

Jau sun Biosfera



Cuntgnü Inhalt

In discuors.....	4
Im Gespräch	
Sur da nus	8
Wir über uns	
Passar al verd	10
Grün unterwegs	
Che maina il Parc dal punct da vista economic?	16
Was bringt der Naturpark wirtschaftlich?	
Buns baccuns	22
Leckerbissen	
Cultivaziun da glin illa Val Müstair.....	24
Flachsenbau im Val Müstair	
La perscrutaziun declarada cuortamaing	32
Forschung kurz erklärt	
Ögls averts	38
Augen auf	
Prosma ediziun.....	39
Nächste Ausgabe	



 **Biosfera Val Müstair**

10. ediziun, inviern 2023/24

Editur

Biosfera Val Müstair, Via Val Müstair 33, 7532 Tschiers

Redacziun

Thorsten Frohn, manader marketing e comunicaziun

Traducziun

Lia Rumantscha, Via da la Plessur 47, 7001 Cuir

Frontaspiz

Renato Bagattini

Fotografias

aimara pg. 20, 21 / Andrea Badrutt pg. 14, 16, 32, 36 / Biosfera Val Müstair pg. 5, 6 /
Gaudenz Danuser pg. 13 / Fundaziun Fotografia Feuerstein pg. 39 / Denis Magnin pg. 35 /
Andrè Meier pg. 15 / Pixabay pg. 27 / PostAuto pg. 10 / Jürg Schmid pg. 37 /
Ivan Tschennett pg. 9 / Anna-Barbara Utelli pg. 24, 28, 29, 30, 31 / Mayk Wendt pg. 19

Concepziun

Aimara AG, Via Palü Daint 15, 7537 Müstair

In discuors

Im Gespräch

Selina Ruinatscha sömgiava daspö blers ons d'avair ün'aigna bar, intant cha l'anteriur schler da la chasa da seis genituors nu gniva dovrà. Quai es stat l'ocasiun unica per realisar il sömmi giavüschà daspö lönch. Intant «La Cuort» invida a trategnimaint e divertimaint. Hoz salüda Selina al manader da la Biosfera Val Müstair, David Spinnler, ad üna baderlada da café.

Selina Ruinatscha träumte viele Jahre von einer eigenen Bar. Parallel dazu harrete der ehemalige Käsekeller im Haus ihrer Eltern neuer Aufgaben. So bot sich die einmalige Chance den lang gehegten Traum Wirklichkeit werden zu lassen. Inzwischen lädt das «La Cuort» zum Verweilen und Geniessen ein. Heute begrüsst Selina den Geschäftsführer der Biosfera Val Müstair, David Spinnler, zu einem Kaffeepausch.

DS: Chara Selina, i'm fa grond plaschair cha nus ans inscuntrain hoz quia aint in «La Cuort». Sco cha nus tuots savain ... ün sömmi dvantà realità. Co esa gnü adaquella?

SR: Meis sömmi oriund d'eira da drivir üna bar in Grecia. Lura es rivada la pandemia, sün quai suna tuornada davo passa desch ons darcheu illa Val Müstair – il prüm be per lavurar da chasa. Lapro n'haja m'inaccorta quants turists chi visitan intant la Val Müstair. Ed uschè es madürada planet l'idea cha meis sömmi pudess s'accumplir eir illa Val Müstair.

DS: Tü mainast «La Cuort» insembel cun tia sour Ladina. Co funcziunais vussas sco duo? As laschan unir bain la vita professionala e privata?

SR: Nussas duos armonisain propa bain insembel. Implü, nussas ans inclegiain quasi culs ögls serrats. Tantüna maina minchüna sia aigna vita privata. Nussas nun eschan consortas, quai voul dir cha

DS: Liebe Selina, ich freue mich sehr, dass wir uns hier und heute im «La Cuort» treffen. Wie wir alle wissen... ein wahrgewordener Traum. Wie kam es dazu?

SR: Mein ursprünglicher Traum bestand darin, eine Bar in Griechenland zu eröffnen. Dann ist die Pandemie gekommen, wodurch ich nach über zehn Jahren wieder ins Val Müstair zurückgekehrt bin – zunächst nur um im Home-Office zu arbeiten. Dabei habe ich bemerkt, wie viele Touristen das Val Müstair inzwischen besuchen. Und so reifte langsam die Erkenntnis, dass mein Traum auch im Val Müstair wahr werden könnte.

DS: Du betreibst das «La Cuort» zusammen mit deiner Schwester Ladina. Wie funktioniert ihr als Duo? Lässt sich berufliches und privates gut vereinen?

SR: Wir harmonieren wirklich gut miteinander. Mehr noch, wir verstehen uns fast schon blind. Dennoch führt jede

nussas nu stain 24 uras üna sün tschella (ria). I's sto savair cha Ladina es mia impiegada. Oriundamaing laiva ella am sustegner be il prüm on, dimena d'ürant la prüma fasa da partenza. Intant sun passats fingià duos ons. Ed eir scha quai am fa plaschair, saja natüralmaing ch'ella tuornarà ünsacura darcheu in sia professiun oriunda.

DS: La bar es ün punct culminant architectonic. La cumbinaziun da vegl e nouv, las installaziuns modernas d'atschal e da vaidar illa müraglia istorica – tuot quai es fich special. Co est tü gnüda sün l'idea?

SR: Las localitats servivan da plü bod sco schler da chaschöl per la chascharia, e quist es quai chi renda quist lö eir uschè special. Perquai es stat meis giavüsch da mantegner il meglder pussibel il scharm istoric. Quai grataja il meglder cun mantegner tant sco pussibel ils mürs

ihr eigenes Privatleben. Wir sind kein Ehepaar, das heisst wir hocken nicht 24 Stunden aufeinander (lacht). Man muss wissen, dass Ladina meine Angestellte ist. Ursprünglich wollte sie mich nur im ersten Jahr, also während der Startphase, unterstützen. Inzwischen sind daraus bereits zwei Jahre geworden. So sehr mich das auch freut, ich weiss natürlich, dass sie irgendwann wieder in ihren ursprünglichen Beruf wechseln wird.

DS: Die Bar ist ein architektonisches Highlight. Die Mischung aus Alt und Neu, moderne Stahl- und Glaseinbauten in historischen Gemäuern – das alles ist sehr speziell. Wie bist du auf die Idee gekommen?

SR: Die Räumlichkeiten dienten früher als Käsekeller für die Chascharia, was diesen Ort auch so besonders macht. Daher war es mein Anliegen, den historischen Charme bestmöglich zu erhal-



vegl e'ls vouts. Ils architects da modunita han resguardà meis giavüschs correspondentamaing ed han proponù bleras ideas per cumbinar cun success il vegl ed il nouv. Ultra da quai vain nus vulgü crear ün lö unic chi nu dà tal e qual üna seguonda jada in Val. Eu pens cha quai ans saja reuschi dret bain.

DS: Nus nun ans rechattain be aint il vegl schler da chaschöl, dimpersè eir in tia chasa paterna. Che resaintast da drivir cun la bar il prossem chapitel ill'istorgia da famiglia?

SR: Eu am saint fich bain! Cun la bar vain nussas chattà üna pussibilità gron-

ten. Dies gelingt am besten, indem die alten Mauern und Gewölbe möglichst erhalten bleiben. Die Architekten von modunita haben meine Wünsche entsprechend berücksichtigt und viele Ideen eingebracht, wie die Kombination von Alt und Neu gelingen kann. Zudem wollten wir einen einmaligen Ort schaffen, den es so kein zweites Mal im Tal gibt. Ich denke, dass ist uns ganz gut geglückt.

DS: Wir befinden uns ja nicht nur im alten Käsekeller, sondern auch in deinem Elternhaus. Wie fühlt es sich an, mit der Bar das nächste Kapitel in der Familienhistorie aufzuschlagen?



diusa da reütisaziun e da transfuormar uschè la chasa in ün lö da divertimaint e d'inscunter. Eu sper natüralmaing cha quai vegna percepi uschè eir illa val.

DS: Eu stübg güsta ün pa vossa carta. Qua as chatta üna tscherna interessanta, eir blers prodots indigens sun lapro. Per nus dal Parc da natüra es regionalità natüralmaing fich important. Che rolla giouva per tai la regionalità? E teis giasts mettan els eir pais sün quai?

SR: Trais aspets sun importants per mai: regional, bio e dürabilità. Cun noss prodots provain nussas da satisfar a quai il meglder pussibel. Specialmaing pro noss giasts chattan ils prodots indigens buna accoglientscha. Ultra da quai lessan nussas però eir spordscher prodots specials chi nu sun sün la carta pro minchün. Per exaimpel eschna las prümas in tuot la Svizra chi spordschan la biera Forst appredschada.

DS: Eu n'ha il sentimaint cha la bar funcziuna fich bain. Però il success nu crouda cuntschaintamaing be uschè giò da tschêl. Per quai voula bier ingaschamaint persunal. Co s'ha mädada la persuna Selina causa sia aigna bar?

SR: Eu nu sun da l'idea ch'eu am n'haja mädada ferm. Eu sun statta fingià adüna fich conscienziosa ed adüna am n'haja sfadiada d'ameglrar tuot, da reflectar, da'm perfecziunar, da crear novas ideas e da far atenziun da nu copchar ad oters. Il bilantsch dals prüms duos ons es in mincha cas positiv. Eu nu m'inrücl d'avair fat il pass in l'independenza e nu fess nöglia oter.

SR: Es fühlt sich sehr gut an! Mit der Bar haben wir eine tolle Möglichkeit der Umnutzung gefunden und so das Haus zu einem Ort der Geselligkeit und des Zusammenkommens gemacht. Ich hoffe natürlich, dass dies im Tal auch so wahrgenommen wird.

DS: Ich studiere gerade ein wenig eure Karte. Hier findet sich eine interessante Auswahl, auch viele einheimische Produkte sind dabei. Uns als Naturpark ist Regionalität natürlich sehr wichtig. Welche Rolle spielt Regionalität für dich? Und legen deine Gäste ebenfalls Wert darauf?

SR: Drei Aspekte sind mir wichtig: Regional, Bio und Nachhaltig. Mit unseren Produkten versuchen wir dies bestmöglich abzudecken. Insbesondere bei unseren Gästen finden die einheimischen Produkte viel Anklang. Darüber hinaus möchten wir aber auch spezielle Produkte anbieten, die nicht jeder auf der Karte hat. Beispielsweise sind wir schweizweit die Ersten, die das beliebte Forst-Bier anbieten.

DS: Ich habe das Gefühl, die Bar läuft sehr gut. Doch Erfolg fällt bekanntermassen nicht einfach vom Himmel. Dafür braucht es viel persönliches Engagement. Wie hat sich der Mensch Selina durch die eigene Bar verändert?

SR: Ich finde nicht, dass ich mich als Mensch gross verändert habe. Ich war schon immer sehr pflichtbewusst und stets bemüht alles zu verbessern, zu überdenken, sich weiterzuentwickeln, neue Ideen zu kreieren und darauf zu achten, keine Kopie von anderen zu sein. Die Bilanz der ersten beiden Jahre fällt auf jeden Fall positiv aus. Ich bereue den Schritt in die Selbständigkeit nicht und würde nichts anders machen.

David Spinnler

Sur da nus

Wir über uns

Claudia lavura uossa daspö duos stagiuns illa Val Müstair. Stagiuns? Let inandret – perche cha Claudia es ingaschada ouravant tuot d'ürant il mez on da stà. Lura organisescha e coordinescha ella numerus ingaschamaints da lavur, grazcha a quists vegnan sustgnüts activmaing blers pauris illa val pro la chüra da lur prada e pas-chüras d'alp.

Claudia arbeitet seit nunmehr zwei Saisons im Val Müstair. Saisons? Richtig gelesen – denn Claudia ist vor allem im Sommerhalbjahr im Einsatz. Dann organisiert und koordiniert sie zahlreiche Arbeitseinsätze, dank derer viele Landwirte im Tal bei der Pflege ihrer Wiesen und Alpweiden tatkräftig unterstützt werden.

Sco manadra pels ingaschamaints da lavur as stoja savair mouver bain na be illa cuntrada, mo eir esser talentà manualmaing. Üna premissa cha Claudia maina cun sai in basa a sia fuormaziun scolastica incunparabla. L'indsche-gnera da l'ambiant diplomada ha fat nempe alch chi ha hozindi üna valur da rarità: Intant cha blers da seis cum-pogns da stüdi han decis davo il stüdi da bachelor pel stüdi da master, ha Claudia decis da cumanzar ün giarsunadi sco falegnama. Daspö l'on 2016 lavura ella in üna falegnamaria in Engiadina sco falegnama da construcziun e mobiglia.

Claudia ha dimena tuot las premissas per sustegner a voluntaris, persunas chi praistan servezzan civil, classas da scoula ed ingaschamaints da firmas. Pro'ls discuors culs pauris indigens güdan ad ella eir sias bunas cugnuschentschas dal rumantsch. Quai creescha confidenza e pissera per ün bun clima da lavur. Per la Biosfera Val Müstair es Claudia perquai ün inrichimaint absolut!

Als Leiterin Arbeitseinsätze muss man sich nicht nur gut im Gelände bewegen können, sondern auch handwerklich begabt sein. Eine Voraussetzung, die Claudia aufgrund ihres einzigartigen Bildungsweges mitbringt. Die studierte Umweltingenieurin tat nämlich etwas, das heutzutage Seltenheitswert besitzt: Während viele ihrer Mitstudierenden nach dem Bachelor- ins Masterstudium wechselten, entschied sich Claudia dazu, eine Lehre als Schreinerin anzutreten. Seit 2016 arbeitet sie in einer Schreinerei im Engadin als Bau- und Möbelschreinerin.

Claudia bringt also alles mit, um Freiwillige, Zivildienstleistende, Schulklassen und Firmeneinsätze zu betreuen. Im Austausch mit den einheimischen Landwirten helfen ihr zudem ihre guten Romanisch-Kenntnisse. Das schafft Vertrauen und sorgt für ein gutes Arbeitsklima. Für die Biosfera Val Müstair ist Claudia daher eine absolute Bereicherung!

Thorsten Frohn



Claudia Gerber

3 octavas
3 Oktaven

Ingün cor nun es cumplet sainza la vusch da mezzo sopran da Claudia. L'ultim ha'la chantà i'l «Cor proget» cun chantaduras e chantadurs da la Val Müstair e da l'Engiadina. Kein Chor ist ohne Claudias Mezzosopran-Stimme vollständig. Zuletzt sang sie im «Cor proget», mit Teilnehmenden aus dem Val Müstair und dem Engadin

2'800 m s.m.
2'800 m ü.M.

Uschè ot es situà il lö, ingio cha la chatschadra paschiunada ha pudü sajettar per l'ultima jada üna bes-cha. Las lungas gitas i'l territori dals chamuotschs sun per ella las plü bellas. So hoch liegt der Ort, wo die passionierte Jägerin zuletzt ein Tier erlegen durfte. Die langen Touren ins wilde Reich der Gämssen sind für sie die Schönsten.

21 x 29.7 cm

Scha il temp permetta piglia la disegnadra paschiunada per mans il rispli ed il bloc. Lässt es die Zeit zu, nimmt die leidenschaftliche Zeichnerin Block und Bleistift zur Hand.

2.30 m larghezza
2.30 m Spannweite

Claudia es fö e flomma per noss utschels. Perquai nun esa üna surpraisa ch'ella ha collavurà pro'l proget d'aglias da la Staziun ornitologica svizra. Claudia ist vernarrt in unsere heimische Vogelwelt. Es überrascht daher nicht, dass sie beim Steinadlerprojekt der Schweizerischen Vogelwarte mitgearbeitet hat.

1 suot 40'000
1 unter 40'000

Claudia ama la musica live. Ils concerts da Bruce Springsteen e co. sto ella pudair passantar illa fuolla. Claudia liebt Live-Musik. Für die Konzerte von Bruce Springsteen und Co. stürzt sie sich jederzeit ins Getümmel.

100% natüra püra
100% Natur pur

L'aigna elavuraziun da delicatessas da la muntogna, dal god e da l'üert fa grond plaschair a Claudia. E naturalmaing tillas laschar gustar insembel cun amis e famiglia. Die eigene Verarbeitung der Köstlichkeiten von Berg, Wald und Garten bereitet Claudia grosse Freude. Und natürlich deren Genuss mit Freunden und Familie.

“
*La lingia da l'auto da posta es
üna avaina da vita importanta
per la Val Müstair.*

Rinaldo Lechthaler, Bus Val Müstair

”

Passar al verd
Grün unterwegs



Mobilità dürabla

Nachhaltige Mobilität

Il turissem illas regions da muntogna gioda üna gronda popularità e giouva üna rolla centrala ill'economia dal lö, uschè eir illa Val Müstair. Però cul turissem riva eir il trafic chi porta cun sai inchünas sfidas.

Der Tourismus in den Bergregionen erfreut sich grosser Beliebtheit und spielt eine zentrale Rolle in der dortigen Wirtschaft, so auch im Val Müstair. Doch mit dem Tourismus kommt auch der Verkehr, welcher einige Herausforderungen mit sich bringt.

In Svizra vegnan fattas var 70% da las distanzas per temp liber e turissem cul auto privat (TIM – trafic individual motorisà) e main co 20% cun mezs dal trafic public. Però il TIM sta in cuntradicziun culs böts per ün svilup dürabel da la Val Müstair. Emissiuns da canera e substanzas nuschaivlas sco eir vias bloccadas han effets negativs per umans ed ambiaint e cuntrafan als motifs da noss giasts chi tscherchan qua recreaziun ed üna natüra intacta. Eir la populaziun indigena patischa da las immissiuns da trafic. Per consequenza esa important da promover il spostamaint dal TIM al trafic public.

l'cas ideal rivan ils giasts fingià cul trafic public per nu contribuir a las immissiuns da trafic dürant lur soggiorn. Però per bliers umans, l'adüs e la cumadaivlezza impedischan ün viadi cun tren ed autobus. Per pussibilitar il spostamaint ston esser las spüertas dal trafic public precis uschè disponiblas sco l'utilisaziun da l'agen auto. Qua cumainzan ils sforzs cumünivals dal TESSVM e la Biosfera Val Müstair.

Pigliain ün exaimpel: Ün pèr da Turich, amatur da la natüra e cultura, planischa üna fin d'eivna prolungada illa Val Müstair. Pro la reservaziun d'ün hotel

In der Schweiz werden etwa 70% der Distanzen für Freizeit und Tourismus mit dem eigenen Auto (MIV) und weniger als 20% mit öffentlichen Verkehrsmitteln (öV) zurückgelegt. Doch der MIV steht im Widerspruch zu den nachhaltigen Entwicklungszielen des Val Müstair. Lärm- und Schadstoffemissionen sowie verstopfte Strassen haben negative Auswirkungen auf Mensch und Umwelt und stehen im Gegensatz zu den Motiven unserer Gäste, die hier Erholung und eine intakte Natur suchen. Auch die einheimische Bevölkerung leidet unter der Verkehrsbelastung. Folglich ist es wichtig, eine Verlagerung des MIV auf den öV zu fördern.

Idealerweise reisen Gäste bereits mit dem öV an, um während ihres Aufenthalts nicht zur Verkehrsbelastung beizutragen. Doch für viele Menschen stehen Gewohnheit und Bequemlichkeit einer Anreise mit Bahn und Bus im Weg. Um die Verlagerung zu ermöglichen, müssen öV-Angebote genauso attraktiv sein wie die Nutzung des eigenen Autos. Hier setzen die gemeinsamen Bemühungen des TESSVM und der Biosfera Val Müstair an.



partenari da la Biosfera chattna be per cas üna spüerta «Verd e gratuit illa Biosfera». A partir da trais pernottaziuns survegnan els da regal il viadi per ir e tuonar cul trafic public. Eir sch'els van in viadi normalmaing cul auto, per esser flexibels, decidna per quista alternativa attractiva e scuvrischan quant bel cha'l viadi cul trafic public illa Val Müstair po esser sainza stress e comad. Els rivan illa val bod uschè svelto sco cul auto, spargnan lapro però var 75% energia e 95% emissiuns da CO₂. Lur bagagl es gnü retrat grazcha a la spüerta «Bagagl Special» fingià a chasa e consegnà directamaing i'l alloggi. Uschè pon els gioldair plainamaing il viadi panoramic sur il Pass dal Fuorn. Il schöfför tils fa attent als chamuotschs chi pasculeschan ed uschè dvainta il viadi – impè da mez per gnir al böt – fingià üna bella experienza.

Nehmen wir ein Beispiel: Ein Paar aus Zürich, Natur- und Kulturliebhaber, plant ein verlängertes Wochenende im Val Müstair. Bei der Buchung in einem Biosfera-Partnerhotel stossen sie auf das Angebot «Grün und gratis in die Biosfera». Ab drei Übernachtungen erhalten sie die An- und Rückreise mit dem öV geschenkt. Obwohl sie normalerweise mit dem Auto reisen, um flexibel zu sein, entscheiden sie sich für diese attraktive Alternative und erleben, wie stressfrei und bequem die öV-Reise ins Val Müstair sein kann. Sie erreichen das Tal fast genauso schnell wie mit dem Auto, sparen dabei jedoch rund 75% Energie und 95% CO₂-Emissionen. Ihr Gepäck wurde dank des Angebotes «Gepäck-Special» bereits zu Hause abgeholt und direkt in die Unterkunft geliefert. So können sie die panoramareiche Fahrt über den Ofenpass vollends



Implü han els surgnü cartas da giasts chi tils permettän da viagar libramaing tras tuot la Val Müstair sco eir aint il Parc Naziunal d'ürant lur soggiorn. Els constateschan ch'els pon rajiundscher facilmaing tuot las attracziuns e'ls puncts da partenza per lur excursiuns cul trafic public, per regla minch'ura.

Lur hotel metta a disposiziun ultra da quai duos velos electricis (10 affars illa val dan a fit velos electricis), culs quals els pon far ün agreabel viadi illa Val Mora. Pro'l Parc da natüra pon els perfin tour a fit ün auto electric per turas d'exploraziun plü grondas.

Il prossem di as decida il pêr per ün'observaziun da sulvaschina. A las 7:08 precis vegnan els retschevüts da lur guida sü Süssom Givè, perche cha'ls uraris da partenza e finischun da las spüertas turisticas sun perfettamaing coordinadas cun l'urari. Il plü tard uos-

geniessen. Der Chauffeur weist sie auf die grasenden Gämsen hin und so wird die Anreise – statt Mittel zum Zweck – bereits zu einem schönen Erlebnis.

Zusätzlich haben sie Gästekarten erhalten, mit denen sie während ihres Aufenthalts im gesamten Val Müstair sowie im Nationalpark freie Fahrt haben. Sie stellen fest, dass sie alle Sehenswürdigkeiten und Ausgangspunkte für ihre Wanderungen bequem mit dem öV erreichen, in der Regel stündlich.

Ihr Hotel stellt ausserdem zwei E-Bikes zur Verfügung (10 Betriebe im Tal vermieten E-Bikes), mit denen sie eine flotte Fahrt ins Val Mora unternehmen. Beim Naturpark können sie sogar ein E-Auto für grössere Entdeckungstouren mieten.

sa esa cler a tuots duos ch'ün auto nun es absolutamaing necessari per lur soggiorn. E sch'els as decidan d'utilisar dannömaing il trafic public per lur prossem soggiorn, lura vain nus rajiunt nos bö!


Mobilità dürabla augmainta l'attractivität da nossa regiun, amegldrescha la qualità da viver dad indigens e giasts equalmaing e protegia nos ambiaint. Las spüertas manzunadas existan fingià e sun fich appredschadas, tantüna daja bleras sfidas sco p.ex. il trafic da transit e l'access al trafic public la saira. Perquai s'ingaschan il Parc da natüra e'l turissem insembel cul cumün da Val Müstair eir da quinderinavant per megl dramaints.

Am nächsten Tag entscheidet sich das Paar für eine Wildbeobachtung. Um Punkt 7:08 Uhr werden sie von ihrem Guide auf Süssom Givè empfangen, denn Start- und Endzeiten der touristischen Angebote sind perfekt auf den Fahrplan abgestimmt. Spätestens jetzt wird den beiden klar, dass ein Auto für ihren Aufenthalt nicht unbedingt notwendig ist. Und wenn sie sich bei ihrem nächsten Besuch erneut für den öV entscheiden, dann haben wir unser Ziel erreicht!

Nachhaltige Mobilität steigert die Attraktivität unserer Region, verbessert die Lebensqualität von Einheimischen und Gästen gleichermaßen und schützt unsere Umwelt. Die erwähnten Angebote existieren bereits und werden sehr gut angenommen, dennoch gibt es viele Herausforderungen, wie z.B. den Durchgangsverkehr und die öV-Erschliessung am Abend. Deshalb setzen sich Naturpark und Tourismus gemeinsam mit der Gemeinde Val Müstair weiterhin für Verbesserungen ein.

Aline Oertli





*Il Parc da natüra güda da
promover il turissem in Val
Müstair.*

Bernhard Aeschbacher, Co-directur TESSVM

**Che maina il Parc dal punct da vista economic?
Was bringt der Naturpark wirtschaftlich?**

Rinforzar, promouver, sviluppar

Stärken, fördern, entwickeln

Il cumün da Val Müstair es ün Parc da natüra regional d'importanza naziunala e sco tal üna regiun da model per ün svilup dürabel. La populaziun da la Val Müstair ha exprimi seis ingaschamaint in quist sen in occasiun da votaziuns davart il Parc da natüra e seis progets. Il label dal parc maina cun sai numerus avantags, surtuot in fuorma d'ün sustegn finanziel implü da Confederaziun e Chantun sco eir da fundaziuns ed oters fauturs. Quists mezs finanziaus pussibilteschan al Parc da natüra da realisar progets dürabels in collavuraziun cun exponentas ed exponentas dal lö.

Die Gemeinde Val Müstair ist ein Regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung und als solcher eine Modellregion für nachhaltige Entwicklung. Dazu hat sich die Bevölkerung des Val Müstair an den Abstimmungen zum Naturpark und dessen Projekten bekannt. Das Parklabel bringt einige Vorteile mit sich, vor allem in Form von zusätzlicher finanzieller Unterstützung von Bund und Kanton sowie von Stiftungen und anderen Gönnern. Diese Finanzmittel ermöglichen es dem Naturpark in Zusammenarbeit mit lokalen Akteur:innen nachhaltige Projekte umzusetzen.

Üna dumonda frequainta es da savair che avantags economics cha la Biosfera Val Müstair maina a la regiun. I dà trais respostas essenzialas per quai:

Actualmaing fluischan minch'on 1.2 milliuns francs da Confederaziun e Chantun illa val. Ils raps servan a la planisaziun e la realisaziun da numerus progets i'ls secturs da l'ambiant, da la societä e da l'economia. Ultra da quai vegnan finziaschas uschè ot plazzas a temp cumplain ill'administraziun. L'agüd finanziel da Confederaziun e Chantun vegnan activats grazcha a l'ingaschamaint finanziel dal cumün da 240'000 francs l'on. Schi's sa cha qui-

Eine häufig gestellte Frage lautet, welchen wirtschaftlichen Nutzen die Biosfera Val Müstair für die Region hat. Hierzu gibt es drei wesentliche Antworten:

Es fliessen aktuell jährlich 1.2 Millionen Franken von Bund und Kanton ins Tal. Die Gelder dienen der Planung und Umsetzung zahlreicher Projekte in den Bereichen Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft. Darüber hinaus werden so acht Vollzeitstellen auf der Geschäftsstelle finanziert. Die Finanzhilfen von Bund und Kanton werden ausgelöst, dank des finanziellen Engagements der Gemeinde von jährlich 240'000 Fran-

sta somma importa be 1.8% dal preventiv cumünal, lura es l'avantag evidaint. Sainza il Parc da natüra nu fluissan ils raps da Confederaziun e Chantun illa Val Müstair.

In segunda lingia generescha il Parc da natüra cun fundraising ulteriurs raps per progets illa val. l'ls ons 2020-23 ha pudü acquirir il Parc da natüra in media minch'on ulteriurs 258'000 francs implü al preventiv regular. Cun quist import es gnüda finanziada per exaimpel la sanaziun da la via da trafic istorica sül Piz da las Trais Linguas. Per la realisaziun sun gnüts incumbenzats mansterans competents d'üna firma da fabrica indigena. La chüra da prada e pas-chüra da bleras spezchas sün las spuondas vers süd tanter Sta. Maria e Müstair vain realisada insembel cun l'uffizi forestal Val Müstair e gruppas da lavur. Las gruppas da lavur pernotteschan per regla durant ün'eivna illa val e fan qua las cumischiums. Il fundraising cumünavel cun l'Agricultura Val Müstair ha pussibilitä da

ken. Wenn man weiss, dass diese Summe lediglich 1.8% des Gemeindebudgets ausmacht, dann wird der Nutzen ersichtlich. Ohne den Naturpark würden die Bundes- und Kantongelder nicht ins Val Müstair fliessen.

Zweitens erwirtschaftet der Naturpark durch Fundraising zusätzliche Gelder für Projekte im Tal. In den Jahren 2020-23 konnte der Naturpark pro Jahr durchschnittlich 258'000 Franken zusätzlich zum regulären Budget akquirieren. Damit wurde beispielsweise die Sanierung des historischen Verkehrsweges auf der Dreisprachenspitze finanziert. Mit der Umsetzung wurden fachkundige Handwerker einer einheimischen Baufirma beauftragt. Die Pflege der artenreichen Wiesen und Weiden an den Südhängen zwischen Sta. Maria und Müstair werden gemeinsam mit dem Forstamt Val Müstair und Arbeitsgruppen umgesetzt. Die Arbeitsgruppen nächtigen in der Regel eine Woche im Tal und kaufen hier ein. Das gemeinsame Fundraising mit





Aint il nouv post da ramassamaint per il gran.
In der neuen Getreidesammelstelle.

renovar il deposit da granezza, uschè cha la cultivaziun da granezza illa Val Müstair ha pudü gnir sgürada a lunga vista. Pro quist ed ulteriurs progets lavura il Parc da natüra in stretta collavuraziun cun intrapraisas localas, quai chi contribuischa ad üna creaziun da plüvalur illa region.

In terza lingua s'ingascha il Parc da natüra pel turissem in accord cun la natüra e cultura sco eir illa promoziun da prodots regionalis. Quai maina blers avantags economics per la Val Müstair. Las spüertas turisticas e lur commercialisaziun svaglian l'interess per la val ed animeschan la gliend da passar las prosmas vacanzas illa Val Müstair. Quai pissera per lets chods e restaurants plains. Las intrapraisas partenarias da la Biosfera recugnuschon las valurs dal Parc da natüra e s'ingaschan per daplü regionalità. Uschè intensivain

der Agricultura Val Müstair ermöglichete die Erneuerung der Getreidesammelstelle, womit der Getreideanbau im Val Müstair langfristig gesichert werden konnte. Bei diesen und weiteren Projekten arbeitet der Naturpark eng mit lokalen Unternehmen zusammen, was zu einer erhöhten Wertschöpfung in der Region beiträgt.

Drittens engagiert sich der Park im natur- und kulturnahen Tourismus sowie bei der Förderung von Regionalprodukten. Dies bringt viele wirtschaftliche Vorteile für das Val Müstair. Die touristischen Angebote und die Vermarktung dieser wecken Interesse am Tal und animieren dazu, die nächsten Ferien im Val Müstair zu verbringen. Dies sorgt für warme Betten und volle Restaurants. Biosfera-Partnerbetriebe bekennen sich zu den Werten des Naturparks und setzen sich für mehr Regionalität

nus insembel cun las intrapraisas la conscienza per daplü dürabilità. Prodots regionalis vegnan promovüts specialmaing e premiats cul label da prodots. Uschè garantin nus als giasts il plaschair local «made in Val Müstair». Tuot quai güda a serrar ils ciclus economics illa Val e ad augmentar la valur agiuntada.

Il Parc da natüra Biosfera Val Müstair es ün instrumaint effectiv per sviluppar progets dürabels per l'avegnir da la Val Müstair. A medem temp es el ün instrumaint da svilup regional chi dà impuls dürabels ed economics a la val.

ein. So schärfen wir gemeinsam mit den Betrieben das Bewusstsein für mehr Nachhaltigkeit. Regionale Erzeugnisse werden besonders gefördert und mit dem Produktlabel ausgezeichnet. So garantieren wir Gästen lokalen Genuss «made in Val Müstair». All das hilft Wirtschaftskreisläufe im Tal zu schliessen und die Wertschöpfung zu erhöhen.

Der Naturpark Biosfera Val Müstair ist ein effektives Instrument zur Entwicklung nachhaltiger Projekte für die Zukunft des Val Müstair. Gleichzeitig ist er ein Regionalentwicklungsinstrument, das dem Tal nachhaltige und wirtschaftliche Impulse verleiht.

Linda Feichtinger
Thorsten Frohn
David Spinner



Buns baccuns

Leckerbissen

Il Parc da natüra sco lö d'instrucziun

In avuost ha surgnü la Biosfera Val Müstair il permiss d'instruir a giarsunas e giarsuns i'l sector commercial. Nus ans allegrain da pudair spordscher a persunas da la Val ün access interessant al muond professional, perche cha'l giarsunadì i'l Parc da natüra surpassa per bainquant il minchadi da büro normal – aint immez la vita. Dürant l'instrucziun survegnan las giarsunas e'ls giarsuns ün'invista cumplexiva in tuot ils secturs d'actività dal Parc. A partir dal 2024 pon s'annunzchar pro nus per la prüma jada Jauers giuvens e Jauras giuvnas.

Der Naturpark als Ausbildungsstätte

Im August hat die Biosfera Val Müstair die Bewilligung zur Ausbildung von Lernenden im kaufmännischen Bereich erhalten. Wir freuen uns, jungen Menschen im Tal einen interessanten Einstieg in die Berufswelt bieten zu können, denn die Lehre im Naturpark geht weit über den normalen Büroalltag hinaus – mitten hinein ins Leben. Während der Ausbildung erhalten die Lernenden einen umfassenden Einblick in alle Tätigkeitsgebiete des Parks. Ab 2024 können sich junge «Jauers» und «Jauras» erstmals bei uns bewerben.

Nus vain raps sco crappa illa Val Müstair!

La gruppa d'uffants «Biosfera buonderfuts» ha passantà suot la direcziun da Christiane Stemmer ün program varià davart il tema «crappa». Tanter oter han scuvert ils uffants il muond dals craps da chaltschina illa clostra San Jon. Las peidras preziasas sun gnüdas admiradas i'l museum da minerals a Buorm. Cun üna geografa sun gnüts examinats mürs süts e lur istorgia. Tuot las activitats as concentreschan sün la convivenza e sül gö. Nus ans allegrain da pudair examinar la natüra e scuvrir bains culturals eir l'on chi vain insembel culs uffants!

Wir sind steinreich im Val Müstair!

Die Kindergruppe «Biosfera buonderfuts» erlebte 2023 unter der Leitung von Christiane Stemmer ein abwechslungsreiches Programm rund um das Thema «Steine». Unter anderem entdeckten die Kinder die Welt der Kalksteine im Kloster St. Johann. Edelsteine wurden im Mineralienmuseum in Bormio bestaunt. Mit einer Geografin wurden Trockenmauern und deren Geschichten untersucht. Bei allen Aktivitäten stehen das Miteinander und Spielerische im Vordergrund. Wir freuen uns auch nächstes Jahr gemeinsam mit den Kindern die Natur zu erforschen und Kulturgut zu entdecken!

Sguard sün las stailas

L'observatori astronomic as rechatta a Lü sün 1'900 m s.m. El es protet bain dad emissiuns da glüm e spordscha perquai üna vista clera sül mar da stailas nocturn. L'astronom per hobi Alfred Künzler ütilisescha las cuplas astronomicas per observar il tschêl e far astrofotografias. Sco tip da vacanzas spordscha el, cun bell'ora, üna spassegiada nocturna e declera ils differents fenomens dal tschêl. Ultra da quai as poja observar p.ex. planets, accumulaziuns da stailas e galaxias tras il telescop. Daplü sün: observatori-lü.ch

Blick zu den Sternen

Das Observatori astronomic befindet sich in Lü auf 1'900 m ü.M. Es ist gut abgeschirmt von Lichtemissionen und bietet deshalb einen klaren Blick auf das nächtliche Sternenmeer. Hobby-Astronom Alfred Künzler nutzt die Astrokuppeln für Himmelsbeobachtungen und Astrofotografie. Als Ferientipp bietet er bei günstigem Wetter einen Nachtspaziergang mit Erklärung der verschiedenen Himmelsphänomene an. Zudem können z.B. Planeten, Sternhaufen und Galaxien durch das Teleskop beobachtet werden. Mehr unter: observatori-lü.ch

Il muond es giast da la Val Müstair

In connex cul chomp rotarian «FROM ICE TO LAKE» han passantà persunas creschüdas da tuot il muond dürant quatter dis illa Val Müstair. Illa cuntrada muntagnarda perblers inüsitada, han contribui activmaing ils partecipants a la chüra da la pas-chüra. Ils dis sun stats implits cun invistas in tradiziuns artischanas, delicatessas culinaricas, plaschair pür per la natüra e bleras bellas discussiuns. Il barat internaziunal da juvenils da Rotary promovua l'incletta culturala sur ils cunfins oura. Sco ospitant s'allegra la Biosfera Val Müstair da contribuir a quista mera.

Die Welt zu Gast im Val Müstair

Im Rahmen des Rotary-Camps «FROM ICE TO LAKE» verbrachten junge Erwachsene aus aller Welt vier Tage im Val Müstair. In der für viele ungewohnten Berglandschaft, packten die Teilnehmenden tatkräftig bei der Weidpflege mit an. Die Tage waren angefüllt mit Einblicken in handwerkliche Traditionen, kulinarischen Köstlichkeiten, Naturgenuss pur und vielen tollen Gesprächen. Der internationale Rotary Jugendaustausch fördert die kulturelle Verständigung über Grenzen hinweg. Als Gastgeber freut sich die Biosfera Val Müstair zu diesem Ziel beizutragen.



*I'm sta a cour da preservar
l'elavuraziun tradiziunala da
glin.*

Jachen Armon Pitsch, cultivatur da glin

Cultivaziun da glin illa Val Müstair

Flachsanbau im Val Müstair

La tradiziun incontra l'avegnir

Tradition trifft Zukunft

La Val Müstair ha üna lunga tradiziun da glin. Fin als ons 1930 d'eira il glin fich derasà illa Val Müstair e gniva cultivà per l'agen adöver. Cul proget «Glin – recultivaziun illa Val Müstair» dessan dvantar ils chomps da glin darcheu üna part da la cuntrada culturala da la val.

Das Val Müstair hat eine lange Flachs-Tradition. Bis in die 1930er Jahre war der Flachs im Val Müstair weit verbreitet und wurde für den Eigenverbrauch angebaut. Mit dem Projekt «Flachs – Wiederaufbau im Val Müstair» sollen die blühenden Flachsfelder wieder Teil der Kulturlandschaft des Tales werden.

Taila da glin o glin ha nom la fibra dal uschedit «glin cumün» (*Linum usitatissimum*). Il glin es ün material d'ota qualità e da lunga dūrada, facil da filar, buglibel, fich resistant cunter s-charps e nu sfilappa. Las duonnas da la Val Müstair filaivan il glin e confecziunai-van lura a man chamischas, roba da let e süaintamans da chadafö. Hoz es il glin üna materia primara per ün adöver multifari cun ün grond potenzial. Ultra da l'extracziun da glin e la producziun da vivondas es il glin adattà eir sco material da fabrica e contribuischa a la protecziun da la biodiversità.

Dal 2021 han lantschà la Biosfera Val Müstair e la Tessanda il proget «Glin – recultivaziun illa Val Müstair». Il proget vain sustgnü finanziamaing dal Parc da natüra ed accompagna professiunamaing da Swissflax GmbH. Eir exponents locals sco la clostra San Jon han sustgnü l'intent. Insembl cun quists partenaris s'ingascha il Parc da natüra per la promoziun e la reprise da l'ulteriura elavuraziun tradiziunala da glin. A medem temp dess gnir promovüda la cugnuschentscha per prodots

Leinen oder Flachs heisst die Faser des sogenannten «Gemeinen Lein» (*Linum usitatissimum*). Leinen ist ein hochwertiges und langlebiges Material, gut ver-spinnbar, kochfest, sehr reissfest und bildet keine Flusen. Aus dem Flachs spinnen die Münstertalerinnen Garn und fertigten dann von Hand Hemden, Bettwäsche und Küchentücher. Heute ist der Flachs ein vielfältig einsetzbarer Rohstoff mit grossem Potential. Neben der Fasergewinnung und zur Lebensmittelproduktion, eignet sich Flachs auch als Werkstoff und trägt zum Erhalt der Biodiversität bei.

2021 haben die Biosfera Val Müstair und die Handweberei Tessanda das Projekt «Flachs – Wiederaufbau im Val Müstair» angestossen. Das Projekt wird vom Naturpark finanziell unterstützt und von der Swissflax GmbH professionell begleitet. Auch lokale Akteure wie das Kloster St. Johann unterstützen das Vorhaben. Gemeinsam mit diesen Partnern setzt sich der Naturpark für die Förderung und Wiederaufnahme der traditionellen Flachs-Weiterverarbeitung ein. Gleichzeitig



Glin flurischa be dūrant pacas uras al di (gün/lügl).
Flachs blüht nur wenige Stunden am Tag (Juni/Juli).

locals da textilias, accelerada la sensibilità per l'effet climatic da textilias («Slow Fashion») sco eir observada la collecziun e la documentaziun da savüda davart la cultivaziun da glin.

Dal 2022 ha gnü lö la prüma semnada sül chomp dals duos paur giuvens Janic Andrin Spinnler e Maisha Joss. Dal 2023 es gnü pro cun Jachen Armon Pitsch ün seguond paur chi rischa da far l'experiment. Per tuots trais es quai important da cultivar il glin sco prodot prezius e da serrar ils ciclus da producziun illa Val. Ultra da quai tils fascinescha l'idea da far reviver ün manster vegl.

Intant vegnan cultivadas trais sorts da glin illa Val Müstair. Duos aras cultivan las duos gestiuns agriculas. Ün'ara vain

soll das Bewusstsein für lokale Textilprodukte gefördert, die Sensibilisierung für Klimawirksamkeit von Textilien («Slow Fashion») vorangetrieben sowie das Sammeln und Dokumentieren von Wissen über Anbau und Verarbeitung von Flachs verfolgt werden.

2022 erfolgte die erste Aussaat auf dem Feld der beiden Junglandwirte Janic Andrin Spinnler und Maisha Joss. 2023 ist mit Jachen Armon Pitsch ein zweiter Bauer dazugestossen, der das Experiment wagt. Allen dreien ist es ein Anliegen, Flachs als wertvolles Produkt zu kultivieren und Produktionskreisläufe im Tal zu schliessen. Zudem fasziniert sie der Gedanke, ein altes Handwerk wieder aufleben zu lassen.

implantada da privats in lur üerts. Quistas cifras sun tant plü remarchablas schi's sa, cha da 100 m² da surfatscha cultivada resultan var 100 m² taila. Glin da la Svizra vain actualmaing elavurà a l'ester, perquai chi nu dà in Svizra plü ingüna elavuraziun mecanica. Per chi vala la paina d'acquistar üna maschina e cha la producziun possa darcheu avair lö in Svizra, s'ingascha l'organisasiun da tet Swissflax per ingrondir la surfatscha totala da cultivaziun in Svizra. Fin là es – almain illa Val Müstair – tuot il process da racolta e d'elavuraziun üna lavur da man.

La fibra dal glin cultivà per la taila da glin vain obtgnüda dals monchs da la planta. Per cha quists nu vegnan donnagiats d'urant la racolta, ston las plantas gnir trattas our dal terrain cun la raggisch e rasadas oura per tillas couscher al ruschè sül chomp. D'urant il couscher al ruschè disfan ils bulais e las bacterias la colla chi collia las fibras cun la part da lain da la planta. Lura vain il glin cot pichà sü per til süantar e plü tard elavurà ulteriurmaing a la sfrachada.



Inzwischen werden 3 Aren Flachs im Val Müstair angebaut. 2 Aren bewirtschaften die beiden Landwirtschaftsbetriebe. 1 Are wird von Privaten in ihren Gärten angepflanzt. Diese Zahlen sind umso bemerkenswerter, wenn man weiss, dass aus 100 m² Anbaufläche ca. 100 m² Stoffgewebe entstehen. Flachs aus der Schweiz wird gegenwärtig im Ausland verarbeitet, weil es in der Schweiz keine maschinelle Verarbeitung mehr gibt. Damit sich die Anschaffung einer Maschine lohnt und die Produktion wieder in der Schweiz stattfinden kann, setzt sich die Dachorganisation Swissflax dafür ein, die Gesamtanbaufläche in der Schweiz zu erhöhen. Bis dahin ist – zumindest im Val Müstair – der ganze Ernte- und Verarbeitungsprozess Handarbeit.

Die Flachsfaser für das Leinengewebe wird aus den Stängeln der Pflanze gewonnen. Damit diese bei der Ernte nicht beschädigt wird, müssen die Pflanzen samt der Wurzel aus dem Boden gezogen und für die Tauröste auf dem Feld ausgebreitet werden. Bei der Tauröste zersetzen Pilze und Bak-



Las capsulas vegnan separadas dals monis.
Die Kapseln werden von den Stängeln getrennt.

Prüma «Sfrachada» da glin illa Val Müstair

La «Sfrachada» es üna veglia üsanza chi's concentrescha sün l'elavuraziun cumünai vla da la racolta da glin cun s-cherpa tradiziunala. Davo bod 100 ons ha darcheu gnü lö üna «Sfrachada» als 14 october 2023. Personas chi rumpan il glin han muossà la lavur a man chi caracterisaiva da plü bod la producziun indigena da textilias. Las s-cherpas ha miss a disposiziun la clostra San Jon. Quistas sun gnüdas aposta restoradas per la «Sfrachada». Cultivaturas e cultivaturs da glin da dastrusch e dalöntschan han gnü la pussibilità d'elavurar lur agen glin d'urant quist di. Eir ils giasts han pudü as partecipar pro l'elavuraziun. Bleras personas sun statta surpraisas quanta forza e quant temp cha la producziun da glin douvra e cun quant'abilità e pazienza chi gnivan tessüdas da plü bod las tailas da glin.

Üna «Sfrachada» d'eira adüna eir ün'ocasiun divertai vla, ingio cha da plü bod gnivan raquintadas istorgias. Tim Krohn

terien den Klebstoff, der die Fasern mit dem Holzteil der Pflanze verbindet. Anschliessend wird der geröstete Flachs zur Trocknung aufgehängt und später an der Brächette weiterverarbeitet.

Erste Flachs-Brächette im Val Müstair

Die Brächette ist ein alter Brauch, bei dem die gemeinsame Verarbeitung der Flachsernte mit traditionellen Gerätschaften im Mittelpunkt steht. Nach fast 100 Jahren fand am 14. Oktober 2023 wieder eine Brächette statt. Brecher:innen zeigten die Handarbeit, welche früher die einheimische Textilproduktion prägte. Die Gerätschaften stellte das Kloster St. Johann zur Verfügung. Diese wurden extra für die Brächette restauriert. Flachsangebauer:innen von nah und fern hatten die Möglichkeit ihren eigenen Flachs an diesem Tag zu verarbeiten. Auch als Gast konnte man bei der Verarbeitung mitwirken. So manch einer war erstaunt, wieviel Kraft und Zeit die Faserherstellung braucht und mit wieviel Geschick und Geduld früher Leinestoffe angefertigt wurden.

e Michaela Friemel han preschantà da maniera impreschiunanta istorgias veglias dal glin e parblas e svelt d'eiran invlidadas la puolvra, las fadias ed üna rain dolurusa. Pro lavurs al taler as pudaiva muossar abiltà e sveltezza e per la concorrenza da pitturar han tscherchè ils uffants ün motiv adattà da la «Sfrachada». Ün pitschen marchà cun squisits prodots da glin ed üna spüerta culinaria specialmaing adattada a la «Sfrachada» han cumpletta l'evenimaint d'elavuraziun cumünaivel. Ronja Hohenegger ha accumpagnà musicalmaing l'evenimaint.

Daina ün sguard inavant: Co giaraja inavant cun la cultivaziun da glin? Amo nu vain tessü il glin da la Val Müstair illa Tessanda. La quantità cultivada illa Val Müstair es amo pitschna per prodüer fibra e textiliias a l'ingronda. Però il pro-

Eine Brächete war auch immer ein geselliger Anlass, an dem früher Geschichten erzählt wurden. Tim Krohn und Michaela Friemel haben eindrücklich alte Flachsgeschichten und Märchen vorgetragen und schnell waren Staub, Mühe und ein schmerzender Rücken vergessen. Bei Arbeiten am Webstuhl konnte man Geschick und Geschwindigkeit beweisen und für den Malwettbewerb suchten Kinder ein passendes Brächete-Sujet. Ein kleiner Markt mit erlesenen Leinenprodukten und ein speziell für die Brächete abgestimmtes kulinarisches Angebot ergänzten das gemeinsame Verarbeitungserlebnis. Ronja Hohenegger umrahmte den Anlass musikalisch.

Blicken wir nach vorne: Wie geht es mit dem Flachs anbau weiter? Noch wird der Flachs aus dem Val Müstair nicht in

Il glin vegn fat plü fin per filar.
Der Flachs wird für das Verspinnen verfeinert.



get dal glin illa Val Müstair ha il böt da serrar ils ciclus regiunals, da mantegner il manster tradiziunal, da promover il svilup da prodots innovativs sco eir da drivir novas schanzas sül marchà.

Chi chi less gnir a savair daplü dal proget dal glin da la Biosfera Val Müstair, chatta quai qua: val-muestair.ch/flachs

der Tessanda verwoben. Die im Val Müstair angebaute Menge ist noch zu klein, um im grösseren Stil Gewebe und Textilien herzustellen. Doch das Flachsprojekt im Val Müstair hat zum Ziel regionale Kreisläufe zu schliessen, traditionelles Handwerk zu erhalten, die Entwicklung innovativer Produkte zu fördern sowie neue Marktchancen zu eröffnen.


Wer mehr über das Flachsprojekt der Biosfera Val Müstair erfahren möchte, wird hier fündig: val-muestair.ch/flachs

Caroline Schadegg



«Sach da Marena»

8 francs dà la Tessanda directamaing al proget per mincha sach da marena da 100% glin vendü.



*Nus predscharan e protegiaran
be quai cha nus cugnuschain ed
inclegiain.*

Motto dal Di da la natüra GEO

La perscrutaziun declerada cuortamaing

Forschung kurz erklärt

Incler il contexts

Zusammenhänge verstehen

La perscrutaziun illa Biosfera Val Müstair furnischa cugnuschentschas importantas davart dumondas socialas, ecologicas ed economicas. Las lavurs da perscrutaziun in sai nu das-chan gnir finanziadas dal Parc da natüra. Il Parc es anzi ün post da cussagliaziun per perscrutadras e perscrutaders e spordscha agüd pro l'organisaziun. In quist connex collavura il Parc da natüra strettamaing cun la cumischiun da perscrutaziun dal Parc Naziunal Svizzer (FOK-SNP), universitats e scoulas otas.

Die Forschung in der Biosfera Val Müstair liefert wichtige Erkenntnisse zu sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Fragestellungen. Die Forschungsarbeiten selbst dürfen jedoch nicht vom Naturpark finanziert werden. Vielmehr ist der Park eine Anlaufstelle für Forschende und bietet Hilfestellung bei der Organisation. Dabei arbeitet der Naturpark eng mit der Kommission des Schweizerischen Nationalparks (FOK), Universitäten und Hochschulen zusammen.

Minch'on accumpogna la Biosfera Val Müstair set fin desch progets da perscrutaziun, tanter quists eir bleras lavurs da students. Ün pêr da quists progets sun gnüts realisats sün iniziativa dal Parc da natüra e da la FOK, intant cha otras as basan sün las ideas da terzs.

Per exaimpel ha perscrutà l'on passà üna studenta da bachelor da la scoula ota da Turich per scienzas applichadas il stadi actual da la palü bassa sü Jufplaun chi'd es gnüda renatürada dal 2013. Ils resultats muossan cha daplä plantas tipicas da palü s'han stabilidas in congual cul stadi avant la renatüralsaziun. Ils nivels masürats da l'aua da fuond indichan ultra da quai cha l'ümidità es gnüda restabilida cun success. Tuot quai cumprouva il svilup positiv da la palü bassa davo sia renatüralsaziun.

Jedes Jahr begleitet die Biosfera Val Müstair sieben bis zehn Forschungsprojekte, darunter auch viele studentische Arbeiten. Einige dieser Projekte sind auf Initiative des Naturparks und der FOK durchgeführt worden, während andere auf den Ideen Dritter beruhen.

Beispielsweise untersuchte eine Bachelorstudentin der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften im letzten Jahr den aktuellen Zustand des Flachmoores Jufplaun, welches 2013 renaturiert wurde. Die Ergebnisse zeigen, dass sich im Vergleich zum Zustand vor der Renaturierung mehr typische Moorpflanzen angesiedelt haben. Die gemessenen Grundwasserstände sprechen zudem für eine erfolgreich wiederhergestellte Vernässung. All dies belegt die positive Entwicklung des Flachmoores nach seiner Renaturierung.

Daspö l'on 2022 pon annunzchar indigens e giasts las observaziuns da beschas illa Val Müstair ed in Engiadina sün evm.wildenachbarn.ch. Ultra da quai esa pussibel da s'orientar sün la plattforma davart las acziuns curraintas ed appels per spezchas da bes-chas specialas sco eir davart excursiuns ed arandschamaints cul tema flora e fauna illa regiun. Uschè es fingià gnü appellà cun success per fastizar il durmigliunz sgiaglià e l'ermelin.

Il Di da la natüra GEO ha lö mincha ün fin duos ons illa Val Müstair. Dürant ün spazi da temp da 24 uras perscruteschan botanicras e zoologs il muond local da bes-chas e plantas. La mera principala es da muossar che spezchas chi vegnan avant illa Val Müstair. Proteger as po nempe be quai chi's cugnuscha eir. Quist on d'eiran tuot in tuot 40 expertas ed experts per via intuorn il Muntet sper Lü. Id han identifichà 1'167 spezchas da bes-chas e plantas, tanter quellas üna spezcha da bulai chi'd es gnüda scuverta per la prüma jada in Svizra. Differents bovins, vespras e müs-chel, tuot in tuot

Seit 2022 können Einheimische und Gäste Tierbeobachtungen im Val Müstair und dem Engadin unter evm.wildenachbarn.ch melden. Zudem kann man sich auf der Plattform über laufende Aktionen und Aufrufe für spezielle Tierarten sowie über Exkursionen und Veranstaltungen rund um Flora und Fauna in der Region informieren. So wurde bereits erfolgreich zum Aufspüren des Gartenschläfers und des Hermelins aufgerufen.

Der GEO-Tag der Natur findet alle zwei bis drei Jahre im Val Müstair statt. Während eines 24-stündigen Zeitraums erforschen Botanikerinnen und Zoologen die einheimische Tier- und Pflanzenwelt. Das Hauptziel besteht darin aufzuzeigen, welche Arten im Val Müstair vorkommen. Denn nur was man kennt, kann man auch schützen. Dieses Jahr waren insgesamt 40 Expert:innen rund um den Muntet bei Lü unterwegs. Sie identifizierten 1'167 Tier- und Pflanzenarten, darunter eine Pilzart, die erstmals in der Schweiz entdeckt wurde. Verschiedene Käfer, Wespen und Moose, insgesamt 51

Üna müstaila gronda culla pel d'inviern.
Hermelin im Winterfell.





51 spezchas, sun gnüdas cumprovas per la prüma jada illa Val Müstair.

Duos studentas da la scoula ota specialisada per scienzas agraras, forestas ed alimentaras da Berna han examinà il label da prodots da la Biosfera Val Müstair. Pel prüm stüdi hana fat ün'intervista cun divers producents da la Val Müstair. Ils discuors han muossà cha la partecipaziun insembel cul Parc da natüra vain resentida sco inrichimaint. Da's preschantar cumünaivelmaing augmanta la visibilità dals prodots e generescha üna plüvalur per tuots. Il seguond stüdi fa ün congual tanter tuot ils parcs da natüra da la Svizra e riva a la conclusiun ch'üna comunicaziun cun clera mera contribuischa da maniera decisiva a promover la vendita dals prodots. Las masüras las plü efficacias cumpiglian la partecipaziun a messas da prodots, la promoziun da prodots tschertifichats illa gastronomia e'l marketing sün las plattafuormas da las medias socialas.

Arten, wurden zum ersten Mal im Val Müstair nachgewiesen.

Zwei Studentinnen der Berner Fachhochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften untersuchten das Produktelabel der Biosfera Val Müstair. Bei der ersten Studie wurden diverse Produzent:innen im Val Müstair interviewt. Die Gespräche zeigten, dass gemeinsame Auftritte mit dem Naturpark als Bereicherung empfunden werden. Sich gemeinsam zu präsentieren erweitert die Sichtbarkeit von Produkten und generiert einen Mehrwert für alle. Die zweite Studie zieht einen Vergleich zwischen allen Naturpärken in der Schweiz und kommt zu dem Ergebnis, dass eine zielgerichtete Kommunikation entscheidend dazu beiträgt den Absatz von Produkten zu fördern. Zu den wirkungsvollsten Massnahmen zählen die Teilnahme an Produktemessen, die Förderung von zertifizierten Produkten in der Gastronomie und das Marketing auf Social Media Plattformen.

Daspö l'on 2000 as chatta craps culurits aint il let da l'Aua da Prasüra illa Val Costainas. La culur deriva da flocs da sulfat d'aluminium depositats süls craps. La fuormaziun dals flocs esa d'attribuir a la produenziun d'acid sulfuric in regiuns da dscheta permanenta. Perquai exista la pussibilità cha la qualità da l'aua as pegiorescha in avegnir in basa al s-chodamaint dal clima. La Biosfera Val Müstair sustegna l'examinaziun da l'Aua da Prasüra illa Val Costainas e ramassa regularmaing provas da l'aua. Cun quai po gnir güdichà meglider il svilup futur.

Daspö l'on 2010 ha lö minch'on l'eivna da stüdi da la fundaziun «Scienza e giuventüna» a Tschierv. Var 24 scolaras e scolars da la Svizra ed ulteriurs pajais europeics examineschan la flora e fauna aint il Parc da natüra. Davo preschaintna lur resultats a la publicità.

Ch'Ellas/Els vegnan a savair daplü davart ils progets da perscrutaziun sün:
val-muestair.ch/forschung

Seit dem Jahr 2000 findet man im Bachbett des Aua da Prasüra im Val Costainas weiss gefärbte Steine. Die Farbe stammt von Flocken aus Aluminiumsulfat, die sich auf den Steinen ablagern. Die Bildung der Flocken ist auf die Produktion von Schwefelsäure in Permafrost-Gebieten zurückzuführen. Deshalb besteht die Möglichkeit, dass sich die Wasserqualität aufgrund der Klimaerwärmung künftig verschlechtern wird. Die Biosfera Val Müstair unterstützt die Untersuchung des Aua da Prasüra im Val Costainas und sammelt regelmässig Wasserproben des Baches. Damit kann die künftige Entwicklung besser abgeschätzt werden.

Seit 2010 findet jährlich die internationale Studienwoche der Stiftung «Schweizer Jugend forscht» in Tschierv statt. Rund 24 Schüler:innen aus der Schweiz und weiteren europäischen Ländern untersuchen die Flora und Fauna im Naturpark. Anschliessend präsentieren sie ihre Ergebnisse der Öffentlichkeit.

Erfahren Sie mehr über die Forschungsprojekte im Val Müstair:
val-muestair.ch/forschung

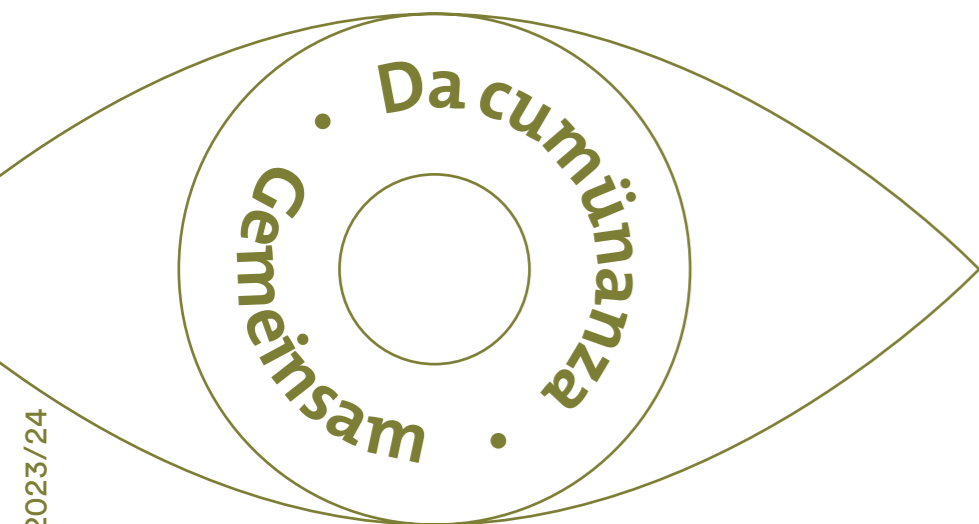
Linda Feichtinger



La sort da splerin «Aethes aurofasciana».
Die Wickler-Art «Aethes aurofasciana».

Ögls averts

Augen auf



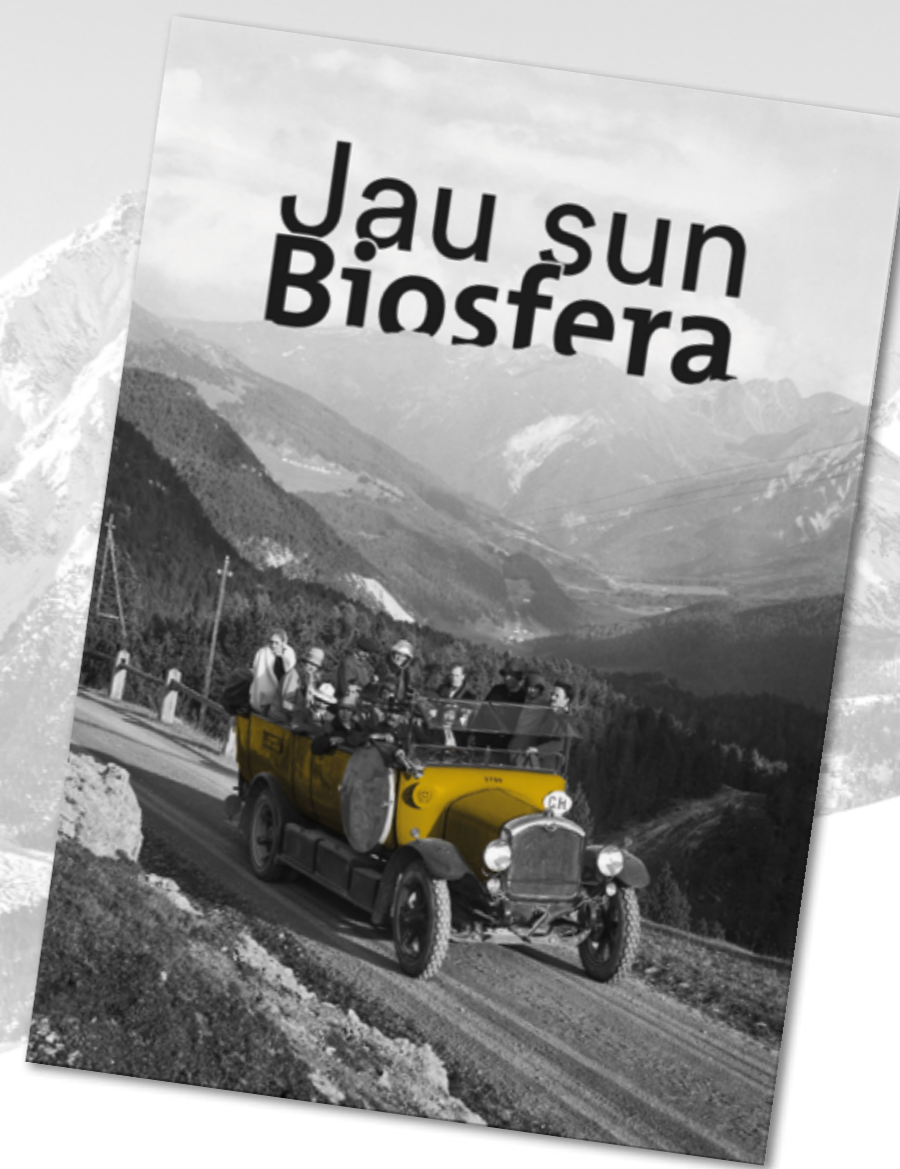
Per l'ultima ediziun da nos magazin «Jau sun Biosfera» la stà 2023 vaiv'jau rapportà dal dialog fascinant per elavurar ils progets per ils ons 2025-28. Punctualmaing pel cumanzamaint da l'inviern es nos program pels prossems ons sün maisa e nus til vain preschantà da cumünanza a la populaziun a l'ocurenza «Nossa via». Sur 100 personas han discutà il program elavurà ed i's badaiva üna gronda basa cumünaivla. Darcheu as ha muossà che forza cha ün dialog constructiv ha. Nus vain elavurà insembel ils progets e uossa pudaina eir tils tour per mans insembel. I's pudess eir dir uschè: ün prozess participativ douvra blera energia, ma davo es eir il resultat plain energia e persvasiun. E l'energia cha nus pudain investir insembel aint illa realisaziun dals progets vegn dabun a la Val Müstair. Per ulteriurs pass plain persvasiun da la Biosfera Val Müstair in direcziun dad üna regiun da model per ün svilup persistent.

In der letzten Ausgabe unseres Magazins «Jau sun Biosfera» im Sommer 2023 hatte ich über den spannenden Dialog zur Erarbeitung der Projekte für die Jahre 2025-28 berichtet. Pünktlich zu Beginn des Winters liegt unser Programm für die nächsten Jahre auf dem Tisch und wir haben es an der Veranstaltung «Nossa via» der Bevölkerung präsentiert. Über 100 Personen haben das erarbeitete Programm diskutiert und man spürte einen grossen gemeinsamen Nenner. Wieder zeigt sich, welche Kraft im konstruktiven Dialog steckt. Wir haben die Projekte gemeinsam entwickelt und jetzt können wir sie gemeinsam in Angriff nehmen. Man kann es auch so formulieren: Ein partizipativer Prozess braucht viel Energie, danach steckt aber auch viel Energie und Überzeugung im Resultat. Und die Energie, die wir gemeinsam in die Umsetzung der Projekte stecken können, kommt dem Val Müstair zu Gute. Für weitere überzeugende Schritte der Biosfera Val Müstair als Modellregion für eine nachhaltige Entwicklung.

David Spinnler

Proσμα ediziun

Nächste Ausgabe



Uossa vegnan a pled ils indigens! In plüssas intervistas pirta la generaziun plü veglia cun nus sia savüda davart l'artisanat, la cultivaziun, la cultura e la vita sociala da quella jada. S'allegrai sün istorgias captivantas.

Jetzt kommen die Einheimischen zu Wort! In zahlreichen Interviews teilt die ältere Generation ihr Wissen rund um Handwerk, Bewirtschaftung, Kultur und das gesellschaftliche Leben von damals mit uns. Freuen Sie sich auf spannende Geschichten.

