

Parc Ela – Igl pi grond parc natural dalla Svizra

La Tiba

Neuigkeiten aus dem Parc Ela

5700 carstgangs. 659 km². 1 parc.
Albula/Alvra, Bergün Filisur, Davos Wiesen,
Lantsch/Lenz, Schmitten, Surses.



Die Wiesner Alp im Frühling © Lorenzfischer.photo

La presidenta Patrizia Zanini ò davert la 18avla radunanza da commembers dall'Uniun Parc Ela cun ponderaziuns davart midadas: «Navot è schi constant scu la midada». I seia adegna provoca ziun e schanza a madem taimp. Gio igl favrer è eida davantor ena midada: la direcziun e la suprastanza dall'Uniun Parc Ela on decida d'andrizzar da nov la gestiun digl post d'administraziun. Veronika Widmann ò surpiglia la gestiun e vign substitueida da Regina Lenz.

18. Parc Ela-Mitgliederversammlung in Schmitten

18avla radunanza da commembers dall'Uniun Parc Ela a Farrera

Präsidentin Patrizia Zanini eröffnete die 18. Mitgliederversammlung des Vereins Parc Ela mit Überlegungen zu Veränderungen: «Nichts ist so beständig wie der Wandel,» der immer Herausforderung und Chance zugleich sei.

Im Februar war bereits eine Veränderung vorausgegangen: Die Geschäftsleitung und der Vorstand des Vereins Parc Ela haben entschieden, die Führung der Geschäftsstelle neu auszurichten. Veronika Widmann hat die Leitung übernommen und wird von Regina Lenz stellvertreten. Judith Burri entschied in diesem Zusammenhang für sich persönlich, einen neuen

Weg ausserhalb des Vereins Parc Ela einzuschlagen.

An der 18. Mitgliederversammlung in Schmitten wurden nun die Projekte, Aktivitäten und die Jahresrechnung 2022 sowie das Budget 2023 vorgestellt und von den Mitgliedern einstimmig genehmigt. Der Vorstand und die Geschäftsstelle beginnen jetzt den Prozess der Mehrjahres-

planung für die Finanzperiode 2025 – 2028. Auch hier gilt es, ein dynamisches Gleichgewicht aus Wandel und Beständigkeit zu finden: die Kernkompetenzen des Naturparks stärken und mit neuen Ideen eine zukunftsweisende Weiterentwicklung fördern.

Schwerpunktthema «Gelebtes Handwerk» – «Artisanat Vivia»

Tema principal «Artisanat vivia»



Ob Herstellung eines Alphorns oder Bau einer mobilen Melkanlage: Das Handwerk im Parc Ela steht bei verschiedenen Veranstaltungen im Mittelpunkt.

Diesen Sommer können auf der Spur des gelebten Handwerks Einblicke in traditionelles und modernes Schaffen erlangt werden. In der Sommerreihe im Juli und August gewähren Menschen aus dem Park Blicke hinter die Kulissen der handwerklichen Vergangenheit und Gegenwart. Am

Felsenfest und den Felsenfest-Workshops in Bivio laden zahlreiche Materialien ein, sie mit allen Sinnen zu erfahren und mit den eigenen Händen ein kleines Kunstwerk herzustellen.

Mehr Infos: parc-ela.ch/veranstaltungen oder 081 508 01 12

Engagements der Parc Ela Partner-Hotels und Partner-Restaurants 2022

Angaschamaints digls hotels e restorants partenaris digl Parc Ela igl 2022

Als Teil der Parc Ela-Partnerschaft erhalten die Hotels und Restaurants ein Coaching entlang der Werte des Netzwerks Schweizer Pärke. Gemeinsam wird ein Aktionsplan mit Zielen für die kommenden Jahre erstellt.

Die Aktionspläne berücksichtigen, dass die Betriebe unterschiedliche Ausrichtungen und Rahmenbedingungen haben. Jedes Jahr wird aufgenommen, welche Aktivitäten die Hotels und Restaurants im Vorjahr durchgeführt haben, um eine nachhaltige Entwicklung voranzubringen. Die Tabelle zeigt eine Auswahl von 2022.

Weitere Informationen rund um Parc Ela-Partnerschaften erteilt Heidrun Moschitz:
081 511 35 05 | heidrun.moschitz@parc-ela.ch



PARTENARI

Welche beispielhafte Aktion wurde 2022 umgesetzt?

Hotel Post Bivio	«Wir haben unsere Beleuchtung komplett auf LED umgestellt und in allen Bädern Spar-Duschköpfe installiert.»
Hotel Solaria	«Wir haben zusätzlich Demeter-Weine in unserem Sortiment aufgenommen und unterstützen so die Entwicklung einer naturnahen und zukunftsfähigen Landwirtschaft.»
JUFA Hotel Savognin	«Wir haben in unserer Speisekarte einen Parc Ela-Teller mit Produkten aus der Region gestaltet mit Mini-Käsefondue aus Savognin, Bündnerfleisch, Gschwellti.»
Hotel Bellevue Wiesen	«Wir setzen unser Konzept ‹Von Kopf bis Fuss› (‹nose to tail›) konsequent um und haben dafür eine neue Tiefkühltruhe angeschafft, um die Teile zu lagern, die wir nicht sofort verwenden können. Ausserdem verwenden wir nur Fleisch von ‹Bruderhähnen›, den Brüdern von Legehennenküken, die sonst geschreddert werden.»
Aparthotel Muchetta	«Auf unserer Weinkarte haben wir den Bio-Wein markiert und im Frühling bestellen wir die Parc Ela-Beratung ‹Mut zum wilden Garten› zur naturnahen Gartengestaltung für unseren Aussenbereich.»
Kesch-Hütte SAC	«Neu beziehen wir den Käse für das Frühstück von der Cascharella in Savognin. Der Bergkäse darf im Keller der Kesch-Hütte noch weiter reifen.»
Kurhaus Bergün	«Nach mehreren Tastings haben wir uns entschieden, beim Espresso neu Bio-Kaffee einzusetzen. Die geplante Umstellung auf LED ist schwieriger als gedacht, weil wir oftmals unzufrieden mit der Lichtfarbe sind. Aber wir bleiben dran!»
Florian's Weinstube	«Im Waschraum verwenden wir ausschliesslich Toilettenpapier und Handtrocknungstücher mit dem Ecolabel. Auf der Weinkarte werden Weine mit Biolabel nun speziell gekennzeichnet.»
Restaurant Solisbrücke	«Neu beziehen wir unsere Gerste für Gerstensuppe von Gran Alpin und verwenden Gran Alpin-Mehl für unsere Spätzle»
Bergrestaurant La Diala	«Wir haben per Wintersaison 2022/23 das Geschirrspülmittel umgestellt. Neu reinigen wir mit einem ökologischen Mittel. Die Spülmaschine regelt automatisch die optimale Dosierung.»

Das Hotel Piz Mittel stellt seinen Aktionsplan aufgrund des Wechsels in der Direktion neu auf und ist darum nicht aufgeführt.



1. Wir schätzen und achten Natur und Landschaft als Lebensgrundlage.



2. Wir setzen uns für das regionale Schaffen ein.



3. Wir lernen voneinander.



4. Wir bieten zeitgemässe und hochwertige Angebote.



5. Wir stärken die Identifikation mit unseren Regionen.



6. Wir gehen respektvoll mit den Menschen um.



7. Wir vermitteln die Werte unserer Pärke.

Die Werte der Schweizer Pärke. [Weitere Informationen auf parks.swiss/werte](https://parks.swiss/werte)

Den Geschmack alter Obstsorten entdecken

Scuvreir igl gost da viglias sorts da poma

Die meisten kennen Elstar oder Gala – wie aber schmecken die Apfelsorten Danziger Kant, Ananasreinette oder Klarapfel? Das Projekt Bergfruchtverarbeitung aus Hochstammobst widmet sich der Früchtevielfalt im Parc Ela.

Die alten Obstsorten werden hauptsächlich in kleinem Rahmen mit Hochstammobstbäumen angebaut und landen darum selten in den Regalen der Grossverteiler. Auch im Parc Ela finden sich noch solche Bäume: Früher prägten sie vielerorts das Landschaftsbild. Heute ist bekannt, wie wertvoll sie für das Ökosystem sind; die Vielfalt der Sorten birgt einen wahren Kulturschatz.

Das Projekt Bergfruchtverarbeitung möchte die alten Sorten pflegen, fördern und so erhalten. Ziel ist es, weitere Hoch-

stammobstbäume im Parc Ela zu pflanzen und die Früchte hier zu feinem Bergfruchtsaft zu verarbeiten – gerne auch Früchte aus bisher ungenutzten Beständen oder privaten Gärten. Haben Sie Interesse an Neupflanzung, Pflege, Ernte oder Verarbeitung? Kommen Sie zum nächsten Treffen am 25. Mai um 19 Uhr im Büro Pro Mulegns, Verein Parc Ela in Tiefencastel.

Mehr Infos erteilt Heidrun Moschitz, Projektleitung Regionalprodukte und nachhaltige Wirtschaft: 081 511 35 05
heidrun.moschitz@parc-ela.ch

Vorhang auf für die Schwarze Mörtelbiene

Scena libra per igl avioul-molta neir

Die Schwarze Mörtelbiene ist eine gefährdete Wildbiene, die im Parkgebiet vorkommt. Mit Esparsetten können Sie dem gefährdeten Insekt jetzt helfen.



Onobrychis viciifolia © Entomologie/Botanik, ETH Zürich / Albert Krebs

Die Wildbiene ist auf den Pollen der Saat-Esparsetten (*Onobrychis viciifolia*) angewiesen. Haben Sie 1 m² im Garten oder einen Topf auf dem Balkon frei? Bringen Sie zwischen Mai und Juli Esparsetten zum Blühen! Das Saatgut und eine Anleitung bekommen Sie von uns.

Alle Infos: parc-ela.ch/avioulmoltaneir oder direkt bei Regina Lenz: 081 511 35 03

Parc Ela-Produzentinnen und -Partner zu Gast in der Valposchiavo

Produentas e partenaris digl Parc Ela èn giasts ainten la Valposchiavo

Mit 16 Teilnehmenden ging es im März in die Valposchiavo, um dort das Projekt «100% (bio) Valposchiavo» näher kennenzulernen.

Die Parc Ela-Partner:innen aus Hotellerie & Gastronomie sowie Landwirtschaft und weitere Fachinteressierte konnten beispielhaft sehen, wie in der Valposchiavo lokal erzeugte Produkte erfolgreich in der



Partnerausflug Valposchiavo

Region vermarktet werden. Dabei besuchte die Gruppe unter anderem den Fruchtsafthersteller Piccoli Frutti, die Macelleria Branchi und die Bierbrauerei Pacifi.ch. Francesco Vassella, Geschäftsführer und Regionalentwickler von Regione Bernina, erläuterte die Hintergründe des Projekts. «100% (bio) Valposchiavo» erprobt eine Bestell- und Logistikplattform für Produzent:innen und Abnehmende lokaler Produkte. Entstanden ist das Projekt im Rahmen eines PRE (Projekt Regionale Entwicklung), wie es aktuell auch im Parc Ela entwickelt wird.

Purscheidas & occurrenzas

Mai

- Sa. 20 Lebensraum Hecke | Lantsch/Lenz
- Mi. 24 Lebewesen im Weiher (für Kinder) | Savognin
- Fr. 26 Nationaler Pärke-Markt | Bern
- Mo. 29 Vogelexkursion & Bauernfrühstück | Salouf

Juni

- Sa. 17 Wilde Bienen im Parc Ela | Alvaschein
- Mi. 28 Besondere Schmetterlinge | Bahnhof Alvaneu

Juli

- Mi. 05 Chäferfest | Lantsch/Lenz
- Mi. 05–08 Massivholzbaukurs | Bergün
- Fr. 07–08 Sense statt Trimmer
- Sa. 15 Besuchstag: Junge Forschende auf der Alp Flix | Alp Flix
- Mi. 19 Unterwegs auf dem Forscherparcours (1/2 Tag) | Alp Flix
- Do. 20 Unterwegs auf dem Forscherparcours (ganzer Tag) | Alp Flix
- Fr. 28 Faszination Greifvögel | Bergün

Sommerreihe

Die Sommerreihe findet zwischen dem 5. Juli und 9. August immer am frühen Mittwochabend statt.

Infos und Anmeldung zu diesen und weiteren Veranstaltungen unter parc-ela.ch/veranstaltungen oder über die Infostelle Parc Ela: 081 508 01 12 | info@parc-ela.ch

Erdkröten im Weiher Pro Farrér

Ende März wurde der Weiher Pro Farrér für die Erdkröten-Förderung fertiggestellt. Im April konnten bereits über 20 Erdkröten gezählt werden, die dort ihre Laichschnüre ablegen.



Erdkröte im Weiher Pro Farrér © Oliver Dosch

Carstgangs ed ideias digl Parc Ela

Menschen und Ideen aus dem Parc Ela

Interview mit Judith Berther, seit März Mitarbeiterin Feldlabor Alpine Biodiversität beim Verein Parc Ela. Die Bernerin führt in Alvaneu Dorf mit ihrem Mann und ihrem Kind einen Bio-Bauernhof.

Mit dem Feldlabor bietet der Parc Ela Schulklassen einen Einblick in die alpinen Lebensräume und deren Bewohner. Was hat Sie daran gereizt, diese Aufgabe zu übernehmen?

Genau hinschauen, was um uns alles wächst und krabbelt, ist mir wichtig. Darum geht es auch im Feldlabor, je nach Alter der Schülerinnen und Schüler bleibt es entdeckend oder wir können es wissenschaftlich vertiefen und Schlüsse ziehen zur Qualität des Lebensraums. Das Format passt zudem gut zu meiner Haupttätigkeit auf dem Hof.

Welche Verbindung besteht zwischen den Inhalten des Feldlabors und Ihrer Arbeit in der Landwirtschaft?

Direktesten Bezug hat das Modul «Boden», wo wir untersuchen, welche Lebewesen in einem Wiesenboden zuhause sind und was deren Menge für die biologische Aktivität und damit für die Fruchtbarkeit des Bodens bedeutet. Diese ist für die Landwirtschaft zentral, wir sind auf die Helfer im Boden angewiesen und müssen ihnen Sorge tragen.

Welchen Nutzen hat das Feldlabor für die Naturparkregion?

Das Feldlabor bringt Jugendliche in den



Judith Berther

Naturpark, sie machen möglicherweise weitere Aktivitäten und vielleicht haben sie Lust, wiederzukommen. Andererseits generiert das Feldlabor über Jahre am gleichen Ort Resultate über den Zustand der Lebensräume. So kann eine Aussage über längere Zeit getroffen werden.

Wie können Bildungsprojekte wie das Feldlabor konkret zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen?

Für eine nachhaltige Entwicklung ist es wichtig, dass wir unsere Bedürfnisse überprüfen und nicht für alles weite Wege machen. Das Feldlabor zeigt auf, wieviel Spannendes es auch vor der Haustüre zu entdecken gibt – die Methoden funktionieren in jedem Wald, Boden oder Bach. Selber etwas entdecken kann spannender sein, als im Zoo oder Kino nur zuzuschauen. Zudem trägt es zum Thema «Schützen, was man kennt», bei. Wer weiss, dass die Steine im Bach Leben beherbergen, geht rücksichtsvoller mit ihnen um.

Weitere Infos zum Feldlabor:
parc-ela.ch/feldlabor

Werden Sie Mitglied im Verein Parc Ela

Nous ischan igl Parc! Musse solidaritad cugl Parc Ela e davante commember! Wir sind der Park! Unterstützen Sie den grössten Naturpark der Schweiz und werden Sie Mitglied im Verein Parc Ela.

- Commember singul/Einzelmitglied CHF 30.– pro Jahr
- Famiglia/Familie CHF 50.– pro Jahr
- Uniun/Verein oder Firma CHF 50.– pro Jahr

Anmeldung auf www.parc-ela.ch/mitglied

Impressum

Herausgeber Verein Parc Ela, Stradung 11/Im Bahnhof, CH-7450 Tiefencastel
Tel. +41 81 508 01 12, management@parc-ela.ch, www.parc-ela.ch
Redaktion Jana Doell, jana.doell@parc-ela.ch
Übersetzung Lia Rumantscha
Druckerei Casutt Druck & Werbetechnik AG
Auflage 3'220 Exemplare, Druckversion in alle Haushalte im Parc Ela
als PDF auf www.parc-ela.ch/latiba

Änderungen der Angaben vorbehalten. © alle Bilder sind urheberrechtlich geschützt.

curt e bung

Am 3. Juni feiert der Schweizer Nationalpark in Zerne die Eröffnung des neu inszenierten Nationalparkzentrums. Teil der Eröffnung ist auch die neue Dauerausstellung über die Bündner Pärke. Gemeinsam mit den anderen Bündner Pärken Naturpark Beverin, Parco Val Calanca, UNESCO-Welterbe Tektonikarena Sardona, der Biosfera Val Müstair, der UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair und dem Schweizer Nationalpark ist der Parc Ela in seiner landschaftlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Vielfalt ab Juni in Zerne präsent.

Lorenz Schnyder aus Savognin arbeitet seit dem 1. Januar als Mitarbeiter Administration in der Geschäftsstelle.

Jeannette Schmid aus Basel hat Mitte Februar 2023 ein Praktikum beim Verein Parc Ela angetreten. Die Agrarwissenschaftlerin unterstützt uns bis Ende August in den Bereichen Produktmanagement, Events und Kommunikation.

Gian Schmid, Schreiner, **Gian Andri Dosch**, Wildhüter und Skilehrer und **Mischa Waibel**, Landschaftsgärtner, sind ab diesem Frühling in den Projekten Natureinsätze und Trockenmauern als freie Mitarbeitende im Einsatz. **Judith Berther**, Umweltwissenschaftlerin, unterstützt uns in den Projekten Feldlabor und Bildung ebenfalls als freie Mitarbeiterin.

Mattia Montesanto aus Valbella arbeitet von Anfang April bis Anfang Oktober als Zivildienstleistender im Bereich Natureinsätze mit Schulen und Firmen.

Petra Müller hat den Verein Parc Ela zum 31. Dezember, **Karen Trachsel** zu Ende Februar verlassen. Wir wünschen ihnen alles Gute für ihre Zukunft! Wir freuen uns, dass Karen Trachsel als Selbständige weiterhin grafische Aufgaben für uns übernehmen wird.

Infostelle Parc Ela

Tel. +41 (0)81 508 01 12 | info@parc-ela.ch
Folgen Sie uns auf Social Media [f](#) [@](#) [in](#)

