

PRESSEMITTEILUNG NACH DER PRESSEKONFERENZ
10. SEPTEMBER 2020

GEMEINSAMER NENNER: NACHHALTIGKEIT

Die Ferrovia Monte Generoso SA, Sambì Sagl und Bisbino Sagl, drei Unternehmen, die in verschiedenen Sektoren, aber im selben Raum, dem Mendrisiotto, tätig sind, entdecken, dass sie das Thema Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit gemeinsam haben und beschliessen, zusammenzuarbeiten.

Sie zeigen ihr konstantes Engagement durch bereits begonnene und zukünftige Partnerschaften, wie zum Beispiel die Erstehung des neuen, rein lokalen und biologischen, Cocktail: AperiBio Ticinese.

Man trifft sich um 09:00 Uhr am Bahnhof Capolago, um die Fiore di pietra zu erreichen, wo die Ferrovia Monte Generoso in Partnerschaft mit der Sambì Sagl und der Bisbino Sagl einberufene Pressekonferenz zur Nachhaltigkeit stattfindet. Im Mittelpunkt des Tages steht **die Nachhaltigkeit**, von der Umwelt bis zur Ernährung, von der Wirtschaft bis zur Gesellschaft, in einem aussergewöhnlichen Rahmen auf dem Gipfel des Monte Generoso.

In den letzten zehn Jahren ist das Thema Nachhaltigkeit und nachhaltige Entwicklung zu einem festen Bestandteil aller wichtigen Projekte von Unternehmen geworden. **Es stellt eine der wichtigsten und unvermeidlichen Herausforderungen dar, denn es erfordert das richtige Gleichgewicht zwischen sozialem Fortschritt, den Bedürfnissen aller, dem Umweltschutz und dem finanziellen Faktor.**

Nach der Begrüssung und der Präsentation der Rednerinnen und Redner ergreift **Monica Besomi**, Head of Sales & Marketin der **Ferrovia Monte Generoso**, das Wort und zeichnet kurz die Geschichte der Firma nach, **die am 4. Juni ihr 130-jähriges Bestehen feierte**. Es war in der Tat 1890, als die erste Dampflokomotive den Bahnhof von Capolago verließ und 9 km Natur durchquerte, um einen der beliebtesten Gipfel der Tessiner zu erreichen.

Unvermeidlich ist der Verweis auf **Gottlieb Duttweiler, den Gründer der Migros-Genossenschaften**, der 1941 die Bahn vor dem Abbruch infolge der durch den Zweiten Weltkrieg verursachten Krise bewahrte.

Seither wird die Ferrovia Monte Generoso vom **Migros-Kulturprozent** unterstützt, das über einen Zeitraum von 10 Jahren zwischen der Eröffnung der Fiore di pietra (2017) und dem Ersatz des Bahnoberbaus über 50 Millionen Franken in den Tourismussektor im Mendrisiotto und im Tessin investiert hat.



Monica Besomi stellt die neue Road Map vor, die die Strategie, Entscheidungen und Ziele des Unternehmens leiten wird. Die FMG will in jeder Hinsicht eine nachhaltige Destination werden.

"Wir machen die ersten Schritte auf einem langen und anspruchsvollen Weg", betont Monica Besomi, "aber im Rahmen des Migros-Kulturprozents ist es für uns viel mehr als ein Ziel, 'grün und nachhaltig' zu werden, denn **die Migros hat das Konzept der Nachhaltigkeit und Entwicklung in ihre DNA eingepreßt und die Umweltbelastung in allen Bereichen ihrer Geschäftstätigkeit reduziert.**

Zu Gunsten der Umwelt hat sich die Ferrovia Monte Generoso seit Anfang dieses Jahres für die nächsten 10 Jahre freiwillig verpflichtet, das Klima nachhaltig zu schützen, den CO₂-Ausstoss zu reduzieren und die Energieeffizienz in allen von ihr bewirtschafteten Bereichen zu optimieren, von der Zahnradbahn bis zum Fiore di pietra, von der Gastronomie bis zum Camping Monte Generoso in Melano. Dies hat ihr die offizielle Anerkennung und die Zertifizierung "**reduzierte CO₂ & kWh**" durch den Bund eingebracht. "Wir möchten jedoch betonen, dass wir die Sommerausflüge mit der Dampflokomotive beibehalten werden", betont Besomi, "denn sie sind Teil der Geschichte der Ferrovia Monte Generoso und lassen unsere Gäste die Emotionen und den Charme der Belle-Epoque-Atmosphäre wieder aufleben".

Andere Initiativen im Namen der Energieoptimierung wurden bereits ergriffen, wie z.B. der seit der Einweihung von Fiore di pietra vorhandene **Pelletkessel**, der im Gegensatz zur Ölheizung des Vorgängerbaus ein innovativeres, ökologischeres und energiesparenderes Heizsystem garantiert.

Es wird fast 2 Jahre dauern, **der Digitalisierungsprozess** des Unternehmens, der in Kürze beginnen wird und alle Bereiche der FMG betreffen wird, wird es ermöglichen, Papier einzusparen, eine größere Effizienz und erhöhte Produktivität zu gewährleisten, wobei der Kunde immer im Mittelpunkt steht. Dieselben Restaurierungsarbeiten an der Eisenbahnlinie werden nach spezifischen und sehr strengen Verfahren durchgeführt, die darauf abzielen, die Grünflächen entlang der Strecke und darüber hinaus zu schützen.

Im Jahr 2019 verlieh die **Fondazione Natura & Economia** der Monte Generoso-Bahn eine Auszeichnung für die Qualität, mit der es ihr gelungen ist, die Anwesenheit der Besucher mit der naturalistischen Bewirtschaftung der Grünflächen mit blühenden Wiesen in den oberen Bereichen in der Nähe der Steinblüte in Einklang zu bringen. "Die Natur in der Nähe der bewohnten Gebiete verbessert die Lebensqualität der Menschen, wirkt sich positiv auf ihre Gesundheit und ihr psychophysisches Gleichgewicht aus und stellt einen ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Mehrwert dar", bestätigt Roberto Buffi, Leiter der Fondazione Natura & Economia della Svizzera italiana.



Das Thema Nachhaltigkeit ist eine Unternehmenspriorität der FMG und wird in jedem Bereich, bei jeder Wahl oder zukünftigen Investition angewendet, von der ökologischen Nachhaltigkeit bis zur Nachhaltigkeit der Nahrungsmittel, ohne die wirtschaftliche und soziale Nachhaltigkeit zu vernachlässigen.

"Nachhaltig zu sein bedeutet, die Verbindung mit dem Territorium, mit seinen Produkten und mit der Arbeit derjenigen, die jeden Tag mit Leidenschaft und Stolz arbeiten, zu stärken", fährt Monica Besomi fort.

Die Sunset Apéros, die saisonalen Mittagessen und die Tessiner Abende in der Fiore di pietra, sind genau darauf ausgerichtet, die Aromen der Tradition und der Null-Kilometer-Produkte wieder aufleben zu lassen. Ab der Saison 2020 bietet die Weinkarte des Restaurants "Fiore di pietra" eine aussergewöhnliche Auswahl der besten Etiketten, die ausschliesslich aus dem Tessin stammen.

Nachhaltig zu sein bedeutet auch, Partner und Lieferanten sorgfältig auszuwählen, die die gleiche Vision und Sensibilität teilen. Aus diesem Grund hat die FMG in Zusammenarbeit mit lokalen Partnern Veranstaltungen ins Leben gerufen, darunter der Produzent von **Sambì Sagl**, ein prickelndes, leicht alkoholisches Getränk mit Holunderblüten, und das Team von **Bisbino Sagl**, das auch den neuen Aperitif Barbaro kreiert hat, einen originellen Bitter, der auf natürliche Weise nur aus Kräutern, Blumen, Früchten und Wurzeln hergestellt wird, die nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus angebaut werden. Die starke Zusammenarbeit zwischen den drei Partnern hat die Veranstaltung "Sechs Hände" ins Leben gerufen, die **für den kommenden 18. September in Fiore di pietra geplant ist: die AperiBio Ticinese.**

Das Wort geht dann an **Gabriele Bianchi**, Mitbegründer zusammen mit seinem Bruder Martino della **Sambì Sagl** aus Capolago und Önologe der Azienda Agricola Bianchi di Arogno. Er geht kurz auf die Geschichte des Familienunternehmens ein, dem er und sein Bruder ihr berufliches Wachstum und ihre Inspiration verdanken. 1998 wurde die Azienda Agricola Bianchi in Arogno von Marcy und Alberto Bianchi gegründet, die Wein und Honig produzieren. Gabriele, Önologie-Ingenieur, und Martino, Winzer, treten in die Fußstapfen seiner Eltern und führen 2017 eine neue Struktur ein, die es ihnen erlaubt, Wein nach dem Prinzip der Schwerkraft zu produzieren, und beginnen damit ihr Abenteuer in der biologischen Landwirtschaft. Heute sind beide Produkte, Wein und Honig, BioSuisse-zertifiziert.

Aber die beiden Jungen, die noch nicht in ihren Dreißigern sind, voller Energie und vor allem voller neuer Ideen, verspüren den Wunsch, etwas zu schaffen, das von ihnen, ihrem Leben, ihren Erfahrungen erzählt und das den jungen Leuten gefällt.

"Als wir anfangen, über ein neues 'junges' Produkt nachzudenken, das jungen Menschen gewidmet ist", sagt Gabriele Bianchi, "reichte es aus, in den Erinnerungen



zu wühlen, um zu entscheiden, dass es an der Zeit war, das Rezept der Großmutter wieder zu erleben. Als die Holunderblüte blühte, war es ein großes Fest, und wir alle warteten auf den Moment, wenn das in der Flasche vergorene Getränk zu knistern begann. Sambì, wurde genau aus der Erinnerung an eine glückliche Zeit geboren, die in der Erinnerung unauslöschlich geblieben ist".

Sambì ist ein prickelndes und leicht alkoholisches Getränk, das zu 100% aus biologischen Zutaten besteht: Holunderblüten, die im Val Mara gesammelt werden, Wasser vom Monte Generoso, Zucker und Zitrone. Das spezielle Rezept, das es mit dem Barbaro della Bisbino Sagl vermischt, ergibt den AperìBio Ticinese.

"Die Zusammenarbeit mit dem Monte Generoso ist für uns eine wahre Freude und Ehre, da er sich sowohl auf regionaler als auch auf nationaler Ebene für die Aufwertung des Territoriums einsetzt und fest an kleine lokale Realitäten wie die unsere glaubt. Mit den Freunden des Bisbino war es sehr schön und lustig, zusammen mit unseren Produkten einen Cocktail zu mixen, weil wir beide an das Potenzial unseres Landes und an die biologischen Prinzipien glauben, ein Aspekt, der immer im Herzen unserer Familie lag", schließt Gabriele Bianchi.

Das Wort wird an **Rupen Nacaroglu**, Mitbegründer zusammen mit Martino Mombelli, Giona Meyer, Damiano Merzari von **Bisbino Sagl** di Sagno, weitergegeben. Im Jahr 2019 kam ein weiterer Investor hinzu, Carolina Valsangiacomo.

Das Team, das sich aus Menschen mit unterschiedlichen und perfekt ausgewogenen Fähigkeiten zusammensetzt, die durch Leidenschaft und, nach ihrer Meinung, auch durch einen Hauch von Wahnsinn vereint sind, wählt im Jahr 2016 Sagno und die Berge des Muggiotals als Bezugspunkt für ihre Initiative.

"Das Geheimnis des Bisbino-Teams liegt in der Teamarbeit und der engen Verbundenheit mit der Natur des Muggiotals", sagt Rupen Nacaroglu, Verwalter und Marketingleiter der Bisbino Sagl, "aber um Qualitätsprodukte zu schaffen, ist es auch notwendig, vor Ort und in Zusammenarbeit mit den in der Gegend tätigen Realitäten zu produzieren, die Produktion mit natürlichen Methoden und nach den Richtlinien des biologischen Landbaus zu verwalten".

Die meisten der Kräuter, Wurzeln und Blütenstände, aus denen die Produkte von Bisbino Sagl entstehen, werden in den bezaubernden und historischen Gärten von Sagno, 700 Meter u.d.M. im Muggiotal, angebaut. Die gesamte Kette, von der Pflanzung bis zur Ernte, wird von Martino Mombelli mit großer Leidenschaft und Sorgfalt manuell und persönlich geleitet.

"Biologisch zu produzieren bedeutet einfach, das Land und die Umwelt zu schonen und zu versuchen, den Planeten für künftige Generationen zu erhalten", betont Rupen Nacaroglu, "was sich in der Praxis in der Anwendung agronomischer Techniken niederschlägt, die den Boden, die lebenden Organismen und die



Menschen, die dort arbeiten, respektieren. Eine Schweizer Zertifizierungsstelle kontrolliert regelmässig, dass keine Pestizidprodukte und chemischen Düngemittel verwendet werden".

Dank des eigenen Anbaus und der Kontrolle der Rohstoffe ist die Erhaltung einer marginalen landwirtschaftlichen Fläche und der Aufbau eines Vertrauensverhältnisses zu den Verbrauchern gewährleistet. Um höchste Qualität und Rückverfolgbarkeit der Produkte zu gewährleisten, ist es darüber hinaus wichtig, im Laufe der Zeit eine Partnerschaft mit den lokalen Realitäten aufzubauen, die den Produktions- und Verarbeitungszyklus bestimmen. Heute produziert Bisbino Sagl Gin Bisbino, Bisbino Ginger Dry, Amaro Generoso und seine Spezialreserve und Birra Matta.

"Es ist klar, dass es für ein junges Unternehmen wie das unsrige sehr wichtig ist, mit anderen Realitäten im Gebiet zusammenzuarbeiten. Wenn die Verbindung mit Sambì seit unserer Geburt für die gemeinsame Entscheidung, in Organic zu arbeiten, stark war, so hat sich die Zusammenarbeit mit dem Monte Generoso im Laufe der Zeit auf soliden Grundlagen und mit dem Aufbau einer starken Synergie entwickelt. Eines der gemeinsamen Themen war schon immer die Nachhaltigkeit und der Respekt für das, was uns umgibt", schliesst der Mitbegründer von Bisbino Sagl, "in einer besonderen und bewegenden Situation wie dem Monte Generoso und dem ganzen Muggiotal hat diese Zusammenarbeit einen sehr starken Mehrwert".

Am Ende der Präsentationen schließen die Worte von Monica Besomi die Konferenz ab: "Wir sind davon überzeugt, dass unsere Kunden, sowohl Einzelpersonen als auch Gruppen, vor allem aber Unternehmen, dieses Engagement der Verantwortung und Sensibilität für den Umweltschutz zunehmend schätzen und teilen können. Nachhaltigkeit ist zu einer der wichtigsten Herausforderungen für alle geworden, denn, wie Rupen Nacaroglu bereits betont hat, hängt das Wohlergehen künftiger Generationen von unserem heutigen Verhalten ab".

Nach den Fragen und Interviews können alle es kaum erwarten, zum Apéro zu gehen. Das Rezept, das Sambì mit Barbaro kombiniert, könnte die vollständig biotessinische Version des bereits bekannten Spritz sein. Die Geschmäcker und Aromen sind gemischt, ‚fischen‘ in den Traditionen, aber mit Blick auf die Zukunft. Genau wie die drei Unternehmen, die heute gemeinsame Absichten, Projekte und Ideen geteilt haben, die darauf abzielen, die Umwelt, die Geschichte und das Wohlergehen künftiger Generationen zu respektieren.

Der AperibiO Ticinese wird der Protagonist am kommenden 18. September sein, bei der Verkostung des Aperitifs in Fiore di pietra.

www.montegeneroso.ch/eventi

[Pressemappe - Textlicher und fotografischer Inhalt: https://we.tl/t-LPIAO4gAEw](https://we.tl/t-LPIAO4gAEw)



Für Informationen und Details:

Viviana Carfi

Media & PR Manager viviana.carfi@montegeneroso.ch –
media@montegeneroso.ch

T +41 (0) 91 640 23 42 - M +41 (0) 79 307 00 94

Die Ferrovia Monte Generoso ist eine der ältesten Zahnradbahnen der Schweiz und seit 1941 im Besitz der Migros. Deren Gründer Gottlieb Duttweiler hat sich persönlich für ihren Erhalt eingesetzt. Heute unterstützt das Migros-Kulturprozent die Zahnradbahn und das Gipfelgebäude «Fiore di pietra», welches von Architekt Mario Botta entworfen wurde.

www.montegeneroso.ch

Das Migros-Kulturprozent ist ein freiwilliges, in den Statuten verankertes Engagement der Migros für Kultur, Gesellschaft, Bildung, Freizeit und Wirtschaft. www.migros-kulturprozent.ch

