

# Guter Absatz aus neuer Käserei

*Seit über einem Jahr gibts in Tschlin wieder eine Käserei. Die Schaf- und Ziegenkäse finden reissenden Absatz.*

**JÜRIG WIRTH**

Chatrina und Peter Mair verkäsen seit einem Jahr Ziegen- und Schafsmilch in Tschlin im Unterengadin. Wobei verkäsen tut eigentlich nur Chatrina, Peter ist zwar auch Käser, arbeitet aber im Samnaun. Dorthin hat er zuerst die Ziegen- und Schafsmilch aus Tschlin mitgenommen und sie dann dort verarbeitet. Dies wurde mit der Zeit nicht nur ihm zur Last, sondern auch den Samnaunern, vor allem wegen des Zolls. Also suchten die Mairs nach einer Möglichkeit, die Milch vor Ort, sprich in Tschlin, zu verkäsen.

## Gemeinde half mit

Fündig wurden sie im Erdgeschoss des Gemeindehauses, wo früher bereits einmal eine Käserei war. Doch auf die Freude über das Lokal folgte der Dämpfer wegen der Kosten. Auf 200 000 Fr. budgetierten die beiden die Investitionen für die neue Käserei. Doch die Gemeinde half, wenn auch nicht ganz aus eigenen Stücken. Peter erfuhr per Zufall, dass das Dorf einst einen Fonds geüfnet hatte, der einer Käserei zu Gute kommen sollte. Weil das Projekt der Mairs die Anforderungen erfüllte, unterstützte Tschlin die Käserei schliesslich mit 80 000 Franken. Den Rest



**Chatrina Mair verkäst vor allem Ziegen- und Schafsmilch.**(Bild: jw)

steuerten Mairs und die Bank bei.

## Zwei Tonnen Käse

Nun produziert Chatrina Ziegen- und Schafskäse und Camembert. Im ersten Jahr hat sie 25 000 Liter Ziegenmilch und 5 000 Liter Schafmilch verarbeitet. Doch das ist nur der Anfang: Im laufenden Jahr will sie die Produktion ausdehnen. Dann sollen 150 Ziegen und 100 Schafe die Milch für den Käse liefern. Dazu kommen noch rund 5 000 Liter Kuhmilch. Zwei Bauernbetriebe im Dorf halten die Tiere. Dazu bauen sie zwei separate Ställe mit gemeinsamem Melkstand. Die Ziegenherde wird zusätzlich geteilt und separat gedeckt, so dass das ganze Jahr Milch anfällt.

Für die Milch erhalten die Bauern 3 Franken pro Liter bei den Schafen und 1 Franken pro Liter bei den Ziegen. Im Verkauf kostet ein Kilo Schafskäse 36 Franken und der Ziegenkäse 25 Franken. Tatsächlich lässt sich der Verkauf sehr gut an. Bislang konnten Mairs praktisch die ganze Produktion im Tal absetzen. Die grösseren Mengen wollen sie teilweise auch im Unterland verkaufen. Insbesondere auf die Milchallergiker zählen die beiden dabei oder auf die Liebhaber alter Rassen. Denn die Strahlenziege und das Rhätische Grauvieh sind Pro-Specie-Rara-Tiere. Kein Wunder, sind Mairs sehr zufrieden mit ihrem Geschäft und blicken zuversichtlich in die Zukunft.