

## **Gelebte Nachhaltigkeit in der Chamanna Cluozza**

Die Nationalparkregion Engadin Scuol Zernez wird voraussichtlich Anfang Juli 2022 als erste nachhaltige Feriendestination der Schweiz mit der TourCert Zertifizierung ausgezeichnet. TourCert zertifiziert Destinationen und Betriebe, die sich zur Nachhaltigkeit bekennen und Massnahmen umsetzen, um den Einheimischen und Gästen langfristig eine intakte Natur- und Kulturlandschaft bieten zu können. Als Gastgeber der Chamanna Cluozza inmitten des Schweizerischen Nationalparks liegt uns die Nachhaltigkeit persönlich sehr am Herzen. Daher begrüssen wir das Engagement der Destination TESSVM sehr. Nach eingehender Prüfung der Inhalte und der Ausrichtung des Labels TourCert können wir uns gut mit der Auszeichnung identifizieren. Im Frühjahr 2022 haben wir unsere Nachhaltigkeitsphilosophie und den Massnahmenkatalog zur Erreichung der TourCert Qualifizierung erarbeitet und den Qualifizierungsprozess durchlaufen. Nun freut es uns sehr, dass wir bereits jetzt ankündigen dürfen, dass die Chamanna Cluozza als erster Partnerbetrieb der Feriendestination mit der Anerkennung «TourCert Qualified» ausgezeichnet wurde. Nach der Zertifizierung der Destination, welche voraussichtlich Anfangs Juli stattfinden wird, können wir damit unseren Gästen aufzeigen, dass wir unsere Verantwortung ernst nehmen und uns mit dem Betrieb der Chamanna Cluozza in allen Bereichen der Nachhaltigkeit einsetzen.

Spätestens seit Corona ist fast alles nachhaltig. Gerne zeigen wir, dass bei uns auf Worte auch Taten folgen. Anhand einiger konkreter Massnahmen aus unserem Nachhaltigkeitskonzept, erläutern wir, wie wir Nachhaltigkeit in unserem Alltag leben und was es für uns bedeutet eine abgelegene Hütte im Schweizerischen Nationalpark zu betreiben.

### **Goldmelissensirup statt Coca Cola**

Anstelle von überall erhältlichen Süssgetränken bieten wir unseren Gästen hausgemachte Sirups und Tee aus Engadiner Alpenkräutern an. Dank frischem Quellwasser aus der Hüttenumgebung in geprüfter Trinkwasserqualität können wir unseren Gästen ein aussergewöhnliches Geschmackserlebnis mit Bezug zum Engadin bieten und gleichzeitig Arbeitsplätze in der Region unterstützen. Wenn jeder der rund 4500 Gästen anstelle eines 5dl Pet-Getränks gesprudeltes Wasser mit Sirup oder einen Hüttentee trinkt, müssen dadurch rund 1,8 Tonnen Flüssigkeit weniger durch die Gegend gefahren werden. Es kann auf zwei Helikopterflüge verzichtet und rund 135 kg PET Abfall eingespart werden. Auch das Biera Engiadinaisa wird nur im Offenausschank angeboten.

### **Uert Alpin statt Ananas**

Die Nationalparkregion bietet eine grosse Palette an landwirtschaftlichen Produkten und Spezialitäten. Bio-Milchprodukte aus der Genossenschaftskäserei aus dem Val Müstair, Fleisch ausschliesslich aus dem Kanton Graubünden, Confi aus dem Biohof in San Nicla, Iva aus Tschlin oder Kaffee aus Zuoz. Soweit wie möglich beziehen wir unsere Lebensmittel aus nachhaltiger Landwirtschaft und achten auf saisonale Angebote. Mit Freude besuchen wir unsere Lieferanten und geben das verarbeitete Produkt, beispielsweise als hausgemachte Suppe, an unsere Gäste weiter. Es sind die Geschichten, wie der Cruschada uert alpin – der gemietete Garten in Crusch, welcher von der Familie der Bio-Bäuerin Cilgia Marti für uns bestellt wird, die unser Schaffen bereichern.



### **Mittendrin statt aussen vor**

Es ist uns eine Freude unsere Gäste persönlich zu begrüßen und in der Chamanna Cluozza willkommen zu heissen. Gerne beantworten wir Fragen zum Betrieb der Hütte, zeigen auch mal auf einem Rundgang die autarke Energieversorgung und erklären, wieso explizit auf Duschen im Gästebereich verzichtet wurde. Wenn jemand mehr erfahren möchte und gerne selber einmal in den Hüttenalltag eintauchen möchte, ermöglicht das Hüttenteam freiwilligen Helferinnen und Helfern für ein paar Tage Teil der Chamanna Cluozza Crew zu sein. Gemeinsam mit unseren Lieferanten, Mitarbeiter\*innen und Helfer\*innen gestalten wir unser Angebot und freuen uns über Anregungen und Rückmeldungen unserer Gäste.

### **Wurm statt Chemie**

Nebst dem bewussten Umgang mit den natürlichen Ressourcen wurde beim Umbau der Chamanna Cluozza besonderen Wert darauf gelegt, dass auch der Betrieb in der direkten Umgebung eine möglichst geringe Belastung für die Natur mit sich bringt. Zukünftig funktioniert die Abwasserreinigung stromfrei mittels Wurmkompost und pflanzlicher Klärung. Dieses vorbildliche System wird erstmals in dieser Höhe in der Schweiz eingesetzt. Selbstverständlich setzen wir im Betrieb nur biologisch abbaubare Wasch- und Putzmittel ein und verzichten bewusst auf Produkte mit Microplastik.

### **Rucksack statt Helikopter**

Um es vorweg zu nehmen – nein, für den Betrieb der Chamanna Cluozza können wir nicht auf alle Helikopterflüge verzichten. Aber jedes reduzierte Kilo ist ein Beitrag in die richtige Richtung. Mit einem hohen Anteil an hausgemachten Produkten, wie etwas das Brot aus Bio-Granalpina-Mehl (aus dem Bündnerland), reduzieren wir das Transportgewicht soweit wie möglich. So waschen wir die Wäsche auch vor Ort und verzichten auf Einweghandtücher. Jede Woche tragen wir im Hüttenteam persönlich frische Waren zur Hütte, um die Intervalle zwischen den Flügen zu vergrössern. Geplant ist zudem die Platzierung eines Kühlschranks am Hüttenweg, um es den Gästen zu ermöglichen, persönlich einen Beitrag zu einem besseren ökologischen Fussabdruck zu leisten. Fast in jedem Rucksack findet sich Platz für einen Salat oder eine Stange Lauch.

### ***Unsere Nachhaltigkeitsphilosophie***

*Gelebte Nachhaltigkeit als alltägliche Haltung bezieht sich auf alle unsere Aktivitäten, um für unsere Gäste, unsere Mitarbeitenden und die lokale Bevölkerung heute und in Zukunft ein attraktives Angebot zu schaffen.*

*Unter Berücksichtigung der drei Dimensionen ökologische Verantwortung, gesellschaftliche Solidarität und wirtschaftliche Leistungsfähigkeit tragen wir den Belastungsgrenzen der globalen Ökosysteme Rechnung. Mit Begeisterung gehen wir die Herausforderungen als gemeinsamer Lern- und Gestaltungsprozess an.*

*Team Chamanna Cluozza*

