

Gelebte Nachhaltigkeit in der Chamanna Cluozza

TourCert zertifiziert Destinationen und Betriebe, die sich zur Nachhaltigkeit bekennen und Massnahmen umsetzen, um den Bewohnern und Gästen langfristig eine intakte Natur- und Kulturlandschaft bieten zu können. Die Naturparkregion Engadin Scuol Zernez wurde im Jahr 2022 als erste nachhaltige Feriendestination der Schweiz mit der TourCert Zertifizierung ausgezeichnet. Als Betreiber der Chamanna Cluozza inmitten des Schweizerischen Nationalparks liegt uns Nachhaltigkeit persönlich sehr am Herzen. So haben auch wir uns auf den Weg gemacht, unsere Nachhaltigkeitsphilosophie und den Massnahmenkatalog zur Erreichung der TourCert Qualifizierung zu erarbeiten und den Qualifizierungsprozess zu durchlaufen. Im Sommer 2022 wurde die Chamanna Cluozza als erster Partnerbetrieb der Feriendestination mit der Anerkennung «TourCert Qualified – Nachhaltiges Reiseziel Partner» ausgezeichnet. Unterdessen bezeugt auch die Auszeichnung «Swisstainable engaged», dass wir unsere Verantwortung wahrnehmen und die Herausforderungen eines möglichst nachhaltigen Handelns als stetigen Optimierungsprozess mit Freude angehen.



Gerne zeigen wir, dass bei uns auf Worte auch Taten folgen. Anhand von einigen konkreten Massnahmen aus unserem Nachhaltigkeitskonzept erläutern wir, wie wir Nachhaltigkeit in unserem Alltag leben und was es für uns bedeutet, eine abgelegene Hütte im Schweizerischen Nationalpark zu betreiben.



Lärchenzapfensirup statt Cola

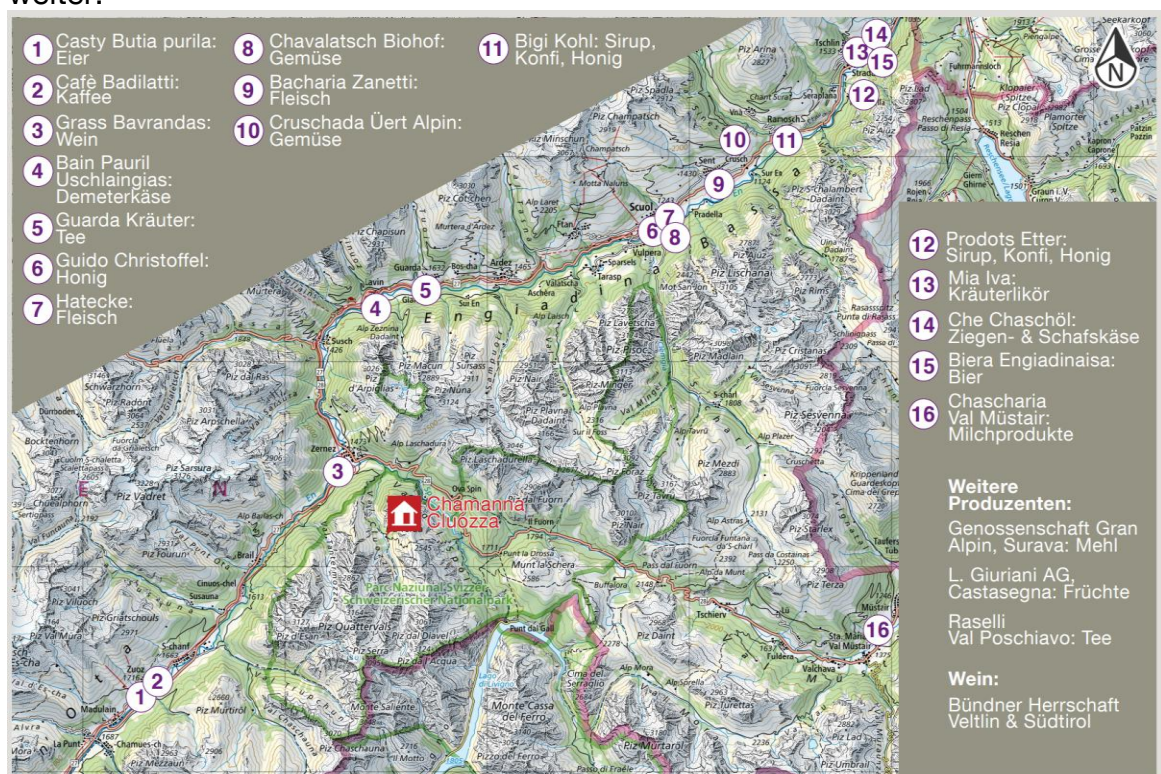
PET-Flaschen haben wir verbannt. Anstelle von handelsüblichen Süssgetränken findet man in der Chamanna Cluozza exklusive, hausgemachte Sirups und Tee aus Engadiner Alpenkräutern. Dank frischem Quellwasser aus der Hüttenumgebung in geprüfter Trinkwasserqualität können wir unseren Besuchern ein aussergewöhnliches Geschmackserlebnis mit Bezug zum Engadin bieten und gleichzeitig Arbeitsplätze in der Region unterstützen.

Wenn jeder der 6000 Übernachtungsgäste anstelle eines 5dl-PET-Getränks gesprudeltes Wasser mit Sirup oder einen Hüttentee trinkt, kommt einiges eben nicht zusammen: Jährlich müssen rund 3 Tonnen Flüssigkeiten weniger abgefüllt, durch die Schweiz gefahren und in die Hütte geflogen werden. Auch die Entsorgung der leeren Flaschen entfällt. In den letzten drei Jahre mussten so rund 450 kg PET-Flaschen weder produziert, transportiert noch entsorgt werden und es konnte auf 12 Helikopterflüge verzichtet werden.



Uert Alpin statt Ananas

Die Nationalparkregion bietet eine grosse Palette an landwirtschaftlichen Produkten und Spezialitäten: Bio-Milchprodukte aus der Genossenschaftskäserei im Val Müstair, Fleisch direkt vom Bio-Hof aus Scuol, Konfi von der Bäuerin aus San Nicla, Iva aus Tschlin oder Kaffee aus Zuoz. Soweit möglich beziehen wir unsere Lebensmittel aus nachhaltiger Landwirtschaft und achten auf saisonale Angebote. Mit Freude besuchen wir unsere Lieferanten und geben das verarbeitete Produkt, beispielsweise als hausgemachte Suppe, an unsere Gäste weiter.



Es sind Geschichten wie der Cruschada Uert Alpin – den gemieteten Garten in Crusch bestellt die Familie der Demeter-Bäuerin Cilgia Marti für uns – die unser Schaffen bereichern.



Rucksack statt Helikopter

Um es vorwegzunehmen: Für den Betrieb der Chamanna Cluozza können wir nicht auf alle Helikopterflüge verzichten. Aber jedes reduzierte Kilo ist ein Beitrag in die richtige Richtung. Mit einem hohen Anteil an hausgemachten Produkten, wie etwa dem Brot aus Bio-Granalpin-Mehl (aus dem Bündnerland), Grosspackungen mit wenig Gebinde und dem Verzicht auf Getränke in PET-Flaschen reduzieren wir das Transportgewicht so weit möglich.



Auch unsere Gäste werden eingebunden und können einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit des Hüttenbetriebs leisten, indem sie frische Lebensmittel zur Hütte hochtragen. Jeden Frühling, vor dem Saisonstart, wird unser Kühlschrank am Hüttenweg beim Ortsausgang von Zernez aufgebaut und täglich, teilweise mehrfach, frisch befüllt. Frischer Salat, eine Stange Lauch oder Eier direkt von gegenüberliegenden Bio-Hof - fast in jedem Rucksack findet sich noch ein Plätzchen. Und an motivierten Trägern mangelt es nicht.



Wurm statt Chemie

Nebst dem bewussten Umgang mit den natürlichen Ressourcen wurde beim Umbau der Chamanna Cluozza im Jahre 2021 besonderer Wert darauf gelegt, dass auch der Betrieb in der direkten Umgebung eine möglichst geringe Belastung für die Umwelt mit sich bringt. Die Hütte liegt abseits aller Zivilisationsanschlüsse und funktioniert weitgehend autark.

Drei verschiedene Wasserläufe werden für die Hütte genutzt. Das regelmässig kontrollierte Trinkwasser aus einer kleinen Quelle speist die Küche. Ein nahegelegener Bachlauf bringt Oberflächenwasser für die Toilettenspülung, und ein Gebirgsbach wird mittels eines Kleinkraftwerks zur Stromerzeugung genutzt. Neben der Turbine des Kleinkraftwerks erzeugt eine Photovoltaikanlage auf dem Wohnturm den Strom für den Hüttenbetrieb.



Die Abwasserreinigung funktioniert über ein innovatives, erstmals in dieser Höhe umgesetztes System. Unter Einhaltung der strengen Gewässerschutzvorschriften wird stromfrei mittels Wurmkompostierung und pflanzlicher Klärung das Abwasser in Hüttennähe gereinigt. Selbstverständlich setzen wir im Betrieb nur biologisch abbaubare Wasch- und Putzmittel ein und verzichten bewusst auf Produkte mit Mikroplastik.

Strampeln für Strom

In der Chamanna Cluozza geniesst man die Ruhe ohne Mobiltelefonempfang. Trotzdem ist es schade, wenn der Akku leer ist und keine schönen Bilder aus dem Nationalpark gemacht werden können. Kein Problem: Nicht nur beim Gemüsetransport, sondern auch vor Ort in der Hütte können unsere Besucher Vollgas geben und ihre Energie, beispielsweise für das eigene Mobiltelefon, selber produzieren. Auf dem einzigen im Nationalpark erlaubten Fahrrad und dazu noch mit grandioser Aussicht strampelt man ungefähr 30 Minuten, um sein Handy wieder aufzuladen.



Mittendrin statt aussen vor

Es ist uns eine Freude, unsere Gäste persönlich zu begrüßen und in der Chamanna Cluozza willkommen zu heissen. Und es ist uns wichtig, dass unsere Gäste Nachhaltigkeit auf eine positive Art und ganz direkt erleben können. Gerne beantworten wir auch Fragen zum Betrieb der Hütte, erläutern Gruppen die autarke Energieversorgung und zeigen auf, wieso explizit auf Duschen im Gästebereich verzichtet wurde. Wir erklären, wie es dazu kam, dass wir gemeinsam mit einem Hotel der gehobenen Preisklasse Tiere direkt ab Hof kaufen oder Löwenzahnhonig produzieren.

Möchte man mehr erfahren und gerne selber einmal in den Hüttenalltag eintauchen, so ermöglicht das Hüttenteam freiwilligen Helferinnen und Helfern, für ein paar Tage Teil der Chamanna Cluozza Crew zu sein. Gemeinsam mit unseren Lieferanten, Mitarbeiter*innen und Helfer*innen gestalten wir unser Angebot und freuen uns über Anregungen und Rückmeldungen unserer Gäste.



Besuchen Sie uns und erfahren Sie mehr

Hat der kleine Exkurs in unser Hüttenleben und unsere Philosophie Ihr Interesse geweckt? Dann kommen Sie vorbei und übernachten bei uns in der nostalgischen Chamanna Cluozza mitten im Schweizerischen Nationalpark.

Es stehen auch ein paar spannende Events an:

- Während der Genusswoche im Engadin vom 17. und 27. September 2026 besuchen uns jeweils unsere Lieferanten. Degustationen, kleine Vorträge und ein leckeres Abendessen mit spannenden Informationen versprechen einen unterhaltsamen Abend.
- Im Oktober nehmen wir an einer Aktion UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair teil und produzieren leckere Gerichte aus regionalem Gitzfleisch.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und sind gespannt auf Anregungen und Rückmeldungen.



Unsere Nachhaltigkeitsphilosophie

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

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

Team Chamanna Cluozza

