



Basel, 20. Dezember 2006

Medienmitteilung

Alp de Lagh im Misox erhält Bio Suisse Förderpreis 2006

Bio Suisse vergibt ersten Förderpreis

Zum Abschluss ihres Jubiläumsjahres lanciert Bio Suisse den Bio Suisse Förderpreis. Damit wird ab jetzt jedes Jahr ein innovatives und nachhaltiges Projekt des Schweizer Biolandbaus mit 5000 Franken unterstützt. Erste Preisträger sind die Initianten des Projektes Alp de Lagh im Val Cama, Misox.

Bio Suisse feierte 2006 ihr 25-Jahr-Jubiläum unter dem Motto „25 Jahre Bio Power“. Um diese Kraft und Energie weiterzugeben, wurde zum Abschluss des Jubiläumsjahres der Bio Suisse Förderpreis ins Leben gerufen. Damit unterstützt Bio Suisse ab jetzt jährlich innovative und nachhaltige Projekte des Schweizer Biolandbaus.

Die Alp de Lagh

Auf 1279 Metern, zwischen San Bernardino und Bellinzona, liegt die Alp de Lagh im malerischen Val Cama. Sie wurde nach mehreren Jahren der Verlassenheit 2004 wieder „ins Leben gerufen“. Auf der Alp findet man aber nicht eine gewöhnliche Viehherde, sondern eine bunte Gesellschaft verschiedener alter und gefährdeter Haustierrassen vom Erhaltungsprojekt ProSpecieRara. Diese Schweizer Stiftung bewahrt selten gewordene Nutztiere und Kulturpflanzen vor dem Verschwinden und möchte ihnen eine Zukunft geben. Seit 2006 wird die ProSpecieRara-Alp als Bio-Alp betrieben.

Neue Pfade dank Förderpreis

Die Jahre der Verlassenheit haben auf der Alp de Lagh ihre Spuren hinterlassen – sie war komplett vergandet. Auf Initiative von Knospe-Bauer Markus Lanfranchi und Antonio Spadini, Gemeindepräsident von Verdabbio, sprach die Gemeinde vor drei Jahren 600'000 Franken zur Wiederinstandstellung der Alp. Sie ist nur zu Fuss erreichbar und noch nicht ganz in dem von den Initianten gewünschten Zustand. Es herrscht Tendenz zur Überweidung durch die Ziegen, da die weiter weg liegenden Wiesen nicht mehr zugänglich sind. Mit den 5000 Franken aus dem Bio Suisse Förderpreis werden im kommenden Frühling die Pfade gereinigt und wieder zugänglich gemacht. Zu diesem Zeitpunkt wird der Preis dann auch übergeben.

Beliebte Alpspezialitäten

Seit 2004 wird die Alp de Lagh nun wieder von Mitte Mai bis Mitte September bewirtschaftet. Sie ermöglicht zehn Bauernfamilien aus der Region ihre Tiere zu sömmeren. Seit der Wiederherstellung ist die Alp ein rege besuchtes Ausflugsziel geworden, und die Spezialitäten erfreuen sich grosser Beliebtheit. Es werden rund 80 Ziegen, 30 Milchschafe und zwei Kühe gemolken. Die Käse reifen in zwei alten traditionellen Steinhüttchen heran. *Muffettati bianchi* (weisser Ziegenweickäse), *cilindretti di capri* (Ziegenrolle), *ricotta calabrese* und Schafjoghurt sind die „Spezialitäten des Hauses“.

<http://www.alpdelagh.net/>

Weitere Auskünfte: Jacqueline Forster-Zigerli, PR&Öffentlichkeitsarbeit Bio Suisse, 079 704 72 41