



«Einblick» Mai 2007

Regio Plus-Projekt «Üses Muotital»
Projektleitung
Postfach 255
6436 Muotathal
T: 041 830 03 63
E: info@region-muotatal.ch
I: www.region-muotatal.ch

Interview

mit dem Leiter des Teilprojekts «Landwirtschaft stärken» Pius Betschart,
Dorfmolkerei Gwerder & Partner

In eurem Teilprojekt gibt es ja verschiedene Arbeitsgruppen. Wie kam es dazu und womit beschäftigen sich diese?

Dazu gekommen ist es durch einen workshop mit einem externen Berater, an dem die Teilprojektmitglieder teilgenommen haben. Dabei sind verschiedene Teilbereiche und Themen zu Tage getreten, die jetzt in den verschiedenen Untergruppen behandelt werden. Für die Milch haben wir zwei Gruppen. Eine für die Talmilch und eine für die Alpmilch. Die Gruppe Alpmilch arbeitet an der geplanten Käserei am Prigel oder „Föhnen Nossen“. Die Gruppe Talmilch probiert, für die Wintermilch eine bessere Wertschöpfung für Landwirt und Verarbeiter zu erzielen.

Die Gruppe Fleisch ist in lockerer Zusammenarbeit mit den Metzgern. Geprüft werden alternative Tierarten für Spezialitätenprodukte.

Bei der Gruppe Hofprodukte & Erlebnis Landwirtschaft werden momentan Bedürfnisse und Möglichkeiten in Sachen Agrotourismus mit den Landwirten abgeklärt.

Die Gruppe Soziales hat sich zum Ziel gesetzt, das soziale Netzwerk zu pflegen, Schwierigkeiten zu thematisieren und Hilfestellungen zu geben. Sie möchte vor allem die Menschen sensibilisieren für die Thematik, denn oft werden soziale Probleme tabuisiert.

Wie war denn die Veranstaltung der Gruppe Hofprodukte & Erlebnis Landwirtschaft im Fluhhof am 29. März?

Sehr gut. Der Saal war voll, es waren etwa 60 Personen aus dem Muotatal und Illgau gekommen. Brigitte Keller informierte über Agrotourismus. Das Credo der Veranstaltung war, dass der Landwirt das ausbauen und anbieten muss, was ihm wirklich Spass macht, denn das ist das, was er auch gut macht. Ausserdem muss er mit Partnern zusammenarbeiten wie zum Beispiel mit Tourismusanbietern.

Was ist für dich ein regionales Produkt?

Für die Bezeichnung «Regionale Produkte» gibt es nationale Richtlinien. Im Idealfall sind die Rohprodukte wie Fleisch Milch u. s. w. alle zu 100% aus der Region. Ebenso erfolgt die Verarbeitung in der Region. So ist ein möglichst hoher Teil der Wertschöpfungskette im Tal und sichert so wertvolle Arbeitsplätze im Gewerbe und in der Landwirtschaft. Für Zutaten und Hilfsstoffe die nicht im Tal bezogen werden können, gibt es separate Regelungen.

Das Teilprojekt plant eine zentrale Alpkäserei. Wo soll diese gebaut werden? Gibt es schon eine Finanzierung und wie viele Äpler oder Landwirte machen da mit?

Wir wissen, was es kostet, wie viel Milch produziert wird, wir haben eine Minimalvariante und eine Maximalvariante. Ausserdem haben wir zwei mögliche Standorte. Demnächst wird es eine Veranstaltung für alle möglichen Betroffenen geben, um das weitere Vorgehen gemeinsam zu besprechen.

Was ist deine Motivation bei diesem Projekt mitzuarbeiten?

Wir haben mit «Üses Muotital» eine einmalige Chance unsere zukünftige Ausrichtung in den verschiedenen Themen vertieft zu bearbeiten. Ich bin überzeugt, dass diese Arbeiten positive Auswirkungen auf die Region Muotatal haben.