL und Alpine FoodLab ausarbeiten, präzisieren (Businessplan)

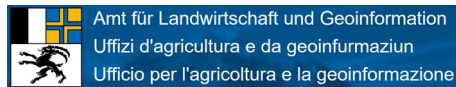
Trägerschaft evaluieren und gründen, Finanzierung klären

Ende 2022/Anfang 2023

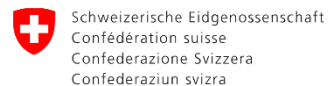
Ende Grundlagenetappe PRE Safiental

Unterstützer

TENNA**PLUS**



FiBL



Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Office fédéral de l'agriculture OFAG
Ufficio federale dell'agricoltura UFAG
Uffizi federal d'agricoltura UFAG



graubünden

Herzlichen Dank und gute Heimreise !

