



Medienmitteilung zur Verleihung des Innovationspreises 2020

23. November 2020

AlpenHirt gewinnt Innovationspreis 2020

Der Bündner Gewerbeverband verleiht den Innovationspreis 2020 an Adrian Hirt, Gründer und Inhaber der AlpenHirt AG in Tschierschen. Er hat den Trend der Konsumenten nach natürlich hergestellten Lebensmitteln früh erkannt und mit dem nötigen Durchhaltewillen hochwertige Lebensmittel auf dem Markt etabliert. Die Wertschöpfung erfolgt in der Region und die Produktgeschichte ist authentisch.

AlpenHirt produziert in Zusammenarbeit mit lokalen Herstellern rund 15 Tonnen Trockenfleisch pro Jahr und vermarktet Produkte wie das Bergfleisch, den Farurer Baron und den Bergsalsiz in dutzenden Feinkostläden verteilt über die ganze Schweiz. Als ausgebildeter Lebensmitteltechnologe, der unter anderem in einer Grossmetzgerei gearbeitet hat und in Jamaica einige Monate eine Metzgerei geleitet hat, kennt Adrian Hirt sein Metier.

Innovation aus der Tradition

Die gesamte Produktionskette von AlpenHirt baut auf die traditionelle Fleischverarbeitung auf. Die Rezeptur wurde von Generation zu Generation weitergegeben. So viel kann zur geheimen Rezeptur gesagt werden: Bündnerfleisch ohne Pökelsalz, ohne Zucker, ohne Ascorbate und andere Zusatzstoffe. Dieser Anspruch und der Satz seiner Vorfahren: „Es muss eine gute alte Kuh sein, so eine ausgemagerte Milchkuh gibt nichts Gutes“, trieben unseren heutigen Preisträger an, 2014 seine Firma AlpenHirt zu gründen. Für die Produktion seiner Lebensmittel gelten höchste Qualitätsstandards: Die Mutterkühe, die natürlich ernährt werden, wurden durchschnittlich zehn Jahre alt und verbrachten acht Alpsommer lang friedlich grasend und Kräuter wiederkäuend auf der Bündner Alp. „Nur gesunde und gerecht gehaltene Nutztiere liefern uns gute und gesunde Nahrungsmittel“, so das Credo von Adrian Hirt.

Herausforderungen als Chance annehmen

Die beeindruckende Geschichte und Entwicklung des Innovationspreisträgers 2020 zeigt auf, wie wichtig es ist, sich nach jedem Rückschlag neu aufzurichten. Im letzten Jahr sind sein Laden, Büros, Lager und seine eigene Wohnung abgebrannt. Adrian Hirt verliert auch in solchen Situationen seine positive Art nicht. Er nutzte die Zeit nach diesem einschneidenden Ereignis dazu, sein Sortiment zu straffen, sich neu auszurichten und sich neue Ziele zu setzen. Er ist aus Leidenschaft Unternehmer.

Lebensmittelgewerbe mit viel Potenzial

Immer mehr Konsumenten setzen sich mit einer bewussten und nachhaltigen Ernährung auseinander. Der Trend nimmt weltweit stark zu. Graubünden hat für diesen Trend einige Trümpfe in der Hand: Eine grösstenteils extensive Landwirtschaft, innovative lebensmittelproduzierende Betriebe und als Touris- muskanton einen interessanten Absatzmarkt vor der Haustüre. Der Innovationspreisträger 2020 Alpen- Hirt steht in dieser Hinsicht auch stellvertretend für zahlreiche lebensmittelproduzierende Betriebe im Kanton, welche durch horizontale Wertschöpfungsketten und mit Innovation aus der Tradition heraus Erfolg haben.

Auskunftsperson:

Maurus Blumenthal, Direktor Bündner Gewerbeverband, blumenthal@kgv-gr.ch, 079 394 52 86

Zum Innovationspreis des Bündner Gewerbeverbands

Mit der Vergabe des Innovationspreises will der Bündner Gewerbeverband Erfindungsreichtum, Pionier- geist oder Mut zu ungewöhnlichen Leistungen unterstützen. Ausgezeichnet werden beispielhafte Lei- stungen bei der Entwicklung neuer Produkte, Verfahren und Dienstleistungen sowie innovative Konzepte in Handwerk und Handel. Die Auszeichnung gibt den Unternehmen in Graubünden eine Plattform, auf ihr Wirken aufmerksam zu machen. Zudem soll der Preis Ansporn sein, auch zukünftig unternehmerische Tatkraft an den Tag zu legen.

Zur Lebensmittelproduktion im Kanton Graubünden

Die Lebensmittelproduktion im Kanton Graubünden hat eine lange Tradition. Das lebensmittelproduzie- rende Gewerbe erfindet sich immer neu, sucht neue Absatzmärkte und kreiert neue Produkte. Der Inno- vationspreisträger 2020 reiht sich bestens in diese Tradition ein. Begünstigt durch die vielfältigen ge- ographisch-topographischen Strukturen, aber auch durch die verschiedenen kulturellen Einflüsse kann die Bündner Wirtschaft eine lange Tradition in der Lebensmittelherstellung ausweisen. Die Lebensmit- telproduktion war im Kanton Graubünden schon früh mit dem Export verbunden und somit eine der ältesten exportorientierten Branchen des Kantons. Waren es im späten Mittelalter Butter und Käse, die in die Grosstädte vor allem südlich der Alpen exportiert wurden, waren es später die Zuckerbäcker selber, welche die Lebensmittelherstellung als spezialisiertes Gewerbe rund um den Erdball exportiert haben. Der Export, der im Zusammenhang mit der Herstellung und Veredelung von Lebensmittel stand, war im Kanton Graubünden auch mit einer Steigerung der Wertschöpfung und des Wohlstands verbun- den. Die Bündner Wirtschaft hat es immer wieder verstanden, die urbanen Trends im Bereich der Le- bensmittel frühzeitig zu erkennen und daraus einen Nutzen zu ziehen. Neben gut 4'000 Arbeitsplätzen in der Landwirtschaft zählt die eigentliche Lebensmittelbranche innerhalb des produzierenden Sektors gegen 230 Produzenten mit rund 2'300 Beschäftigten. Die Lebensmittelbranche generiert pro Jahr eine Bruttowertschöpfung von rund 265 Millionen Franken und trägt so circa zwei Prozent zur gesamtwirt- schaftlichen Leistung des Kantons bei.