



Agrotourismus

in Graubünden

Leitfaden für Agrotourismusanbietende
Praxisbeispiele, Rahmenbedingungen
und Möglichkeiten

Impressum

Herausgeber
Kanton Graubünden
Departement für Volkswirtschaft und Soziales (DVS)

Amt für Landwirtschaft und Geoinformation (ALG)
Ringstrasse 10, 7001 Chur

Amt für Raumentwicklung (ARE)
Ringstrasse 10, 7001 Chur

Plantahof
Kantonsstrasse 17, 7302 Landquart

Arbeitsgruppe
Fachgruppe Agrotourismus und Direktvermarktung, Plantahof
Verein Agrotourismus Graubünden, Bündner Bauernverband

Titelbild
Graubünden Ferien

Fotos
Tina Gerber www.alpin-art.ch

Illustration Seite 33
Lorena Paterlini www.lorenapaterlini.ch

Druck
Tipografia Menghini SA
7742 Poschiavo

Layout
Prezis GmbH
7204 Untervaz

Zweitaufgabe
1'000 Stück, November 2024
(Erstauflage Februar 2010)

Bezugsquelle sowie Rückmeldungen zu Aktualisierungen
Plantahof
Kantonsstrasse 17, 7302 Landquart
+41 (0)81 257 60 00
info@plantahof.gr.ch

Agrotourismus Graubünden
Italienische Strasse 126
7408 Cazis
+41 (0)81 254 20 09
info@agrotourismus-gr.ch

Die einzige Konstante ist der Wandel



Diese Erkenntnis gilt auch, oder vielleicht besonders, für den Agrotourismus im Kanton Graubünden. Der Agrotourismus-Markt hat sich in den letzten Jahren deutlich verändert. Auf der Angebotsseite ist zu beobachten, dass die Zahl der klassischen Ferienangebote stagniert, während die Direktvermarktungsangebote zugenommen haben. Diese Entwicklung ist nicht zuletzt auf die hohen Arbeitsbelastungen und die schwierigen Rahmenbedingungen zurückzuführen, mit denen viele landwirtschaftliche Betriebe konfrontiert sind.

Auf der Nachfrageseite bleibt das Interesse der Gäste an authentischen und nachhaltigen Agrotourismus-Angeboten hoch. Ausdruck dessen ist das gestiegene Interesse der Tourismusorganisationen an einer engeren Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft. Gleichzeitig haben die Erwartungen und Anforderungen der Gäste an Agrotourismus-Produkte zugenommen. Gäste suchen authentische Ferienerlebnisse auf dem Bauernhof, möchten dabei aber nicht auf Komfort verzichten.

Um diesen Veränderungen gerecht zu werden und die neuen Möglichkeiten und Chancen aufzuzeigen, wurde der neue Leitfaden für Agrotourismus im Kanton Graubünden entwickelt. Seit der Lancierung des Projekts Agrotourismus Graubünden im Jahr 2011 und dem Aufbau der Geschäftsstelle sind 13 Jahre vergangen. Es war an der Zeit, die Strukturen zu überprüfen und zu optimieren. Dank der Fachkommission Agrotourismus, in der alle relevanten Akteure vertreten sind, konnten die Strukturen im

Kanton geklärt und verbessert werden. Die Rollenverteilung ist nun klar, was es ermöglicht, Synergien zu nutzen und die vorhandenen Ressourcen effizient einzusetzen. Die erste Ansprechstelle für Agrotourismus bleibt der Bündner Bauernverband, der die Geschäftsstelle des Vereins Agrotourismus Graubünden betreibt. Der BBV verfügt über die notwendige Nähe zu den Bäuerinnen und Bauern, kennt deren Anliegen und Herausforderungen und ist somit bestens für diese Aufgabe geeignet.

Agrotourismus Graubünden gliedert sich in der Familie der Marke graubünden ein und erhält Zugang zu einem gemeinsamen Auftritt sowie einer engen Zusammenarbeit mit wichtigen Partnern wie beispielsweise graubündenVIVA und Graubünden Ferien.

Die «Reise» des Agrotourismus im Kanton Graubünden erfordert geeignete Rahmenbedingungen, um Agrotourismus als festen Betriebszweig zu etablieren. Allem voran stehen die gesetzlichen Vorgaben als grosse Herausforderung. Weiter sind das Zusammenbringen wichtiger Akteure, die Bereitstellung von Beratungs- und Austauschmöglichkeiten, sowie die Förderung einer nachhaltigen Nutzung der vorhandenen Ressourcen entscheidend. Engagierte Betriebsleitende sollen auf ihrem Weg begleitet werden – von der Ausbildung bis zur Umsetzung ihrer Ideen. Der Plantahof übernimmt hier eine zentrale Funktion.

Insgesamt ist Agrotourismus ein relevanter Bestandteil der Bündner Tourismusstrategie. Er steigert nicht nur die Attraktivität der Region, sondern leistet auch einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung und zur Erhaltung der landwirtschaftlichen Kultur. Der neue Leitfaden soll als wertvolles Instrument dienen, um diese Ziele zu erreichen und Graubünden als führende Region im Bereich Agrotourismus zu etablieren. Graubünden positioniert sich als innovativer Tourismus- und Bergkanton und übernimmt weiterhin eine Vorreiterrolle im Bereich Agrotourismus in der Schweiz.

Regierungsrat Marcus Caduff,
Departements für Volkswirtschaft
und Soziales des Kantons Graubünden

Inhaltsverzeichnis

Kapitel 1 Wozu ein Leitfaden Agrotourismus?	Seiten	5
Kapitel 2 Plantahof Beratung, Aus- und Weiterbildung	Seiten	6 – 7
Kapitel 3 Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden	Seiten	8 – 11
Kapitel 4 Ablaufschema sämtliche Sparten	Seiten	12 – 13
Kapitel 5 Raumplanung	Seiten	16 – 23
Kapitel 6 Brandschutz	Seiten	24 – 25
Kapitel 7 Lebensmittelsicherheit	Seiten	26 – 27
Kapitel 8 Gästesicherheit	Seiten	28 – 29
Kapitel 9 Versicherungsschutz	Seiten	30 – 31
Kapitel 10 Nachhaltigkeit	Seiten	32 – 34
Kapitel 11 Agrotourismus in den Bündner Pärken	Seite	35
Kapitel 12 Der Weg des Gastes, «Customer Journey»	Seiten	36 – 37
Kapitel 13 Praxisbeispiele	Seiten	38 – 43
Kapitel 14 Gesamtübersicht Kontakte	Seiten	44 – 46

1. Wozu ein Leitfaden Agrotourismus?

Der vorliegende Leitfaden ist ein wertvolles Hilfsmittel für den Aufbau agrotouristischer Angebote in Graubünden. Es wird dargestellt, welche Überlegungen im Voraus gemacht werden sollen und welche rechtlichen Abklärungen zu treffen sind. Tourismus und Landwirtschaft sind die dominierenden Wirtschaftsfaktoren im ländlichen Raum, insbesondere im Kanton Graubünden. Die Kooperation dieser beiden Branchen bietet Chancen für die nachhaltige Entwicklung einer Region sowie für einzelne Betriebe. Er richtet sich an Betriebsleitende, die im Agrotourismus aktiv werden wollen. Zudem ist er ein Instrument für Beratende und kantonale Stellen und dient als Unterstützung bei der Realisierung von agrotouristischen Vorhaben.

Was ist Agrotourismus / Paralandwirtschaft?

Die Paralandwirtschaft beinhaltet landwirtschaftsnahe Tätigkeiten auf dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb. Im Zentrum stehen das authentische Erleben der Landwirtschaft, das Weitergeben von ländlichem Kulturgut sowie die Stärkung von sozialen Bindungen – auch

mit dem Ziel, den Austausch zwischen der ländlichen und der urbanen Bevölkerung zu fördern. Unter dem Begriff Agrotourismus/Paralandwirtschaft werden sowohl die verschiedenen Übernachtungsmöglichkeiten, die Gästebewirtung, die Organisation von Veranstaltungen, als auch die Verbindung zur Direktvermarktung verstanden. Diese Aktivitäten werden von Betriebsleitenden organisiert und ermöglichen der Landwirtschaft ein Zusatzeinkommen.

Was ist der Leitfaden nicht?

Fragen zur Wirtschaftlichkeit und Finanzierung werden nicht im Leitfaden abgedeckt. In diesem Falle steht die Beratung am Plantahof zur Verfügung. Bei Fragen zur agrotouristischen Angebotsentwicklung und Vermarktung ist die Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden die richtige Ansprechstelle. Ausführliche Informationen zur Gestaltung von touristischen Angeboten im natur- und kulturnahen Bereich bietet das Handbuch «Tourismus – ganz natürlich!» der ZHAW.



2. Plantahof Beratung, Aus- und Weiterbildung

Beratungsangebote

Die Beratung am Plantahof bietet Hilfeleistung bei der Erarbeitung von Agrotourismus-Konzepten.

- Für Bauten ausserhalb der Bauzone prüft das Amt für Raumentwicklung, ob diese zonenkonform sind, oder ob dafür eine Ausnahmegewilligung erteilt werden kann. Für die Prüfung dieser Kriterien wird meist ein Betriebskonzept mit Businessplan erforderlich.
- Projektbegleitung von der Idee bis zur Realisierung.
- Unterstützung in rechtlichen Fragen.

Weiterbildung

Kurse und andere Weiterbildungen zu den Themen Agrotourismus und Direktvermarktung mit Fokus, Erfahrungen auszutauschen und neue Kontakte zu knüpfen.

Ausbildung

Der Plantahof bietet im Auftrag des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes (SBLV) das Wahlmodul BF04 Willkommen auf dem Bauernhof an. Dieses Modul ist zugänglich für folgende Bildungsgänge:

- Bäuerin / bäuerlicher Haushaltsleiter FA
- Betriebsleiterschule

Grundlagen Modul BF04 Willkommen auf dem Bauernhof

Im Zentrum der Ausbildung stehen rechtliche Grundlagen und Möglichkeiten im Bereich des Agrotourismus. Die Teilnehmenden erhalten eine Einführung in Projektmanagement anhand von konkreten Beispielen. Auch Marketingstrategien und betriebswirtschaftliche Schwerpunkte werden besprochen und eine Übersicht über die paralandwirtschaftlichen Angebote, Trends und Entwicklungen im Tourismus geschaffen.

BF04 Willkommen auf dem Bauernhof

A = Aktivitäten

B = Beherbergung

D = Direktvermarktung

Im weiterführenden Spezialisierungsmodul geht es vor allem um die verschiedenen Angebotsformen im Agrotourismus. Die spezifisch gesetzlichen Grundlagen, die Preisgestaltung, Buchungsmanagement und die Qualitätssicherung werden vertieft. Es wird nur in Kombination mit einem Grundlagenmodul BF04 Willkommen auf dem Bauernhof angeboten. Die Module können auch als Weiterbildung/Kurs besucht werden.

Plantahof

Kantonsstrasse 17
7302 Landquart
+41 (0)81 257 60 00
info@plantahof.gr.ch
www.plantahof.ch





3. Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden

Die Geschäftsstelle liegt beim Bündner Bauernverband und wird in erster Linie vom Verein Agrotourismus Graubünden sowie der Fachkommission Agrotourismus, Kommunikation und Direktvermarktung getragen.

Der Verein Agrotourismus ist die erste Anlaufstelle für aktive und künftige Anbieterinnen und Anbieter im Agrotourismus. Sie koordiniert Anfragen, Anliegen und Projektideen. Damit steht einerseits den landwirtschaftlichen Betrieben, die in den Agrotourismus investieren wollen, aber auch den Tourismusakteuren eine zentrale Anlaufstelle mit folgenden Leistungen zur Verfügung.

Netzwerkbetreuung

- Austausch unter den Anbietenden und dem Tourismus
- Veranstaltungen und Arbeitsgruppen

Erste Ansprechstelle und Beratung

- Vermittlung von Beratungen zu Betriebswirtschaft, Raumplanung, Gesetze, Hygienevorschriften, Direktvermarktung usw.
- Beratung im Bereich Marketing und Kommunikation sowie Angebotsentwicklung
- Pressestelle Agrotourismus Graubünden

Angebotsentwicklung

- Mitarbeit, Lancierung oder Koordination von agrotouristischen Pilotprojekten

Umsetzung Standards und Werte

- Mitgestaltung des agrotouristischen Aus- und Weiterbildungsangebots, Planung von Studienreisen und Austauschen
- Entwicklung von Qualitätsmanagementsystemen
- Mitarbeit bei nationalen und kantonalen Vorstössen

Sicht- und Buchbarkeit

- Sicht- und Buchbarkeit der agrotouristischen Angebote Graubündens auf den Plattformen von Graubünden Ferien, Hotellerie und Gastronomie sowie Reiseveranstalter

Nehmen Sie bei Fragen und Anliegen Kontakt mit der Geschäftsstelle auf.

Agrotourismus Graubünden
Italienische Strasse 126
7408 Cazis
+41 (0)81 254 20 09
info@agrotourismus-gr.ch
www.agrotourismus-gr.ch





Pädagogische Angebote und Events

Schule auf dem Bauernhof

Besuche von Schulklassen auf dem Bauernhof. Aktivitäten mit Lerneffekt direkt auf dem Hof oder der Alp, um Tiere, Produkte und Herstellung kennenzulernen.

1. August Brunch

Bauernhofbrunch zum Nationalfeiertag. Besuch von Einheimischen und Feriengästen.

Weitere Informationen / Anmeldung

Bündner Bauernverband
Regionalsstelle Schule auf dem Bauernhof
Italienische Strasse 126
7408 Cazis
+41 (0)81 254 20 00
info@bbv-gr.ch
www.schule.graubuenden.ch



Weitere Informationen / Anmeldung

Bündner Bauernverband
Regionalsstelle 1. August Brunch
Italienische Strasse 126
7408 Cazis
+41 (0)81 254 20 00
info@bbv-gr.ch
www.landwirtschaft-gr.ch



Fachkommission Agrotourismus, Direktvermarktung und Kommunikation

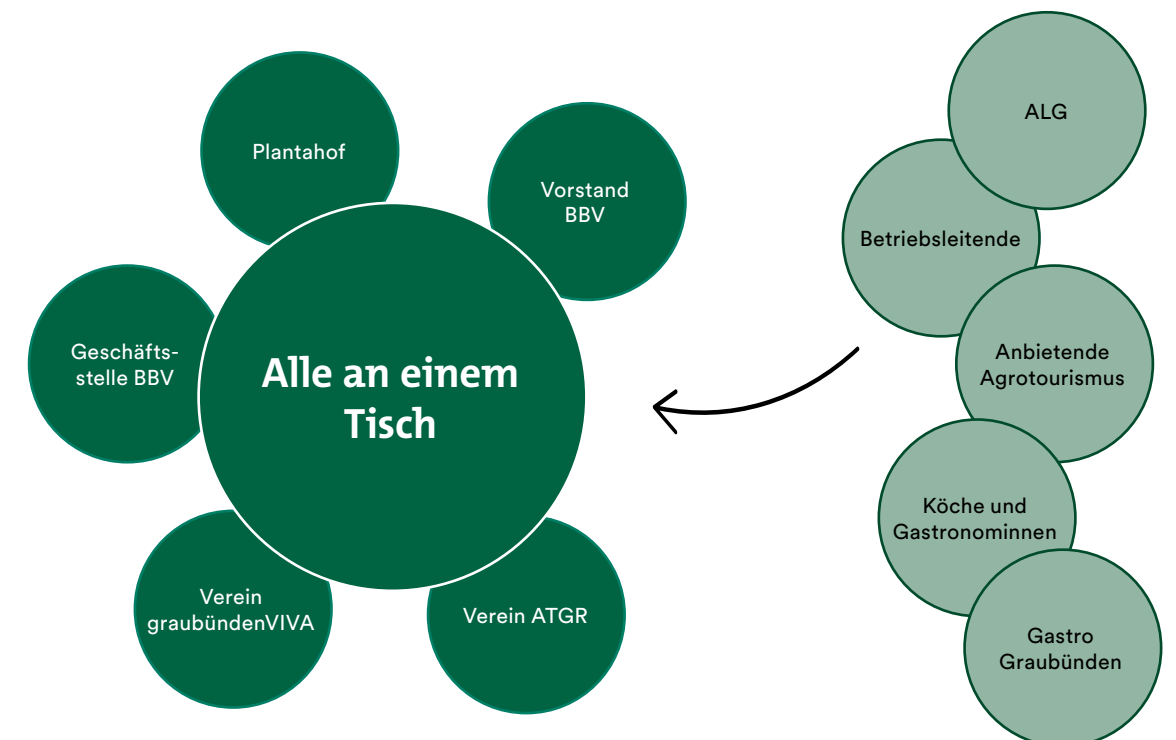
Die Fachkommission bringt alle wichtigen Akteure an einen Tisch

Kerngruppe

- Vorstand Bündner Bauernverband (BBV)
- Geschäftsstelle Bündner Bauernverband
- Verein Agrotourismus Graubünden (ATGR)
- Plantahof
- Verein graubündenVIVA

Projektbezogene Begleitgruppe

- Amt für Landwirtschaft und Geoinformation ALG
- Anbietende Agrotourismus
- Betriebsleitende
- Köche und Gastronominnen
- GastroGraubünden



4. Ablaufschema sämtliche Sparten

1

Projektskizze erstellen, idealer Umfang ca. 2 A4-Seiten
Mehr dazu: Plantahof, Aus- und Weiterbildung, Seite 6

Die Projektskizze ist die Grundlage für die Entwicklung eines ausführlichen Plans im Agrotourismus. Sie entsteht oft aus Ideen, die im Alltag, bei Ausflügen, Kursen oder durch Anfragen von aussen entstehen. Manche Ideen werden wieder verworfen, andere nehmen durch Nachdenken und Gespräche konkrete Formen an. In der Skizze sollte alles gesammelt werden, was für die Projektidee wichtig ist, wie z.B. offene Fragen oder fehlendes Wissen, das mit Fachpersonen oder möglichen Geldgebern besprochen werden kann. Um zu entscheiden, ob die Idee zu einem Projekt wird, sind erste Recherchen und Gespräche mit wichtigen Personen und möglicherweise auch mit zukünftigen Kundinnen und Kunden nötig.

Übernachtung

Für wie viele Personen sollen Übernachtungen angeboten werden?

Gut zu wissen: Es gibt unterschiedliche feuerpolizeiliche Massnahmen ab 10 Personen (weitere Informationen dazu in Kapitel 6).

Agrotouristische Übernachtungsangebote ab einem Umsatz von 100'000 CHF sind der Mehrwertsteuer unterstellt.

Welche Übernachtungsform soll angeboten werden?

Schlaf im Stroh, Ferien auf dem Bauernhof, Massenlager auf Matratzen, Zimmer, usw.

Direktvermarktung

Welche Art von Direktvermarktung soll angeboten werden?

Persönlicher Verkauf von Produkten, Shop mit Kässeli, Automat, Marktauftritte usw.

Wie viele und welche Produkte sollen angeboten werden?

Gut zu wissen: Nur Landwirtschaftserzeugnisse vom eigenen Betrieb und nur unverarbeitete Produkte gelten als Urproduktion und sind der Mehrwertsteuer nicht unterstellt.

Werden Produkte vor Ort produziert? Wenn ja, welche?

Gästebewirtung

Wie intensiv soll eine Gästebewirtung stattfinden?

Täglich, an Wochenenden, sporadisch, nach Anfrage, usw.

Gut zu wissen: Eine agrotouristische Gästebewirtung ab einem Umsatz von 100'000 CHF ist der Mehrwertsteuer unterstellt.

Für wie viele Personen soll eine Gästebewirtung angeboten werden?

Was soll angeboten werden?

Getränke, Essen, Frühstück, Mittagessen, Abendessen, usw.

Events

Welche Art von Veranstaltungen sollen angeboten werden?

z.B. «Puuraolympiade», Schule auf dem Bauernhof, geführte Exkursionen, Musikanlässe wie Open Air usw.

Wie oft sollen Veranstaltungen stattfinden?

Täglich, an Wochenenden, sporadisch, nach Anfrage etc.

Gut zu wissen: Agrotouristische Veranstaltungen ab einem Umsatz von 100'000 CHF sind der Mehrwertsteuer unterstellt.

Für wie viele Personen sollen Veranstaltungen angeboten werden?

Werden die Gäste bei den Veranstaltungen bewirtet?

Werden zusätzlich (familienfremde) Personen für den Bereich Agrotourismus angestellt?

Zu beachten sind die Vorschriften der Sozialversicherungen (AHV, IV, Pensionskasse, Unfallversicherung, Erwerbsersatzordnung und Arbeitslosenversicherung). Ferner ist der L-GAV Gesamtarbeitsvertrag Gastronomie zu berücksichtigen.

Ist eine Umnutzung oder eine Erweiterung von bestehenden Bauten erforderlich?

Wie erfolgt die Bekanntmachung des agrotouristischen Angebotes?

Gibt es mögliche Partner oder Zusammenarbeitsformen? Vom Kleinen ins Grosse denken: Gibt es Partner im Dorf, in der Region, im Kanton, in der Schweiz oder gar international? Gerade im Bereich der Übernachtungen und Direktvermarktung gibt es vielfältige Plattformen, die helfen, zu Gästen und Kundschaft zu kommen. Generell ist davon auszugehen, dass auch diese für ihre Bemühungen der Kundengewinnung entschädigt werden wollen: Teilweise über Mitgliedergebühren oder über eine Provisionen bei vermittelten Buchungen. Das Gute: Sie übernehmen auch einen Teil der Arbeit (z.B. das Inkasso etc.).

Die gesammelten und aktuellen Informationen zum Thema:

www.agrotourismus-gr.ch/ablaufschema

2

Raumplanerische Möglichkeiten abklären
Mehr: Raumplanung, Seiten 16 – 23

Vorderhand gilt es abzuklären, welche raumplanerischen Möglichkeiten für das agrotouristische Vorhaben bestehen. Insbesondere muss abgeklärt werden, ob der Betrieb ein anerkanntes landwirtschaftliches Gewerbe ist und wo sich der Standort des agrotouristischen Vorhabens befindet.

3

Feuerpolizeiliche Massnahmen berücksichtigen
Mehr zum Thema: Brandschutz, Seiten 24 – 25

Nebst baugesetzlichen sind feuerpolizeiliche Bewilligungen erforderlich. Je nach Grösse und Nutzung von Gebäuden, Anlagen und Einrichtungen oder Brand- und Explosionsgefahr erteilt die kantonale Brandschutzbehörde (Gebäudeversicherung Graubünden, Brandschutz) oder die Brandschutzperson der Gemeinde die Bewilligung. Bewilligungen im Zusammenhang mit Übernachtungsangeboten werden ausschliesslich durch die Brandschutzbehörde Feuerpolizei erteilt.

4

Lebensmittelsicherheit
Mehr zum Thema: Lebensmittelsicherheit, Seiten 26 – 27

Beim Umgang mit Lebensmitteln sind die Vorgaben der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung zu beachten. Der Umgang mit Lebensmitteln muss dem Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) gemeldet werden.

5

Gästesicherheit, Versicherungsschutz
Mehr zum Thema: Gästesicherheit, Seiten 28 – 29, Versicherungsschutz, Seiten 30 - 31

Die Gäste kommen meistens aus einem nicht-bäuerlichen Umfeld und können Gefahren auf einem landwirtschaftlichen Betrieb kaum abschätzen. Deshalb sollten gewisse Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.

6

Kommunale und kantonale Aufgaben

Übernachtung: Wer Gäste beherbergt, muss die kommunalen Bestimmungen (u.a. Kurtaxengesetz) einhalten. Die Gemeinde gibt Infos zu Abgaben, Meldepflicht etc.

Gästebewirtung: Um eine Gastwirtschaft betreiben zu dürfen, muss bei der Gemeinde eine kommunale Gastwirtschaftsbewilligung beantragt werden. Falls in der geplanten Gastwirtschaft gebranntes Wasser ausgeschenkt werden, wird von den Betriebsführenden eine Ausschankbewilligung seitens des Kantons benötigt. Die Bewilligung zum Ausschank von gebrannten Wassern wird natürlichen Personen erteilt, die bereits im Besitz einer gültigen kommunalen Gastwirtschaftsbewilligung sind. Gesuche sind vor der Betriebseröffnung zu stellen.

12 | 4. Ablaufschema sämtliche Sparten

4. Ablaufschema sämtliche Sparten | 13



5. Raumplanung

Rahmenbedingungen

Allgemeine Rahmenbedingungen, Voraussetzungen und Möglichkeiten

Unabhängig vom Erfordernis eines Zusatzeinkommens können nichtlandwirtschaftliche Nebenbetriebe mit einem engen sachlichen Bezug zum landwirtschaftlichen Gewerbe (Art. 24b Abs. 1 bis RPG) bewilligt werden. Dafür können neben Umnutzungen massvolle Erweiterungen zugelassen werden, sofern in den bestehenden Bauten und Anlagen kein oder zu wenig Raum zur Verfügung steht.

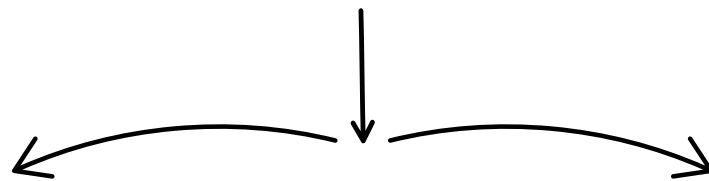
Als Nebenbetriebe mit einem engen sachlichen Bezug zum landwirtschaftlichen Gewerbe gelten:

- Angebote des Agrotourismus wie Besenwirtschaften, Schlafen im Stroh, Gästezimmer auf dem Bauernhof, Heubäder, Stellplätze etc.
- Sozialtherapeutische und pädagogische Angebote, bei denen das Leben und soweit möglich die Arbeit auf dem Bauernhof einen wesentlichen Bestandteil der Betreuung ausmachen. Die Verarbeitung und die Vermarktung von überwiegend hofeigenen Produkten können zonenkonform bewilligt werden (Art. 34 Absatz 2 RPV).



Landwirtschaftliche Gewerbefeststellung

Die Bewilligung nach Art. 24b Abs. 1 bis RPG setzt ein landwirtschaftliches Gewerbe im Sinne von Art. 7 des Bundesgesetzes über das bäuerliche Bodenrecht (BGBB) voraus. Ein landwirtschaftliches Gewerbe liegt vor, wenn für die Bewirtschaftung mindestens eine Standardarbeitskraft erforderlich ist, und die bei einer gesamtheitlichen Betrachtung notwendigen strukturellen Voraussetzungen gegeben sind. Beim Grundbuchinspektorat und Handelsregister (GIHA) ist feststellen zu lassen, ob es sich bei dem Betrieb um ein landwirtschaftliches Gewerbe im Sinne des bäuerlichen Bodenrechtes handelt (Gesuch Feststellungsverfügung). Die folgenden Erläuterungen sind nicht abschliessend und aus ihnen kann kein Anspruch auf eine Bewilligung abgeleitet werden. Die Ausführungen sollen bei der Erarbeitung eines Projektes / Konzeptes behilflich sein. Erst die Beurteilung durch das ARE (vgl. Vorgehen) führt zu einer vorläufigen Entscheidung.



Betrieb ist als landwirtschaftliches Gewerbe nach Art. 7 BGBB anerkannt.

Betrieb ist kein landwirtschaftliches Gewerbe nach Art. 7 BGBB.

Weiter zu Seite 18 und 19:
Möglichkeiten Agrotourismus für einen Betrieb, welcher über ein landwirtschaftliches Gewerbe nach Art. 7 BGBB verfügt.

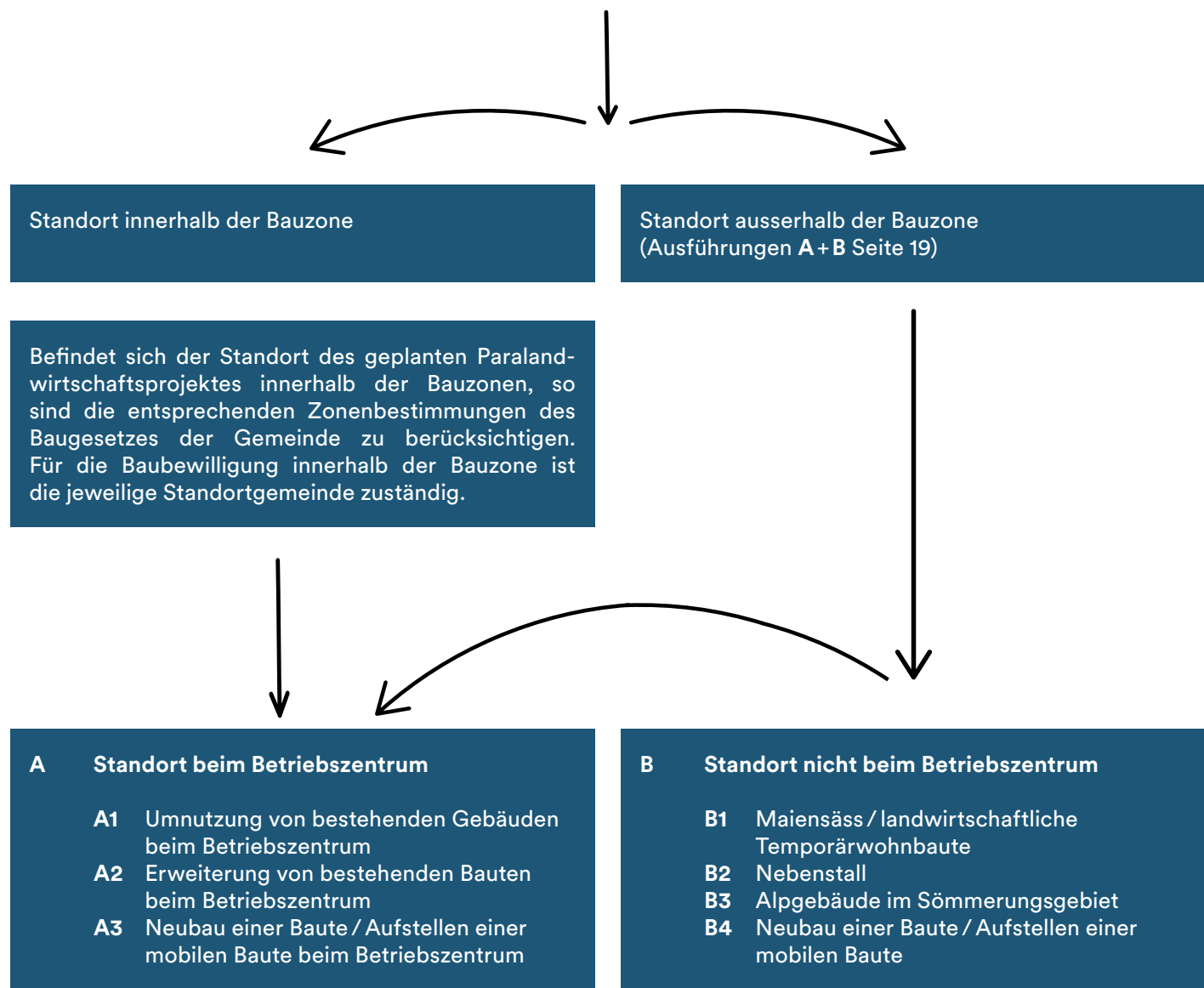
Weiter zu Seite 20 und 21:
Möglichkeiten Agrotourismus für einen Betrieb, welcher über kein landwirtschaftliches Gewerbe nach Art. 7 BGBB verfügt.



Betrieb, welcher über ein landwirtschaftliches Gewerbe verfügt

Möglichkeiten im Agrotourismus für einen landwirtschaftlichen Betrieb, welcher über ein landwirtschaftliches Gewerbe nach Art. 7 BGGB verfügt

Falls ein Neubau, eine Umnutzung oder eine Erweiterung von Bauten erforderlich ist, gilt es abzuklären, wo sich der Standort des geplanten Agrotourismusprojektes befindet (Zonenplan der Gemeinde).



Ausführungen zum Standort ausserhalb der Bauzone (mit landwirtschaftlichem Gewerbe)

In diesem Kapitel wird zwischen dem Standort beim Betriebszentrum (Teil A) und dem Standort nicht beim Betriebszentrum (Teil B) unterschieden.

- A Standort beim Betriebszentrum**
Das Betriebszentrum wird normalerweise durch Hauptstall, Wohnhaus und weitere Nebengebäude (Remisen etc.) gebildet.

A1 Umnutzung von bestehenden Gebäuden beim Betriebszentrum
Innerhalb des bestehenden Gebäudevolumens gibt es keine flächenmässige Beschränkung; Hauptbedingung ist, dass der Nebenbetrieb von untergeordneter Bedeutung ist. Voraussetzung für die Umnutzung ist, dass die Baute in ihrer bisherigen Nutzung nicht mehr notwendig ist und somit die Umnutzung keinen Neubau (z.B. Remise) zur Folge hat. Die Führung und Leitung des Nebenbetriebs ist nur durch den Bewirtschafter oder die Bewirtschafterin resp. den Lebenspartner oder Lebenspartnerin mit der notwendigen Qualifikation möglich. Dies schliesst es bspw. aus, dass der entsprechend ausgebildete Sohn oder die Tochter den Nebenbetrieb führt. Es ist möglich, Personal anzustellen, welches nur für den Nebenbetrieb tätig ist; die anfallende Arbeit muss jedoch zum überwiegenden Teil durch die Betriebsleiterfamilie geleistet werden. Der Nebenbetrieb wird im Grundbuch angemerkt. Weiter ist eine Umnutzung möglich, wenn es sich um eine zonenkonforme neue Nutzung handelt. So sind insbesondere Nutzungen, welche im Zusammenhang mit der Aufbereitung, der Lagerung oder dem Verkauf landwirtschaftlicher Produkte stehen, dann zonenkonform, wenn die Produkte mehr als zur Hälfte auf dem Betrieb erzeugt werden.

A2 Erweiterung von bestehenden Bauten beim Betriebszentrum
Zulässig sind Erweiterungen bis 100 m², sofern kein oder zu wenig Raum in den bestehenden Bauten vorhanden ist. Der Bedarf nach einer Erweiterung muss ausgewiesen werden. Weiter ist eine Erweiterung möglich, wenn es sich um eine zonenkonforme Erweiterung handelt. Bauten und Anlagen, welche der Aufbereitung, der Lagerung oder dem Verkauf landwirtschaftlicher Produkte dienen, sind zonenkonform, wenn die Produkte mehr als zur Hälfte auf dem Betrieb erzeugt werden.

A3 Neubau einer Baute / Aufstellen einer mobilen Baute beim Betriebszentrum
Neue Bauten für den Agrotourismus sind nur zulässig, wenn es sich um zonenkonforme Bauten handelt. Bauten und Anlagen, welche der Aufbereitung, der Lagerung oder dem Verkauf landwirtschaftlicher Produkte dienen, sind zonenkonform, wenn die Produkte

mehr als zur Hälfte auf dem Betrieb erzeugt werden. So können insbesondere Einrichtungen für die Direktvermarktung bewilligt werden. Strassenstände, Tafeln oder andere mobile Einrichtungen, welche für weniger als 6 Monate aufgestellt werden, sind baubewilligungsfrei, sofern keine Gefahrenzonen, Gewässer oder geschützte Biotope betroffen sind.

- B Standort nicht beim Betriebszentrum**
Für Agrotourismusprojekte mit geplanten Standorten ausserhalb des Betriebszentrums sind die Möglichkeiten eingeschränkt.

B1 Maiensäss / landwirtschaftliche Temporärwohnbauten
Zonenwidrig gewordene Bauten, welche vor 1980 gebaut wurden, geniessen Bestandesschutz. Alle altrechtlichen Wohnbauten in Bezug auf die Bestandesnorm sind gleich zu behandeln, unabhängig davon, ob sie am 1. Juli 1972 landwirtschaftlich noch genutzt wurden oder nicht. Es besteht eine Ausbaumöglichkeit der Wohnfläche von 60% innerhalb oder 30% ausserhalb des Gebäudes. Die Identität muss jedoch gewahrt bleiben und die Baute muss auch zum heutigen Zeitpunkt noch bestimmungsgemäss nutzbar sein. Eine Umnutzung zu einem Gastwirtschaftsbetrieb ist nur dann möglich, wenn der Gastwirtschaftsbetrieb standortgebunden ist (in touristischem Gebiet, Nähe Bergstation, Anschluss an Wanderwege, Bedarf nach Gastwirtschaft nachgewiesen).

B2 Nebenstall
Es ist nicht zulässig, einen Nebenstall für ein agrotouristisches Angebot umzunutzen resp. umzubauen. Sofern der Nebenstall landwirtschaftlich nicht mehr notwendig ist, ist einzig eine Umnutzung ohne bauliche Massnahmen in einen Abstellraum oder Werkraum u.ä. möglich.

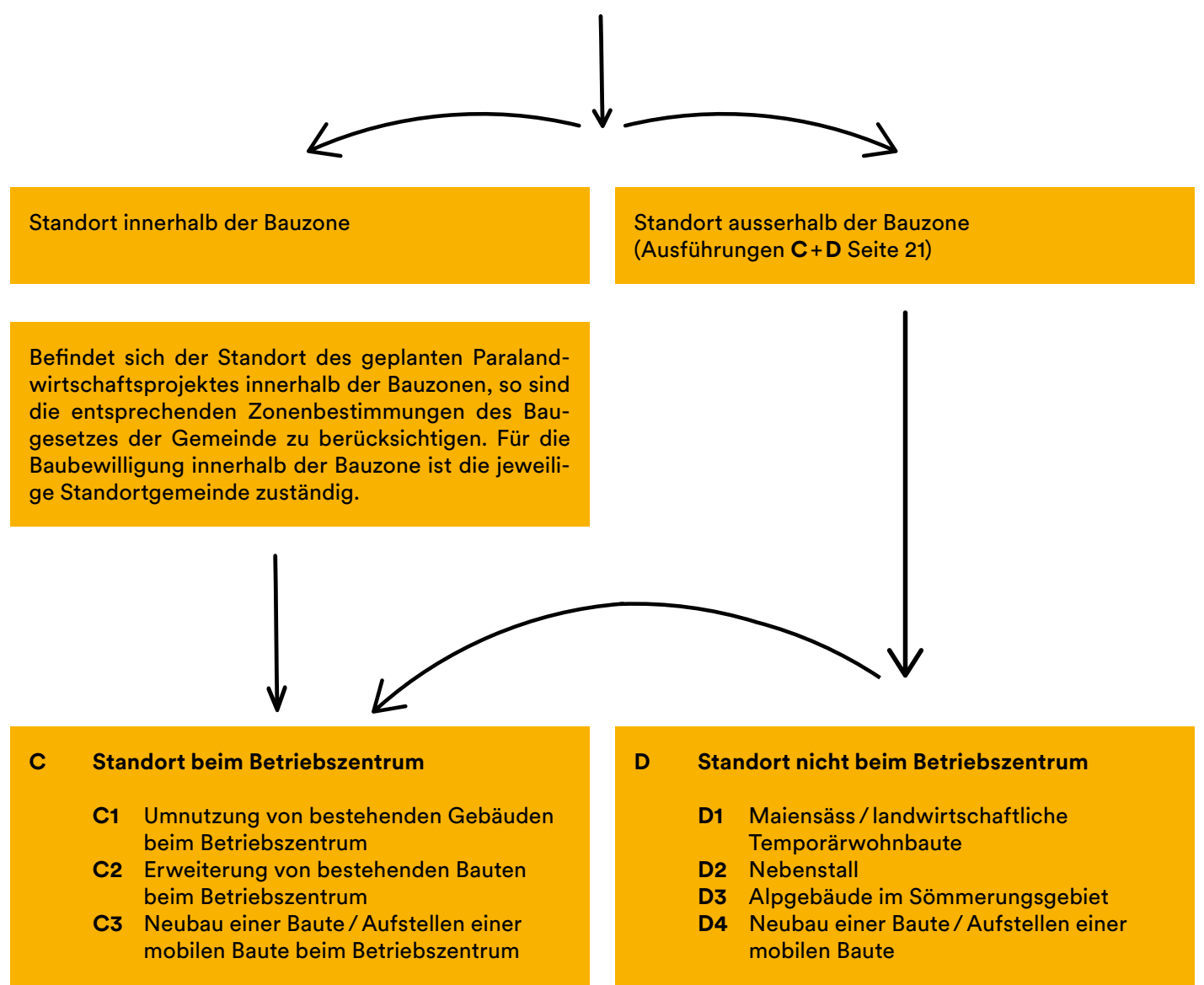
B3 Alpgebäude im Sömmerungsbetrieb
In temporären Betriebszentren (Alpen) sind nebenbetriebliche Aktivitäten im Bereich von gastwirtschaftlichen Angeboten möglich. Die entsprechenden Nebenbetriebe dürfen jedoch nur innerhalb von bestehenden Gebäuden errichtet und nur während des Sömmerungsbetriebes betrieben werden. In Alpen, die nicht mehr alp- oder landwirtschaftlich genutzt werden, können Alpställe analog zu B2 umgenutzt werden, Alphütten analog zu B1 (siehe Seite 18).

B4 Neubau einer Baute / Aufstellen einer mobilen Baute nicht beim Betriebszentrum
Grundsätzlich ist es nicht zulässig, für ein agrotouristisches Angebot eine neue Baute ausserhalb des Betriebszentrums aufzustellen. Dies gilt speziell auch für Stellplätze. Stellplätze sind beim Betriebszentrum zu errichten und bedürfen einer BAB – Abklärung. Strassenstände, Tafeln oder andere mobile Einrichtungen, welche für weniger als 6 Monate aufgestellt werden, sind baubewilligungsfrei, sofern keine Gefahrenzonen, Gewässer oder geschützte Biotope betroffen sind.

Betrieb, welcher über kein landwirtschaftliches Gewerbe verfügt

Möglichkeiten im Agrotourismus für einen landwirtschaftlichen Betrieb, welcher über kein landwirtschaftliches Gewerbe nach Art. 7 BGGB verfügt

Falls ein Neubau, eine Umnutzung oder eine Erweiterung von Bauten erforderlich ist, gilt es abzuklären, wo sich der Standort des geplanten Agrotourismusprojektes befindet (Zonenplan der Gemeinde).



Ausführungen zum Standort ausserhalb der Bauzone (ohne landwirtschaftliches Gewerbe)

In diesem Kapitel wird zwischen dem Standort beim Betriebszentrum (Teil C) und dem Standort nicht beim Betriebszentrum (Teil D) unterschieden.

C Standort beim Betriebszentrum
Das Betriebszentrum wird normalerweise durch Hauptstall, Wohnhaus und weitere Nebengebäude (Remisen etc.) gebildet.

C1 Umnutzung von bestehenden Gebäuden beim Betriebszentrum
Ohne landwirtschaftliches Gewerbe ist eine Umnutzung nur dann möglich, wenn keine baulichen Massnahmen vorgenommen werden müssen und wenn keine neuen Auswirkungen auf Raum und Umwelt entstehen. Eine vollständige Zweckänderung von Remise zu Ferienwohnung und anderer Wohnnutzung ist nicht möglich. Möglich ist z.B. eine Umnutzung von Remise zu Lagerraum, Ausstellungsraum etc. Weiter ist eine Umnutzung möglich, wenn es sich um eine zonenkonforme Nutzung handelt. So sind insbesondere Nutzungen, welche im Zusammenhang mit der Aufbereitung, der Lagerung oder dem Verkauf landwirtschaftlicher Produkte stehen, dann zonenkonform, wenn die Produkte mehr als zur Hälfte auf dem Betrieb erzeugt werden.

C2 Erweiterung von bestehenden Bauten beim Betriebszentrum
Eine Erweiterung von bestehenden Bauten für den Agrotourismus ist nur möglich, wenn es sich um eine zonenkonforme Erweiterung handelt. Bauten und Anlagen, welche der Aufbereitung, der Lagerung oder dem Verkauf landwirtschaftlicher Produkte dienen, sind zonenkonform, wenn die Produkte mehr als zur Hälfte auf dem Betrieb erzeugt werden.

C3 Neubau einer Baute / Aufstellen einer mobilen Baute beim Betriebszentrum
Neue Bauten für den Agrotourismus sind nur zulässig, wenn es sich um zonenkonforme Bauten handelt. Bauten und Anlagen, welche der Aufbereitung, der Lagerung oder dem Verkauf landwirtschaftlicher Produkte dienen, sind zonenkonform, wenn die Produkte mehr als zur Hälfte auf dem Betrieb erzeugt werden. So können insbesondere Einrichtungen für die Direktvermarktung bewilligt werden. Strassenstände, Tafeln oder andere mobile Einrichtungen, welche für weniger als 6 Monate aufgestellt werden, sind baubewilligungsfrei, sofern keine Gefahrenzonen, Gewässer oder geschützte Biotope betroffen sind.

D Standort nicht beim Betriebszentrum
Falls sich das Agrotourismusprojekt nicht beim Betriebszentrum befindet, sind die Möglichkeiten eingeschränkt.

D1 Maiensäss / landwirtschaftliche Temporärwohnbauten
Zonenwidrig gewordene Bauten, welche vor 1980 gebaut wurden, geniessen Bestandesschutz. Alle altrechtlichen Wohnbauten in Bezug auf die Bestandesnorm sind gleich zu behandeln, unabhängig davon, ob sie am 1. Juli 1972 landwirtschaftlich noch genutzt wurden oder nicht. Es besteht eine Ausbaumöglichkeit der Wohnfläche von 60% innerhalb oder 30% ausserhalb des Gebäudes. Die Identität muss jedoch gewahrt bleiben und die Baute muss auch zum heutigen Zeitpunkt noch bestimmungsgemäss nutzbar sein. Eine Umnutzung zu einem Gastwirtschaftsbetrieb ist nur dann möglich, wenn der Gastwirtschaftsbetrieb standortgebunden ist (in touristischem Gebiet, Nähe Bergstation, Anschluss an Wanderwege, Bedarf nach Gastwirtschaft nachgewiesen).

D2 Nebenstall
Es ist nicht zulässig, einen Nebenstall für ein agrotouristisches Angebot umzunutzen resp. umzubauen. Sofern der Nebenstall landwirtschaftlich nicht mehr notwendig ist, ist einzig eine Umnutzung ohne bauliche Massnahmen in einen Abstellraum oder Werkraum u.ä. möglich.

D3 Alpgebäude im Sömmerungsbetrieb
In temporären Betriebszentren (Alpen) sind nebenbetriebliche Aktivitäten im Bereich von gastwirtschaftlichen Angeboten möglich. Die entsprechenden Nebenbetriebe dürfen jedoch nur innerhalb von bestehenden Gebäuden errichtet und nur während des Sömmerungsbetriebes betrieben werden. In Alpen, die nicht mehr alp- oder landwirtschaftlich genutzt werden, können Alpställe analog zu D2 umgenutzt werden, Alphütten analog zu D1.

D4 Neubau einer Baute / Aufstellen einer mobilen Baute nicht beim Betriebszentrum
Grundsätzlich ist es nicht zulässig, für ein agrotouristisches Angebot eine neue Baute ausserhalb des Betriebszentrums aufzustellen. Strassenstände, Tafeln oder andere mobile Einrichtungen, welche für weniger als 6 Monate aufgestellt werden, sind baubewilligungsfrei, sofern keine Gefahrenzonen, Gewässer oder geschützte Biotope betroffen sind.



Vorgehen

a) Vorabklärung

Das agrotouristische Vorhaben wird mit einer Projektskizze (siehe Kapitel 4), einem Kartenausschnitt sowie einem Projektplan (heutige sowie künftige Nutzung des Gebäudes) an die Baubehörde der Gemeinde eingereicht. Wenn die Baubehörde mit dem Vorhaben grundsätzlich einverstanden ist, muss die Weiterleitung der Unterlagen als Vorabklärung durch die Gemeinde an das Amt für Raumentwicklung (ARE) vorgenommen werden. Das ARE führt eine verwaltungsinterne Vernehmlassung durch, prüft die Unterlagen und stellt der Gemeinde eine vorläufige Beurteilung aus.

Notwendige Unterlagen:

- Projektskizze (Seite 12 und 13)
- Kartenausschnitt
- Projektplan
- Abwasserentsorgung

Bei Fragen zur Aufstellung der Projektskizze hilft die landwirtschaftliche Beratung des Plantahof gerne weiter.

b) Einreichen der Baugesuchsunterlagen bei der Gemeinde

Bei einer positiven vorläufigen Beurteilung kann die detaillierte Ausarbeitung des Bauvorhabens vorgenommen werden. Das Baugesuch wird dann wiederum bei der Gemeinde (Baubehörde) eingereicht, welche das Gesuch öffentlich auflegt und publiziert und es an das ARE weiterleitet. Die Baubewilligung zur Realisation des Vorhabens wird nach nochmaliger Prüfung durch das ARE und weiterer kantonalen Stellen und nach Abschluss der Publikationsfrist durch die Gemeinde erteilt oder verweigert. Allfällige Zusatzbewilligungen von anderen kantonalen Ämtern werden im Rahmen des Baubewilligungsverfahrens erteilt.

Notwendige Unterlagen:

- Detailliertes Baugesuch
- Ausgefülltes Meldeformular für Lebensmittelbetriebe
- Ausgefülltes Gesuch um feuerpolizeiliche Bewilligung
- Betriebskonzept
- Feststellungsverfügung für landwirtschaftliches Gewerbe
- Abwasserentsorgung

Informationen zur Abwasserentsorgung

Es muss aufgezeigt werden, wie das Abwasser, das neu aus dem agrotouristischen Angebot anfällt, entsorgt wird. In der Regel bestehen drei Möglichkeiten:

- Anschluss an die Gemeindekanalisation
- Einzelkläranlage mit Versickerung oder Einleitung in ein Gewässer
- Einleitung in eine Jauchegrube oder eine andere abflusslose Grube

Amt für Raumentwicklung Graubünden

Ringstrasse 10
7001 Chur
+41 (0)81 257 23 23
info@are.gr.ch
www.are.gr.ch



Grundbuchinspektorat und Handelsregister

Ringstrasse 10
7001 Chur
+41 (0)81 257 24 85
info@giha.gr.ch
www.giha.gr.ch



Die gesammelten und aktuellen Informationen zum Thema Raumplanung finden Sie auf auf:

www.agrotourismus-gr.ch/raumplanung



6. Brandschutz

Brandschutzvorschriften

Die Brandschutzvorschriften bezwecken den Schutz von Personen und Sachen vor den Gefahren und Auswirkungen von Bränden. Sie richten sich an Eigentümer, Besitzer und Benützer von Gebäuden, Anlagen und Einrichtungen sowie an alle Personen, die bei deren Planung, Bau, Betrieb oder Instandhaltung tätig sind.

Die Brandschutzvorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF), welche in der ganzen Schweiz Gültigkeit haben und auf der Internetseite bsvonline.ch bezogen werden können, bestehen aus:

Brandschutznorm: Was ist zu tun?

Die Brandschutznorm enthält diejenigen Grundlagen, welche rechtlich notwendig sind, um einen effizienten Brandschutz anordnen und umsetzen zu können.

Brandschutzrichtlinien: Wie ist es zu tun?

In den Brandschutzrichtlinien steht alles Notwendige zur Ausführung.

Brandschutzerläuterungen:

Ergänzungen zu speziellen Themen wie beispielsweise Brandmauern.

Brandschutzarbeitshilfen:

Nutzungsorientierte Zusammenstellung von Hilfen, z.B. für Wohn- und Schulbauten.

Restauration und Übernachtungsangebote: Bewilligungspflicht und Zuständigkeit

Beherbergungs- und Gastgewerbebetriebe (Restauration) sind feuerpolizeilich bewilligungspflichtig. Für die Erteilung der feuerpolizeilichen Bewilligung ist die Brandschutzbehörde zuständig.

Die Brandschutzmassnahmen sind mit der zuständigen Brandschutzbehörde vorgängig abzuklären.

Vorgehen

Gesuche um eine feuerpolizeiliche Bewilligung für Neu- und Umbauten sowie Nutzungsänderungen von landwirtschaftlich genutzten Liegenschaften etc. sind zusammen mit dem Baugesuch der Gemeinde einzureichen. Diese leitet das Gesuch an die Brandschutzbehörde zur Bearbeitung weiter (siehe auch Kap. 5 Raumplanung). Es ist empfehlenswert, bereits in der Planungsphase mit der zuständigen Brandschutzbehörde Kontakt aufzunehmen, damit allfällige feuerpolizeiliche Auflagen rechtzeitig in diese einfließen können. Die Fertigstellung ist der zuständigen Brandschutzbehörde zu melden, damit eine feuerpolizeiliche Abnahme erfolgen kann.

Gebäudeversicherung Graubünden

Brandschutz
Ottostrasse 22
7001 Chur
+41 (0)81 258 90 50
brandschutz@gvg.gr.ch
www.gvg.gr.ch



Beratungsstelle für Brandverhütung

Bundesgasse 20
3011 Bern
+41 (0)31 320 22 22
bfb-cipi@vkg.ch
www.bfb-cipi.ch



Die gesammelten und aktuellen Informationen zum Thema Brandschutz finden Sie auf auf:

www.agrotourismus-gr.ch/brandschutz



7. Lebensmittelsicherheit

Allgemeine Rahmenbedingungen

Betriebe, welche mit Lebensmitteln umgehen, müssen ihre Tätigkeit der kantonalen Vollzugsbehörde melden.

Zudem müssen Betriebe, welche Lebensmittel herstellen, behandeln, lagern, transportieren oder abgeben, dafür sorgen, dass diese:

- a. sauber und geordnet gelagert werden;
- b. so gelagert, transportiert oder abgegeben werden, dass sie nicht von gesundheitsgefährdenden Stoffen oder sonst wie nachteilig beeinflusst werden können;

c. nur mit sauberen und in gutem Zustand gehaltenen Gefässen, Packmaterialien, Einrichtungen, Werkzeugen und dergleichen in unmittelbare oder mittelbare Berührung kommen.

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder abgibt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der «Guten Herstellungspraxis» untersuchen oder untersuchen lassen. Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.



Zuständigkeit und Kontrollen

Zuständig für den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung ist das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden (ALT). Um bereits in der Vorabklärungsphase Aspekte der Lebensmittelsicherheit zu berücksichtigen, kann gemeinsam mit dem zuständigen Kontrollorgan des ALT eine kostenpflichtige Begutachtung des Betriebes vorgenommen werden. Die Meldebestätigung für Lebensmittelbetriebe muss dem ALT übermittelt werden, sobald der Betrieb seine Arbeit aufnimmt.

Die Lebensmittelkontrollen werden im Kanton Graubünden von Lebensmittelkontrolleuren durchgeführt.

Bei der Inspektion werden folgende Hauptpunkte beurteilt:

- Selbstkontrollkonzept (Betriebsbeschreibung, Gefahrenanalyse, Massnahmen, Kontrollaufzeichnungen)
- Lebensmittel (Zustand, Lagerung, Verpackung, Kennzeichnung)
- Prozesse und Tätigkeiten (Arbeitsabläufe im Betrieb und Umsetzung des Selbstkontrollkonzepts)
- Räumlich-Betriebliche Voraussetzungen (betreffend Lebensmittelhygiene)
- Vorhandensein von Hinweisschildern oder Tischstellern mit Abgabebeschränkungen für Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren und alkoholische Getränke jeglicher Art an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren.
- Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel gemäss Lebensmittelinformationsverordnung und weiterer spezifischer Verordnungen.

Weitere Informationen und Dokumente

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
Ringstrasse 10
7001 Chur
+41 (0)81 257 24 15
info@alt.gr.ch
www.alt.gr.ch



Gesetze und Verordnungen sind auf den folgenden Internetseiten abrufbar

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgerstrasse 155
3003 Bern
+41 (0)58 463 30 33
info@blv.admin.ch
www.blv.admin.ch



Weitere Informationen und Dokumente

AGRIDEA
Eschikon 28
8315 Lindau
+41 (0)52 354 97 00
kontakt@agridea.ch
www.agridea.ch



Die gesammelten und aktuellen Informationen zum Thema Lebensmittelsicherheit finden Sie auf auf:

www.agrotourismus-gr.ch/
lebensmittelsicherheit



8. Gästesicherheit

Allgemeine Bemerkungen

Die Gäste können Gefahren auf landwirtschaftlichen Betrieben kaum abschätzen. Deshalb müssen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Allen Betrieben, welche Agrotourismus in irgendeiner Form anbieten, ist ein Sicherheitskonzept für die Umsetzung der Präventionsmassnahmen zu empfehlen.

Es ist zudem empfehlenswert, bereits in der Planungsphase mit der BUL oder der BFU Kontakt aufzunehmen, damit Massnahmen zur Gästesicherheit frühzeitig berücksichtigt werden können.

Die Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft (BUL) bietet für Agrotourismus-Betriebe auch einen Sicherheits-Check vor Ort an. Eine Sicherheitsfachperson erfasst die Gefahren für Gäste im Betrieb und gibt Empfehlungen für geeignete Massnahmen ab.

Konkrete Präventionsmassnahmen

Absturzstellen sichern

Absturzstellen müssen ab einer Sturzhöhe von 1m gesichert werden. Wo sich Kinder aufhalten, müssen Geländer/Brüstungen zusätzlich kindersicher ausgeführt sein.

Empfehlung: Den Zugang zu Absturzstellen wie Heuabwürfen, usw., welche aus arbeitstechnischen Gründen nicht kindersicher ausgeführt werden können, durch abgeschlossene Türen, gesicherte Leitern/Treppen o.ä. verhindern.

Gasgefahren

Schmutzwasser- und Gülleleitungen gasdicht ableiten, Abdeckungen gegen unbefugtes Öffnen sichern, Zutritte zu Gärkellern und Silos verweigern und die Gäste auf die tödliche Gefahr von Gasen aufmerksam machen.

Hofplatz, Zufahrt und Verweilplätze

Parkfelder und Zufahrten der Gäste sind zu signalisieren. Den Gästen soll ein sicherer Verweilplatz zur Verfügung gestellt werden.

Maschinen und Fahrzeuge

Alle Maschinen müssen standfest und gegen Wegrollen gesichert abgestellt werden. Anbaugeräte, Ladeschwingen usw. müssen druckfrei/abgesenkt geparkt werden. Scharfe Spit-

zen oder Kanten sind abzudecken. Fahrzeuge sind gegen die Verwendung durch Unbefugte zu sichern. Generell gilt: Der Maschinenpark ist kein Spielplatz!

Zugang und Umgang mit Tieren

Nicht überall ist der freie Zutritt zu Tieren erwünscht. Gäste müssen über Gefahren mit Tieren orientiert werden und sollten nur in Begleitung sachkundiger Personen Kontakt mit den Tieren aufnehmen. Wird Pferde-/Ponyreiten o.ä. angeboten, sollte auf die richtige Ausrüstung der Gäste geachtet werden.

Elektrozäune

Im Bereich von Kinderspielplätzen dürfen keine Elektrozäune montiert werden. Alle Elektrozäune sind mit Warntafeln «Achtung Elektrozaun!» zu versehen.

Spielplatz

Die Spielgeräte müssen die Anforderungen der Norm SN EN 1176 sowie die Empfehlungen der Beratungsstelle für Unfallverhütung (bfu) erfüllen. Spiel- und Bewegungsräume sind gegenüber Gefahrenquellen abzugrenzen. Aufgrund der räumlichen Gestaltung muss für die Benutzer klar ersichtlich sein, welche Bereiche für Spiel und Bewegung vorgesehen sind.

Spielplatz- und Freizeitsportgeräte entsprechen den Anforderungen der einschlägigen Normen. Das Sicherheitsniveau der Spielplatz- und Freizeitsportgeräte sowie deren Umgebung wird vor Inbetriebnahme, periodisch und jährlich durch eine fachkundige Person überprüft; dies ist zu dokumentieren.

Gewässer

Natürliche und künstliche Gewässer üben insbesondere auf Kleinkinder eine grosse Anziehungskraft aus und stellen ein grosses Risiko dar. Um die Ertrinkungsgefahr zu verringern, wird der Zugang zu Kleingewässern gesichert. In Spielbereichen wird die Wassertiefe von Brunnen und Gewässern auf maximal 20 cm reduziert.

Mitfahren auf Fahrzeugen

Personen dürfen nur im Zusammenhang mit landwirtschaftlichen Arbeiten auf sicheren Mitfahrplätzen von Traktoren, Anhängern, Transportern mitgeführt werden.



Gefahrstoffe und Giftpflanzen

Alle Gefahrstoffe sind in verschlossenen Räumen oder Schränken aufzubewahren. Falls Giftpflanzen vorhanden sind, sollen diese aus Bereichen, wo Kinder frei spielen, entfernt werden. Bei einem Vergiftungsunfall möglichst rasch die Notfallnummer von Tox Info Suisse «145» wählen.

Beschäftigung von familienfremden Arbeitnehmenden

Betriebe, welche familienfremde Arbeitnehmende beschäftigen, müssen die Beizugspflicht gemäss EKAS-Richtlinie 6508 (Richtlinie über den Beizug von Arbeitsärzten) und anderen Spezialisten der Arbeitssicherheit erfüllen. Dies kann mit der Umsetzung der Branchenlösung agriTOP erreicht werden.

Verhalten im Notfall

Ein Notfallkonzept und aktuelle Kenntnisse in Erster Hilfe sind die Grundlage für rasches und richtiges Handeln im Notfall. Gäste sollten dazu eine entsprechende Information erhalten.

Weitere Informationen und Dokumente

Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft (BUL)

Sägetstrasse 101
4802 Strengelbach
+41 (0)62 739 50 40
info@bul.ch
www.bul.ch



Informationen zur Unfallprävention

Beratungsstelle für Unfallverhütung (bfu)

Hodlerstrasse 5a
3011 Bern
+41 (0)31 390 22 22
info@bfu.ch
www.bfu.ch



Die gesammelten und aktuellen Informationen zum Thema Gästesicherheit finden Sie auf auf:

www.agrotourismus-gr.ch/
gaestesicherheit



9. Versicherungsschutz

Die Unfallversicherung ist Sache jedes Gastes. Eine zusätzliche Unfallversicherung ist für die agrotouristischen Tätigkeiten normalerweise nicht nötig. Wenn die Gäste auf dem Betrieb mithelfen, gelten sie als Aushilfen; der Betrieb ist entsprechend für die Unfallversicherung verantwortlich. In diesem Fall ist eine Aushilfeversicherung sinnvoll. Es empfiehlt sich, je nach Umfang der Arbeiten von Gästen die Details direkt mit der Versicherungsgesellschaft abzuklären.

Haftpflichtversicherung

Wenn ein Gast auf dem Betrieb verunfallt, ist das eine von vielen Situationen, die zu Schadenersatzforderungen führen kann. Für die Frage «Wer haftet für den Schaden?» ist entscheidend, ob den Anbieter ein Verschulden trifft. Wenn ein Gast eine nach den Vorschriften erstellte und gesicherte Treppe hinunterfällt, ist dies sein eigenes Verschulden. Seine Unfallversicherung muss die Kosten übernehmen. Anders ist es, wenn der Unfall z.B. aufgrund eines nicht abgedeckten Wasserschachts verursacht wird. Sofern dem Anbieter ein Verschulden nachgewiesen werden kann, weil er gefährliche Stellen nicht genügend gesichert hat, wird er ersatzpflichtig. Seine Haftpflichtversicherung übernimmt den Schaden, jedoch nur unter der Voraussetzung, dass sie richtig abgeschlossen wurde. Aufgrund des heutigen Kenntnisstandes wird empfohlen, die Deckung einer Schadensumme von mindestens 5 Mio. zu vereinbaren.

Versicherungsschutz

Um eine Deckungslücke bei einem Haftpflichtschaden zu vermeiden, wird dringend empfohlen, beim Haftpflichtversicherer eine schrift-

liche Deckungszusage für die angebotenen agrotouristischen Tätigkeiten zu verlangen. Beispiele: Beherbergung von Gästen, 1. August-Brunch, Schule auf dem Bauernhof, etc.

Beschäftigung von familienfremden Angestellten

Familienfremde Angestellte müssen gemäss NAV-Landwirtschaft und Alpen des Kanton Graubünden versichert werden. Je nach Betriebssituation unterstehen z.B. Besenbeizen den GAV-Gastro. Dies beinhaltet eine Unfallversicherung (UVG) sowie eine Krankentaggeldlösung (KTG). Je nach Beschäftigungsdauer kommt noch die berufliche Vorsorge dazu.

Bündner Bauernverband
Italienische Strasse 126
7408 Cazis
+41 (0)81 254 20 00
info@bbv-gr.ch
www.landwirtschaft-gr.ch



**Agrisano Stiftung
Globalversicherung**
Laurstrasse 10
5201 Brugg
+41 (0)56 461 78 55
global@agrisano.ch
www.agrisano.ch



Die gesammelten und aktuellen
Informationen zum Thema Ver-
sicherungsschutz finden Sie auf:

[www.agrotourismus-gr.ch/
versicherungsschutz](http://www.agrotourismus-gr.ch/versicherungsschutz)



10. Nachhaltigkeit im Agrotourismus

Autorinnen: Rebecca Göpfert, Yvonne Pirchl Zaugg
ZHAW Forschungsgruppe Tourismus und Nachhaltige Entwicklung

Nachhaltige Entwicklung zielt darauf ab, unsere Bedürfnisse so zu befriedigen, dass künftige Generationen in ihren Möglichkeiten nicht eingeschränkt sind. Dies wird erreicht durch eine Stärkung der regionalen Wirtschaft, einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und gesellschaftlichen Zusammenhalt. Nachhaltigkeit im Agrotourismus bringt entscheidende Vorteile, darunter das Potenzial zur Ressourceneinsparung, die Verbesserung der Angebots-Qualität sowie die Stärkung der Glaubwürdigkeit. Für die Zukunft des Betriebs sind das zentrale Aspekte, um die wachsenden Erwartungen der Gäste zu erfüllen. Es gibt viele Möglichkeiten, wie Agrotourismus-Betriebe ihre Angebote in den Bereichen Gesellschaft, Umwelt und Wirtschaft nachhaltiger gestalten können. Die folgende Liste, basierend auf dem Swisstainable¹ Nachhaltigkeitscheck, zeigt, in welchen Themenfeldern und mit welchen Massnahmen Nachhaltigkeit auf Agrotourismus-Betrieben gezielt gefördert werden kann.

Umwelt

Natur & Landschaft

Die Pflege der traditionellen Kulturlandschaft durch die Landwirtschaft trägt zum Erhalt des Landschaftsbildes bei und bildet die Grundlage für attraktive Gästeerlebnisse.

- Besuchenden die Bedeutung nachhaltiger Bewirtschaftungsmethoden näherbringen, z.B. mit Führungen
- Umweltfreundliche Aktivitäten anbieten, wie z.B. Wandern, Biken, Reiten oder Angeln
- Aktivitäten mit positivem oder sogar regenerativem Einfluss auf die Natur anbieten, wie z.B. Weideräumungen, Trockensteinmauerpflege
- Neue Anschaffungen oder Renovationen ressourceneffizient planen und umsetzen

Wasser, Luft & Boden

Ein nachhaltiger Umgang mit den Ressourcen Wasser, Luft und Boden ist essenziell, um die natürliche Grundlage der landwirtschaftlichen Betriebe zu sichern und für den Tourismus eine intakte Landschaft zu erhalten.

- Ökologische Reinigungsmittel verwenden
- Gäste über Energie- und Wassersparmassnahmen informieren
- Gäste auf Förderung der Bodengesundheit, Artenvielfalt und Tierwohl durch eine nachhaltig betriebene Landwirtschaft (Biolandwirtschaft, IP-Suisse, regenerative Landwirtschaft etc.) aufmerksam machen

Energie & Klima

Die Landwirtschaft ist vom Klimawandel betroffen und trägt dazu bei. Gäste erwarten vermehrt Massnahmen für eine klimaneutrale Landwirtschaft. Anpassungsstrategien und Optimierung des Energieverbrauchs durch Energiesparmassnahmen und erneuerbare Energien stärken die Resilienz landwirtschaftlicher Betriebe und deren Glaubwürdigkeit für die zunehmend nachhaltig orientierten Gäste. Zudem erfordert die Lebensmittelproduktion erhebliche Ressourcen und beeinflusst das Klima je nach Produktionsart und -weise unterschiedlich stark.

- Investitionen in Solar-, Wind- und gemeinschaftliche Biogasanlagen auf (bestehenden) hofeigenen Infrastrukturen prüfen
- Besichtigungen zukunftsfähiger Anlagen für die Energieproduktion organisieren
- Kauf energieeffizienter Geräte
- Bei Verpflegungsangeboten auch vegetarische Produkte und Gerichte anbieten

Mobilität

Etwa drei Viertel des CO₂-Ausstosses von Touristinnen und Touristen entstehen bei der An- und Abreise. Die Mobilität im Agrotourismus ist eine besondere Herausforderung, da Bauernhöfe oft abseits und nicht in der Nähe einer ÖV-Haltestelle liegen. Auch Besuche abgelegener Hoffläden tragen zu dieser Problematik bei.

- Shuttleservice anbieten
- Auf der Webseite bei Anreiseinformationen und im allgemeinen Mailverkehr auf ÖV-Verbindungen hinweisen

- Für die Mobilität vor Ort Fahrräder zur Verfügung stellen
- Lieferservice oder Versand für Produkte aus Hoffläden anbieten

Abfall & Foodwaste

Die Abfallmenge kann durch Vermeiden, Reduktion, getrennte Entsorgung und Recycling optimiert werden. Insbesondere in der hofeigenen Beiz oder dem Hofladen gibt es viele Ansatzpunkte, um Foodwaste zu reduzieren.

- Recyclingsystem attraktiv gestalten
- Mehrweggeschirr verwenden und auf Einweg- / Plastikgeschirr verzichten
- Proaktives Lebensmittelmanagement umsetzen (Planung, Lagerung, Nutzung)
- Verkauf von Produkten mit verlängerter Haltbarkeit prüfen
- Waren unverpackt oder in umweltfreundlicher Verpackung anbieten
- Mit externen Partnerinnen und Partner zusammenarbeiten

Gesellschaft

Bevölkerung & Kultur

Regionale Kulinarik, Traditionen und Bräuche und damit die regionale Identität lassen sich durch den Tourismus stärken.

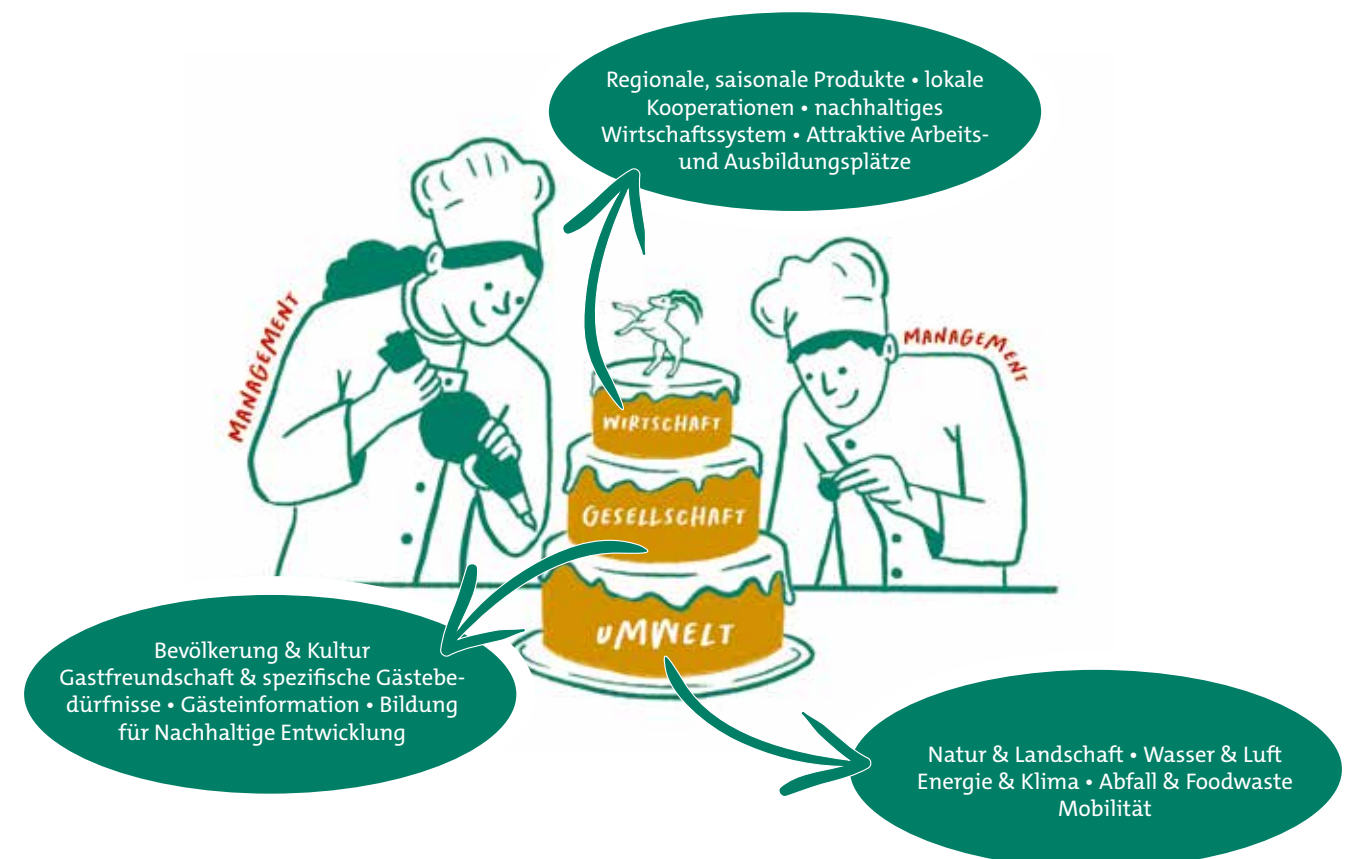
- Traditionelle Gerichte und Produkte anbieten
- Regionale Traditionen und Bräuche pflegen und vermitteln, z.B. durch Veranstaltungen, die lokale Traditionen feiern und Gästen authentische Einblicke bieten
- Lokale Bevölkerung einbeziehen, mit anderen (Landwirtschafts-)Betrieben aus der Region zusammenarbeiten
- Traditionelle Handwerkstechnik zeigen und Gästen die Möglichkeit bieten, selbst aktiv zu werden

Gästeinformation, Gastfreundschaft und spezifische Gästebedürfnisse

- Über hofeigenes Nachhaltigkeitsengagement informieren und Gäste aktiv einbeziehen
- Gästezufriedenheit abholen und Inputs für Verbesserungen umsetzen
- Auf spezifische Gästebedürfnisse eingehen, z.B. Familienfreundlichkeit, Barrierefreiheit

SDG* Wedding Cake

Dieses Vorrangmodell der Nachhaltigkeit zeigt auf, dass es keine isolierte Betrachtung der drei Dimensionen Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft gibt, sondern diese stets miteinander in Einklang gebracht werden müssen. Das erfordert gezieltes und koordiniertes (Nachhaltigkeits-) Management, was häufig als vierte Dimension angesehen wird. *SDG (Sustainable Development Goals) bezeichnet die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung der UNO.



¹ Das Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable fördert die Entwicklung zu mehr Nachhaltigkeit von touristischen Betrieben in der Schweiz. Eine Teilnahme steht allen touristischen Betrieben und Organisationen in der Schweiz offen. Swisstainable ist keine neue Zertifizierung, sondern bestehende Nachhaltigkeitsnachweise werden integriert und anerkannt.

Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE)
Die Nutzung des Hofes als Lernort fördert das Bewusstsein für eine nachhaltige Paralandwirtschaft.

- Kurse o.ä. zu nachhaltigen Anbaumethoden und Tierhaltung sowie ökologischen Zusammenhängen anbieten
- Kooperation auf unterschiedlichen Bildungsstufen suchen (Grundschulen, Gymnasien, Fachhochschulen und Universitäten)

Wirtschaft

Agrotourismus- und Direktvermarktungs-Angebote steigern die regionale Wertschöpfung, fördern die Diversifizierung und leisten somit einen Beitrag zur Stärkung der lokalen Gemeinschaft und zu einem nachhaltigen resilienten Wirtschaftssystem.

- Hofeigene oder regionale Produkte und Dienstleistungen anbieten; dabei auf Saisonalität, kurze Transportwege und biologische oder nachhaltige Produktion achten
- Abonnements für frische Produkte wie Gemüseboxen oder Fleisch- und Milchprodukte für Einheimische und Gäste anbieten, auch nach deren Heimkehr
- Lokale Kooperation eingehen, um ein breiteres Sortiment anbieten zu können und die lokale Wirtschaft zu unterstützen
- Mit der regionalen Gastronomie und Hotellerie sowie kantonalen Organisationen und Naturparks zusammenarbeiten
- Attraktive Ausbildungs- und Beschäftigungsmöglichkeiten wie Praktika, Teilzeit- oder Saisonarbeit anbieten

Nachhaltigkeit im Tourismus auf nationaler und kantonaler Ebene

- **stv-fst.ch/nachhaltigkeit**
Nationales Kompetenzzentrum Nachhaltigkeit (KONA) beim Schweizer Tourismusverband STV
- **stv-fst.ch/okgo-initiative**
Förderung barrierefreier Tourismus
- **graubuenden.ch/nachhaltigkeit**
Projektstelle Nachhaltigkeit Graubünden Ferien

Weiterführende Informationen, Projekte und Initiativen

- **klimawandel.gr.ch**
Klimastrategie Graubünden, Aktionsplan Green Deal, Klimatools für Gemeinden etc.
- **klimabauern.ch**
Klimaneutrale Landwirtschaft Graubünden
- **aev.gr.ch**
Kantonale Förderprogramme im Bereich Energie
- **energiefranken.ch**
Kantonale Beiträge und alle anderen Energieförderprogramme
- **myblueplanet.ch**
Klimaschutzorganisation
- Energie Schweiz
- Verein graubündenVIVA
- Bio Grischun
- alpinavera

ZHAW Institut Umwelt und Natürliche Ressourcen
Forschungsgruppe Tourismus und Nachhaltige Entwicklung
Center da Capricorns
7433 Wergenstein

www.zhaw.ch/iunr/tne

Swisstainable
Schweiz Tourismus
Morgartenstrasse 5a
8004 Zürich

www.stnet.ch/de/swisstainable

Die gesammelten und aktuellen Informationen zum Thema Nachhaltigkeit finden Sie auf:

www.agrotourismus-gr.ch/nachhaltigkeit

11. Agrotourismus in den Bündner Pärken

Die Bündner Pärke zeichnen sich durch eine einzigartige Landschaft und Kultur aus, bei deren Pflege und Erhaltung die Landwirtschaft eine wichtige Rolle spielt. Sie stellt wertvolle regionale Produkte her und ermöglicht Gästen einen authentischen Einblick in die Kultur- und Naturschätze der Pärke.

Die Bündner Pärke unterstützen Landwirtinnen und Landwirte bei agrotouristischen Projekten. Sie verleihen regionalen Produkten das Park-Produktlabel (regio.garantie) und helfen bei der Vermarktung. Zusammen mit Tourismusorganisationen machen sie Agrotourismusangebote besser sichtbar. Auch bei der Entwicklung von Erlebnisangeboten wie Hofbesichtigungen

bieten die Pärke Unterstützung. Die Nachhaltigkeit ist immer ein wesentlicher Bestandteil bei der Begleitung und Beratung von Projekten.

Der Verein Bündner Pärke ist seit 2015 die Dachorganisation der Bündner Pärke.

Verein Bündner Pärke
Center da Capricorns
7433 Wergenstein
+41 (0)81 330 22 00
info@graubuendenparcs.ch
www.graubuendenparcs.ch



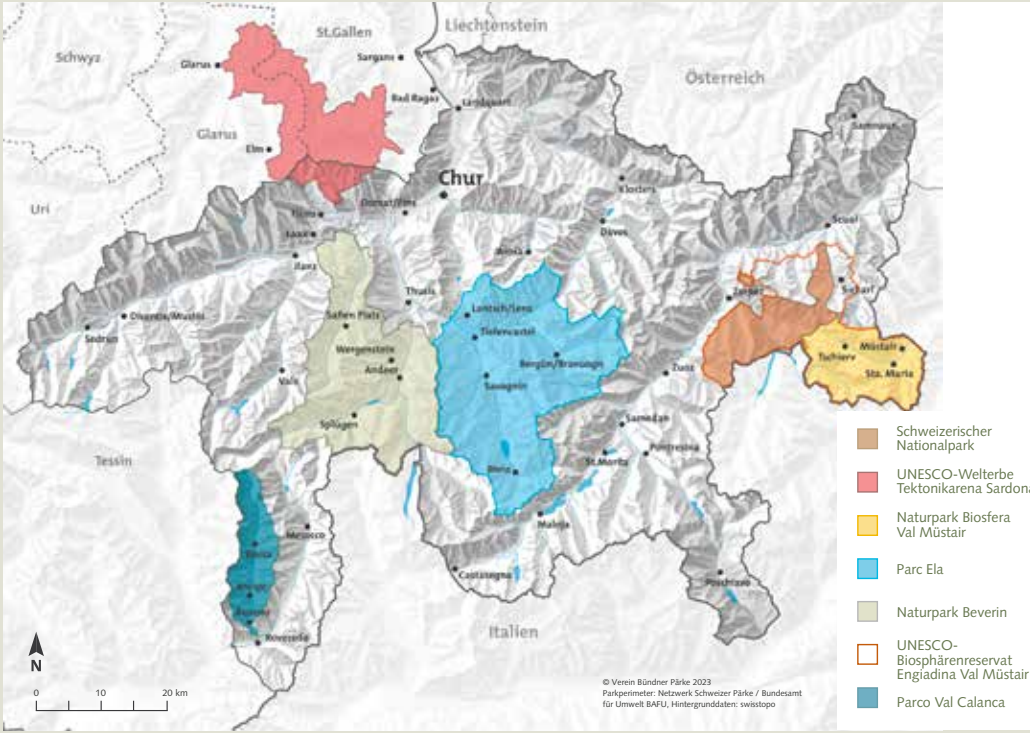
Schweizerischer Nationalpark
Runatsch 124
7530 Zernez
+41 (0)81 851 41 11
info@nationalpark.ch
www.nationalpark.ch

Parc Ela
Stradung 11/ Im Bahnhof
7450 Tiefencastel
+41 (0)81 508 01 12
info@parc-ela.ch
www.parc-ela.ch

Naturpark Beverin
Center da Capricorns
7433 Wergenstein
+41 (0)81 650 70 10
info@naturpark-beverin.ch
www.naturpark-beverin.ch

Biosfera Val Müstair
Via Val Müstair 33
7532 Tschiers
+41 (0)81 851 60 70
info@biosfera.ch
www.val-muestair.ch

Parco Val Calanca
Via Pretorio 1
6543 Arvigo
+41 (0)91 822 70 70
info@parcovalcalanca.swiss
www.parcovalcalanca.swiss



UNESCO-Welterbe Tektunikarena Sardona
Städtchenstrasse 45
7320 Sargans
+41 (0)81 723 59 20
info@unesco-sardona.ch
www.unesco-sardona.ch

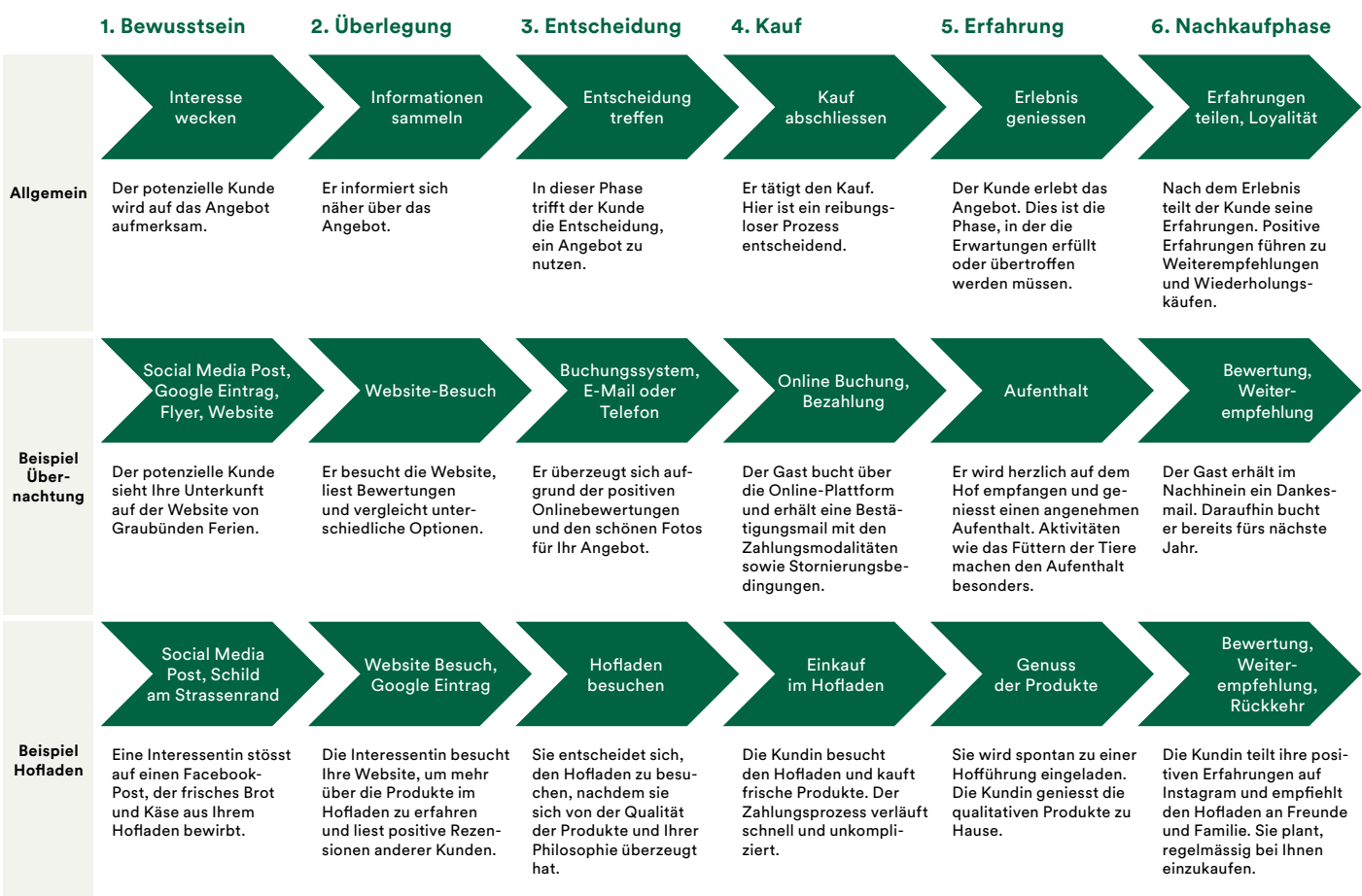
UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair
Chasa cumünala, Bagnera 170
7550 Scuol
+41 (0)79 670 26 23
a.abderhalden@biosphaerenreservat.ch

12. Der Weg des Gastes, «Customer Journey»

Der Weg des Gastes, heute oftmals «Customer Journey» genannt, beschreibt den gesamten Prozess, den Kundinnen und Kunden durchlaufen, wenn sie mit einem Produkt oder einer Dienstleistung interagieren. Für Anbietende im Agrotourismus – ob es sich um einen Hofladen, ein Übernachtungs- oder Gastroangebot oder ein Event auf dem Bauernhof handelt – ist es entscheidend, diese Reise zu verstehen. Eine

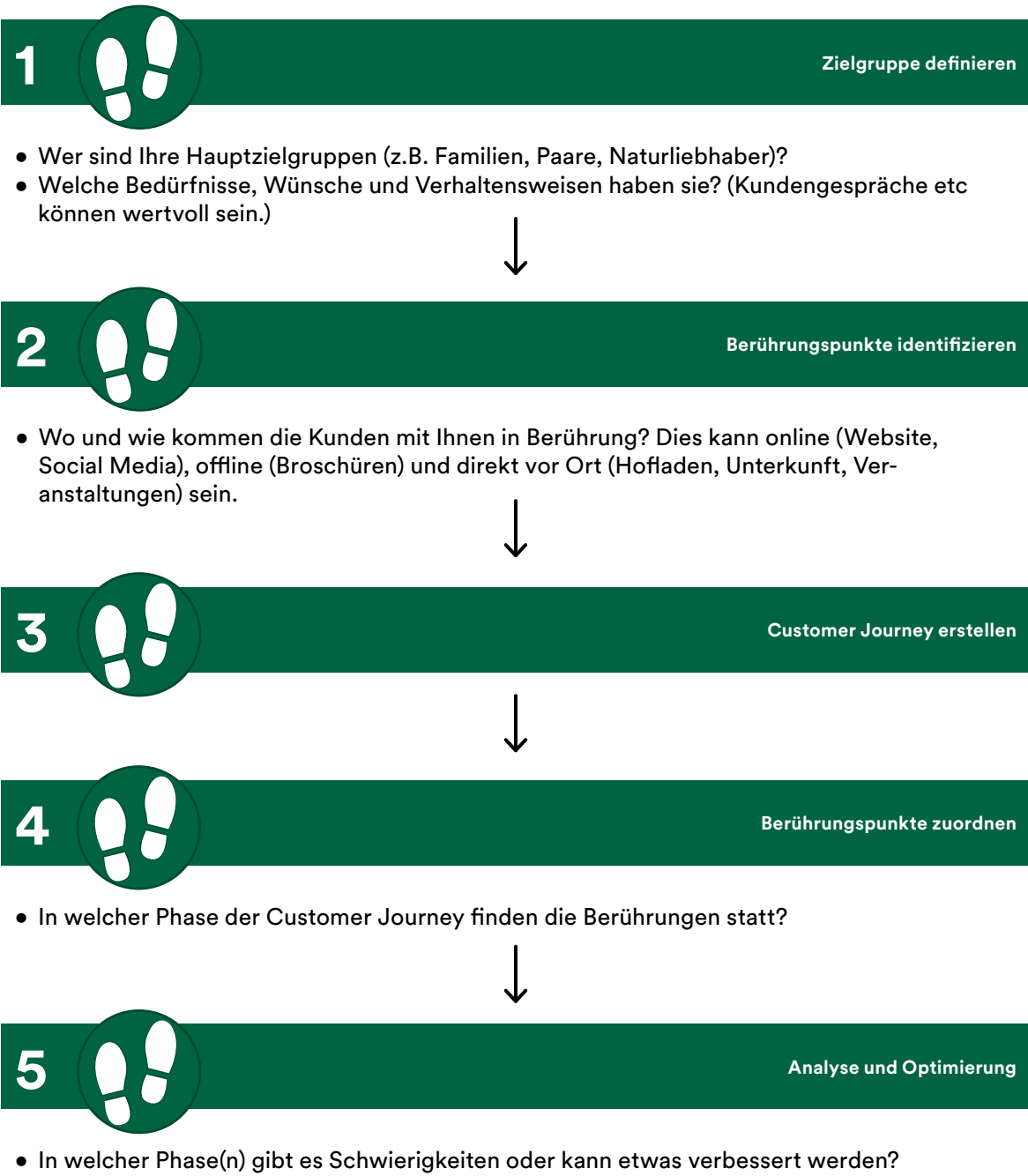
durchdachte Customer Journey ermöglicht es, die Bedürfnisse und Erwartungen der Kundschaft besser zu erkennen und gezielt darauf einzugehen, um ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Die Customer Journey ist in fünf Phasen eingeteilt, welche in chronologischer Abfolge erfolgen.



Vorgehen

Folgende Schritte helfen, eine Customer Journey zu erstellen.



Fazit

Für Anbietende im Agrotourismus ist es essenziell, die Reise ihrer Gäste zu verstehen. Durch das Bewusstsein über die unterschiedlichen Phasen und Berührungspunkte können sie von A–Z ein positives Erlebnis bieten. Das führt zu einer erhöhten Kundenzufriedenheit und schliesslich zu langfristigem Erfolg. Beispiele von gelungenen Übernachtungsangeboten auf dem Bauernhof oder eines gut geführten Hofladens zeigen, wie wichtig es ist, jeden Berührungspunkt mit der Kundschaft zu berücksichtigen und gegebenenfalls zu verbessern.

Gästebewertungen werden weiter an Bedeung gewinnen. Anbietenden können (zur Selbstreflexion und um Optimierungspotential zu erkennen) selber aktiv werden und bei bestehenden Gästen Umfragen über z.B. ein Formular oder eine E-Mail machen. Gäste konsultieren zunehmend Bewertungsportale bevor sie eine Leistung buchen resp. kaufen. Eine aktive Moderation solcher Portale bietet sich an und ist nicht zuletzt bei neutralen und negativen Bewertungen für potentielle Gäste ein wichtiger Hinweis, dass Kritik ernst genommen wird.

Bialaventura Surrein Familie Deplazes in Surrein

«Die Freude am Tun ist die Voraussetzung für den Erfolg und Langlebigkeit des Angebotes.»

Steckbrief

- Familie**
Nadia und David Deplazes
- Kinder**
Clau (Jg. 2005)
Luca (Jg. 2007)
- Ort**
Surrein
- Tourismusdestination**
Surselva, Brigels und Disentis
- Grösse**
24 ha (Naturwiese intensiv bis extensiv, Fruchtfolge mit Kartoffeln, Gerste, Dinkel und Kunstwiese)
- Betriebszweige**
Mutterkuhhaltung, Ackerbau, Milchziegen mit solidarischer Landwirtschaft, Lamatrekking, Alpgastbetrieb
- Angestellte**
1 Lehrling,
Lamatrekking 1 Person,
Alpbetrieb und Beherbergung 1 Person,
Büro 1 Person (kleines Teilpensum). Alle sind auf Abruf. Weniger Druck und dafür ein guter Stundenlohn.
- www.lamaventura.ch



13. Praxisbeispiele

In diesem Kapitel werden drei Betriebe porträtiert, die den Agrotourismus erfolgreich zu einem wichtigen Standbein gemacht haben.

Gespräch mit Nadia und David Deplazes

Was ist das Angebot von Bialaventura GmbH?

Wir haben uns auf Trekkingtouren mit Lamas inklusive Übernachtung und Verpflegung auf der Alp mit Produkten vom Hof oder aus der Region spezialisiert. Weitere agrotouristische Angebote sind Brunchs und Aperos, Schule auf dem Bauernhof sowie Projektwochen. Willkommen sind alle, von Privatpersonen bis zu grösseren Gruppen. Einige Angebote funktionieren in Kooperation mit der einheimischen Genossenschaft aus Bauernfamilien Amarena. Sie ist nach wie vor wichtig für den Austausch und die Zusammenarbeit sowie Maschinen- und Arbeitsteilung in der näheren Umgebung. Das Zusammengespann bietet zudem Geschenkpackungen und gemeinsame Anlässe sowie Übernachtungen im Maiensäss und in der Berghütte. Seit einigen Jahren sind der Agrotourismusbetrieb «Bialaventura GmbH» und der Bauernbetrieb getrennte Unternehmen. Trotzdem ist der Kreislauf gesichert: Die Produkte werden in der Küche, die Tiere fürs Trekking genutzt. Ziel ist es, möglichst nur eigene und regionale Produkte in die Angebote einzubeziehen.

Seit wann betreibt ihr Agrotourismus?
Seit 2002.

Wieso habt ihr euch für Agrotourismus als Betriebszweig entschieden?

Nadia wollte Wanderungen mit Gästen anbieten. In der Verbindung mit der Landwirtschaft lag ein Trekking mit Tieren auf der Hand. Lamas bieten sich gut an

für Trekkings, vor allem auch für mehrere Tage. Wir wollten nicht per se Agrotourismus anbieten. Und doch sind wir seither laufend gewachsen. Neue Interessen, Ideen und Zusammenarbeiten entstanden organisch.

Wie wichtig ist der agrotouristische Bereich für euren Betrieb? Wie wichtig ist der finanzielle Nutzen?

Bialaventura GmbH, das Agrotourismusstandbein, ist seit drei Jahren eigenständig. Die Gründe sind die entstandene Komplexität, vor allem in Anbetracht auf eine Betriebsübergabe. Die getrennten Betriebe können einfacher weitergeben und -geführt werden. Bialaventura ist ein wichtiges Nebeneinkommen, aber auch wichtiger Abnehmer von Produkten und Tierversorgung.

Was sind eurer Meinung nach die wichtigsten Faktoren für euren Erfolg?

Die Freude an der Sache und am eigenen Tun. Das überträgt sich auch auf den Gast. Die eigene Philosophie sollte sich durch die Angebote ziehen. Ausserdem sind wir organisch gewachsen, so blieben wir flexibel und offen für Neues. Mit dem Motto, «etwas abgeben, wenn etwas Neues dazukommt», reduzierten wir das Risiko, unter Druck und Stress zu arbeiten und die Freude zu behalten. So meistern wir auch Arbeitsspitzen. Unser kompetentes, leidenschaftliches und zuverlässiges Personal auf Abruf ist dabei eine grosse Unterstützung.

Wie viele Arbeitsstunden pro Woche fallen bei euch für den Agrotourismus an?

In der Saison im Sommer teils über 80–90% (fast jeden Tag), im Winter weniger, auch wenn Büroarbeiten während des Winters nicht zu unterschätzen sind.

Wie viel musstet ihr für euer agrotouristisches Angebot investieren?

Für die Lamas, den Ausbau und die Infrastruktur für Anlässe zusammengerechnet ca. 53'000 Franken (ohne Maiensäss). Durch die Trennung der Betriebszweige fallen die Kosten für die Lamas für den Betrieb an. Für die Beherbergung in der Berghütte fallen Kosten für den Pachtzins an, Investitionen wurden zusammen mit der Gemeinde getätigt.

Werden die agrotouristischen Angebote das ganze Jahr angeboten?

Unsere Angebote konzentrieren sich auf die Monate Mai bis Oktober. In der Berghütte und der «Tegia Veglia» werden das ganze Jahr Gäste empfangen.

Welche Erfahrungen wollt ihr an Interessierte weitergeben?

- Andere Tätigkeiten aufgeben, bevor man mit Agrotourismus beginnt; man kann nicht alles machen.
- Freude am Tun haben und dies immer wieder reflektieren, auch wenn der Betrieb wächst.
- Nicht scheuen, Personal anzustellen. Gutes Personal ist sehr wertvoll; schlechtes kostet vor allem.
- Eine gute Vernetzung, wie in unserem Beispiel mit Amarena, mit den touristischen Organisationen in der Region aber auch mit bestimmten Anbietern im nichtlandwirtschaftlichen Bereich.
- Kontinuität in den Angeboten, um die Partnerschaften auch gut aufzubauen und zu erhalten.

Welche Herausforderungen stechen heraus?

Zeitmanagement von den unterschiedlichen Arbeiten. Arbeitsspitzen können mit gutem Personal reduziert werden. Generell haben wir wenige grosse Herausforderungen, da wir ein

stetiges langsames Wachstum angestrebt und vieles selbst finanziert haben.

Wie beschreibt ihr eure Gäste?

Allgemein kann man sagen, dass vor allem «naturnahe Touristen» zu uns finden, privat oder in Gruppen. Sie schätzen die regionalen Produkte und den Kontakt mit uns Produzenten während ihres Aufenthaltes oder ihres Events.

Bis Anfang Juli und ab September kommen vor allem Schulan (Lager, Projektwochen) mit Lehrpersonen, die einen Bezug zur Natur haben. Während des Sommers sind es eher Familien und Ferienlager und im Winter Skitouren- und Schneeschuhgänger.

Was bietet ihr euren Gästen?

Unsere Gäste möchten vor allem ihrem hektischen Alltag entfliehen. Sie wünschen sich einfache, überschaubare Verhältnisse, wo man erlebt, woher das Essen kommt und wie es produziert wird. Zudem kann erwartet werden, dass die Lamas spucken.



Ferien im Schloss Familie Baschung in Nufenen

«Selbständig arbeiten und hier sein zu dürfen, ist ein grosses Privileg für die ganze Familie».

Steckbrief

Familie
Cornelia und Philipp Baschung

Kinder
Danilo (Jg. 2002)
Sandro (Jg. 2003)
Flavio (Jg. 2004)
Pablo (Jg. 2014)

Ort
Nufenen

Tourismusdestination
Viamala, Naturpark Beverin

Grösse
21 Hektaren

Betriebszweige
Biohof, 3 Kühe, 85 Ziegen

www.ferienimschloss.ch



Gespräch mit Cornelia und Philipp Baschung

Was bietet Ferien im Schloss?

Wir bieten unterschiedliche Übernachtungsmöglichkeiten an, welche auch kombiniert werden können; ein Zimmer für Bed & Breakfast, ein Studio, sowie eine Ferienwohnung. Die Räume liegen zusammen mit unserer privaten Wohnung im selbst umgebauten alten «Schloss». Ergänzt wird das Angebot mit einem Hofladen und einem Schlosskeller. Zwei Bäuerinnen und ich haben die Verantwortung für den Direktverkauf der eigenen Produkte. In der Direktvermarktung bieten wir Kuh- und Geissenkäse und hofeigenes Fleisch an.

Im Schlosskeller servieren wir das Frühstück für unsere Gäste. Gleichzeitig nutzen wir es als «Schlosskafi» mit Kaffee, Tee, Punsch und Kuchen in der Selbstbedienung, sowie als Eventlokal für bis 16 Gäste.

Als agrotouristisches Angebot können unsere Gäste den Hof und die Geissen zu den Stallzeiten besichtigen. Sie dürfen mithelfen beim Melken und Füttern. Im Sommer können sie auch mit den Geissen auf die Sommerweide «Böschi» mitlaufen. Diese ergänzende Leistung machen wir aus «Goodwill». Wir sehen es als Möglichkeit, die Gäste mit der Landwirtschaft vertrauter zu machen. Oft kommen auch Gäste aus den Zweitwohnungen im Dorf vorbei und wollen mitarbeiten. Eigene Gäste haben jedoch Vorrang.

Seit wann betreibt ihr Agrotourismus?
Seit 2014.

Wieso habt ihr euch für Agrotourismus als Betriebszweig entschieden?

Wir sind beides Quereinsteiger in der Landwirtschaft. Im Jahr 2009 konnten wir den BioHof kaufen, den zuvor meine Eltern gepachtet hatten. Unsere damalige Mietwohnung wurde zu klein, worauf wir dieses historische Haus namens «Schloss» im Jahr 2013 kaufen konnten.

Mit dem grossen Haus gab es Platz für Agrotourismus. Mit diesem Betriebszweig bekam ich die Möglichkeit, von zu Hause zu arbeiten und für die Kinder da zu sein. Es dauerte sechs Jahre, bis wir wirklich das erreicht haben, was wir wollten. Wir haben Raum für Raum umgebaut und das Angebot langsam hochgefahren. 2019 waren alle Zimmer fertig, 2021 dann auch der Schlosskeller.

Wie wichtig ist der agrotouristische Bereich für euren Betrieb? Wie wichtig ist der finanzielle Nutzen?

Wichtigkeit: Für uns ist der Teil aus mehreren Aspekten her wichtig. Erstens wollen wir die Natur den Leuten weitergeben und ihnen während ihres Aufenthaltes zeigen, woher die Produkte kommen. Es ist uns ein Anliegen, mit Kindern und Familien zusammenzuarbeiten und unsere Freude weiterzugeben. Schliesslich ist der Betriebszweig auch eine wichtige Einnahmequelle (15% Hofladen, 50% aus dem Tourismus und ca. 35% aus der Landwirtschaft). So muss ich nicht auswärts arbeiten und kann auch im Stall helfen.

Wie viele Arbeitsstunden pro Woche fallen bei euch für den Agrotourismus an?

Dies ist sehr schwierig zu berechnen. Ich habe am Anfang mal eine Stundenaufführung für jedes Angebot erstellt. Durchschnittlich arbeite ich 14 Stunden pro Woche für die Übernachtungen. Für die Produkteverarbeitung und den Hofladen 7 Stunden. Dazu kommen noch 6 Stunden für Buchhaltung, Buchungen etc. Diese Zahlen variieren sehr zwischen Hoch- und Nebensaison. Im Januar sind es vielleicht total 26 Stunden, dafür dann im Februar gesamthaft 36 Stunden pro Woche.



Wie viel musstet ihr für euer agrotouristisches Angebot investieren?

Speziell ist, dass wir mit 0 gestartet sind und vieles selbst finanziert haben. Für das Haus inklusive Infrastruktur wurden 150'000–200'000 Franken investiert. Die hohen Eigenleistungen während diesen sechs Jahren sind nicht eingerechnet. Es braucht Leidenschaft und Durchhaltewille.

Das Eigentum des landwirtschaftlichen Betriebes ermöglichte uns, Unterstützung von der Landwirtschaftlichen Kreditgenossenschaft Graubünden (LKG), Bürgschafts- und Darlehensgenossenschaft der Evangelisch-reformierten Landeskirche Graubünden (BDG) und der Berghilfe beantragen zu können. Diese Beiträge wurden nun Schritt für Schritt abgezahlt ausser die der Berghilfe. Der Hauskauf war entscheidend für den Agrotourismus wie auch für die eigene Existenz.

Werden die agrotouristischen Angebote das ganze Jahr angeboten?

Ja, wir haben ganzjährig offen, bis auf eine Woche Ferien im August.

Welche Erfahrungen wollt ihr an Interessierte weitergeben?

So etwas anzugehen, braucht Herzblut und Leidenschaft. Ich empfehle, nicht zu gross zu starten und Schritt für Schritt voranzugehen. Dabei erschei-

nen Optimierungsmöglichkeiten, welche ausprobiert werden können. Diese Prozesse brauchen Zeit und Geduld.

Wertvoll war für uns auch ein zuverlässiger Buchhalter, der uns in jeglichen Finanzanliegen beraten und wichtige Anträge geschrieben hat. Beratungen bei Fachstellen wie beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit und beim Brandschutz sind unentbehrlich, sie müssen beim Aufbau und bei der Angebotsentwicklung mitbezogen werden.

Sobald man Gäste auf dem Hof willkommen heisst, ist es wichtig, ihnen auch Grenzen zu setzen und offen zu kommunizieren, wenn man gerade keine Zeit hat. Dies kommt nicht so oft vor, ist aber auch Realität. Speziell bei Angeboten, welche sie nicht bezahlen (Mithilfe auf Hof), muss dies zum eigenen Schutz geltend gemacht werden. Ich würde den Prozess nochmals gleich machen.

Es braucht Durchhaltewille. Ich ermutige alle, das Ziel immer vor Augen zu halten und auch in Zeiten, in denen die Luft auszugehen droht, trotzdem durchzuhalten. Unsere ganze Familie war uns besonders in diesen Zeiten eine grosse Unterstützung.

Welche Herausforderungen stechen heraus?

Eine grosse Herausforderung waren die Behördengänge und

die Herausforderungen der Kommunikation mit ihnen. Einige Vereinbarungen hatten wir nicht schriftlich abgelegt. Folglich stand bei Diskussionen und Prozessen oft Aussage gegen Aussage, was uns zum Verhängnis wurde. Wir hatten einen Baustopp aufgrund des Heimatschutzes. Auch die Feuerpolizeilichen Anforderungen müssen beachtet werden. Bis zu 14 Betten ist dies jedoch unkompliziert.

Auch wenn unser Angebot viel Arbeit bedeutet, entschieden wir uns gegen Angestellte. Einerseits weil sie schwierig zu finden sind, andererseits wegen der Belastung, Lohn und die sozialen Absicherungen zu gewährleisten.

Die Preisgestaltung ist eine weitere Herausforderung aufgrund der unterschiedlichen Übernachtungsangebote. Es gibt Personenpreise, wie auch Zimmerpreise, je nach Buchungsplattform sind andere Modelle gefragt. Die unterschiedlichen Berechnungen wurden über die Jahre optimiert und sind auch jetzt dynamisch. Wir achten dabei immer auch auf Transparenz, um unserer Kundschaft die Preisentwicklung offen zu legen.

Wie beschreibt ihr eure Gäste?

Wir haben sehr unterschiedliche Gäste: Familien, Skitourenläufer, Wanderer, Gruppen, Alleinreisende. Durch das Angebot des B&B's haben wir auch viele Durchreisende für eine Nacht, welche dann auch oft wiederkehren für eine längere Zeit. Ausserdem haben wir uns entschieden, aufgrund des sehr hohen Putzaufwandes und der Hygiene, keine Hunde mehr willkommen zu heissen.

Was bietet ihr euren Gästen?

Die Gäste erleben eine grosse Gastfreundschaft mit Nähe zu unserer Familie und unserem Hof und der Natur. Das ist sehr authentisch, unkompliziert und lebhaft. Das DU ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Bachhuus Familie Egger in Hinterrhein

«Tue etwas, was du gut kannst,
und tue es mit Begeisterung!»

Steckbrief

Familie
Carelia Joos & Thomas Egger

Kinder
Livio (Jg. 2016)
Fabio (Jg. 2019)

Ort
Hinterrhein

Tourismusdestination
Viamala, Naturpark Beverin

Grösse
28 Hektaren Grünland,
32 Milchkühe in einer Tier-
haltergemeinschaft, Biobetrieb

Betriebszweige
Milchwirtschaft & Agrotouris-
mus (BioCuisine zertifiziert)

Angestellte
1 Koch, 60 % und 2 Aushilfen
auf Abruf

www.bachhuus.ch



Gespräch mit Carelia Joos & Thomas Egger

Was bietet das Bachhuus?

Das Bachhuus bietet Kulinarik inmitten von Hinterrhein. Pro Abend wird jeweils ein 4-Gang Menü serviert, auf Anmeldung. Die Menüwahl richtet sich danach, was unser Hof gerade bietet, was im Garten und in der Natur wächst, oder wir aus der Region und von Kollegen beziehen können. Dabei legen wir grossen Wert auf Regionalität, Saisonalität, und wenn möglich in Bioqualität.

Themenabende wie Wine & Dine, Bier Menü oder Murmeltier-Schmaus zusammen mit den jeweiligen Produzenten ergänzen unser Angebot.

Auf Anfrage kochen wir auch ausser Haus, veranstalten Apéros an speziellen Orten, stellen Frühstückskörbe oder Zmarände (Proviant) zusammen.

Das Restaurant nutzen wir auch, um unseren Alpkäse, Trockenfleisch und Selbstgemachtes zu verkaufen.

Ausserhalb der Öffnungszeiten steht den Gästen vor dem Haus ein Selbstbedienungskühlschrank mit verschiedenen Getränken, einer Kaffeemaschine und Glacé zur Verfügung.

Seit wann betreibt ihr Agrotourismus?

Unsere Eltern bzw. Schwiegereltern haben im Jahr 2010 mit dem Bachhuus-Chäller und Agrotourismus begonnen. 2016 haben wir das Angebot erweitert und den Ziegenstall zu einem zusätzlichen Lokal umgebaut. Seit Herbst 2021 führen wir die Gastronomie im Bachhuus.

Wieso habt ihr euch für Agrotourismus als Betriebszweig entschieden?

Im Rahmen einer Geografie-Masterarbeit entstand der Weitwanderweg «Walserweg». Zu dieser Zeit gab es in Hinterrhein Übernachtungs-, jedoch seit den 60er-Jahren keine Gastroangebote mehr. Es wurde eine Familie gesucht, die ein Verpflegungsangebot bieten würde. Johann und Christine

Egger (Thomas' Eltern) entschieden sich, ihren alten Gewölbekeller im Haus zu restaurieren und darin Gäste des «Walserwegs» zu empfangen.

Als wir 2014 den Hof übernahmen, gaben wir die Milchziegenhaltung auf. 2016 bauten wir den am Haus angrenzende Ziegenstall zu einer Gaststube um. Die abtretende Generation hatte so ein zusätzliches Einkommen zu ihrer Anstellung auf dem Betrieb.

Wie wichtig ist der agrotouristische Bereich für euren Betrieb? Wie wichtig ist der finanzielle Nutzen?

Wir vermarkten gut 130 Laib Alpkäse direkt. Zusätzlich versuchen wir möglichst viele ausscheidende Milchkühe selbst zu verwerten, wobei die Gastronomie ein wichtiger Abnehmer ist. Während des Alpsommers werden auch Schweine gemästet, die wieder im Restaurant

auf den Teller kommen. Es ist uns wichtig, den Kreislauf der anfallenden Produkte möglichst geschlossen zu halten.

Zudem ergibt sich ein zusätzliches Einkommen für Carelia, welches nicht ausserhalb des Betriebs erwirtschaftet werden muss. Über den Agrotourismus werden ca. 45 % des gesamtbetrieblichen Umsatzes erwirtschaftet.

Was sind eurer Meinung nach die wichtigsten Faktoren für euren Erfolg?

- Langjährige Erfahrung in der Gastronomie
- Ein grosses Netzwerk (Kollegen, Produzenten und Freunde)
- Langjährige Kooperationspartner
- Landwirtschaftliche Aus- und Weiterbildungen
- Fundierte Kenntnisse in der Buchhaltung
- Grosse Neugierde, Neues auszuprobieren.

Durchhaltevermögen, nicht gleich aufgeben wenn's mal

schwierig wird und eine gute Prise Optimismus!

Wie viele Arbeitsstunden pro Woche fallen bei euch für den Agrotourismus an?

Carelia ca. 30 Stunden pro Woche während der Saison. Tosten (Angestellter) 38 Stunden pro Woche.

Wie viel mussten ihr für euer agrotouristisches Angebot investieren?

Johann und Christine haben 2010 ca. 50'000 Franken investiert. Der Umbau 2016 hat 100'000 Franken gekostet. In nächster Zeit muss dringend in die Gastküche investiert werden, da diese mit unserem jetzigen Angebot an den Anschlag kommt. Geschätzter Investitionsbedarf von ca. 30'000 Franken.

Werden die agrotouristischen Angebote das ganze Jahr angeboten?

Wir funktionieren im klassischen Saisongeschäft. Mit dem

Ziel, dies etwas auszuweiten. Wintersaison ab 26. Dezember bis ca. Mitte April, Sommersaison ab ca. Mitte Mai bis Mitte November.

Welche Erfahrungen wollt ihr an Interessierte weitergeben?

- Sich die Zeit nehmen, einen Projektbeschrieb oder Businessplan zu schreiben. Dieses Papier kann eine Stütze sein, wenn es auch mal nicht so rund läuft.
- Ein Angebot gestalten, welches Freude machen wird.
- Das Vorhaben mit der Familie, Freunden und Bekannten besprechen.
- Die familiäre Situation und die zur Verfügung stehenden Ressourcen gut abwägen. Die Entwicklung eines agrotouristischen Angebots braucht Zeit und Geduld und ist meist ein ziemlicher «Lupf».
- Einen Zeitplan aufstellen, was wann erreicht werden möchte.
- Für die Arbeit einen Lohn einsetzen. Gratisarbeit macht auf Dauer keinen Spass.

Welche Herausforderungen stechen heraus?

Die Arbeitsbelastung ist oft ein Thema: Wie bekomme ich alles unter einen Hut? Ausserdem beschäftigen wir uns mit Abwägungen zu anfallenden Investitionen in der Küche sowie Erweiterungen. Des Weiteren haben sich die Möglichkeiten für Übernachtungen im Dorf stark verändert, was sich auf unser Angebot über kurz oder lang auswirken wird.

Wie beschreibt ihr eure Gäste?

Wir dürfen Einheimische wie auch Feriengäste begrüssen: Freunde, Genussmenschen, Wanderer, Einheimische, Durchfahrende, Familien.

Was bietet ihr euren Gästen?

Ein tolles kulinarisches Erlebnis ohne «Klim Bim», authentisch und bodenständig.





14. Gesamtübersicht Kontakte

Branchenorganisationen

Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden

c/o Bündner Bauernverband
Italienische Strasse 126
7408 Cazis
+41 (0)81 254 20 00
info@agrotourismus-gr.ch
www.agrotourismus-gr.ch

Bündner Bauernverband

Italienische Strasse 126
7408 Cazis
+41 (0)81 254 20 00
info@bbv-gr.ch
www.landwirtschaft-gr.ch

Produktzertifizierung und deren Vermarktung

alpinavera

Distelweg 4
7000 Chur
+41 (0)81 254 18 50
info@alpinavera.ch
www.alpinavera.ch

Netzwerk und Kommunikation

Bio Grischun

Distelweg 4
7000 Chur
+41 (0)79 939 94 96
info@biogrischun.ch
www.bio-grischun.ch

Verein graubündenVIVA

Alexanderstrasse 2
7000 Chur
+41 (0)81 552 52 55
info@graubuendenviva.ch
www.graubuendenviva.ch

Gastronomie, Touristische Vermarktung

GastroGraubünden

Hotel und Gastronomie Fachschule
Loëstrasse 161
7000 Chur
+41 (0)81 354 96 96
info@gastrogr.ch
www.gastrograubuenden.ch

Graubünden Ferien

Shared Services
Alexanderstrasse 24
7001 Chur
+41 (0)81 254 24 99
sharedservices@graubuenden.ch
www.graubuenden.ch/sharedservices

Agrotourismus Schweiz

Laubeggstrasse 68
3001 Bern
+41 (0)31 359 50 30
info@agrotourismus.ch
www.myfarm.ch

Bed and Breakfast Switzerland

Sonnenweg 3
4144 Arlesheim
+41 (0)61 703 00 83
admin@bnb.ch
www.bnb.ch

Forschung, Bildung

ZHAW Life Sciences & Facility Management Institut für Umwelt & Natürliche Ressourcen

Center da Capricorns
7433 Wergenstein
+41 (0)58 934 58 69
wergenstein@zhaw.ch
www.zhaw.ch/iunr/tne

AGRIDEA

Eschikon 28
8315 Lindau
+41 (0)52 354 97 00
kontakt@agridea.ch
www.agridea.ch

Sicherheit und Versicherungen

Agrisano

Bündner Bauernverband
Italienische Strasse 126
7408 Cazis
+41 (0)81 254 20 16
info-gr@agrisano.ch
www.landwirtschaft-gr.ch

Beratungsstelle für Brandverhütung

Bundesgasse 20
3011 Bern
+41 (0)31 320 22 22
bfb-cipi@vkg.ch
www.bfb-cipi.ch

Beratungsstelle für Unfallverhütung

Hodlerstrasse 5a
3011 Bern
+41 (0)31 390 22 22
info@bfu.ch
www.bfu.ch

BUL und agriss Prävention Landwirtschaft

Picardiestrasse 3
5040 Schöftland
+41 (0)62 739 50 40
bul@bul.ch
www.bul.ch

Gebäudeversicherung Graubünden

Brandschutz
Ottostrasse 22
7001 Chur
+41 (0)81 258 90 50
brandschutz@gvg.gr.ch
www.gvg.gr.ch

Amtsstellen

Plantahof

Kantonsstrasse 17
7302 Landquart
+41 (0)81 257 60 00
info@plantahof.gr.ch
www.plantahof.ch

Amt für Landwirtschaft und Geoinformation

Ringstrasse 10
7001 Chur
+41 (0)81 257 24 32
info@alg.gr.ch
www.alg.gr.ch

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden

Ringstrasse 10
7001 Chur
+41 (0)81 257 24 15
info@alt.gr.ch
www.alt.gr.ch

Amt für Raumentwicklung Graubünden

Ringstrasse 10
7001 Chur
+41 (0)81 257 23 23
info@are.gr.ch
www.are.gr.ch

Amt für Wirtschaft und Tourismus Graubünden

Ringstrasse 10
7001 Chur
+41 (0)81 257 23 42
info@awt.gr.ch
www.awt.gr.ch

Grundbuchinspektorat und Handelsregister

Ringstrasse 10
7000 Chur
+41 (0)81 257 24 85
info@giha.gr.ch
www.giha.gr.ch



