



Skifahren: Mit gutem Gewissen und hoher Geschwindigkeit auf Skiern den Berg hinab.

Bild Pixabay

Bündner Skigebiete zeigen sich nachhaltig

Kann das Skifahren mit gutem Gewissen genossen werden? Christian Baumgartner, Dozent am Institut für Tourismus und Freizeit an der FHGR, erzählt, wie gut die Bündner Skigebiete aufgestellt sind.

von Romina Kranz

Skibegeisterten geht das Herz auf, sobald die Berge mit Schnee bedeckt sind. Für einen ausgelassenen Tag auf der Piste werden die Skier gewaschen, die Ausrüstung ins Auto gepackt und dann geht die Fahrt zum Skigebiet der Wahl auch schon los. Doch kann ein Tag auf der Piste in Bezug auf die Umwelt mit ruhigem Gewissen überhaupt genossen werden? Und wie nachhaltig sind die Skigebiete in Graubünden tatsächlich?

Christian Baumgartner, Dozent am Institut für Tourismus und Freizeit der FHGR, erzählt, welche Bündner Tourismusgebiete nachhaltig aufgestellt sind und welchen Beitrag jede einzelne Skifahrerin und jeder Skifahrer für einen umweltfreundlicheren Vergnügungstag auf der schneebedeckten Piste leisten kann.

Graubünden ist gut aufgestellt

«Die Skigebiete in Graubünden repräsentieren eine grosse Vielfalt, das betrifft auch ihre Nachhaltigkeitsambitionen», sagt Baumgartner. Laut dem Experten gibt es natürlich Skigebiete, die schon weiter sind und andere, die nur wenige Aspekte von Nachhaltigkeit im Fokus haben. «Die haben dann noch mehr Luft nach oben», sagt Baumgartner. Die Bündner Skigebiete, die laut der Internetseite von Schweiz Tourismus sehr umweltfreundlich sind, sind die Skigebiete St. Moritz, Flims Laax Falera und Tenna.

Gerade beim Thema Energie habe es in Graubünden Fortschritte gegeben. Beispielsweise setzt das Skigebiet Tenna auf Solarkraft. «2011 nahm der erste Solarskilift weltweit seinen Betrieb auf», heisst es bei Schweiz Tou-

risumus weiter. Jährlich produziere der Skilift mehr, als für den Winterbetrieb benötigt werde.

Doch nicht nur aus der Kraft der Sonne kann Energie gewonnen werden. St. Moritz setzt auf Wasser. «Das Projekt der Stunde ist ein zweiter Naturspeichersee, der im Jahr 2025 den Betrieb aufnehmen soll», so Schweiz Tourismus. Das Ziel sei, die immensen Ressourcen für die Beschneigung einzusparen. Flims Laax Falera investiert wiederum in die Gebäudetechnik und Mobilität. «Mit einem Sieben-Punkte-Plan hat das moderne Skigebiet eine klare Vision: die weltweit erste selbstversorgende alpine Destination werden», heisst es auf der Internetseite weiter. Auf erneuerbare Energien umzustellen, habe nicht nur einen umweltfreundlichen Aspekt. Einen Punkt hebt Baumgartner hervor: «Es stellen immer mehr Skigebiete – schon aus Kostengründen – auf erneuerbare Energien um.»



«Es stellen immer mehr Skigebiete schon aus Kostengründen auf erneuerbare Energien um.»

Christian Baumgartner
FHGR-Dozent

Doch nicht nur die Skigebiete und der Tourismus können sich nachhaltig zeigen, sondern auch die Besuchenden. Da die Nachhaltigkeit mehrere Bereiche anspreche und somit auch die Bewirtung der Gäste, dürfe die Gastronomie in den Hütten beispielsweise neben den Pisten nicht ausser Acht gelassen werden. «Die Regionalität der angebotenen Speisen und verwendeten Produkte sollte gesteigert werden. Der Fokus müsse dabei auf regional, bio, weniger Fleisch und Fair-Trade liegen», sagt Baumgartner. Besuchende, die einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten wollen, sollten daher in den Skigebietern auf üppige Buffets verzichten. Diese tragen laut dem Experten zu viel Food-Waste bei und schaden somit wieder der Umwelt.

Aufenthaltsdauer entscheidend

Jede einzelne Skifahrerin und jeder Skifahrer könne nicht nur mit dem Essen einen persönlichen und umweltfreundlichen Beitrag leisten, sondern auch mit der Aufenthaltsdauer. Diese kann laut dem Experten einen positiven Effekt haben. Er fügt hinzu: «Ich würde Skifahren überhaupt nicht verteufeln und wenn, dann lieber länger bleiben, als am selben Tag mit dem Auto wieder nach Hause fahren.» Wenn dann noch bei der Auswahl der Unterkunft auf das Umweltzeichen «Ibex Fairstay» geachtet werde, sei schon ein umweltfreundlicher Schritt vonseiten der Touristen getan.

Auch das Beförderungsmittel für die Anreise könne klimaneutral gewählt werden. «Am wichtigsten: mit dem öffentlichen Verkehr anreisen», sagt der Experte. Gerade die Mobilität bezüglich des Skifahrens schade der Umwelt laut Baumgartner am meisten.

Mehr Regionalität in der Küche

Mehr hausgemachte Speisen, weniger Convenience-Produkte: Das Label «Fait Maison» fördert diesen Trend. Erste Bündner Gastrobetriebe sind dabei.

Der «Güterschuppen» in Arosa, die SAC-Berghütte «Chamanna Jenatsch» im Val Bever sowie das «Crusch Alba» in Guarda sind jene drei Gastronomiebetriebe aus Graubünden, die das Label «Fait Maison» bereits ausweisen. Weitere sollen in Zukunft folgen. Alle Drei sind zudem im Nachhaltigkeitsprogramm Swisustainable von Schweiz Tourismus dabei.

Doch worum geht es bei «Fait Maison» überhaupt? Das Gastrolabel zeichnet Restaurants auf freiwilliger Basis aus, die den Fokus auf die hausgemachte Zubereitung ihrer Speisen legen – die also von Grund auf mit Rohprodukten kochen. Die Gastgeber müssen zudem einwilligen, Transparenz gegenüber den Gästen zu schaffen. Das heisst: Sie müssen in der Menükarte deklarieren, wenn sie ein vorgekochtes Produkt einsetzen respektive den Hersteller bei Produkten aus der Region nennen.

100 Bündner Mitglieder als Ziel

Das Label «Fait Maison» fördere das Kochen als Handwerk sowie die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten, wird Manuela Lavanchy in einer Medienmitteilung zitiert. Lavanchy ist Projektkoordinatorin für die Deutschschweiz bei «Fait Maison». Und Marc Tischhauser, Geschäftsführer beim Branchenverband Gastro Graubünden, ergänzt: «Regionalität in der Gastronomie und hausgemachte Speisen sind nicht nur ein Trend, sondern auch eine Verpflichtung gegenüber der Umwelt und den lokalen Produzenten.» Durch den Einsatz von regionalen Zutaten und die Zubereitung von Speisen ohne Convenience-Produkte könne die Gastronomie nicht nur die Qualität der Gerichte steigern, sondern auch einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten.

Mit dem «Zunft Haus Rebleuten» in Chur sowie dem 5-Sterne-Hotel «Waldhaus» in Sils befinden sich zwei weitere Bündner Betriebe im Beitrittsprozess für das Label «Fait Maison». Man erhoffe sich in Graubünden bis ins Jahr 2028 rund 100 Mitglieder, erklärt Lavanchy. Schweizweit sollen es rund 2000 Mitglieder werden, was etwa zehn Prozent aller Restaurants des Branchenverbandes Gastrosuisse entsprechen würde. Aktuell sind gesamtschweizerisch 500 Betriebe zertifiziert.

Casparis als Botschafter

Um dieses Ziel zu erreichen, sind Botschafter in den verschiedenen Landesteilen unterwegs, wie es in der Mitteilung weiter heisst. Diese besuchen interessierte Restaurants vor Ort. Für die Bündner Herrschaft und das Churer Rheintal übernimmt diese Botschafterrolle für «Fait Maison» Gian Carlo Casparis. Er ist Gründer von Wine Tours Switzerland und Initiativ von weintouristischen Erlebnissen.

«Fait Maison» hat seine Wurzeln in der Romandie. Im September 2017 wurde das Gastrolabel vom Branchenverband Gastrosuisse, der Genusswoche Schweiz, Slow Food Schweiz sowie der «Fédération romande des consommateurs» ins Leben gerufen. Gemäss Mitteilung sind Transparenz, Handwerkskunst, Geschmacksvielfalt und Authentizität die gemeinsamen Werte der Konsumentenorganisation und der Gastronomiebetriebe. Ein Gericht gilt dann als «hausgemacht», wenn es von Grund auf vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet ist. (sid)

Ein Verzeichnis der bisher zertifizierten Betriebe gibt es hier: <https://labelfaitmaison.ch>.



Seit Sommer 2023 mit dem Label «Fait Maison» zertifiziert: Die «Chamanna Jenatsch» im Val Bever ist die höchstgelegene SAC-Hütte in Graubünden.

Pressebild

E-Bus fährt Gäste eine Woche lang ins Skigebiet Minschuns

In der Val Müstair ist man auf nachhaltigen Tourismus bedacht. Das schliesst auch das Skigebiet Minschuns auf der Südseite des Ofenpasses ein. Wie die Gemeinde mitteilt, werde man in einem Pilotversuch testen, ob künftig E-Busse Touristen und Einheimische ins Skigebiet bringen. Da Minschuns nicht mit einer Sessel- oder Gondelbahn erschlossen sei, müssten Winter-sportfreunde mit dem Sportbus dorthin gebracht werden. Dieser fahre aktuell dreimal täglich von Müstair über Tschiers ins Resort.

Die Idee, diese Busstrecke zu elektrisieren, entstand auf Anfrage von Postauto Graubünden an die Gemeinde. Von Samstag, 2. März, bis Dienstag, 12. März wird dort ein Mercedes-Bus, Modell E-Citaro, eingesetzt. Als Herausforderungen benennt die Gemeinde die Höhenlage sowie die klimatischen Bedingungen. Die Konditionen im Skigebiet sind laut der Gemeinde im Moment besonders gut und laden zu schönen Skifahrten und -wanderungen ein. Die Fahrten seien wegen des ÖV-Inklusive Tickets für Gäste kostenlos. (krm)