

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 60 (2005)
Heft: 6

Artikel: Nach der Goldenen Maus die Goldene Lerche für Falera
Autor: Hugli, Beat
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891558>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Nach der Goldenen Maus die Goldene Lerche für Falera

Noch berichtet die Gemeindebehörde von Falera in der Surselva auf der dorfeigenen Website nur von der Goldenen Maus, die den Berglerinnen und Berglern letztes Jahr für die beste rätoromanische Homepage zuerkannt wurde. Kein Wort von der Goldenen Lerche, die Biobauer Pius Winzap und seine Frau Letizia letzthin aus dem Unterland mitgebracht haben. Vergeben als Hauptpreis der Schweizer MUT-Stiftung zur Förderung ökologischer Innovationen in der landwirtschaftlichen Produktion. Winzaps wussten im Tal nicht nur mit ihren Knospe-Hausspezialitäten Alpenarenabeef-Hacksteak und «Scalinser Mocke» zu gefallen. Sie begeistern auch im nachhaltigen Umgang mit den eigenen Tieren und dem, was davon auf die Teller ihrer Kundinnen und Kunden kommt.

Er sei Bio, aber nicht logisch, sagt Pius Winzap und lacht. Denn logisch ist es im Bündner Bergdorf Falera auch heute noch nicht, mitten in der weltoffenen weissen Alpenarena, rund um Flims, Laax und den Crap Son Gion, biologisch zu bauern. Hier kennt und pflegt man aus Tradition anderes. Und wenn es denn einer wie der Pius trotzdem tut, einer, der seit Jahren nicht mal mehr einen «Transporter» sein Eigen nennt und sein Geld weder mit Milch noch mit Vertragszucht verdient, darf er den Spott im Ort nicht fürchten.

Pius Winzap bauert seit dem Tod des Vaters 1981 auf dem Hof seiner Familie. Seit 1983 hat er mit seiner Frau Letizia vieles ausprobiert und umgebaut, vergrössert und versucht.

«Unsere Hofsidlung Scalins trägt schweizweit die Biobetriebsnummer 1364», erzählt er nicht ohne Stolz. Der 1364. Biobetrieb von rund 6500 bis heute. Winzaps haben 1993 mit viel Elan auf Bio umgestellt, im ersten Jahr noch 15 Tonnen Kartoffeln zum Kilopreis von einem Franken zwanzig verkaufen können und von Milchwirtschaft auf Mutterkuhhaltung und Naturabeef umgestellt: «Wir haben die Biobewegung früh schon mitzugestalten versucht. Und wir haben dabei aber auch immer mehr Mühe mit den unverschämte fallenden Preisen für unsere Kartoffeln aus den Bergen und mit den Machenschaften der Grossverteiler bekommen.»

Das andere Bio

Pius Winzap wollte sich nicht daran gewöhnen, dass Migros und Coop ihre Tiere zwar

hier oben in der Peripherie einkaufen, dann aber im Tal unten schlachten lassen, um das Fleisch später wieder in die Regale von Flims oder Laax zu karren. «Warum soll die halbe Wertschöpfung ins Tal verschenkt werden? Das hat für mich mit Bio nichts mehr zu tun.» Genauso wenig wie das, was der Biobauer vor Jahren an einem 2. November, morgens um 3.30 Uhr, in seinem Stall erleben musste: «Wir hatten in jenem Sommer 80 Schweine für Naturaplan zur Mast. An diesem November-Morgen kam der Lastwagen, um sie abzuholen. Es war ein Morgen, an dem die Schweine auch gemerkt haben, dass das Wetter umschlägt. Schnee hing in den Wolken. An einem solchen Morgen geht nun wirklich keine Sau freiwillig aus dem Stall. Die musste man mit Gewalt rauszwingen. Da hat es mir total abgestellt. So nie mehr!»

So gehe man nicht mit den Tieren um. So auch käme kaum gesundes und genuss-

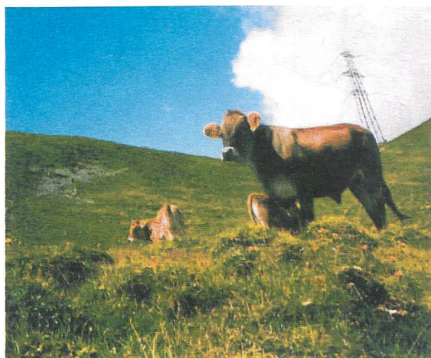
volles Fleisch auf die Teller der KonsumentInnen, das den Namen Bio verdiene. «In den letzten zwei Stunden, in denen ein Tier noch lebt, entscheidet sich, ob wir wirklich bestes Fleisch bekommen oder nicht. Wenn wir Bauern die Tiere selbst zum Schlachthof bringen, wenn uns die Tiere voller Vertrauen und ohne Stress nachlaufen, haben wir 30 bis 40 Prozent an Qualität gewonnen», ist Pius Winzap überzeugt und handelt heute entsprechend.

Alpenschutz mit Fleischgenuss

Seit drei Sommern schon weidet auf den Hügeln, Alpen und Berghängen rund um Falera, wo im Winter sich die Skifahrer vergnügen, Winzaps Alpenarena-Beef. Jungrinder aus Mutterkuhhaltung, die nach 10 bis 12 Monaten im modernen Stall und auf den Alpweiden zum Metzger in Flims und Illanz gefahren werden, der ohne diese Schlachttiere»,

Granit und Holz statt Beton und Eisen

Ein mit 3000 Franken dotierter Anerkennungspreis der Goldenen Lerche 2005 ging beispielsweise an die Biobauernfamilie Georges und Julie Stoffel-Rein für ihr Projekt «Neuartiger Stall». Statt Beton und Eisen wurde auf Granit für das Stallfundament, Quarzit und Tannenstämmen aus dem nahen Wald zurückgegriffen: 400 Tonnen Naturstein und 400 Kubikmeter Holz wurden in dem riesigen Stall verbaut und kosteten doch nur knapp 80 000 Franken und damit 300 000 Franken weniger als bei konventioneller Bauweise. Energiesparend wirken sich statt des üblichen geschlossenen Heuraums mit elektrischer Lüftung zwei luftdurchlässige Heubühnen aus, die durch Schlitz in der Fassade voll umlüftet werden. Mehr dazu demnächst auch in k+p!



«Wir müssen die Regio auf den Teller bringen», ist ein nicht minder träger Satz des bauernschlaun Skilehrers und weltgewandten Landwirten.

Pius Winzap kann aber nicht nur reden, sondern auch rechnen: Für 12 Franken das Kilo verkauft er seine Tiere. Und ist mehr als zufrieden damit. Das Fleisch kommt in die Küchen von bislang sieben Restaurants und Hotels der Regio. Und in den eigenen Hofladen. Die Kollegen vom Bündner Bauernverband nennen Kollege Winzap längst schon den «Turbo». Und mahnen zu etwas mehr Geduld, wenn er ihnen kraft der sprichwörtlichen Innovationsfreudigkeit eines geborenen Wassermanns mit neuen Ideen und schlüssigen Konzepten in den Ohren liegt. Oder um die Ohren saust.

Nicht Hamburger, sondern Hacksteak

Pius Winzap grinst: «Ich halte mich in solchen Fällen immer an mein Motto «Bleib locker, aber lass nicht locker». Gleichzeitig aber wisse er gut genug, dass «das, was langsam wächst, auch gute Wurzeln macht». Und die seien ihm immer wichtig gewesen.

Auch wenn er am liebsten jetzt und heute schon jeden seiner Kollegen mit offenen Armen empfangen würde, der mit ihm zusammen die Region und den ganzen Kanton Graubünden auf die Teller der Feriengäste und Einheimischen bringen will: «Ich könnte heute schon die grossen Restaurants am Crap Son Gion mit 200 Kilo Hackfleisch beliefern. Nur schaffe ich das nicht alleine. Denn 200 Kilo Hackfleisch sind 10 Tiere, 160 Kilo Voressen und 200 Kilo Siedfleisch aufs Mal. Komme ich am Montag mit 10 Tieren beim Metzger an, kippt der mir aus den Schuhen.»

Also brauche es mehr Mitstreiter aus der Region. Mehr Bauern. Mehr Metzger.

Derzeit stehen 39 Tiere in Winzaps grossem, neuem Stall. Er hat mehr geschlachtet als gedacht. Normalerweise sind es 45 bis 50 Stück. Für mehr fehlt der Platz. Und das Weideland. «Heute findet sich auch hier oben nicht so leicht Land zum Dazupachten. Die Direktzahlungen fliessen gleichmässig jenen zu, die die Regeln einhalten. Innovation zählt da wenig. Im Moment halte ich es so, dass ich meine Stammkunden supergut beliefere.»

Zum Beispiel die Vereine von Falera und Umgebung, die er vor gut einem Jahr alle angeschrieben hatte, um sein neues Alpenarena-Hacksteak auf die Grills der Dorffeste und Sommerpartys zu bringen. «Nicht Hamburger, nein, Hacksteak, nur aus Fleisch,

Fleisch von hier!», ruft er aus. 2500 Stücke der saftigen Regionalia gingen im letzten Sommer weg, legt Pius Winzap gleich noch zufrieden, aber nicht selbstzufrieden, nach. Und lässt so gleich wieder einen seiner druckreifen Sätze fallen: «Wollt ihr eure Zukunft hier oben gestalten und sichern, esst Fleisch von hier, haben wir den Leuten ins Gewissen geredet. Unsere Tiere putzen unsere Weiden. So lassen wir sie nicht verganden. So pflegen wir die Hänge und Höhen für die Skipisten im Winter. Denn wenn der Boden erodiert, geht alles kaputt.»

Also sind neben dem Engagement und der Einsicht der Einheimischen auch immer wieder neue Ideen der Bauern gefragt.

Nicht Siedfleisch, sondern Scalinser Mocken

Zum Beispiel für 15 Kilo Siedfleisch, das vorletzten Herbst bei Winzaps noch in der Tiefkühltruhe lag, als die ersten neuen Tiere geschlachtet wurden. «Das Siedfleisch musste weg. Also haben wir es gesalzen, geräuchert und leicht luftgetrocknet. Es hat bestens geklappt.» Heute heisst Winzaps unikater Rinderspeck auf Deutsch «Scalins Mocken» und auf Romanisch «Delezi da bov» – er geht weg wie warme Weggli. Diese höchst kreative Verwertung der sonst eher verpönten Vorderviertel zum kulinarischen Volltreffer war es denn auch, die den Flug der Goldenen Lerche der MUT-Stiftung mit dem Hauptpreis von 8000 Franken nach Falera gesichert hat. Nebst der Begeisterung für das Alpenarena-Hacksteak und den ganzheitlich nachhaltigen Umgang der Bauernfamilie mit den Zeichen der Zeit und den Möglichkeiten der Region.

Pius Winzap freut's. Mit einem Hauptpreis hat er eh nie gerechnet. Genauso wenig wie mit den Gratulationen der anderen Bauern von Falera. Und schon gar nicht damit, dass auf der Homepage der Gemeinde neben der Goldenen Maus für die beste romanische Website der Schweiz nun auch noch die Landung der Goldenen Lerche auf Scalins verkündet würde. Mit dem Hinweis gar, in welchen Gaststuben das Fleisch der Alpenarena-Beefs auf die Teller kommt. Und wo der gewiefte Mann dahinter gerade Skiunterricht gibt.

Beat Hugli

sagt Winzap, «sein Messer doch nur noch zum Aufschlitzen der Kartons mit argentinischem Fleisch drin gebrauchen kann.»

550 bis 600 Kilo bringen die Alpenarena-Rinder dann auf die Waage, so sei das Fleisch von bester Qualität und die gesunden Omega-3-Fette in den Muskeln.

«Unsere Tiere sind nicht fett, sondern fit», sagt der Biobauer. Er prägt damit nicht den einzigen werbewirksamen Werbeslogan.

Mehr über die MUT-Stiftung, die Goldene Lerche und alle neun PreisträgerInnen 2005 lesen Sie im Internet auf www.mutstiftung.ch. Mehr über den Alltag und das Angebot von Pius und Letizia Winzap aus Falera finden Sie auf www.winzap.ch