

# Eine «Manufaktur» soll den Kulturtourismus beleben

Am zweiten Forum Kulturtourismus Graubünden in Chur hat Professor Stefan Forster seine Vision einer Kulturtourismus-Manufaktur vorgestellt. Die Anschubfinanzierung ist gesichert.

VON VALERIO GERSTLAUER

Man müsse versuchen, strategisch geschickter vorzugehen und den Kulturtourismus, der dem Kanton sehr viele Möglichkeiten biete, besser zu bündeln, forderte Stefan Forster, Leiter des Forschungsbereichs Tourismus und Nachhaltige Entwicklung an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wergenstein, vor einer Woche in dieser Zeitung. Gestern Abend am zweiten Forum Kulturtourismus Graubünden im Churer Calvensaal skizzierte der Professor dann öffentlich seine Vision davon, wie diese Ziele erreicht werden könnten.

Im Zentrum von Forsters Projekt «Kulturtourismus in Graubünden» steht die sogenannte Kulturtourismus-Manufaktur. Diese sei darauf angelegt, Angebote im Bereich Kulturtourismus zu entwickeln, zu vernetzen, Menschen weiterzubilden und Regionsprofile zu schärfen, erklärte Forster. Über eine Angebots- und Marketingplattform, die unter anderem von der Marke Graubünden, Graubünden Ferien und anderen Tourismusorganisationen betrieben werden könnte, würde der Verkauf dieser neu entwickelten Angebote erfolgen.

Bis die «Manufaktur» dereinst ins Leben gerufen werden kann, gilt es, in diesem Jahr die erste Planungsphase des Projekts abzuschliessen. Dabei arbeiten das kantonale Amt für Wirtschaft und Tourismus, die ZHAW, das Institut für Kulturforschung Graubünden und Graubünden Ferien Hand in Hand.

## Parolini spricht Geld

Regierungsrat Jon Domenic Parolini, Vorsteher des Departements für Volkswirtschaft und Soziales, sicherte daraufhin in seiner Ansprache die Unterstützung des Projekts «Kulturtourismus in Graubünden» zu. «Ich bin bereit, dieser Arbeitsgruppe den Auftrag zu erteilen, einen konkreten Massnahmenplan zu erarbeiten.» Jedoch müsse das Konzept von den verschiedenen Akteuren längerfristig finanziert werden können. «Der Kanton kann nur eine Anschubfinanzierung leisten.» Somit gelte es, sich von Anfang an zu überlegen, wer sich an der



Stefan Forster präsentiert im Calvensaal in Chur das Projekt «Kulturtourismus in Graubünden».

Bild Theo Gstöhl

Planung und Umsetzung des Projekts beteiligen könne.

## Die Sicht diverser Referenten

Was Forster teilweise als Vorbild für sein Projekt dient, zeigte sich beim Vortrag von Jean-Pierre Pralong vom Verein Culture Valais. Dieser wurde vom Kanton Wallis und Walliser Städten gegründet. Der Verein betreibt Kulturpromotion sowie Netzwerkpfege mit Kulturakteuren, Wirtschaftsbereichen und Medien. Informationsvermittlung und Beratung für Kulturschaffende gehören ebenfalls zu den Aufgaben des Vereins.

Unter den neun Referenten am Forum Kulturtourismus Graubünden befand sich auch Martin Vincenz. Der CEO von Graubünden Ferien präsentierte unter anderem die wichtigsten Erkenntnisse, die seine Organisation aus zwei Workshops mit Kulturvertretern gewonnen

hat. «Kulturbetrieben und Festivals fehlen die Mittel für Investitionen in eine übergeordnete tourismusorientierte Werbung», konstatierte Vincenz. «Unser zweites Fazit: Für eine tourismuswerbliche Nutzung müssen die Mikrosuperlativen gebündelt werden.» Eine entsprechende Instanz fehle.

## Eine Arbeitsgruppe wird Ideen sammeln und bündeln sowie einen Projektentwurf ausarbeiten.

Die Lösungen für diese Probleme lieferte Vincenz gleich selbst. «Wir benötigen mehr koordinierte Kommunikation mit einer Internetplattform als Drehscheibe.» Zudem brauche es eine kantonale Kultur- und Tourismusfachstelle.

«Die Weiterbildung für Kulturproduzenten in Tourismuskommunikation ist ebenfalls zentral – genauso wie ein Tourismus-Kommunikationsfonds für Kulturproduzenten.»

Die nun nach dem Forum erfolgenden Schritte verriet Cordula Seger, die Leiterin des Instituts für Kulturforschung Graubünden. Interessierte können sich im Internet unter der neuen Website [www.graubuendenkulturtourismus.ch](http://www.graubuendenkulturtourismus.ch) melden. Dort können sie Lob und Kritik sowie Anregungen platzieren und sich für die Teilnahme an einem weiterführenden Workshop registrieren. Dieser findet am 24. August statt und soll dazu dienen, die weitere Ausarbeitung des Projekts «Kulturtourismus in Graubünden» vertieft zu diskutieren. Eine Arbeitsgruppe wird ausserdem Ideen sammeln und bündeln sowie einen Projektentwurf ausarbeiten.

## Kurznachrichten

### Keine Ausnahme für Anwohner

**SAMEDAN** Die Barriere auf der Höhe der Schulanlage Puoz in Samedan stösst bei einzelnen, unmittelbar betroffenen Anwohnern auf Ablehnung. Der Gemeindevorstand wurde ersucht, die Barriere während den Schulferien zu öffnen und «berechtigten Interessenten» mit Handsendern auszustatten. Der Gemeindevorstand ist hingegen der Meinung, dass die Barriere Puoz «wirkungsvoller Bestandteil eines durchaus durchdachten Verkehrskonzepts ist und der Sicherheit der Schulanlage Puoz dient». Der Gemeindevorstand hat daher beschlossen, an der momentanen Verkehrsführung im Bereich der Schulanlage Puoz nichts zu ändern. (RED)

### Fussball-Junioren messen sich in Ems

**DOMAT/EMS** In der Ems-Arena Vial findet dieses Wochenende zum neunten Mal der Dallmayer Junior Cup statt. Fussballjunioren aus der ganzen Ostschweiz und dem benachbarten Ausland messen sich in den Altersstufen U11 und U13. (RED)

### Peyer tourt durch den Kanton

**ST. MORITZ** Am Wochenende besucht Regierungskandidat Peter Peyer im Rahmen seiner Kampagnentour diverse Orte in Graubünden. Wie es in einer Mitteilung heisst, ist heute Nachmittag, 24. März, eine Flyeraktion beim Coop St. Moritz geplant. Am Sonntag spricht Peyer um 10.30 Uhr im Ristorante «Motrice» in Poschiavo. Die Anlässe sind öffentlich. (RED)



## Panini-Zeit

Seit gestern wird auf den Schulhöfen wieder gesammelt, getauscht und verhandelt: Die neuen Panini-Bilder und -Alben sind da. Bild Olivia Item

# Kleinste Nusstorte schafft Arbeitsplätze

Die Geschäfte der Sedruner Bäckerei «La Conditoria» laufen gut. So gut, dass jetzt eine neue Produktionsstätte gebaut werden soll.

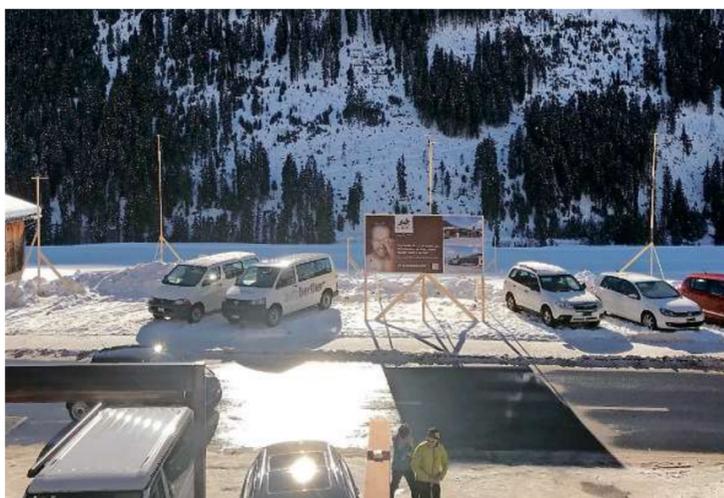
VON PATRICK KUONI

Der Sedruner Reto Schmid will hoch hinaus. Bereits Anfang 2016 erklärte der gelernte Bäcker-Konditor-Confiseur und Inhaber der Bäckerei «La Conditoria»: «Wir wollen von Sedrun aus die Welt erobern.» (Ausgabe vom 16. Februar 2016) An diesem Ziel hält er auch heute fest. Kein Wunder: Der Aufstieg seiner Bäckerei ging seit diesem Zeitpunkt ungebremst weiter. Der Erfinder der «wohl kleinsten Nusstorte der Welt» konnte seine Verkaufszahlen laufend steigern. Inzwischen sind die Produkte laut Schmid in etwa zehn Ländern von Amerika über Israel bis nach Japan erhältlich. Deshalb plant Schmid nun gar eine neue Fabrikationsstätte, welche gleich vis-à-vis des Hauptgeschäftes entstehen soll.

## Mehr als eine Produktionsstätte

Geplant sind gemäss Schmid zwei Etagen auf einer Fläche von 880 Quadratmetern. Gesamthaft entstehen also knapp zusätzliche 2000 Quadratmeter Fläche für das Unternehmen. Neben der Produktion will Schmid noch weitere Bereiche in diesem neuen Gebäude unterbringen.

So sind im neuen Bau auch Büroräumlichkeiten, ein Schulungs- und Präsentationsraum und in einer zweiten Etappe dann gar eine neue Erlebniswelt geplant. Auch das Abpacken der Produkte der Speziallinie der «La Conditoria» soll künftig in diesen Räumlichkeiten vorstattengehen.



Grosse Pläne: Die Sedruner Bäckerei «La Conditoria» will expandieren und baut deshalb eine neue Produktionsstätte, welche neue Arbeitsplätze schafft. Pressebild

Noch läuft der Bau aber nicht, wie Schmid festhält: «Wir warten noch auf die Bewilligung für das neue Gebäude.» Falls diese Bewilligung aber rechtzeitig eintreffe, sei der Baustart im Mai oder Juni dieses Jahres geplant. Bereits im De-

zember 2018 soll dann die Fertigstellung des Rohbaus inklusive der Büro- und Lagerräumlichkeiten erfolgen. Danach könne man im Winter 2018/2019 mit dem detaillierten Innenausbau für die Produktion und die Verpackung beginnen.

«Wir haben uns für die Wachstumsstrategie entschieden», so Schmid. So könne man gemäss Papierform in der neuen Produktionsstätte 20 000 Nusstörtchen pro Stunde herstellen.

Zum Vergleich: Heute werden 3000 Stück pro Stunde produziert, was zu langen Wartezeiten seitens der Besteller führt. So musste beispielsweise Israel laut Schmid wegen eines Kapazitätsengpasses drei Monate auf eine Containerlieferung warten. Die alte Produktionsstätte wird deshalb weiterhin in Betrieb bleiben. «Es werden dort weiterhin traditionelle Bäckerei-Konditorei- und Confiserieprodukte sowie Bündner Spezialitäten hergestellt», so Schmid. Denn auch die Nachfrage nach anderen Produkten hat aufgrund der Erfolge der «wohl kleinsten Nusstorte der Welt» stark zugenommen. Und gar ein weiteres Wachstum seiner Bäckerei hält Schmid für realistisch: «Die Voraussetzungen dafür sind gegeben. Wir haben ein qualitativ gutes Produkt, welches anscheinend den Konsumenten überzeugt, die Produktvielfalt ist stark gestiegen und es kommen stetig mehr Anfragen aus dem Ausland.» Die Zukunft werde zeigen, was möglich ist. «Aber die Fakten sprechen momentan dafür.»

## Marktpotenzial ausnutzen

Der Bau des neuen Produktionszentrums und die damit verbundenen steigenden Mitarbeiterzahlen haben gute Gründe: «Wir haben mehrere ausländische Kunden und Interessenten, welche unsere Artikel listen möchten. Bisher konnten wir diese Aufträge aber aus Kapazitätsmöglichkeiten nicht ausführen.» Deshalb habe man eine Grundsatzentscheidung treffen müssen, ob man von der Grösse her bleiben wolle, wie man ist, oder ob man das Marktpotenzial nutzen wolle.