



Leitfaden für Praktiker

# Agrotourismus in Graubünden

Rahmenbedingungen und Möglichkeiten



Amt für Raumentwicklung Graubünden  
Uffizi per il svilup dal territori dal chantun Grischun  
Ufficio per lo sviluppo del territorio dei Grigioni

Amt für Landwirtschaft und Geoinformation  
Uffizi d'agricultura e da geoinformaziun  
Ufficio per l'agricoltura e la geoinformazione

Landwirtschaftliches Bildungs- und Beratungszentrum  
Center da furmaziun e cussegliaziun agricula  
Centro di formazione e consulenza agraria

# Impressum

## Herausgeber

Kanton Graubünden

Amt für Landwirtschaft und Geoinformation (ALG)  
Grabenstrasse 8, CH-7001 Chur

Amt für Raumentwicklung (ARE)  
Grabenstrasse 1, CH-7001 Chur

Landwirtschaftliches Bildungs- und Beratungszentrum Plantahof  
Kantonsstrasse 17, CH-7302 Landquart

## Bearbeitung

ZHAW Fachstelle für Tourismus und Nachhaltige Entwicklung (TNE)  
Center da Capricorns, CH-7433 Wergenstein

## Arbeitsgruppe

Rebecca Göpfert, TNE  
Rolf Hug, Plantahof  
Stefan Ackermann, ALG  
Tanja Bischofberger, ARE

## Gestaltung

Hü7 Design AG, CH-7430 Thusis, [www.hue7.net](http://www.hue7.net)

## Fotos

Johannes Bärtsch: 3/23/27; Marietta Kobald: Titelseite/3/5/7/23;  
Daniel Ernst – Fotolia.com: 21; Hü7 Design AG: 19;  
Andrea Badrutt: 25; Prättigau Tourismus; TNE; ARE;  
Hotel Schweizerhof Lenzerheide: 29

## 2. Auflage

1000 Stück, Juni 2012 (Erstausgabe Februar 2010)

## Bezugsquelle

Landwirtschaftliches Bildungs- und Beratungszentrum Plantahof  
Kantonsstrasse 17, CH-7302 Landquart

## Elektronisches Dokument unter

[www.plantahof.ch](http://www.plantahof.ch)  
> Dokumentation > Beratung > Agrotourismus

## Rückmeldungen zur Aktualisierung des elektronischen Dokuments

Landwirtschaftliches Bildungs- und Beratungszentrum Plantahof  
Kantonsstrasse 17, CH-7302 Landquart  
Tel. 081 257 60 00, [info@plantahof.gr.ch](mailto:info@plantahof.gr.ch)

# Agrotourismus

## Rahmenbedingungen und Möglichkeiten – ein Leitfaden für Praktiker





## Agrotouristische Angebote als Chance

von Regierungsrat Hansjörg Trachsel,  
Departement für Volkswirtschaft und  
Soziales Graubünden

Die nationale Landwirtschaftspolitik fordert von den Bauern Innovation und Unternehmertum. Der Agrotourismus bietet dazu eine interessante Option. Verschiedene Marktstudien und auch Beispiele aus dem benachbarten Ausland zeigen, dass agrotouristische Angebote ein erhebliches Marktpotenzial besitzen. Die Bündner Bäuerinnen und Bauern tun somit gut daran, sich intensiv mit der Angebotsgestaltung von marktfähigen Produkten und Dienstleistungen auseinanderzusetzen sowie für die Vermarktung derselben auf die Tourismusorganisationen zuzugehen. Der Agrotourismus ist eine Chance, welche es zu nutzen gilt.

Unter dem Begriff Agrotourismus soll dabei weit mehr gezählt werden als Schlafen im Stroh oder Schlafen auf dem Bauernhof. Veranstaltungen und Erlebnisangebote auf dem Bauernhof, der Verkauf von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die aktive Mitarbeit von Gästen auf Landwirtschaftsbetrieben und auch gastronomische Angebote bis hin zu Cateringangeboten gehören ebenso in den Bereich des Agrotourismus. Bauernbetriebe, welche sich in dieser Marktnische einen Zusatzverdienst erarbeiten wollen, müssen vorweg genau analysieren, welche agrotouristischen Angebote auf ihrem Bauernhof überhaupt möglich und umsetzbar sind.

Mit dem Projekt Agrotourismus Graubünden wurde im Jahre 2011 die Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden aufgebaut, welche den interessierten Betrieben unterstützend zur Seite steht. Der Leitfaden «Agrotourismus in Graubünden – Möglichkeiten und Rahmenbedingungen – Leitfaden für Praktiker» hilft, sich rasch einen ersten Überblick zu verschaffen und zeigt die einzelnen Schritte auf dem Weg zu einem attraktiven Produkt auf.

Es gibt verschiedene Fachstellen, welche eine professionelle Erstberatung vornehmen und interessierte Bäuerinnen und Bauern begleiten können. Dieses Wissen gilt es zu nutzen.

Die Stammmärkte des Bündner Tourismus sind die Schweiz und benachbarte Länder. Ferienaufenthalte in den Bündner Alpen sind beliebt. Das Gute liegt bekanntlich in der Nähe, zumal Alternativen zu Flugreisen, kurze Anfahrtswege und mehrere Kurzaufenthalte im Trend liegen. Nischenprodukte mit einer starken lokalen Verankerung – auch im natur- und kulturnahen Tourismus sowie im Agrotourismus – haben ein hohes Wachstumspotenzial. Mit verbesserter Angebots- und Erlebnisqualität, einer Professionalisierung der Anbieter und mit einer Stärkung der Kommunikation sowie des Verkaufs können diese Potenziale erschlossen werden.

In Graubünden kann und soll nicht jeder Bauernbetrieb ein agrotouristisches Produkt anbieten. Aufgeschlossene, motivierte und unternehmerisch denkende Bäuerinnen und Bauern sind angesprochen, sich konkrete Gedanken zu Tourismusprodukten zu machen und diese zusammen mit fachmännischer Unterstützung professionell zu entwickeln. Das landwirtschaftliche Bildungs- und Beratungszentrum Plantahof und die Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden freuen sich auf innovative Projektideen.

Hansjörg Trachsel

## Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitende Bemerkungen zum Leitfaden	6
2.	Ablaufschema Übernachtungen	8
3.	Ablaufschema Direktvermarktung	9
4.	Ablaufschema Gästebewirtung	10
5.	Ablaufschema Veranstaltungen	12
6.	Raumplanung	13
7.	Brandschutz	20
8.	Lebensmittelsicherheit	22
9.	Gästesicherheit	24
10.	Versicherungsschutz	26
11.	Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden	28
12.	Praxisbeispiele	32
13.	Kontakte	38



# 1.

## Agrotourismus in Graubünden

### Wozu ein Leitfaden Agrotourismus?

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. Der Leitfaden soll die Möglichkeiten und Rahmenbedingungen des Agrotourismus in Graubünden aufzeigen. Er richtet sich an Landwirte, die im Agrotourismus aktiv werden wollen. Zudem ist er ein Instrument für Berater und kantonale Stellen und dient als Unterstützung bei der Realisierung von agrotouristischen Vorhaben.

### Was ist Agrotourismus?

Agrotourismus umfasst das touristische Angebot auf landwirtschaftlichen Betrieben und Alpen. Im Zentrum steht das authentische Erleben der Landwirtschaft. In einer umfassenden Sichtweise werden unter dem Begriff Agrotourismus sowohl die verschiedenen Übernachtungsmöglichkeiten, die Gästebewirtung, die Organisation von Veranstaltungen als auch die Verbindung zur Direktvermarktung verstanden. Diese vielfältigen Aktivitäten sind vorwiegend von Landwirten organisiert und sollen der Landwirtschaft ein Zusatzeinkommen ermöglichen.

Agrotourismus ist Teil eines natur- und kulturnahen Tourismus. Im Zentrum dieses ländlichen Tourismus steht das Erleben von intakten Natur- und Kulturwerten. Natur- und kulturnaher Tourismus trägt dazu bei, dass die Natur und die Landschaft erhalten bleiben und schonend weiterentwickelt werden können. Die authentische Kultur wird gefördert und belebt. Das Mitspracherecht der einheimischen Bevölkerung ist gewährleistet, die regionale Wirtschaft der Ferienregion wird branchenübergreifend einbezogen und Begegnungen zwischen Einheimischen und Gästen werden ermöglicht.

### Wie ist der Leitfaden zu lesen?

Ablaufschemas (Kapitel 2–5): Entsprechend der Definition wurde für jede der vier Sparten des Agrotourismus ein Ablaufschema erstellt, nach dem in der Regel vorgegangen werden sollte. In der Praxis kommen oft verschiedene Kombinationsmöglichkeiten vor. In diesem Fall sind die entsprechenden Kapitel zu beachten.

Der Leitfaden ist sehr kurz gehalten. Er gibt einen Überblick, welche Rahmenbedingungen zu beachten sind und in welcher Reihenfolge vorzugehen ist. Themen, welche für mehrere Sparten von Bedeutung sind, werden in separaten Themenblöcken abgehandelt.

Themenblöcke (Kapitel 6–10): Die ausführlichen Informationen zu den Themen Raumplanung, Lebensmittelsicherheit, Brandschutz, Gästesicherheit und Versicherungsschutz sind in separaten Kapiteln zusammengestellt. Weitere Informationen und Kontakte sind am Ende der Kapitel aufgeführt.

In Kapitel 11 werden die Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden und deren Dienstleistungen vorgestellt.

Praxisbeispiele (Kapitel 12): In diesem Kapitel werden drei Betriebe porträtiert, die Agrotourismus als wichtiges Standbein aufgebaut haben.

### Was steht nicht im Leitfaden?

Der Aufbau von agrotouristischen Angeboten auf einem Landwirtschaftsbetrieb will gut überlegt sein und bedingt ein grosses Engagement der Beteiligten. Es gilt zu beachten, dass agrotouristische Tätigkeiten mit Mehraufwand verbunden sind. Eine gründliche Planung ist somit die Basis für ein gutes Gelingen.

Der vorliegende Leitfaden ist ein wertvolles Hilfsmittel und zeigt die Rahmenbedingungen für den Aufbau agrotouristischer Angebote in Graubünden auf und stellt dar, welche Überlegungen im Voraus gemacht werden sollen und welche rechtlichen Abklärungen zu treffen sind. Die Ideenfindung und die Angebotsentwicklung sind jedoch nicht Bestandteil des Leitfadens. Ausführliche Informationen zur Gestaltung von touristischen Angeboten im natur- und kulturnahen Bereich sind im Handbuch «Tourismus – ganz natürlich!» (2011) zu finden. Die dazugehörige Webseite [www.naturkultur-erlebnis.ch](http://www.naturkultur-erlebnis.ch) bietet weitere Informationen zum natur- und kulturnahen Tourismus, einen Online-Angebots-Kalkulator und das Handbuch als PDF-Datei zum Download. Ausgeklammert wurden ausserdem Fragen zur Wirtschaftlichkeit und Finanzierung. Wir empfehlen, mit diesen Fragen direkt an die landwirtschaftliche Beratung des Plantahof zu gelangen. Bei Fragen zur agrotouristischen Angebotsentwicklung und Vermarktung kann die Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden wertvolle Hilfe leisten.

Unter «Landwirt» sind auch immer «Landwirtinnen» zu verstehen, was sinngemäss auch für andere männliche Formen im ganzen Text gilt.



## 2. Ablaufschema Übernachtungen

### Schritt 1: Projektskizze erstellen (max. 2 A4 Seiten)

Folgende Punkte sind bei der Erarbeitung der Projektskizze zu berücksichtigen:

#### Für wie viele Personen sollen Übernachtungen angeboten werden?

- Zu beachten sind die unterschiedlichen feuerpolizeilichen Massnahmen ab 10 Personen (weitere Informationen dazu in Kapitel 7)
- Zu beachten ist, dass agrotouristische Übernachtungsangebote ab einem Umsatz von CHF 100 000.– MwSt-pflichtig sind. Weitere Informationen sind im Bundesgesetz und in der Verordnung über die Mehrwertsteuer ersichtlich (MWSTG, SR 641.20)

#### Welche Übernachtungsform soll angeboten werden?

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

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

Zu beachten sind die Vorschriften der Sozialversicherungen (AHV, IV, Pensionskasse, Unfallversicherung, Erwerbsersatz-

ordnung und Arbeitslosenversicherung). Ferner ist der Gesamtarbeitsvertrag zu berücksichtigen. Weitere Informationen dazu gibt es im Wirz Kalender (Bezugsquelle [www.reinhardt.ch](http://www.reinhardt.ch), [verlag@reinhardt.ch](mailto:verlag@reinhardt.ch), Tel. 061 264 64 50) oder im Ordner «Gastronomie auf dem Bauernhof» der AGRIDEA.

#### Ist eine Umnutzung oder eine Erweiterung von bestehenden Bauten erforderlich?

#### Wie erfolgt die Bekanntmachung der Übernachtungsmöglichkeit? Gibt es mögliche Partner oder Zusammenarbeitsformen?

- Anschluss an Organisationen wie «Agrotourismus Graubünden/Schweiz», «schlaf im stroh», «Ferien auf dem Bauernhof», «Bed & Breakfast Switzerland» oder «laendlichertourismus.ch». Weitere Informationen dazu gibt es beim Plantahof und bei der Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden oder direkt bei den Organisationen.
- Das Angebot kann evtl. über die lokale oder regionale Tourismusorganisation und «Graubünden Ferien» vermarktet werden.

### Schritt 2: Raumplanerische Möglichkeiten abklären

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.

**i** Kapitel 6/Seiten 13 bis 18

### Schritt 3: Feuerpolizeiliche Massnahmen berücksichtigen

Nebst baugesetzlichen sind feuerpolizeiliche Bewilligungen erforderlich. Diese Bewilligung kann nur durch die kantonale Feuerpolizei erteilt werden.

**i** Kapitel 7/Seiten 20 und 21

### Schritt 4: Gästesicherheit und Versicherungsschutz

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

**i** Kapitel 9 und 10/Seiten 24 bis 27

## 3. Ablaufschema Direktvermarktung

### Schritt 1: Projektskizze erstellen (max. 2 A4 Seiten)

Folgende Punkte sind bei der Erarbeitung der Projektskizze zu berücksichtigen:

#### 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?

Zu beachten gilt, dass nur Landwirtschaftserzeugnisse vom eigenen Betrieb und grundsätzlich nur unverarbeitete Produkte als Urproduktion gelten und somit MwSt-frei sind. Weitere Informationen sind im Bundesgesetz und in der Verordnung über die Mehrwertsteuer ersichtlich (MWSTG, SR 641.20).

#### Werden Produkte vor Ort produziert? Wenn ja, welche?

#### 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 Gesamtarbeitsvertrag zu berücksichtigen. Weitere Informationen dazu gibt es im Wirz Kalender (Bezugsquelle [www.reinhardt.ch](http://www.reinhardt.ch), [verlag@reinhardt.ch](mailto:verlag@reinhardt.ch), Tel. 061 264 64 50) oder im Ordner «Gastronomie auf dem Bauernhof» der AGRIDEA.

#### Ist eine Umnutzung oder eine Erweiterung von bestehenden Bauten erforderlich?

**Wie erfolgt die Bekanntmachung der Direktvermarktung? Gibt es mögliche Partner oder Zusammenarbeitsformen?**  
«Scarnuz Grischun», «alpinavera», «Agrotourismus Graubünden/Schweiz» usw.

### Schritt 2: Raumplanerische Möglichkeiten abklären

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.

**i** Kapitel 6/Seiten 13 bis 18

### Schritt 3: Feuerpolizeiliche Massnahmen berücksichtigen

Nebst baugesetzlichen sind feuerpolizeiliche Bewilligungen erforderlich. Je nach Grösse und Nutzung von Gebäuden, Anlagen und Einrichtungen oder Brand- und Explosionsgefahr erteilt die kantonale Feuerpolizei oder der Brandschutzsachverständige der Gemeinde die Bewilligung.

**i** Kapitel 7/Seiten 20 und 21

### Schritt 4: Vorkehrungen bei der Lebensmittelsicherheit treffen

Beim Umgang mit Lebensmitteln sind die Vorschriften des kantonalen Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) Graubünden zu beachten. Der Umgang mit Lebensmitteln muss dem ALT gemeldet werden. Ein vorgefertigtes Meldeformular kann beim ALT bezogen werden ([www.alt.gr.ch](http://www.alt.gr.ch)).

**i** Kapitel 8/Seiten 22 und 23

### Schritt 5: Gästesicherheit und Versicherungsschutz

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

**i** Kapitel 9 und 10/Seiten 24 bis 27

# 4. Ablaufschema Gästebewirtung

## Schritt 1: Projektskizze erstellen (max. 2 A4 Seiten)

Folgende Punkte sind bei der Erarbeitung der Projektskizze zu berücksichtigen:

### Wie intensiv soll eine Gästebewirtung stattfinden?

- Täglich, an Wochenenden, sporadisch, nach Anfrage usw.
- Zu beachten ist, dass eine agrotouristische Gästebewirtung ab einem Umsatz von CHF 100 000.– MwSt-pflichtig ist. Weitere Informationen sind im Bundesgesetz und in der Verordnung über die Mehrwertsteuer ersichtlich (MWSTG, SR 641.20).

### Für wie viele Personen soll eine Gästebewirtung angeboten werden?

### Was soll angeboten werden?

Getränke, Essen, Frühstück, Mittagessen, Abendessen usw.

### 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 Gesamtarbeitsvertrag zu berücksichtigen. Weitere Informationen dazu gibt es im Wirz Kalender (Bezugsquelle [www.reinhardt.ch](http://www.reinhardt.ch), [verlag@reinhardt.ch](mailto:verlag@reinhardt.ch), Tel. 061 264 64 50) oder im Ordner «Gastronomie auf dem Bauernhof» der AGRIDEA.

### Ist eine Umnutzung oder eine Erweiterung von bestehenden Bauten erforderlich?

### Wie erfolgt die Bekanntmachung der Gästebewirtung?

**Gibt es mögliche Partner oder Zusammenarbeitsformen?**  
Das Angebot kann evt. über die lokale oder regionale Tourismusorganisation, «Graubünden Ferien» und «Agrotourismus Graubünden/Schweiz» vermarktet werden.

## Schritt 2: Raumplanerische Möglichkeiten abklären

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.

**i** Kapitel 6/Seiten 13 bis 18

## Schritt 3: Feuerpolizeiliche Massnahmen berücksichtigen

Nebst baugesetzlichen sind feuerpolizeiliche Bewilligungen erforderlich. Je nach Grösse und Nutzung von Gebäuden, Anlagen und Einrichtungen oder Brand- und Explosionsgefahr erteilt die kantonale Feuerpolizei oder der Brandschutzsachverständige der Gemeinde die Bewilligung.

**i** Kapitel 7/Seiten 20 bis 21

## Schritt 4: Vorkehrungen bei der Lebensmittelsicherheit treffen

Beim Umgang mit Lebensmitteln sind die Vorschriften des kantonalen Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) Graubünden zu beachten. Der Umgang mit Lebensmitteln muss dem ALT gemeldet werden. Ein vorgefertigtes Meldeformular kann beim ALT bezogen werden ([www.alt.gr.ch](http://www.alt.gr.ch)).

**i** Kapitel 8/Seiten 22 und 23

# 4.

## Schritt 5: Kommunale Gastwirtschaftsbewilligung

Um eine Gastwirtschaft betreiben zu dürfen, muss bei der Gemeinde eine kommunale Gastwirtschaftsbewilligung beantragt werden (unterschiedlicher Kostenrahmen je nach Gemeinde). Zudem muss bei der Gemeinde ein Straf-

registerauszug eingereicht werden (Antragsformular erhältlich an jedem Postschalter gegen Vorweisen der Identitätskarte Kosten CHF 20.–).

## Schritt 6: Kantonale Bewilligung für Ausschank von gebrannten Wassern

Falls in der geplanten Gastwirtschaft gebranntes Wasser ausgeschenkt werden, muss das Formular «Gesuch um Bewilligung zum Ausschank gebrannter Wasser» (zu beziehen bei der Gemeinde oder dem ALT) ausgefüllt und beim ALT eingereicht werden. Falls keine Einwände bestehen, wird eine Bewilligung erteilt. Bewilligungspflichtig sind zudem alle befristeten Anlässe wie Festwirtschaften, Gelegenheitswirtschaften, Messen und Ausstellungen, an welchen

gebranntes Wasser abgegeben werden. Die Bewilligung zum Ausschank von gebrannten Wassern wird natürlichen Personen erteilt, die bereits im Besitze der ebenfalls vorgeschriebenen kommunalen Gastwirtschaftsbewilligung sind. Die Kantone sind zudem auch verpflichtet, auf die Abgabe von gebrannten Wassern eine Steuer zu erheben. Diese Aufgabe wird mit dem kantonalen Gastwirtschaftsgesetz (GWG) dem ALT übertragen.

## Schritt 7: Gästesicherheit und Versicherungsschutz

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

**i** Kapitel 9 und 10/Seiten 24 bis 27

# 5. Ablaufschema Veranstaltungen

## Schritt 1: Projektskizze erstellen (max. 2 A4 Seiten)

Folgende Punkte sind bei der Erarbeitung der Projektskizze zu berücksichtigen:

**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.  
– Zu beachten ist, dass agrotouristische Veranstaltungen ab einem Umsatz von CHF 100 000.– MwSt-pflichtig sind. Weitere Informationen sind im Bundesgesetz und in der Verordnung über die Mehrwertsteuer ersichtlich (MWSTG, SR 641.20).

**Für wie viele Personen sollen Veranstaltungen angeboten werden?**

**Werden die Gäste bei den Veranstaltungen bewirtet? (weitere Informationen dazu in Kapitel 4)**  
**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 Gesamtarbeitsvertrag zu berücksichtigen. Weitere Informationen dazu gibt es im Wirz Kalender (Bezugsquelle [www.reinhardt.ch](http://www.reinhardt.ch), [verlag@reinhardt.ch](mailto:verlag@reinhardt.ch), Tel. 061 264 64 50) oder im Ordner «Gastronomie auf dem Bauernhof» der AGRIDEA.

**Ist eine Umnutzung oder eine Erweiterung von bestehenden Bauten erforderlich?**

**Wie erfolgt die Bekanntmachung der Veranstaltungen? Gibt es mögliche Partner oder Zusammenarbeitsformen?**  
Medien, regionale Tourismusorganisation, «Graubünden Ferien», «Agrotourismus Graubünden/Schweiz» usw.

## Schritt 2: Raumplanerische Möglichkeiten abklären

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.

**i** Kapitel 6/Seiten 13 bis 18

## Schritt 3: Feuerpolizeiliche Massnahmen berücksichtigen

Nebst baugesetzlichen sind feuerpolizeiliche Bewilligungen erforderlich. Je nach Grösse und Nutzung von Gebäuden, Anlagen und Einrichtungen oder Brand- und Explosionsgefahr erteilt die kantonale Feuerpolizei oder der Brandschutzsachverständige der Gemeinde die Bewilligung.

**i** Kapitel 7/Seiten 20 und 21

## Schritt 4: Gästesicherheit und Versicherungsschutz

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

**i** Kapitel 9 und 10/Seiten 24 bis 27

# 6. 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. 1bis 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 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 Gewerbestellung

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.

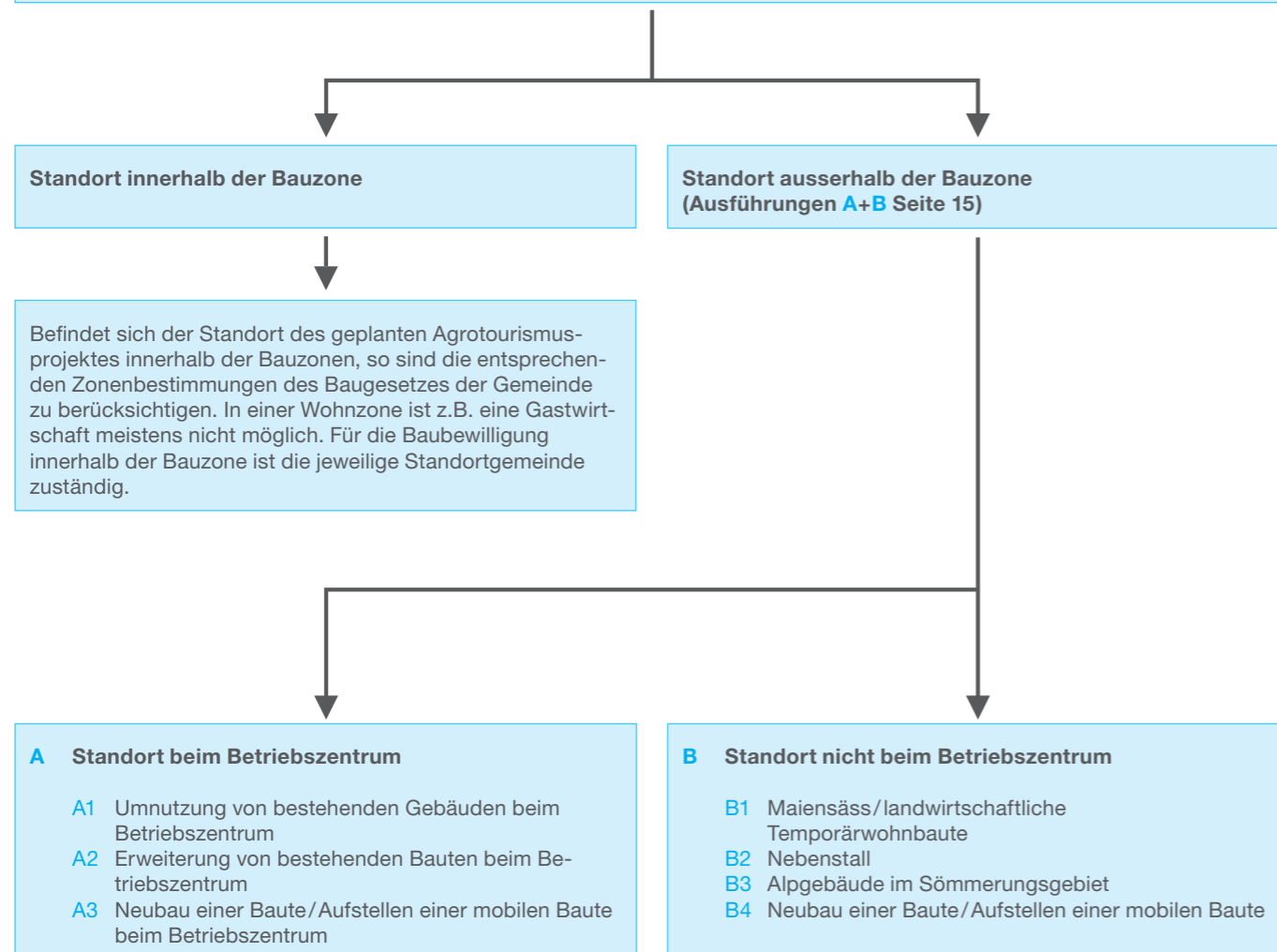
Weiter zu Seite 14 und 15:  
Möglichkeiten Agrotourismus für einen Betrieb, welcher über ein landwirtschaftliches Gewerbe nach Art. 7 BGBB verfügt.

Weiter zu Seite 16 und 17:  
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 landw. 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 des Nebenbetriebes ist nur durch den Bewirtschafter resp. den Lebenspartner, deren Kinder oder durch die abtretende Generation möglich. Es ist möglich, Personal anzustellen, welches nur für den Nebenbetrieb tätig ist; die anfallende Arbeit muss jedoch zum überwiegenden Teil durch die Bewirtschafterfamilie 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 100m<sup>2</sup>, 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 möglich, 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 Einrich-

tungen 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 Moorbiotope betroffen sind.

### B Standort nicht beim Betriebszentrum

Für Agrotourismusprojekte mit geplanten Standorten ausserhalb des Betriebszentrums sind die Möglichkeiten eingeschränkt.

#### B1 Maiensäss/landwirtschaftliche Temporärwohnbaute

Sofern ein Maiensäss bis 1989 ausschliesslich landwirtschaftlich genutzt wurde, ist ein Ausbau nur innerhalb des bestehenden Gebäudevolumens möglich (60% Erweiterung der Wohnfläche von 1972 möglich). Wurde ein Maiensäss bereits vor 1989 für nichtlandwirtschaftliche Zwecke benutzt (Ferien-/Wochenendhaus, Jagd), so kann auch eine Erweiterung der Fläche von 1972 um 30% nach aussen erfolgen. 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 möglich, 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 Alpegebäude 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 17).

#### B4 Neubau einer Baute/Aufstellen einer mobilen Baute nicht beim Betriebszentrum

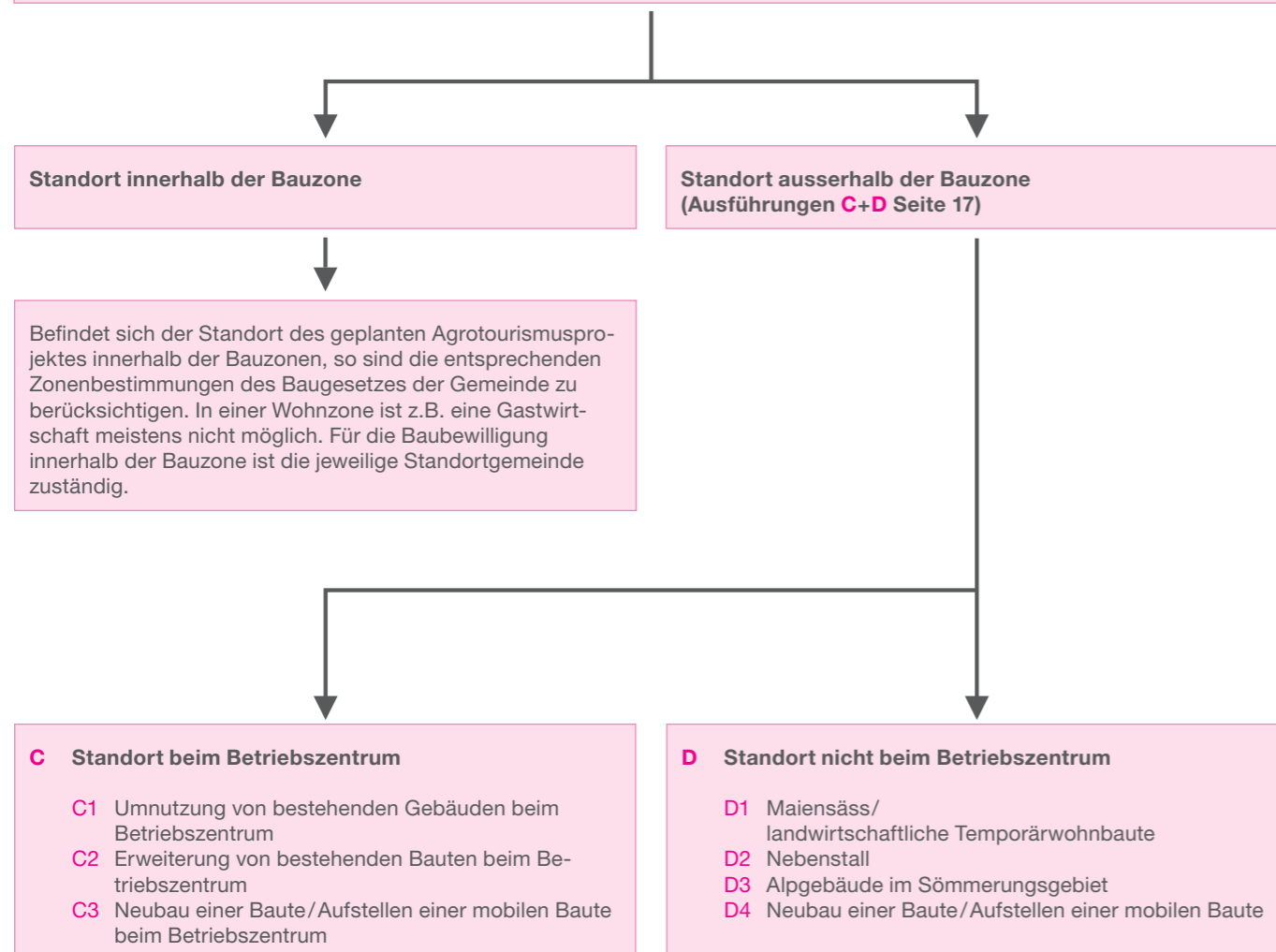
Grundsätzlich ist es nicht möglich, für ein agrotouristisches Angebot eine neue Baute ausserhalb des Betriebszentrums aufzustellen. Strassenstände, Tafeln oder andere mobile Einrichtungen, welche für weniger als 6 Monate aufgestellt werden, sind baubewilligungsfrei, sofern keine Gefahrenzonen, Gewässer oder Moorbiotope 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 möglich, 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 Moorbiotope betroffen sind.

### D Standort nicht beim Betriebszentrum

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

#### D1 Maiensäss/landwirtschaftliche Temporärwohnbaute

Sofern ein Maiensäss bis 1989 ausschliesslich landwirtschaftlich genutzt wurde, ist ein Ausbau nur innerhalb des bestehenden Gebäudevolumens möglich (60% Erweiterung der Wohnfläche von 1972 möglich). Wurde ein Maiensäss bereits vor 1989 für nichtlandwirtschaftliche Zwecke benutzt (Ferien-/Wochenendhaus, Jagd), so kann auch eine Erweiterung der Fläche von 1972 um 30% nach aussen erfolgen. 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 möglich, 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 möglich, 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 Moorbiotope betroffen sind.

## Vorgehen

### a) Vorabklärung

Das agrotouristische Vorhaben wird mit einer Projektskizze (gemäss Kap. 2,3,4 oder 5, Schritt 1), 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 einen Vorentscheid aus.

#### Benötigte Unterlagen:

- Projektskizze (gemäss Kap. 2,3,4 oder 5, Schritt 1)
- Kartenausschnitt
- Projektplan
- Abwasserentsorgung

Bei Fragen zur Aufstellung der Projektskizze helfen die landwirtschaftliche Beratung des Plantahof und die Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden gerne weiter.

### b) Einreichen der Baugesuchsunterlagen bei der Gemeinde und beim ARE

Bei positivem Vorentscheid 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.

#### Benötigte 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

## Weitere Informationen und Dokumente

#### Amt für Raumentwicklung Graubünden

Grabenstrasse 1, CH-7001 Chur

Tel. 081 257 23 23

info@are.gr.ch, www.are.gr.ch

Ansprechperson: Tanja Bischofberger

#### Folgende Dokumente sind auf der Internetseite

**www.are.gr.ch oder www.admin.ch zugänglich:**

- Bundesgesetz über die Raumplanung (RPG, SR 700)
- Raumplanungsverordnung (RPV, SR 700.1)
- Bundesgesetz über den Schutz der Gewässer (Gewässerschutzgesetz, GSchG, SR 814.20)
- Bundesgesetz über das bäuerliche Bodenrecht (BGBB, SR 211.412.11)

#### Grundbuchinspektorat und Handelsregister

Rohanstrasse 5, CH-7000 Chur

Tel. 081 257 24 85

info@giha.gr.ch, www.giha.gr.ch





# 7.

## 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 [www.praever.ch](http://www.praever.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 Doppelfassaden.

#### **Brandschutzarbeitshilfen:**

Nutzungsorientierte Zusammenstellung von Hilfen, z.B. für Beherbergungsbetriebe.

### Restauration und Übernachtungsangebote: Bewilligungspflicht und Zuständigkeit

Beherbergungs- und Gastgewerbebetriebe (Restauration) sind feuerpolizeilich bewilligungspflichtig. Für die Erteilung der feuerpolizeilichen Bewilligung ist die kantonale Feuerpolizei zuständig. Für einmalige Anlässe (Bauernfrühstück etc.) mit einer Personenbelegung von maximal 200 Personen kann die feuerpolizeiliche Bewilligung auch durch den Brandschutzsachverständigen der Gemeinde erteilt werden.

In der VKF-Brandschutzerläuterung «Tourismus in der Landwirtschaft» werden sinngemässe Lösungen der brandschutztechnischen Anforderungen für die Beherbergung von Personen ohne Einrichtung von festen Liegeplätzen in landwirtschaftlichen Betrieben aufgezeigt. Diese Erläuterung gilt für Einrichtungen des landwirtschaftlichen Tourismus (Schlafen in der Scheune) bis maximal 10 Personen und richtet sich an alle Betreibenden und Benutzenden. Bei mehr als 10 Personen entscheidet die kantonale Brandschutzbehörde von Fall zu Fall über die konkret und/oder allenfalls ergänzend zu treffenden Brandschutzmassnahmen.

### 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 den Brandschutzsachverständigen der Gemeinde oder die kantonale Feuerpolizei zur Bearbeitung weiter (siehe auch Kap. 6 Raumplanung). Es ist empfehlenswert, bereits in der Planungsphase mit der kantonalen 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.

### Weitere Informationen und Dokumente

#### **Gebäudeversicherung Graubünden**

Feuerpolizei, Ottostrasse 22, CH-7001 Chur  
Tel. 081 257 39 34  
[feuerpolizei@gvg.gr.ch](mailto:feuerpolizei@gvg.gr.ch), [www.gvg.gr.ch](http://www.gvg.gr.ch)

#### **Folgende Dokumente sind auf der Internetseite [www.gvg.gr.ch](http://www.gvg.gr.ch) zugänglich:**

- Gesetz über den vorbeugenden Brandschutz und die Feuerwehr im Kanton Graubünden (Brandschutzgesetz, BR 840.100)
- Verordnung zum Brandschutzgesetz (BR 840.110)
- Gesetz über die Gebäudeversicherung im Kanton Graubünden (Gebäudeversicherungsgesetz GebVG, BR 830.100)
- VKF-Brandschutzvorschriften, am 1. Januar 2005 in Kraft gesetzt
- VKF-Brandschutzerläuterungen und VKF-Brandschutzarbeitshilfen
- diverse Weisungen mit speziellen Regelungen, die im Kanton Graubünden zu beachten sind
- Informationen Feuerpolizei: Sammlung zum Thema Brandschutz
- Vorlage für Gesuch um eine feuerpolizeiliche Bewilligung
- Fertigstellung Meldungen
- Kontaktdaten der zuständigen Brandschutzbehörden der jeweiligen Gemeinden

#### **Beratungsstelle für Brandverhütung**

Bundesgasse 20, CH-3011 Bern  
Tel. 031 320 22 20  
[mail@bfb-cipi.ch](mailto:mail@bfb-cipi.ch), [www.bfb-cipi.ch](http://www.bfb-cipi.ch)



# 8.

## Lebensmittelsicherheit

### Allgemeine Rahmenbedingungen

Ein Betrieb, welcher Lebensmittel tierischer Herkunft herstellt, behandelt oder lagert, bedarf einer Betriebsbewilligung des Kantons. Andere 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, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, 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 die Lebensmittelsicherheit ist das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden (ALT). Die Abteilung Lebensmittelsicherheit ist für den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung zuständig. Um bereits in der Vorabklärungsphase Aspekte aus dem Lebensmittelbereich zu berücksichtigen, kann gemeinsam mit einem Vertreter des ALT eine Besichtigung des Betriebes vorgenommen werden. Die Meldebestätigung für Lebensmittelbetriebe muss der Baubewilligungseingabe beigelegt werden (siehe Kap. 6 Raumplanung).

Die späteren Kontrollen werden im Kanton Graubünden von Lebensmittelkontrolleuren durchgeführt. Das Inspektionsintervall schwankt von mehrmals jährlich bis zu einer Inspektion in vier Jahren. Bei der Inspektion werden folgende Hauptpunkte beurteilt:

- Selbstkontrollkonzept (Betriebsbeschreibung, Gefahrenanalyse, Weisungen, Kontrollaufzeichnungen)
- Lebensmittel (Zustand, Lagerung, Verpackung, Kennzeichnung/Deklaration)
- Prozesse und Tätigkeiten (Arbeitsabläufe im Betrieb und Umsetzung des Selbstkontrollkonzepts)
- Räumlich-betriebliche Voraussetzungen (Anforderungen an Infrastruktur bezüglich Tauglichkeit)
- 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.
- Deklaration landwirtschaftlicher Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion gemäss der landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung und Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel.

### Weitere Informationen und Dokumente

#### Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden

Planaterrastrasse 11, CH-7001 Chur  
Tel. 081 257 24 15  
info@alt.gr.ch

#### Folgende Dokumente sind auf der Internetseite [www.alt.gr.ch](http://www.alt.gr.ch) zugänglich:

- Merkblätter Lebensmittelsicherheit
- Wegleitung Selbstkontrollkonzepte
- Meldeformular für Lebensmittelbetriebe

#### Folgende Gesetze und Verordnungen sind auf der Internetseite [www.admin.ch](http://www.admin.ch) oder [www.gr-lex.gr.ch](http://www.gr-lex.gr.ch) zugänglich:

- Lebensmittelgesetz (LMG, SR 817.0)
- Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02)
- Hygieneverordnung (HyV, SR 817.024)
- Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV, SR 817.022.21)
- Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV, SR 916.51)

- Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel (Bio-Verordnung, SR 910.18)
- Verordnung über alkoholfreie Getränke (SR 817.022.111)
- Verordnung über alkoholische Getränke (SR 817.022.110)
- Gastwirtschaftsgesetz für den Kanton Graubünden (GWG, BR 945.100)

#### AGRIDEA

Eschikon 28, CH-8315 Lindau  
Tel. 052 354 97 00  
kontakt@agridea.ch  
Ansprechperson: Irmgard Hemmerlein

#### Folgende Dokumente sind auf der Internetseite [www.agridea-lindau.ch](http://www.agridea-lindau.ch) zu bestellen:

- Selbstkontrolle in der Direktvermarktung und Gästebewirtung, CHF 25.-, Bestell-Nr. MAR-038-OR
- CD «Selbstkontrolle in der Direktvermarktung und Gästebewirtung», Formularvorlagen zum selber ausfüllen, Bestell-Nr. MAR-037-PC
- Gastronomie auf dem Bauernhof, Bestell-Nr. HAU-054-OR, Neuauflage Januar 2010



# 9.

## Gästesicherheit

### Allgemeine Bemerkungen

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

Mit der BUL-Broschüre 3a «Prävention» können sich Arbeitnehmende und Gäste über die verschiedenen Sicherheitsaspekte auf dem Hof informieren. Zudem gibt es bei der Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft (BUL) die Broschüre Nr. 21a «Gäste auf dem Bauernhof». Diese Broschüre zeigt übersichtlich die Massnahmen, die in der Prävention vorzunehmen sind, wenn sich Gäste auf dem Bauernhof aufhalten.

### Konkrete Präventionsmassnahmen

#### Beschäftigung von familienfremden Arbeitnehmenden

Betriebe, welche familienfremde Arbeitnehmende beschäftigen, müssen die EKAS Richtlinien 6508 ([www.ekas.admin.ch](http://www.ekas.admin.ch)) erfüllen. Dies wird unter anderem durch die Branchenlösung agriTOP erfüllt. Zum Sicherheitskonzept agriTOP gehören Schulungen, Unterlagen, Weiterbildungen, Beratungen und die Telefon-Hotline. Unterlagen zum Sicherheitskonzept agriTOP können bei der BUL bezogen werden. Als Kompetenzzentrum für Prävention stehen BUL und agriss für Beratungen vor Ort gerne zur Verfügung (kostenpflichtig, AGRISANO-Versicherte und agriTOP-Kunden erhalten eine Ermässigung).

#### Technische Sicherheitsmassnahmen

Absturzstellen im Gebäude sichern. Mehr Informationen dazu in der BUL Broschüre 9 «Sichere landwirtschaftliche Gebäude».

#### Heimtückische 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. Mehr Informationen dazu in der BUL Broschüre 7 «Gase und Gefahrstoffe in der Landwirtschaft».

#### Hofplatz, Zufahrt und Verweilplätze

Die Parkfelder und Zufahrten der Gäste sind zu signalisieren. Den Gästen soll ein sicherer Verweilplatz (Grill-/Spielplatz etc.) zur Verfügung gestellt werden.

#### Maschinen und Fahrzeuge

Alle Maschinen müssen standfest und am Wegrollen gehindert abgestellt werden. Scharfe Spitzen oder Kanten sind abzudecken, z.B. mit Mähbalkenschutz. Zugängliche Anlagenschalter von Hofmaschinen sind abzuschliessen. Der Fahrzeugführer muss das Fahrzeug gegen die Verwendung durch Unbefugte sichern. Generell gilt: Der Maschinenpark ist kein Spielplatz! Genauere Ausführungen sind in der BUL Broschüre 4 «Sichere Maschinen – richtig bedient» zu entnehmen.

#### Zugang und Umgang mit Tieren

Nicht überall ist der freie Zutritt zu Tieren erwünscht und sinnvoll, z.B. in Laufställen, zum Zuchtstier, zum Geflügelstall, etc. Gäste über Gefahren mit Tieren orientieren und nur in Begleitung sachkundiger Personen Kontakt mit den Tieren aufnehmen. Weitere Informationen dazu in der BUL Broschüre 10 «Tierhaltung».

#### Elektrozäune

Im Bereich von Kinderspielplätzen dürfen keine Elektrozäune montiert werden. Alle Elektrozäune sind mit Warntafeln «Achtung Elektrozaun!» zu versehen. Weitere Informationen dazu in der BUL Broschüre 6 «Sichere Elektrizität in der Landwirtschaft».

#### Spielplatz

Die vorgesehene Spielfläche soll eingezäunt und mit einem selbstschliessenden, nach innen öffnenden Tor versehen sein. Die Spielgeräte müssen die Anforderungen der Beratungsstelle für Unfallverhütung (bfu) erfüllen. Mehr Informationen für das richtige Erstellen von Kinderspielplätzen gibt die Fachdokumentation «Spielräume» der bfu.

#### Gewässer

Natürliche und künstliche Gewässer stellen für Kleinkinder eine grosse Gefahr dar. Grosse Gefahr besteht zum Beispiel bei Güllelöchern, Teichen, Brunnen, Pools usw. Wichtige Informationen und Hinweise zu Schutzmassnahmen sind in der Fachdokumentation «Gewässer» der bfu zu finden.

#### Mitfahren auf Fahrzeugen

Auszüge aus der Verkehrsregelverordnung (SR 741.11): «Mit landwirtschaftlichen Motorfahrzeugen und Anhängern dürfen nur Personentransporte im Zusammenhang mit der Bewirtschaftung eines Landwirtschaftsbetriebes durchgeführt werden»; «Auf landwirtschaftlichen Motorfahrzeugen und Anhängern dürfen Personen im Nahverkehr auch auf der Ladebrücke oder der Ladung mitgeführt werden, wenn ein angemessener Schutz sichergestellt ist und die bewilligten Plätze nicht ausreichen»; «Auf landwirtschaftlichen Motorfahrzeugen und Anhängern müssen Kinder bis zum vollendeten 7. Altersjahr von einem mehr als 14 Jahre alten Mitfahrenden beaufsichtigt werden oder auf einem sicheren Kindersitz mitfahren.» Mehr Informationen dazu in der BUL Broschüre 2 «Strassenverkehr».

#### Gefahrstoffe und Giftpflanzen

Alle Gefahrstoffe, z.B. Pflanzenschutz- und Reinigungsmittel sind in verschlossenen Räumen oder Schränken aufzubewahren. Falls Giftpflanzen vorhanden sind, sollten diese entfernt werden. 24h bediente Notfallnummer des Tox-Zentrum: Tel. 145

### Weitere Informationen und Dokumente

#### BUL und agriss Prävention Landwirtschaft

Picardiestrasse 3-Stein, CH-5040 Schöffland  
Tel. 062 739 50 40  
[www.bul.ch](http://www.bul.ch), [martina.studinger@bul.ch](mailto:martina.studinger@bul.ch)  
Ansprechperson: Martina Studinger

#### Folgende Verordnung ist auf der Internetseite

**[www.admin.ch](http://www.admin.ch) zugänglich:**  
– Verkehrsregelverordnung (VRV, SR 741.11)

#### Beratungsstelle für Unfallverhütung

Hodlerstrasse 5a, CH-3011 Bern  
Tel. 031 390 22 22, [info@bfu.ch](mailto:info@bfu.ch)

#### Folgende Dokumente sind auf der Internetseite

**[www.bfu.ch](http://www.bfu.ch) zugänglich:**  
– Fachdokumentation «Spielräume», «Gewässer»  
– Fachbroschüre «Geländer und Brüstungen», «Treppen», «Glas in der Architektur»



# 10.

## Versicherungs- schutz

### Unfallversicherung

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

### 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 entschei-dend, ob den Anbieter ein Verschulden trifft. Wenn ein Gast eine nach den Vorschriften erstellte und gesicherte Treppe hinunter-fällt, ist dies sein eigenes Verschulden. Seine Unfallversicherung muss die Kosten übernehmen. Anders ist es, wenn der Unfall auf-grund 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 rich-tig abgeschlossen wurde. Aufgrund des heutigen Kenntnisstan-des wird empfohlen, die Deckung einer Schadensumme von min-destens 5 Mio. zu vereinbaren.

### Versicherungsschutz

Um eine Deckungslücke bei einem Haftpflichtschaden zu ver-meiden, wird dringend empfohlen, beim Haftpflichtversicherer eine schriftliche Deckungszusage für die angebotenen agrotou-ristischen Tätigkeiten zu verlangen. Beispiele: Beherbergung von Gästen, 1. August-Brunch, Schule auf dem Bauernhof, etc.

#### Weitere Informationen und Dokumente

##### **Bündner Bauernverband**

Bündner Arena 1, CH-7408 Cazis  
Tel. 081 254 20 00  
info@buendnerbauernverband.ch  
www.buendnerbauernverband.ch  
Ansprechperson: Hans Eggenberger

##### **Schweizerischer Bauernverband Versicherungen**

Laurstrasse 10, 5201 Brugg  
Tel. 056 462 51 55  
info@sbv-versicherungen.ch  
www.sbv-versicherungen.ch

##### **Folgendes Dokument ist auf der Internetseite www.sbv-versicherungen.ch zugänglich:**

– Merkblatt «Empfehlungen zu den Versicherungen  
für Anbieter von Gästebetreuung und Erlebnissen  
auf dem Bauernhof»



# 11.

## Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden

Der Kanton Graubünden hat sich zum Ziel gesetzt, eine führende Rolle im Schweizer Agrotourismus einzunehmen. Mit der Einrichtung einer Geschäftsstelle im Juli 2011 wurde eine Anlaufstelle für Akteure im Agrotourismus geschaffen. Landwirtschaftlichen Betrieben, die in den Agrotourismus investieren wollen, aber auch Tourismusakteuren, die agrotouristische Partner zur Angebotsergänzung suchen, steht damit eine zentrale, unabhängige Anlaufstelle mit den nachfolgenden Leistungen zur Verfügung.

### Netzwerkbetreuung

- Kontaktpflege und Austausch unter den Anbietern und Tourismusakteuren

### First level support

- Vermittlung von Kompetenzpartnern für betriebswirtschaftliche Beratungen, Raumplanung, Gesetze, Hygienevorschriften, Direktvermarktung usw.
- Beratung im Bereich Marketing und Kommunikation

### Angebotsentwicklung

- Beratung bei der individuellen Angebotsentwicklung oder Neulancierung von agrotouristischen Leistungen
- Mitarbeit in oder Koordination von agrotouristischen Pilotprojekten

### Qualitätssicherung

- Mitgestaltung des agrotouristischen Aus- und Weiterbildungsangebots, Planung von Studienreisen
- Kooperation mit Agrotourismus Schweiz bei der Entwicklung eines Klassifizierungs- bzw. Qualitätsmanagementsystems

### Kommunikation und Verkauf

- Aufbau und Betreuung einer Webplattform für Agrotourismus Graubünden
- Sicht- und buchbar machen der agrotouristischen Angebote Graubündens auf den Plattformen von Graubünden Ferien und Schweiz Tourismus
- Akquisition von Absatzkanälen und Mittlern/Retailern wie regionalen Tourismusorganisationen, Hotellerie/Gastronomie aber auch Reisebüros/Tour Operators
- Pressestelle Agrotourismus Graubünden
- Beratung bei der Entwicklung von Werbe- und Kommunikationsmitteln wie Website, Flyer, Prospekte usw. sowie Vermittlung von Kompetenzpartnern (z.B. Grafiker, Webentwickler, Texter, Fotograf, Übersetzer)

Die nachfolgend aufgeführte agrotouristische «Musterreise» zeigt einige Gästeerwartungen bzw. -bedürfnisse und die daraus entstehenden Herausforderungen für Anbieter auf. Die aufgeführten Lösungsansätze und Ideen dienen der Inspiration.

### Weitere Informationen und Dokumente

#### Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden

Kornplatz 2, CH-7000 Chur

Tel. 081 250 54 25

[www.agrotourismus-gr.ch](http://www.agrotourismus-gr.ch), [info@agrotourismus-gr.ch](mailto:info@agrotourismus-gr.ch)

Ansprechperson: Christof Dietler, Sabina Schlosser

## «Der Weg des Gastes» Eine kleine Reise zum Agrotourismus-Ferrienerlebnis

Familie Baumgartner aus Zürich (Vater, Mutter, die 9jährige Lisa und der 7jährige Leo) plant ihre Sommerferien. Die Mutter freut sich auf Sonne, Strand und Meer und der Vater auf einen ursprünglichen Aktivurlaub in der Schweizer Bergwelt. Man einigt sich auf 1 Woche Badeurlaub in der Türkei und 1 Woche Ferien in der Schweiz.

Die Ferienwoche in der Türkei ist schnell gebucht: Über einen Reiseveranstalter im Internet hat Frau Baumgartner ein günstiges Angebot in einem 4-Stern Hotel inkl. Halbpension und Flug gefunden. Nun geht's an die Planung der Ferien in der Schweiz.

### Gästebedürfnisse und -erwartungen

### Herausforderungen für agrotouristische Leistungsanbieter

#### 1. Die Entscheidung

Am Familientisch wird besprochen, was man alles unternehmen möchte: biken, baden im See, wandern, mit Tieren spielen, picknicken, Monopoly spielen, gut und gesund essen, Neues entdecken und vor allem die Natur geniessen. Und wo übernachten? Im Hotel? Lieber nicht, da muss man sich an Regeln und Essenszeiten halten. In einer Ferienwohnung? Auch nicht, denn die Mutter möchte nicht jeden Tag kochen, aufräumen und putzen. Also? Bauernhofferien! Die Kinder sind begeistert und die Eltern freuen sich auf „pädagogisch wertvolle“ Ferien, die allen Spass und Freude bereiten. Am nächsten Tag macht sich die Mutter auf die Suche nach geeigneten Angeboten.

- Gästebedürfnisse zum Übernachtungsangebot kennen (Doppel-, Einzel-, Familienzimmer, barrierefreie Zugänge)
- Angebote sicht- und buchbar machen, z.B. auf der eigenen Hof-Website, bei der regionalen Tourismusorganisation, bei Reiseveranstaltern, bei Graubünden Ferien etc.
- Klar kommunizieren, was der Gast erwarten darf, auch hinsichtlich der Betreuung durch die Bauernfamilie – z.B., ob auf dem Hof mitgeholfen werden darf, wird Kinderbetreuung angeboten, gibt es gemeinsame Abendessen usw.
- Wichtig: Immer positiv formulieren!

#### 2. Die Buchung

Sie geht im Internet auf die Suche. Dort wird sie auf verschiedenen Seiten fündig – insgesamt eine Stunde verbringt sie damit, sich über die vielen Angebote auf den diversen Seiten einen Überblick zu verschaffen. Fast möchte sie das Vorhaben wieder abblasen. Da fällt ihr ein: Hat nicht ihre Schwester kürzlich von den letzten Bauernhofferien geschwärmt? Tatsächlich. Auf die Empfehlung ihrer Schwester entscheidet sie sich schliesslich für einen Hof im bündnerischen Safiental. Toll, die haben sogar eine eigene Website! Schöne Bilder von den Tieren, nur leider keine von der Ferienwohnung. Was uns da wohl erwartet?!

- Angebot leicht auffind- und buchbar machen
- Hofwebsite mit einem Profi (Webdesigner) entwickeln, alle für die Reisevorbereitung relevanten Informationen erfassen, immer up-to-date halten
- Mit guten Bildern Emotionen wecken, Vorfreude auslösen
- Reservierungsmöglichkeit über Web, Mail, Telefon oder Fax sicherstellen
- Telefonische Anfragen müssen sofort beantwortet werden oder die Möglichkeit bieten, auf einen Anrufbeantworter zu sprechen
- Mail-Anfragen sofort beantworten, d.h. noch am gleichen Tag
- Jede Reservierung schriftlich bestätigen bzw. rückbestätigen lassen; den Gast über Annullierungsbedingungen informieren
- Einzigartiges im Angebot gekonnt kommunizieren; auf eine fehlerfreie schriftliche Kommunikation, d.h. Stilsicherheit und korrekte Grammatik achten

#### 3. Am Tag vor der Abreise

Die Koffer sind gepackt, der Zugfahrplan liegt bereit, die Bahntickets sind schon gekauft und die Velos wurden bereits am Tag davor aufgegeben. Man freut sich auf die Fahrt von Zürich durch die schöne Landschaft Graubündens. Ihren Vermietern, der Bauernfamilie, haben sie ihre Ankunftszeit mitgeteilt und um Abholung gebeten.

- Fahrpläne, bzw. Informationen zur Erreichbarkeit zur Verfügung stellen (z.B. im Internet oder telefonisch)
- Abholung am Bahnhof anbieten
- Über Parkmöglichkeiten informieren
- Den Gästen vor der Anreise per Mail oder telefonisch eine gute Fahrt wünschen: Nette Gesten sind immer willkommen und kosten nicht viel.

#### 4. Anreise

Die knapp drei Stunden Fahrt waren etwas mühsam, denn Familie Baumgartner musste dreimal umsteigen. Nun freut sie sich auf die Begegnung mit der Bauernfamilie. Als nach 20-minütigem Warten immer noch niemand da ist, um sie abzuholen, machen sie sich zu Fuss auf den Weg – nicht gerade bester Laune. Leider ist der Weg zum Hof nicht ausgeschildert und nach einigem «Nach-dem-Weg-Fragen» erreichen sie schliesslich das Ziel.

- Angebotene Leistungen zuverlässig erfüllen (Gästezufriedenheit)
- Wenn Fehler passieren: Eine adäquate Form der Entschuldigung, bzw. Wiedergutmachung finden; grosszügig sein!
- Gäste kontaktieren, wenn etwas dazwischen kommt und allenfalls eine Alternative anbieten
- Im Ort den Weg zum Hof ausschildern

#### 5. Ankunft am Bauernhof

Sie folgen der Anweisung auf dem Zettel an der Tür des Bauernhauses und klingeln, aber weder drinnen noch draussen tut sich etwas. Da, weit draussen auf dem Feld, machen sie eine Person beim Heuen aus. Das ist sicher der Bauer! Komm, wir gehen zu ihm! Unterdessen hat auch der Bauer die Familie entdeckt und kommt ihnen entgegen. Ja, er müsse das Wetter nutzen und das Heu ins Trockene bringen, es daure nur noch eine Viertelstunde. Die Familie wartet sitzend auf den Koffern. Endlich erscheint die Bäuerin. Sie musste nach dem Heuen noch die Ferienwohnungen parat machen und ist etwas ausser Atem.

- Bereit sein, wenn die Gäste kommen!
- Die Gäste so willkommen heissen, wie man selber gerne begrüsst wird: entspannt, freundlich, persönlich; von einer vorhandenen Stresssituation soll der Gast nichts spüren.
- Selbstbedienungs-Sirup-Buffer anbieten
- Zeit überbrücken: Anbieten bei der Tätigkeit, z.B. beim Heuen mithelfen oder beim Melken zuschauen

#### 6. Der Empfang

Die Bäuerin führt sie zur Ferienwohnung und erklärt ihnen, wo was zu finden ist. Die beiden Zimmer der Wohnung wirken sauber und sind nett eingerichtet, vielleicht schon etwas abgewohnt. Aber die frischen Feldblumen zaubern eine freundliche Atmosphäre. «Bis heute um vier Uhr hat der Dorfladen noch offen, wenn Sie einkaufen wollen.» «Heute Abend?» «Ja, da kann ich Ihnen etwas zum z'Nacht machen. Aber morgen Sonntag bieten wir kein Abendessen an. Das ist unser freier Abend.»

- FeWo zeitgemäss einrichten, instand halten und auf Details achten
- Schon vor der Anreise, z.B. in der Offerte, auf das Verpflegungsangebot auf dem Hof hinweisen und dieses buchbar machen (Frühstück, Halbpension, Vollpension)
- Restaurantempfehlungen des Ortes bereit halten (Liste mit Namen, Adresse, Telefon, Wegbeschreibung)
- Gratis-Frühstückkorb im Aufenthaltsraum
- Kühlschrank mit vorbestellten Artikeln ausstatten

#### 7. Während des Aufenthalts

Jeden Morgen bereitet die Bäuerin das Frühstück für Familie Baumgartner und übernimmt auch den Getränkeservice. Die Gäste freuen sich, sie jeden Morgen zu sehen und mit ihr sprechen zu können. Vor allem die Kinder stellen Fragen über Fragen. In seiner Znüni-Pause kommt auch der Bauer dazu und erzählt von seiner Arbeit. Die Kinder staunen, welche grosse Portionen Rösti er schon so früh vertilgen kann. Und für Leo ist klar: Wenn er gross ist, will er Bauer werden!

- Nachfragen, ob Gäste sich wohl fühlen, alles haben, etwas brauchen, spezielle Wünsche?
- Fragen, warum sie diesen Hof gewählt haben
- Sich bei Weiterempfehlern bedanken und für nächsten Wochenaufenthalt 1 Gratis-Nacht anbieten, ein Geschenk vom Hof oder Ähnliches.
- Gäste begeistern, damit sie zu Stammgästen und Weiterempfehlern werden

#### 8. Was unternehmen wir heute?

Der nächste Tag: Es regnet in Strömen. An die Biketour ist nicht zu denken. Was unternehmen wir? Das hat sich wohl auch die Bäuerin gedacht, denn sie kommt mit einer Spielesammlung für Familie Baumgartner vorbei. Und am Nachmittag, schlägt sie vor, dürfen die Kinder im Stall mithelfen.

- Prospekte mit Freizeitmöglichkeiten in der Region, Ausflugs-tipps, Veranstaltungskalender, Biketouren, Schlechtwetterprogramme bereit halten, bzw. in der Ferienwohnung auflegen.
- Ferienlektüre – auch für Kinder – anbieten
- Hofeigene Angebote entwickeln

#### 9. Abreise und Verabschiedung

Die Koffer stehen gepackt bereit. Die Konfitüren-Gläschen, die die Bäuerin am Vorabend zum Abschied in der Wohnung bereitgestellt hat, sind sorgfältig verstaut, da fällt der Mutter ein: Für die Grosseltern sollte man noch ein Mitbringsel haben. Gut, dass der Bauernhof einen eigenen Hofladen hat! Und schon hupt es draussen: Der Bauer wartet mit dem Kombi, um sie – pünktlich – zum Bahnhof zu fahren...

- Der erste Eindruck ist der Wichtigste – der letzte bleibt.
- Souvenir als Geschenk mitgeben, mit handschriftlichem Gruss
- Hausgemachten Sirup in PET-Flaschen für die Reise mitgeben
- Am nächsten Tag per Mail nachfragen, ob die Rückreise angenehm war und nochmals für Aufenthalt danken; auf Bewertungsplattform im Internet hinweisen





# 12.

## Praxisbeispiele

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

### Chrüzhof Familie Meier in Pany

«Wir haben uns für Agrotourismus entschieden, da wir gerne Leute auf dem Hof haben und Gästen ein nachhaltiges Erlebnis auf dem Bauernhof ermöglichen möchten.»

#### Steckbrief

Familie: Thomy und Astrid Meier  
 Kinder: Nando (Jg. 97), Lukas (Jg. 97), Carina (Jg. 92), Rolf (Jg. 91)  
 Ort: Pany  
 Grösse: 25 Hektaren Heuwiesen  
 Betriebszweige: Braunviehzucht, Aufzuchtbetrieb und Agrotourismus

[www.chruezhof-pany.ch](http://www.chruezhof-pany.ch)

### Gespräch mit Astrid Meier

#### Wie sieht das agrotouristische Angebot auf dem Chrüzhof aus?

Wir bieten Schlaf im Stroh, einen Hofladen und eine Hofbeiz an. Auf einem Hofrundgang mit Informationstafeln können die Gäste selbstständig den Hof und die zwölf verschiedenen Tierarten, die auf dem Hof leben, näher kennenlernen. Zudem gibt es auf unserem Hof auch eine Stallbesichtigung mit populärem Abendmelken, wo die Gäste mithelfen dürfen. Bei Brunchs und Aperos können wir Gesellschaften – dank dem neuen Stall auch bei schlechtem Wetter – eine Unterschlupfmöglichkeit in ungewöhnlicher aber spannender Atmosphäre bieten.

#### Seit wann betreiben Sie das Agrotourismusangebot?

Seit Juli 2008.

#### Wie wichtig ist der agrotouristische Bereich für Ihren Betrieb? Wie wichtig ist der finanzielle Nutzen?

Der agrotouristische Bereich ist sehr wichtig für uns und soll sich in Zukunft als zweites Standbein neben dem Bauern etablieren, so dass nicht noch einer anderen Tätigkeit nachgegangen werden muss. Zurzeit stammen ca. ein Fünftel der Einnahmen aus dem Agrotourismus. Später soll dieser Bereich wachsen und einen Drittel betragen.

#### Was waren Ihrer Meinung nach die wichtigsten Kriterien für Ihr erfolgreiches Agrotourismusangebot?

Das Angebot muss authentisch sein, kein Schaubauernhof. Man muss gerne Leute haben, freundlich sein und sich gerne Zeit nehmen für die interessierten Besucher. Bevor man mit Agrotourismus beginnt, muss überlegt werden, ob man fast immer Gäste auf dem Hof möchte und auch Zeit für die Betreuung der Gäste hat.

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

Im Sommer sind es durchschnittlich 10–15 Stunden und im Winter 40 Stunden.

#### Wie viel mussten Sie für Ihr agrotouristisches Angebot investieren?

Alles zusammengerechnet für WC-Anlagen, Ausbauten, Kühlschränke, Werbung, Homepage, Geschirr, Tische und Bänke ca. CHF 50000.–.

#### Werden die agrotouristischen Angebote das ganze Jahr angeboten?

Unterschiedlich; Schlafen im Stroh wird von Juni bis August angeboten, während der Hofrundgang, das Melken am Abend und der Hofladen 365 Tage im Jahr geöffnet sind. Die Hofbeiz ist im Winter bedient und im Sommer als Selbstbedienung jeweils bei schönem Wetter geöffnet.

#### Welche Tipps können Sie an Interessierte weitergeben?

Sich Informationen bei Bauern einholen, welche schon Erfahrungen mit Angeboten im Agrotourismus haben. Auch Hilfe holen bei Behörden und Infostellen, damit die Auflagen eingehalten werden und nicht zu einem späteren Zeitpunkt noch berücksichtigt werden müssen. Gut überlegen, welche Leistungen man anbieten will und aufpassen, dass man sich dabei nicht überlastet. Denn Zeit für die Familie soll auch noch bleiben.

#### Welche Probleme haben Sie bei der Umsetzung angetroffen?

Wir haben uns zu wenig im Voraus informiert; dadurch kam es zu Verzögerungen bei gewissen Angeboten.

#### Wer sind Ihre Gäste?

Familien, Gäste über 50, Schulklassen, Wanderer, Skifahrer, «Rekalinos» – Pany ist ein Reka-Feriedorf. Gäste, die das echte, naturnahe und authentische Leben auf einem Bauernhof suchen.

#### Was erwarten Ihre Gäste?

Möglichst natürliches, authentisches Erlebnis auf dem Bauernhof, kein Schaubauern. Gleichzeitig muss der Bauernhof aber sauber und gepflegt wirken. Bodenständige, freundliche Bauern, die sich Zeit nehmen für Fragen und Erläuterungen.

Oktober 2009/Februar 2012



12.

## Lamaventura Familie Deplazes in Surrein

«Wir haben uns für den Agrotourismus entschieden, weil wir Freude haben, neben dem Bauern noch eine andere Tätigkeit auszuüben.»

### Steckbrief

Familie: Nadia und David Deplazes  
Kinder: Clau (Jg. 05) und Luca (Jg. 07)  
Ort: Surrein  
Grösse: 22 Hektaren Heuwiesen (ein wenig Mais)  
Betriebszweige: Mutterkuhhaltung und Agrotourismus

[www.lamaventura.ch](http://www.lamaventura.ch)

## Gespräch mit Nadia und David Deplazes

### Wie sieht das agrotouristische Angebot bei Lamaventura aus?

Wir haben uns spezialisiert auf Trekkingtouren mit Lamas inklusive Übernachtung und Verpflegung mit Produkten vom Hof oder aus der Region. Weitere agrotouristische Angebote sind Schlaf im Stroh, Brunchs und Aperos, Schule auf dem Bauernhof sowie Direktvermarktung unserer landwirtschaftlichen Produkte. Einige Angebote funktionieren in Kooperation mit der einheimischen Bauernorganisation Amarenda. Zudem wird das Maiensäss für Anlässe und Übernachtungen angeboten.

### Seit wann betreiben Sie das Agrotourismusangebot?

Seit 2002.

### Wie wichtig ist der agrotouristische Bereich für Ihren Betrieb? Wie wichtig ist der finanzielle Nutzen?

Ein Drittel des Ertrags stammt heute aus dem Agrotourismus.

### Was waren Ihrer Meinung nach die wichtigsten Kriterien für Ihr erfolgreiches Agrotourismusangebot?

Man sollte eine klare Philosophie verfolgen, um seine Ideen und Vorstellungen umzusetzen. Wir versuchen, jeden Gast als wichtige Persönlichkeit zu behandeln, der ein auf seine Bedürfnisse abgestimmtes Angebot geniessen kann. Am wichtigsten aber ist, dass man selber Freude hat am eigenen Tun, sodass der Funke auch beim Gast «rüberspringt».

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

In der Saison im Sommer teils über 100% (fast jeden Tag), im Winter wenig.

### Wie viel mussten Sie für Ihr agrotouristisches Angebot investieren?

Für das Schlaf im Stroh, die Lamas, den Ausbau und die Infrastruktur für Brunchs und Aperos zusammengerechnet ca. CHF 53 000.–(ohne Maiensäss).

### Werden die agrotouristischen Angebote das ganze Jahr angeboten?

Unsere Angebote konzentrieren sich auf die Monate Mai bis Oktober.

### Welche Tipps können Sie an Interessierte weitergeben?

Andere Tätigkeiten aufgeben, bevor man mit Agrotourismus beginnt; man kann nicht alles machen. Sehr wichtig ist zudem eine gute Vernetzung, wie in unserem Beispiel mit Amarenda oder auch alpinavera (Marketingplattform für Produkte aus Berggebieten der Kantone Uri, Glarus und Graubünden), mit den touristischen Organisationen in der Region oder aber auch bestimmte Anbieter im nichtlandwirtschaftlichen Bereich.

### Welche Probleme haben Sie bei der Umsetzung angetroffen?

Wenige, da wir ein stetiges langsames Wachstum angestrebt und alles selber finanziert haben. Das Angebot soll sich mit der Zeit entwickeln, es geht nicht alles in einem Jahr.

### Wer sind Ihre Gäste?

Allgemein kann man sagen, dass alle «naturnahe Touristen» sind. Bis Anfang Juli und ab September vor allem Schulen (Lager, Projektwochen), bei welchen die Lehrperson in der Regel grossen Bezug zur Natur hat. Im Sommer sind es eher Familien und Ferienerlager (Blauring, WWF, Pro Natura usw.)

### Was erwarten Ihre Gäste?

Unsere Gäste möchten der Informationsflut entfliehen. Sie wünschen sich einfache, überschaubare Verhältnisse, wo man sieht, woher das Essen kommt und wie es produziert wird. Man erwartet bei unserem Angebot zudem, dass die Lamas spucken; die Gäste haben anhand des Internets bereits eine Vorstellung, welches Lama sie beim Trekking haben möchten.

Oktober 2009/Februar 2012



## Hof Coms Christian und Anna Bühler-Risch in Urmein

«Wir haben uns für den Agrotourismus entschieden, weil wir Freude an Gästen haben und gerne unsere hofeigenen Produkte anbieten und näher bringen. Wir sind überzeugt, dass wir so einen Beitrag zur Wichtigkeit und Nachhaltigkeit der Schweizer Landwirtschaft leisten.»

### Steckbrief

Familie: Christian und Anna Bühler-Risch  
Ort: Urmein  
Grösse: 29 Hektaren (5 Hektaren Weide, 2 Hektaren Ackerbau und Getreide, Rest Heuwiesen)  
Betriebszweige: Original Braunviehzucht, Anbau von biologischem Berggetreide und Agrotourismus

[www.coms.ch](http://www.coms.ch)

## Gespräch mit Anna und Christian Bühler-Risch

### Wie sieht das touristische Angebot auf dem Hof Coms aus?

Wir betreiben Direktvermarktung mit Hofladen, in welchem stets ein breites Angebot an Brot und Backwaren, Fleisch, Eier, Käse usw. angeboten wird. Zudem steht mit dem «Brothüttli» ein Verkaufsstand an der Strasse. Auch werden die Läden in der Region mit den Hofprodukten beliefert. Eine eigene Backstube dient zum Herstellen von Brot und anderen Backwaren. Ebenfalls werden Brunchs, Aperos und andere Events organisiert. Ein Partyraum bietet Platz für bis zu 25 Personen. Eine Ferienwohnung rundet das agrotouristische Angebot ab.

### Seit wann betreiben Sie das Agrotourismusangebot?

Seit 1994.

### Wie wichtig ist der agrotouristische Bereich für Ihren Betrieb? Wie wichtig ist der finanzielle Nutzen?

Mittlerweile sind wir mit dem Agrotourismus bei gut 25% des Einkommens angelangt, so dass wir nach wie vor keiner auswärtigen Tätigkeit nachgehen müssen. Dies ist für uns von grossem Nutzen und unterstützt uns in unserer Betriebsphilosophie.

### Was waren Ihrer Meinung nach die wichtigsten Kriterien für Ihr erfolgreiches Agrotourismusangebot?

Auf Leute zugehen zu können und den persönlichen Kontakt mit den Gästen zu suchen. Gute Produkte anbieten, deren Herkunft deklariert ist (Transparenz) und mit welchen man sich auch selber zu 100 Prozent identifizieren kann.

### Wieviele Arbeitsstunden fallen bei Ihnen pro Woche für den Agrotourismus an?

Im Sommer ca. 30 Stunden, 1 Person zu 50 Prozent, 1 Person zu 10 Prozent und im Winter ca. 70 Stunden und mehr, 1 Person zu 100 Prozent, 1 Person zu 50 Prozent und 1 Person zu 10 Prozent.

### Wie viel mussten Sie für Ihr agrotouristisches Angebot investieren?

Alles zusammen für Partyraum, Hofladen, Kiosk, Ferienwohnung und Backstube inkl. Maschinen ca. CHF 60 000.–.

### Werden die agrotouristischen Angebote das ganze Jahr angeboten?

Der Hofladen ist das ganze Jahr offen und das Brothüttli von Mitte Januar bis Mitte März immer am Samstag. Die restlichen Angebote finden auf Anfrage statt.

### Welche Tipps können Sie an Interessierte weitergeben?

Klein und dafür professionell anfangen, nicht improvisieren. Es ist sicher sehr wichtig, dass man sich das nötige Fachwissen holt und mit den Behörden betreffend der Verordnungen und Bestimmungen zusammenarbeitet. Dies erspart einem letztendlich viel Ärger und Zeit. Offen auf den Gast/Kunden zugehen und ihm vermitteln, als wäre er/sie der/die Wichtigste in diesem Moment.

### Welche Probleme haben Sie bei der Umsetzung angetroffen?

Es gab keine grösseren Probleme, einzig der Fleischversand per Post gestaltet sich schwierig und wird auch aus Zeitgründen nicht angeboten (daher auch kein Online-Shop).

### Wer sind Ihre Gäste?

Feriengäste der kleinen Ferienregionen, Regionverbundene, Einheimische; sämtliche Altersklassen.

### Was erwarten Ihre Gäste?

Auskunft über den Bauernhof und die Produkte. Sie erwarten aber auch, dass die Produkte vom Bauernhof selber stammen oder zumindest aus der Region. Sehr wichtig ist zudem, dass wir als Bauernfamilie selber diejenigen Produkte konsumieren, die wir herstellen und nicht z.B. günstiges Fleisch aus dem Supermarkt konsumieren. Der Kunde würde dies sofort merken und das Image wäre zerstört.

Oktober 2009/Februar 2012



# 13.

## Gesamtübersicht Kontakte

### Agrotourismus Schweiz

Finkenhübelweg 11, CH-3001 Bern  
 Ansprechperson: Oliver von Allmen, Michaela Caduff  
 Tel. 031 307 47 40, info@agrotourismus.ch  
 www.agrotourismus.ch

### AGRIDEA

Eschikon 28, CH-8315 Lindau  
 Ansprechperson: Irmgard Hemmerlein  
 Tel. 052 354 97 00, kontakt@agridea.ch  
 www.agridea-lindau.ch

### alpinavera

Gäuggelistrasse 16, CH-7000 Chur  
 Tel. 081 254 18 50, info@alpinavera.ch, www.alpinavera.ch

### Amt für Landwirtschaft und Geoinformation

Grabenstrasse 8, CH-7001 Chur  
 Ansprechperson: Stefan Ackermann  
 Tel. 081 257 24 32, info@alg.gr.ch, www.alg.gr.ch

### Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

Graubünden, Planaterrastrasse 11, CH-7001 Chur  
 Tel. 081 257 24 15, info@alt.gr.ch, www.alt.gr.ch

### Amt für Raumentwicklung Graubünden

Grabenstrasse 1, CH-7001 Chur  
 Ansprechperson: Tanja Bischofberger  
 Tel. 081 257 23 23, info@are.gr.ch  
 www.are.gr.ch

### Amt für Wirtschaft und Tourismus Graubünden

Grabenstrasse 1, CH-7001 Chur  
 Ansprechperson: Michael Cafilisch  
 Tel. 081 257 23 42, info@awt.gr.ch, www.awt.gr.ch

### Bed and Breakfast Switzerland

Sonnenweg 3, CH-4144 Arlesheim  
 Ansprechperson: Dorette Provoost  
 Tel. 061 702 21 51, deutsch@bnb.ch  
 dorette.provoost@bnb.ch, www.bnb.ch

### Beratungsstelle für Brandverhütung

Bundesgasse 20, CH-3011 Bern  
 Tel. 031 320 22 20, mail@bfb-cipi.ch  
 www.bfb-cipi.ch

### Beratungsstelle für Unfallverhütung

Hodlerstrasse 5a, CH-3011 Bern  
 Tel. 031 390 22 22, info@bfu.ch  
 www.bfu.ch

### BUL und agriss Prävention Landwirtschaft

Picardiestrasse 3-STEIN, CH-5040 Schöftland  
 Ansprechperson: Martina Studinger  
 Tel. 062 739 50 40, martina.studinger@bul.ch  
 www.bul.ch

### Bündner Bauernverband

Bündner Arena 1, CH-7408 Cazis  
 Ansprechperson: Hans Eggenberger  
 Tel. 081 254 20 00, info@buendnerbauernverband.ch  
 www.buendnerbauernverband.ch

### Ferien auf dem Bauernhof

Feierlenhof, CH-8595 Altnau  
 Ansprechperson: Rita Barth  
 Tel. 071 695 23 72, info@feierlenhof.ch  
 www.bauernhof-ferien.ch

### Gebäudeversicherung Graubünden

Feuerpolizei, Ottostrasse 22, CH-7001 Chur  
 Tel. 081 257 39 34, feuerpolizei@gvg.gr.ch  
 www.gvg.gr.ch

### Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden

c/o pluswert gmbh  
 Kornplatz 2, CH-7000 Chur  
 Ansprechperson: Christof Dietler, Sabina Schlosser  
 Tel. 081 250 54 25, info@agrotourismus-gr.ch  
 www.agrotourismus-gr.ch

### Graubünden Ferien

Alexanderstrasse 24, CH-7001 Chur  
 Ansprechperson: Manuela Michel  
 Tel. 081 254 24 24, contact@graubuenden.ch  
 www.graubuenden.ch

### Grundbuchinspektorat und Handelsregister

Rohanstrasse 5, CH-7000 Chur  
 Tel. 081 257 24 85, info@giha.gr.ch  
 www.giha.gr.ch

### laendlicher-tourismus.ch / tourisme-rural.ch

Avenue des Jordils 3, CH-1006 Lausanne  
 Tel. 021 619 44 37, info@tourisme-rural.ch  
 www.tourisme-rural.ch

### Kompetenzstelle für natur- und kulturnahen Tourismus

Center da Capricorns, CH-7433 Wergenstein  
 Ansprechperson: Rebecca Göpfert  
 Tel. 081 630 70 81, wergenstein.lsfm@zhaw.ch  
 www.wergenstein-tourismus.ch

### Landwirtschaftliches Bildungs- und Beratungszentrum Plantahof

Kantonsstrasse 17, CH-7302 Landquart  
 Ansprechperson: Heidi Kohler, Rolf Hug  
 Tel. 081 257 60 00, info@plantahof.gr.ch  
 www.plantahof.ch

### «schlaf im Stroh!»

Brünigstrasse 49, CH-6078 Lungern am See  
 Ansprechperson: Susanne Ming  
 Tel. 041 678 12 86, info@schlaf-im-stroh.ch  
 www.schlaf-im-stroh.ch

### Schweizerischer Bauernverband Versicherungen

Laurstrasse 10, CH-5201 Brugg  
 Ansprechperson: Christian Kohli  
 Tel. 056 462 51 55, info@sbv-versicherungen.ch  
 www.sbv-versicherungen.ch

