

Dezember . Décembre 2022

# forum

4

- REGIONAL
- LA RÉGIONALITÉ



FachFrauen Umwelt  
Professionnelles En Environnement

ffu-pee

## ESST ALP-GITZI UND CO!

Betrachtet man Fleischkonsum regional und differenziert, bringt er viel Gutes. Zudem weiss ich als Genossenschafterin der Bergsolawi Surselva, wie das Gitzi auf meinem Teller gelebt hat und wie viel Handarbeit hinter der alpinen Viehwirtschaft steckt. Milena Conzetti, Mitglied ffu-pee

Massentierhaltung, Fleischimporte, Rodung von Regenwald für den Anbau von Tierfutter – das entspricht mir nicht. Doch ich geniesse ab und zu Fleisch – aber nicht irgendwelches. Eine Möglichkeit, sich differenziert mit Fleischkonsum auseinanderzusetzen, ist die Mitarbeit bei der Bergsolawi Surselva. Eine Woche lang 60 Geissen und Gitzi zu hüten, dabei Wolfsschutz sein und sich über Berglandwirtschaft auszutauschen, bestärkt mich, mit dem Essen von Alp-Gitzi und Co. etwas Gutes zu tun. Schweiss, Geduld und Nerven, die die Arbeit mit den Geissen kostet, sowie der Einblick in den unglaublichen Aufwand der kleinbäuerlichen, extensiven Berglandwirtschaft steigern die Wertschätzung für Käse und Fleisch – und die Bereitschaft, dafür einen fairen Preis zu zahlen.

### Kulturelle und biologische Vielfalt

Wer liebt sie nicht, die alpine Kulturlandschaft mit den bunt blühenden Alpwiesen, Trockensteinauern und Schmetterlingen, den mächtigen Bauernhäusern und schnuggeligen Dörfern, die Weitblicke von einsamen Alpen. Dazu die Käse- und Fleischspezialitäten sowie die vielfältigen Traditionen der verschiedenen Täler im ganzen Alpenraum. Die Entstehung dieser Landschaften, ja, die Besiedelung des Alpenraums überhaupt, ist sehr eng mit der Viehwirtschaft verbunden. Die klimatischen und geomorphologischen Gegebenheiten sind vielerorts so rau (Höhenlage, Steilheit, karger Untergrund), dass nichts angebaut werden kann, kein Hafer und schon gar keine Avocados. Wo nur Gras, Kräuter und Sträucher wachsen, braucht es Nutztiere, die das Grünfutter verwerten und via Milchprodukte und Fleisch zu Nahrungsmitteln für den Menschen werden lassen. Dazu liefern die Tiere Dünger für den Gemüsegarten und die Felder im Talboden.

### Bergsolawi Surselva

Die Bergsolawi hat zum Ziel, gemeinsam eine solidarische und nachhaltige Berglandwirtschaft zu gestalten. Nach diversen solidarischen Landwirtschafts-Initiativen im urbanen Raum – hauptsächlich für Gemüse – ist die Bergsolawi Surselva seit 2021 die erste in der Schweiz, die sich um Bio-Produkte des Alpenraums kümmert. [www.bergsolawi.ch](http://www.bergsolawi.ch)

## MANGEZ DU CABRI D'ALPAGE ET CO!

Si l'on considère la consommation de viande de manière régionale et différenciée, elle apporte sans conteste du bon. En tant que coopératrice de la Bergsolawi Surselva, je sais en plus ce qu'a vécu le cabri que je retrouve dans mon assiette, combien de travail exige l'élevage alpin et pourquoi le fromage d'alpage a son prix. Milena Conzetti, membre ffu-pee

L'élevage industriel, les importations de viande, la déforestation de la forêt tropicale pour planter du fourrage, cela ne me correspond pas. Pourtant, j'apprécie la viande, de temps à autre. Mais pas n'importe laquelle! Une possibilité de se confronter autrement à la consommation de viande est de s'engager à la Bergsolawi Surselva. Garder pendant une semaine 60 chèvres et cabris, les protéger des loups et échanger sur l'agriculture alpine m'encourage à faire quelque chose de bien en consommant du cabri de montagne et Co. Ce travail avec les chèvres demande de l'effort physique, de la patience et des nerfs et permet de réaliser ce que veut dire pratiquer l'agriculture alpine extensive. Par la même occasion, une telle démarche augmente la valeur ajoutée pour le fromage et la viande et la disponibilité à payer un prix équitable pour ces denrées.

### La variété culturelle et biologique

Qui n'aime pas les paysages culturels alpins avec leurs prairies colorées, leurs murs en pierres sèches et leurs papillons, leurs



Lorsque la viande de cabri n'est pas consommée, garder des chèvres ne fait aucun sens. Disparaissent alors les races rares telle la chèvre à rayures grisonne, qui contribue de façon importante à préserver les paysages alpins.

Wenn das Gitziflisch nicht gegessen wird, macht Ziegenhaltung keinen Sinn. Dann verschwinden auch extensiv gehaltene Rassen wie die Bündner Strahlengeiß, die einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der alpinen Kulturlandschaft leisten.



Auf 2'400 Metern über Meer geht nur noch extensive Viehwirtschaft. In der Schweiz gibt es noch viele Gebiete, die von Geissen beweidet werden könnten.

À 2'400 mètres au-dessus de la mer, il est seulement possible de pratiquer de l'élevage extensif. En Suisse, il existe de nombreuses régions qui peuvent être pâturées par des chèvres.

### Ohne Fleisch kein Käse

Beim Geissenhüten wird mir der Zusammenhang zwischen Milchprodukten und Jungtier wieder bewusst, der beim noch so bewussten Einkauf schnell verloren geht: Ohne ein Jungtier auf die Welt gebracht zu haben produziert kein Muttertier Milch. Weil die Ställe eine bestimmte Grösse haben, die Heuvorräte für den Winter nicht unendlich sind und Inzucht in der Herde vermieden werden soll, kommen im Herbst die männlichen Gitzi zum Metzger. Wir haben am Beispiel Ziege berechnet, dass pro Kilo Käse etwa ein halbes Kilo Fleisch «anfällt». Ohne Viehhaltung würden die alpinen Landschaften verganden, die biologische Vielfalt abnehmen, seltene Rassen verschwinden, Jahrhunderte alte Traditionen – kulturelle und kulinarische – verschwinden. Ich glaube, das wollen die wenigsten. Drum: esst mehr Gitzi!

### Vielfalt der Regionen

Heimattümelei und Verklärung der Schweizer Berglandwirtschaft liegen mir fern. Aber die extensive Viehhaltung ist ein Beispiel für regionale Kreisläufe, die ökologisch, sozial, klimabewusst und wirtschaftlich funktionieren. Mit dem solidarischen Ansatz lassen sie sich auch weiterentwickeln. Solche Systeme gibt es überall auf der Welt, und sie sind überall wertvoll. Wir können auf verschiedene Arten diese kulinarische Diversität unterstützen (und sie uns schmecken lassen), zum Beispiel beim Einkauf auf dem Markt, bei Gebana, Crowdcontainer, usw.,

Milena Conzetti ist Geografin und Ethnologin und befasst sich seit dem Studium auf verschiedene Arten mit dem Alpenraum, insbesondere mit alpinen Alltagskulturen.

imposanten fermes, leurs mignons villages et la vue sur les montagnes depuis ces lieux? S'ajoutent au tableau les spécialités de fromage et de viande ainsi que les nombreuses traditions des différentes vallées. Le façonnement du paysage, respectivement l'occupation de l'espace alpin sont étroitement liés à l'élevage. Les conditions climatiques et géomorphologiques sont à de nombreux endroits si rudes (altitude, pentes raides, sous-sol pauvre) qu'elles ne permettent pas de cultiver le sol, d'y planter de l'avoine et encore moins des avocats. Où ne poussent que de l'herbe, des plantes aromatiques et des arbustes, il faut du bétail qui valorise le fourrage vert et le transforme en nourriture pour l'homme sous forme de viande et de produits laitiers. En plus, les animaux fournissent de l'engrais pour les potagers et les champs en plaine.

### Bergsolawi Surselva

La Bergsolawi a pour but de créer ensemble des paysages de montagne solidaires et durables. Après diverses initiatives paysagères solidaires dans l'espace urbain – principalement pour les légumes – la Bergsolawi Surselva est, depuis 2021, la première ferme à se préoccuper des produits bios dans l'espace alpin. [www.bergsolawi.ch](http://www.bergsolawi.ch)

### Sans viande, pas de fromage

En gardant les chèvres, je reprends conscience du lien qui existe entre les produits laitiers et le (jeune) bétail, lien que j'oublie parfois au quotidien. Sans avoir mis bas, aucun animal ne produit du lait. Comme les étables occupent une certaine superficie, que les réserves de foin pour l'hiver ne sont pas infinies et qu'il s'agit d'éviter la consanguinité au sein du troupeau, les cabris mâles sont amenés à la boucherie en automne. Nous avons par exemple calculé, en prenant l'exemple des chèvres que, pour un kilo de fromage, il faut «abattre» un demi-kilo de viande. Sans élevage, les paysages alpins disparaîtraient, la biodiversité diminuerait, des races rares s'éteindraient, des traditions séculaires, autant culturelles que culinaires, ne seraient pas maintenues. Je pense que nombre de personnes ne voudraient pas cela. Pour cette raison: mangez davantage de cabri !

### La variété des régions

La transfiguration et le patriotisme qu'on trouve parfois dans l'agriculture de montagne suisses ne me sont pas familiers. Mais l'élevage extensif représente un exemple pour l'économie circulaire régionale, qui fonctionne de façon écologique, sociale et compatible avec le climat. La solidarité permet aussi de les développer. Il existe de tels systèmes partout dans le monde et ils sont partout de valeur. Nous pouvons soutenir la diversité culinaire de plusieurs façons (et la déguster), par exemple en faisant nos courses au marché, chez Gebana, Crowdcontainer, etc.

Milena Conzetti est géographe. Depuis la fin de sa formation universitaire, elle étudie les différentes espèces qu'on trouve dans l'espace alpin.

## Impressum

### Herausgeberinnen . Editrices

FachFrauen Umwelt ffu-pee  
Professionnelles En Environnement ffu-pee  
Güterstrasse 83  
4053 Basel, T 061 222 22 40  
info@ffu-pee.ch, www.ffu-pee.ch

### Layoutkonzept . Concept de mise en page

Dominique Girod

### Layout . Mise en page

Mia Braunwalder

### Titelbild . Image de couverture

Milena Conzetti

### Redaktion . Rédaction

Annett Mundani, Corine Buser, Margit Ludwig,  
Karin Inauen, Barbara Jehle

### Übersetzung . Traduction

Cornélia Mühlberger-de Preux, Andrea von Maltitz

### Disclaimer

Die Beiträge der Autorinnen müssen nicht mit  
der Meinung der Redaktion übereinstimmen  
Les contributions des auteurs ne doivent pas  
nécessairement correspondre à l'opinion de la  
rédaction

### Auflage . Exemplaires

1300

### Kommende Ausgabe . Prochaine parution

Das nächste forum erscheint im März 2023 zum  
Thema «Energiekrise»

Le prochain magazine forum paraîtra en mars

2023 sur le thème de la crise énergétique

Heftverantwortliche/responsible: Annett Mundani

Kontakt/contact: annett.mundani@gmx.ch



forum jetzt online erhältlich auf  
[www.ffu-pee.ch](http://www.ffu-pee.ch)

## Agenda

### 20. Dezember 2022

Regionalgruppe Basel: Glühwein am  
Weihnachtsmarkt

Weitere Informationen folgen und sind auf der  
Webseite zur finden: [https://www.ffu-pee.ch/de/  
agenda/ffu-agenda/index.html](https://www.ffu-pee.ch/de/agenda/ffu-agenda/index.html)

Informationen über aktuelle Veranstaltungen finden  
Sie auf der Webseite der ffu-pee:

[www.ffu-pee.ch/agenda](http://www.ffu-pee.ch/agenda)

Vous trouverez des informations sur les événements  
actuels sur le site web des ffu-pee :

[www.ffu-pee.ch/frz/agenda/](http://www.ffu-pee.ch/frz/agenda/)

Diesem Heft liegt eine Werbekarte für

Gönner:innen der ffu-pee bei. Weitere

Informationen gibt es in der Geschäftsstelle:

info@ffu-pee.ch

Une carte promotionnelle pour les donatrices /  
donateurs de la ffu-pee est jointe à ce forum.

Pour plus d'informations, veuillez contacter le

secrétariat centrale : info@ffu-pee.ch