

Die Ziege im Rheinwald als neue Botschafterin

Die Viamala vertraut auf eine ungewöhnliche Botschafterin: die Rheinwaldziege. Zwischen alpinen Landschaften, regionaler Kulinarik und tief verwurzelten Traditionen soll sie neue Gäste für die Region begeistern. Eine originelle Idee, die die Wirtschaft stärkt und zugleich ein lebendiges Erbe bewahrt.



TEXT Reto Thörig, Direktor Viamala Tourismus · FOTOS DR

Wie behauptet sich eine Region, die viele nur auf der Durchreise erleben? Die Viamala setzt auf ihre Herkunft. Genauer gesagt auf die Ziege im Rheinwald, die zum Symbol eines Projekts geworden ist, das Tourismus, Landwirtschaft und regionale Kulinarik zusammenführt, die regionale Wirtschaft stärkt und ein lebendiges Erbe bewahrt.

Die Region erstreckt sich entlang des Hinterrheins vom San-Bernardino Pass bis ins Domleschg. Seit Jahrhunderten zählt sie zu den wichtigsten Nord-Süd Verbindungen der Alpen. Schon die Römer bauten die Via Spluga aus, die später zu einer bedeutenden Handelsachse wurde. Gewürze, Wein, Baumwolle und Zitrusfrüchte nahmen diesen Weg, ebenso wie Reisende und Schriftsteller.

Mehr als eine Durchgangsregion

Mit dem Ausbau der grossen Alpenbahnlinien und modernen Verkehrsachsen verlor die Viamala nach und nach ihre strategische Bedeutung. Heute lässt sich die Region in weniger als einer Stunde durchqueren. Der Anteil an Tagesgästen ist entsprechend hoch, die wirtschaftlichen Effekte vor Ort bleiben begrenzt. Für den Tourismus besteht die Herausforderung darin, längere Aufenthalte zu fördern und die lokale Wertschöpfung zu stärken.

Die Antwort liegt in den Qualitäten der Region: weitgehend unberührte Täler, eine reiche Geschichte, lebendige Traditionen und eine nachhaltige Landwirtschaft. Nach dem Val Poschiavo weist die Viamala den höchsten Anteil an biologischer Landwirtschaft im Kanton Graubünden auf. Die Obstgärten des Domleschg sind für ihre

Apfelsorten bekannt, in den Berggebieten dominiert die Viehzucht. Die Gastronomie nimmt eine zentrale Rolle ein. Hochwertige regionale Produkte treffen auf ein kulinarisches Angebot, das von der Dorfbeiz bis zur Spitzengastronomie reicht.

Mehr als eine Ziege

Die Rheinwaldziege ist zum Symbol der Region geworden. Acht Familien leben von der Zucht von rund 300 Tieren. Ihr Wert geht jedoch weit über den wirtschaftlichen Nutzen hinaus. Die Ziegen tragen dazu bei, die Verbuschung von Weiden und Alpen einzudämmen. Ihre Nutzung ist vielfältig. Zwei Käseereien produzieren Ziegenkäse, das Fleisch wird für seine Qualitäten geschätzt, auch die Felle finden Verwendung. Vor allem aber verkörpern die Tiere das Leben in den Bergen und die enge Verbundenheit mit der Region.

Die Vermarktung des Fleisches bleibt dennoch eine Herausforderung. Anders als in südlichen Alpenregionen hat Gitzi hier keine Tradition. Um neue Wege zu finden, arbeitet Viamala Tourismus mit Züchtern, Verarbeitern und Gastronomen zusammen. Daraus sind bereits Produkte wie Ziegen-Luganighe, Mostbröckli, Rohschinken und Glace aus Ziegenmilch entstanden. Käse wiederum gehört ganz selbstverständlich zu vielen Gerichten.

Die Ziege im Rheinwald erleben

Doch die Ziege im Rheinwald steht für weit mehr als regionale Spezialitäten. Es geht darum, eine Erfahrung zu schaffen. Besucherinnen und Besucher begegnen den Tieren auf Wanderungen, erfahren mehr über ihre Rolle in der Alpwirtschaft und entdecken die Produkte in den Partnerbetrieben. Manche nehmen am Ende sogar einige Spezialitäten mit nach Hause. Davon profitiert die ganze Region. Die regionalen Produkte gewinnen an Sichtbarkeit, die Erträge bleiben in der Region und für die Züchter eröffnen sich neue Perspektiven.

Je länger Gäste bleiben, desto stärker profitieren Produzentinnen und Produzenten sowie die Gastronomie. Die Ziege im Rheinwald steht damit beispielhaft für eine Entwicklung, die den Tourismus prägt: Das Terroir und die Menschen, die es formen, werden Teil des Erlebnisses. So wird aus einem regionalen Produkt die unverwechselbare Marke einer Region.

Viamala wird diesen Herbst Kulinarischer Genussort.

♥ swisstastes.ch

♥ viamala.ch

