

La Tiba

«Tera Culinarica» - Genuss aus dem Parc Ela

«Tera Culinarica» - En bung gost or digl Parc Ela



Roland Farrer, Landwirt aus Stierva, baut Gerste für Gran Alpin an. © Lorenz A. Fischer

«Tera Culinarica» - das Schwerpunktthema 2018 des Parc Ela geht der Frage nach, wie auf dem Weg vom Feld, Stall oder Wald bis auf den Teller Genuss entsteht.

Wie wirken die Natur, der Boden und das Klima auf Inhaltsstoffe und Qualität unserer Produkte? Mit welchen Anbau- und Verarbeitungstechniken werden diese verarbeitet und veredelt? Und wie können Gastfreundschaft und Präsentation der Speisen den Genuss vollenden? An unseren Veranstaltungen werden Sie in diesem Jahr diesen Fragen und dem Geschmack des Parc Ela auf den Grund gehen können.

Viele Parc Ela-Spezialitäten werden in unserer Landwirtschaft authentisch und naturnah produziert. Fleisch aus artgerechter Haltung, Biogetreide, Alpkäse oder Gemüse aus dem Bauergarten sind nur einige Beispiele, die bei Gästen und Einheimischen hoch im Kurs stehen. Die Bergkartoffeln aus dem Albulatal haben es durch Qualität und geschickte Vermarktung sogar bis in die Gourmetküchen der Städte geschafft. Gemeinsam mit Partnern

hat der Verein Parc Ela zudem aus lokal angebautem Berggetreide eine Parc Ela-Gerstensuppe und ein Parc Ela-Brot entwickelt. Noch in Entwicklung sind edle Bergobstsäfte. Diese und weitere Spezialitäten tragen das Parc Ela-Produktelabel.

Wichtig für unsere touristische Region ist auch die Gastronomie. Unsere Parc Ela-Partnerbetriebe legen Wert auf Regionalität und bieten lokale Speisen aus dem Naturpark an. Das suchen und schätzen nicht nur unsere Gäste, das fördert auch die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie. Und schliesst die Wertschöpfungskreisläufe in der Region.

Mit neuen Exkursionen, Kochkursen und zwei Genuss-Wanderungen haben wir das kulinarische Angebot für Gäste im nächsten Sommer erweitert. Der Alpkiosk «Post da marena» versorgt Wandernde an zwei Routen mit lokaler Zwischenverpflegung. Und mit "food for future" steht die nachhaltige Ernährung im Zentrum eines neuen Bildungsprojekts für Primarschulklassen, das wir gemeinsam mit den Bündner Pärken in diesem Jahr starten.

«Tera Culinarica»

Igl tema principal 2018 digl Parc Ela persequitescha la dumonda scu tgi en bung gost sa sviluppescha davent dalla prada, uigl u gôt anfignen sen igl noss plat. Tge effect on nateira, taratsch e clima sen cumponentas e qualidad digls noss products? Cun tge tecnicas da cultivaziun ed elaboraziun vignan chellas elaboradas e raffinadas? E scu son hospitalitad e preschentaziun dallas speisas accumulaneir igl Voss gost. A caschung digls noss arranschamaints savez chest onn Az profundar ainten chestas dumondas e gost digl Parc Ela. / www.parc-ela.ch/genuss

Unsere Veranstaltungen 2018

21. Mai, Savognin: Vogelexkursion und Bauernfrühstück

2. Juni, Bergün: Meisa lunga am Bergfahrt Festival

Juni / September:

Parc Ela-Genussabende

Gastfreundschaft und Genuss in den Parc Ela-Partnerbetrieben.

Juli und August:

Exkursionsreihe «Tera Culinarica»

Erfahren Sie aus erster Hand das Geheimnis der Parc Ela-Produkte.

5. August, Bivio: Felsenfest Parc Ela

8. Oktober, Alvaneu Dorf:

Parc Ela-Genussfest «Wilder Herbst»

Genuss, Erlebnis und Information rund um die Jagd und die Landwirtschaft.

Mehr Infos: www.parc-ela.ch/genuss

Zusatzprojekte für Laubwald und Bildung

Projects supplementars per gòts da figlia e scolaziun

Der Verein Parc Ela hat sich beim Bund erfolgreich um Geld beworben, das aufgrund der Ablehnung des Parc Adula frei geworden ist. Mit rund 90'000 Franken werden nun in den nächsten zwei Jahren Laubwälder aufgewertet und ein neues Bildungsprojekt in Lantsch/Lenz erprobt.

Die Zeit war knapp: Anfang letzten Juli teilte das Bundesamt für Umwelt mit, dass die Schweizer Pärke sich mit zusätzlichen Projekten bis Ende August um finanzielle Unterstützung bewerben dürfen. Bedingung: Keine Projekte, die bereits einmal beantragt wurden, keine Infrastrukturen, die Umsetzung musste bis 2019 möglich sein, und rund die Hälfte der Kosten musste anderweitig aufgebracht werden.

Zwei Projekte reichte der Verein Parc Ela ein und löste damit zusätzliche 90'000 Franken aus. Beide Projekte profitieren von Grundlagen, die seit 2016 im Projekt

«Ökologische Infrastruktur in Bündner Pärken» erarbeitet wurden.

Laubwaldaufwertungen

Auf Grundlage eines Konzepts zur Biodiversitätsförderung in Laubwäldern können nun unter Federführung des Amtes für Wald und Naturgefahren drei Gebiete in Schmitten, Salouf und Alvaneu Bad aufgewertet werden. Die Restkosten werden durch einen Beitrag der Dr. Berthold Suhner-Stiftung teilweise gedeckt.

Feldlabor alpine Biodiversität

Auch im Bildungsbereich wird ein Konzept in die Praxis überführt: Der Verein Parc Ela stellte den Primarlehrer und Outdoor-Guide Michael Murer in Teilzeit als Betriebsleiter für das Feldlabor alpine Biodiversität in Lantsch/Lenz ein.

In den nächsten zwei Jahren wird Murer das bereits erarbeitete Bildungskonzept

mit Schulklassen der Sekundarstufe II (Schulen nach der obligatorischen Schulzeit) erproben und verfeinern. Die Jugendlichen können in drei zweitägigen Lerneinheiten rund um das Lagerhaus Don Bosco die Biodiversität in verschiedenen Lebensräumen hautnah erleben und erforschen.



Baut das Feldlabor in Lantsch/Lenz auf: Michael Murer

Turmdohlen-Kolonie in Riom

Colonia da tularngs a Riom

Auf der Burg Rätia Ampla in Riom lebt die höchstgelegene Turmdohlen-Kolonie von Europa. Diese lokal vorkommenden Vögel haben sich bereits 1953 in der Burg eingenistet. In einem Vortrag gehen Experten unter anderem nun der Frage nach, warum der Bestand der Turmdohlen in Riom in den letzten Jahren stetig abnimmt.

Die geselligen Turmdohlen gehören zu der Familie der Rabenvögel und unterscheiden sich vor allem durch ihren grauen Nacken/Hinterkopf und ihren kurzen, dunklen Schnabel von den bekannteren Alpendoh-

len mit ihrem gelben Schnabel. Seit 2001 werden Turmdohlen-Bestände in Graubünden erfasst: Sie leben in der Bündner Herrschaft, im Churer Rheintal, im Domleschg – und ebenfalls in der Burg Riom auf 1230 m ü. M. Letzteres ist bemerkenswert, da Turmdohlen in der Regel unter 800 m ü. M. nisten.

Vortrag und Führung am 25. + 26. Mai

Der Verein Parc Ela und die Schweizerische Vogelwarte Sempach organisieren am 25. Mai einen Vortrag und tags darauf eine Führung zu den Dohlen von Riom. Mehr Infos: www.parc-ela.ch/exkursionen



Turmdohle © Ch. Meier-Zwicky

Arbeitsgruppe Vögel Parc Ela: Werden auch Sie Mitglied!

Interessieren Sie sich für Vögel und möchten sich regelmässig austauschen? Die Arbeitsgruppe Vögel Parc Ela trifft sich zwei Mal pro Jahr und freut sich über neue Mitglieder. Nächste Gelegenheit zum Reinschnuppern ist der Donnerstag, 15. März um 19.45 Uhr in Alvaschein.

Mehr Informationen und Anmeldung: regula.ott@parc-ela.ch, 081 508 01 14.

Weitere Termine zu Vögeln

Balzende Birkhähne

Beobachten Sie die «Kullerstrophen», die Balzgesänge der seltenen Birkhähne mit Wildhüter Sep Antona Bergamin. Samstag, 28.04. und Dienstag 1.05., 5.30 bis 12 Uhr, bei Savognin

Birdwatching - Albulatal und Alp Flix

Mit etwas Glück einen Steinadler oder Bartgeier erspähen oder weitere Greif- und Singvögel beobachten mit Vogelkenner und Wanderleiter Andi Kofler. Alle Daten und weitere Infos auf www.parc-ela.ch/exkursionen

Septimer-Zugvogelbeobachtung

Vom 28. bis 30.09. findet ein Zugvogelbeobachtungswochenende auf dem Septimerpass statt, welches die Ornithologische Arbeitsgruppe Graubünden organisiert.

Mitmachen beim Pärke-Quiz

Vom 5. - 23.03. gibt es täglich einen Preis aus einem der 19 Schweizer Pärke zu gewinnen. Der Parc Ela verlost am 8.03. drei Übernachtungen in einem ***Hotel in Bivio. Als Quiz-Hauptpreis winkt eine Woche in einem der Pärke. www.win.kleineweltwunder.ch

Kinder-Sommerlager «Jäger & Sammler» Camp da stad per unfants «Catscheders & Rimnaders»

Gemeinsam mit dem Naturpark Beverin bietet der Parc Ela nach erfolgreicher Premiere im Sommer 2017 wiederum ein Kinder-Sommerlager an. Getreu dem diesjährigen Parc Ela-Schwerpunktthema «Tera Culinaria» schlüpfen die Kinder dieses Jahr in die Rolle von Jägern und Sammlern.

Wie ein Jäger durch den Wald schleichen, Tierspuren lesen, aus Kräutern Gewürze herstellen oder einen Fisch ausnehmen: Das und vieles mehr können Kinder im Sommerlager vom Naturpark Beverin und

dem Parc Ela erleben. Entsprechend dem Motto «Jäger & Sammler» stehen die Natur- und Kulturlandschaft sowie deren kulinarischen Schätze im Vordergrund und fliessen auch in die Lagerküche mit ein. Das Lager richtet sich an einheimische Kinder mit Jahrgang 2007 bis 2009 und wird von einem erfahrenen und eingespielten Team geleitet. Es findet auf dem Zeltlagerplatz Plang digls Bovs bei Surava vom 6. bis 11. August (Mo. - Sa.) statt. Weitere Infos und Anmeldung unter www.parc-ela.ch/sommerlager oder telefonisch unter 081 508 01 15.



Impression aus dem Kinder-Sommerlager von 2017

HTW-Projekt: Agro-Tourismus Potenzial im Parc Ela

Wie in vielen anderen alpinen Gebieten mussten die Landwirtschaft und der Tourismus im Parc Ela in den letzten Jahren einen Strukturwandel mit einem Rückgang der regionalen Wertschöpfung hinnehmen. Studien zeigen, dass diesem Wandel mit einer verbesserten Zusammenarbeit zwischen den beiden Sektoren entgegengewirkt werden kann. Die HTW Chur eruiert deshalb im Projekt «Landwirtschaft und Tourismus 2030» in diversen Regionen in Graubünden Potenziale für eine verbesserte Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus, um agrotouristische Angebote aufzubauen und zu vermarkten. Dazu hat die HTW Chur einen Fragebogen an alle Unternehmen im Naturpark verschickt. In einem zweiten Schritt sollen an Workshops gemeinsam Angebote und Kooperationen entwickelt werden.

Bergün gehört neu zu den schönsten Schweizer Dörfern

Bergün ist dem Verein «Die schönsten Schweizer Dörfer» beigetreten. Dieser setzt sich dafür ein, die kleinen Schätze unseres Landes aufzuwerten und auf nationaler und internationaler Ebene bekannt zu machen. Er zählt 32 Dörfer und Städtchen in 13 Kantonen, davon 5 im Kanton Graubünden: Bergün, Brigels, Poschiv, Soglio und Tschlin. Um zu den schönsten Schweizer Dörfern zu gehören, muss ein Dorf ein bestimmtes historisches, kulturelles und landschaftliches Erbe vorweisen können. /www.schoenstendoerfer.ch



Blick vom Römerturm in Bergün.

«Entdecken und Erleben 2018»

«Scuvreir & resanteir 2018»

Das diesjährige Parc Ela-Sommerprogramm «Entdecken und Erleben 2018» liegt bei allen touristischen Informationsstellen im Parkgebiet sowie in Davos und Lenzerheide bereit. Die neue Gestaltung ist auf sehr positives Echo gestossen.

Das Programm bietet wieder eine grosse Vielfalt an Veranstaltungen, geführten Exkursionen, Wander- und Ausflugstipps im grössten Naturpark der Schweiz. Neu kommen diverse Angebote zum Thema

Kulinarik dazu, die es zu entdecken gilt. Holen Sie sich das neue Programm entweder bei Ihrer Destination ab oder bestellen Sie es über:

Info- und Buchungsstelle Parc Ela, info@parc-ela.ch oder 081 659 16 18.



Success ed activitads

Weitere Erfolge und Aktivitäten aus unseren Projekten (Nov. bis Feb.):

Natur, Landschaft

- Abschluss Pilotprojekt Ökologische Infrastruktur, Folgeprojekte definiert
- Abschlussberichte zu Natureinsätzen

Tourismus

- Messestände am Slow Food Market in Zürich, an der Guarda in Chur und an der Grenzenlos in St.Gallen, gemeinsam mit den Bündner Pärken
- Linienführung Via Sett unter unserer Federführung geändert.

Parc Ela-Produkte und -Partner

- Bergfrucht-Projekt: gutes Echo für die Testphase. Sofern der Apfelbestand es dieses Jahr zulässt, wird eine weitere Produktion in Angriff genommen.

Events

- Lesung in Chur von Parc Ela-Krimis «Die Toten von Falein», als Teil von «50 Jahre Archäologischer Dienst»

Bildung

- Parc Ela-Detectivs: vier gut besuchte Anlässe
- Schmiede-Schulprojekt wird weitergeführt - voraussichtlich im April
- Obstbaumschnittkurs mit 18 Teilnehmern. Folgekurs im Herbst geplant.

Besuchersinformation

- Premiere Wanderausstellung der Bündner Pärke an der Guarda in Chur

Management

- Jahresabschluss und Jahresbericht 2017 sowie Jahresplanung und Budget 2018

curt e bung

Die Mitgliederversammlung des Vereins Parc Ela findet am Montag, 26. März, um 20 Uhr in Bergün statt.

Dieter Müller, Geschäftsführer Verein Parc Ela, wurde anlässlich der letzten GV in den Vorstand des Dachverbands «Netzwerk Schweizer Pärke» gewählt.

Daniel Kunfermann aus Domat/Ems, hat im Februar die 80%-Stelle als Regionalentwickler bei der Region Albula angetreten. Die Stelle ist zur Hälfte vom Verein Parc Ela finanziert und soll beitragen, wirtschaftliche Potenziale in der Region zu nutzen und so Einkommen zu schaffen. Dazu gehört, dass Daniel Kunfermann ebenfalls die Produktentwicklung beim Parc Ela unterstützen wird. Er verfügt über Ausbildungen im Managementbereich und der Unternehmungsführung.

Nathalie Meier aus Basel wird von März bis Oktober als Praktikantin Events und Kommunikation das Team bei Parc Ela-Veranstaltungen und Projekten unterstützen. Sie hat soeben ihren Master in Geographie und Hispanistik gemacht und zudem bereits zahlreiche Erfahrungen im Bereich Umwelt, Kommunikation und Events gesammelt.

Esther Fülleemann aus Kloten wird von April bis Mitte Oktober ihr Praktikum «sanfte Mobilität im Parc Ela» absolvieren. Nach ihrer mathematisch naturwissenschaftlichen Matura hat sie soeben ihr Studium an der Universität Zürich (Geschichte und Kultur Osteuropas) absolviert. Sie bringt zudem breite Projekterfahrung mit.

Café Rumantsch

Igls proxims Cafés Rumantschs on li mintgamai la mesemda allas 16.00:
14-03-2018: Tgesa Touf 66, Stierva, cun Hans Fryberg
28-03-2018: Café Carisch, Riom, cun Claudio Stgier
11-04-2018: Scola primara, Lantsch
25-04-2018: Hotel Alvra Casti cun RTR
www.liarumantscha.ch.

Carstgangs ed ideias digl Parc Ela

Menschen und Ideen aus dem Parc Ela

Interview mit Lorraine Meier, Küchenchefin und Gastgeberin des Restaurants und der Buteia «La Scuntrada» in Tinizong.

Seit Juli 2017 führen Sie mit Carlo Uffer «La Scuntrada». Ihr Fazit bisher?

Am Anfang wurden wir buchstäblich überrannt - es war ein Sprung ins kalte Wasser. Aber mittlerweile haben wir uns sehr gut eingelebt und sind froh, den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt zu haben. Es macht grosse Freude zu sehen, dass la Scuntrada für Gäste und Einheimische ein beliebter Treffpunkt geworden ist und wir so viele positive Rückmeldungen erhalten.

Auf was achten Sie besonders bei der Zusammenstellung Ihrer Menus?

Qualität und Vielfalt stehen bei uns an erster Stelle. Unsere Speisen werden aus ausgesuchten, möglichst regionalen Produkten frisch zubereitet. Das Fleisch beziehen wir beispielsweise von der Metzgerei Peduzzi aus Savognin, aber auch das Gemüse oder die Milchprodukte stammen hier aus der Region.

Was sind die grössten Herausforderungen?

Wie gesagt, der Anfang war sehr intensiv. Es braucht alles Zeit – etwa, bis sich das Team eingespielt hat, man die benötigten Einkaufsmengen kennt oder weiss, was bei den Gästen ankommt. Nun fühlen wir uns aber sehr wohl, es läuft rund.

In der Buteia bieten Sie Parc Ela-Produkte.

Wie sind hier Ihre bisherigen Erfahrungen?

Regionale Mitbringsel wie Nusstorten, Totenbeinli oder die Caramellas sind sehr



beliebt und werden gerne nach einem Restaurantbesuch von den Gästen gekauft. Alltagsprodukte wie Milch, Mehl oder Teigwaren etc. sind weniger gefragt. Hier haben wir schon einiges ausprobiert, um Verbesserungen vorzunehmen.

Wo könnte der Trägerverein Parc Ela Sie noch vermehrt unterstützen? Ich denke, das Sortiment an lokalen Produkten für Geschenke in der Buteia ist sehr gut. Aber wenn unser Dorfladen noch vermehrt und stärker kommuniziert werden würde als Ort, wo man sich neben einem Restaurantbesuch bequem mit dem Wichtigsten eindecken kann – das würde sicher helfen.

Wie geht es weiter?

Als erstes konzentrieren wir uns auf die verbleibende Wintersaison. Aber wir haben noch sehr viele Ideen, was wir in Zukunft alles umsetzen möchten. Unsere Gäste dürfen gespannt sein.

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.–)
- Famiglia/Familie (CHF 50.–)
- Uniun/Verein (CHF 50.–) Firma (CHF 50.–)

Nom/Name:	
Veia/Strasse:	
Nr.postal/lia - PLZ/Ort:	
E-Mail:	

Bitte senden an: Parc Ela Management, Stradung 11, 7450 Tiefencastel, Fax: +41 (0)81 637 00 94.
Anmeldung online: www.parc-ela.ch/mitglied