

Jetzt gibt es Biosfera-Bier in der ganzen Schweiz

Die Biosfera Val Müstair und Bieraria Tschlin SA spannen zusammen. Ab sofort gibt es das Bier Biosfera Weizen in den Coop-Läden. Der Regionale Naturpark hat sich zum Ziel gesetzt, alte Getreidesorten zu fördern.

von **Fadrina Hofmann**

Man nehme 50 Prozent Biosfera-Weizenmalz aus der Val Müstair, 50 Prozent Gran Alpin, dann Bio-Hopfen und Hefe, braue alles in der Bieraria in Martina zusammen und verkaufe das Produkt als Biosfera Weizen. Das neue Bier ist per sofort schweizweit im Coop erhältlich sowie im lokalen Gastro- und Detailhandel.

Entstanden ist Biosfera Weizen als Kooperationsprodukt der Partner Regionaler Naturpark Biosfera Val Müstair und Bieraria Tschlin SA. Die Biosfera-Projekte «Mansteranza Jaura» und «Agricultura Jaura» sehen die Förderung der lokalen Wirtschaft und die Entwicklung neuer regionaler Produkte vor. Im Rahmen dieser Projekte wurde auch das neue Bier lanciert.

Für das Biosfera-Weizenbier hat Gran Alpin die Weizenversuche zusammengestellt. Laut Reto Rauch, Geschäftsführer der Bieraria Tschlin SA und Initiant von Biosfera Weizen, ist die Qualität des neuen Produkts gut. «Biosfera Weizen ist ein Produkt, das es im Kanton so noch nicht gibt», sagt er. Das neue Bier sei eine einmalige Chance, in der ganzen Schweiz Werbung für die Namen Biosfera und Biera Engiadinaisa zu machen.

Die Landwirte sind dabei

Der Regionale Naturpark hat sich mit seinen Partnern die Förderung von alten Getreidesorten zum Ziel gesetzt. «Der Getreideanbau hat in der Val Müstair eine lange Tradition, die wieder neu gepflegt wird», heisst es in einer Medienmitteilung. Diese Elemente der Kulturlandschaft werden nebst dem Biosfera Weizen bereits mit verschiedenen Massnahmen aufgewertet und erlebbar gemacht. So gehören zu den regionalen Spezialitäten die traditionellen Kekse aus Nackthafer, die Schaubiettas, die weit über die Talgrenzen hinaus bekannt sind.

«Biosfera Weizen ist ein Produkt, das es im Kanton so noch nicht gibt.»

Reto Rauch

Geschäftsführer Bieraria Tschlin

Beim Bierprojekt waren von Anfang an landwirtschaftliche Betriebe aus der Val Müstair involviert. Es sind Betriebe, die sich seit Längerem für die alten Getreidesorten im Tal einsetzen. Einer der Produzenten ist Jon Jachen Flura aus Müstair. «Bis jetzt haben wir Weizen für die Produktion

von Mehl geliefert. Das Weizenbier ist ein interessantes Zusatzprodukt für die Region», sagt er. Flura schätzt die Zusammenarbeit mit der Bieraria. Sein Aufwand sei nicht viel grösser als bisher, doch für die Region bedeute jedes neue Angebot auch Entwicklung und Umsatz.

Vom Getreidefeld zum Brot

Durch die Zusammenarbeit mit den Landwirten und der Mühle Mall in Sta. Maria mit dem Regionalen Naturpark können im Sommer neu auch Bildungsangebote für Schulen gemacht werden. Eines der Erlebnisangebote behandelt die Produktionsprozesse rund um Berggetreide. In der Val Müstair lassen sich die Produktionsprozesse vom Korn zum Brot vor Ort mitverfolgen.

In der Mühle Mall – der ältesten funktionstüchtigen Mühle der Schweiz, die noch mit dem Wasserrad betrieben wird – können Schulklassen erleben, wie Berggetreide zu Mehl verarbeitet und wie Gersten gestampft wird. Ein besonderes Vergnügen erleben die Schulklassen dann beim Backen ihres eigenen Brotes im Holzofen der Mühle nach ihrem Rundgang.

Mehr Informationen gibt es auf

www.biosfera.ch und www.bieraria.ch.

