

# 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 baut 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 Tannenstämme 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 Schlitze in der Fassade voll umlüftet werden. Mehr dazu demnächst auch in k+p!