



... nur wegen der spektakulären Ausblicke aus der Rhätischen Bahn, sondern auch wegen der kulinarischen Genüsse.

Foto: Graubuenden.ch

Käserei in den Wolken

Das Bergdorf Tschlin in Graubünden stemmt sich mit kleinen Projekten gegen die Landflucht. Das Motto: „Bun Tschlin“, also „Gutes aus Tschlin“

Von Ingrid Brunner

„Das ist unser Scheidungskäse“, sagt Peter Mair augenzwinkernd und hält einen goldgelben Käselaiab hoch, in dessen Rinde ein Korbmuster eingepreßt ist. „Wir hatten einen Riesenkrach deswegen, weil die Frau unbedingt einen neuen Käse machen wollte.“ Mairs Frau Chatrina sitzt lächelnd dabei. Der Erfolg gab ihr recht, nach vielen Versuchen und Fehlschlägen hatte sie es geschafft: Das Ergebnis war ein Bio-Hartkäse aus Schafsmilch. Terna heißt er, das bedeutet Korb auf Rätoromanisch. Alle Käsekreationen der Mairs haben romanische Namen. Und in den bald vier Jahren, die sie nun schon selbst Käse machen in ihrer Mini-Käserei im Unterengadiner Bergdorf Tschlin, sind schon einige Sorten zusammengekommen. Da ist etwa der Vacha, ein Kuhmilchkäse nach Art der Sennerin, der Füm, ein geräucherter Ziegenkäse, oder der Tschigrun, ein Ziegenricotta in einer Kräuter-Olivenölmarinade.

Zwar ist Peter Mair gelernter Käser. In der Zentralschweiz hat er in einer der letzten kleinen Molkereien sein Handwerk erlernt, das er seit 25 Jahren ausübt. Trotzdem sprach eindeutig mehr dagegen als dafür, dass ihr Projekt, eine eigene Käserei anzufangen, von Erfolg gekrönt sein würde. Die Räumlichkeiten – eine ehemalige Molkerei, die vor 23 Jahren geschlossen worden war – mussten erst einmal auf den modernen Standard gebracht werden, um den Erfordernissen des Schweizer Hygienegesetzes zu genügen. Auch die Lage versprach keinen Besucheransturm: Die 450 Seelen zählende Gemeinde Tschlin, die im Winter nur mit Allradantrieb und Schneeketten erreichbar ist, liegt abseits der Touristenströme auf einer Höhe von 1553 Metern am Ende des Engadins kurz vor der österreichischen Grenze. Wie in vielen anderen Bergdörfern des Alpenraums grassiert hier die Landflucht: Immer mehr Bauern geben ihre Höfe auf, die junge Leute suchen Arbeit in den Städten, zurück bleiben die Alten. Und dann war da noch die allgemeine Entwicklung in der Milchwirtschaft: Auch in der Schweiz schließt seit Jahren eine Molkerei nach der anderen, weil sie mit den Großen der Branche nicht konkurrieren kann. Mair erinnert sich: „Die Leute sagten, die Verrückten in Tschlin eröffnen eine Käserei. Alle anderen machen zu, und die machen auf.“

Doch gerade im Kleinen sahen die Eheleute ihre Chance: Käse und Joghurt in limitierter Stückzahl wollten sie anbieten, von Hand gemacht, mit Milch von den Nachbarn. Aber nicht irgendeine Milch durfte es sein, sondern Biomilch von alten Tierrassen, die hier einst heimisch waren. Schafsmilch vom Lacaune-Schaf,

Kuhmilch vom Rhätischen Grauvieh. „Die Bauern waren skeptisch, als wir ihnen sagten, verkauft eure Rindviecher und schafft euch Schafe an“, sagt Mair, aber mit Zähigkeit und Hartnäckigkeit schafften sie es, drei Bauern zu überzeugen, ihren Viehbestand umzustellen und auf Silagefutter zu verzichten.

Je nach Monat hat der Joghurt einen anderen Geschmack

Die Geschäftsidee der Mairs war einfach: „Wir machen alles, was die anderen nicht machen: naturbelassenen Schafjoghurt zum Beispiel, jeden Monat je nach Jahreszeit in einer anderen Geschmacksrichtung“, erklärt Chatrina Mair. Nur Früchte aus der Region sollten hinein – etwa Johannisbeeren aus Tschlin oder Erdbeeren aus dem benachbarten Sent. Der Joghurt des Monats De-

zember war zum Beispiel Honig/Feige/Kürbiskern. Die Marmeladen kocht Chatrinas Mutter ein. Sie geht der Tochter regelmäßig zur Hand und hat von Anfang an das Projekt unterstützt.

Regional wie ihre Milchlieferanten sollten auch die Abnehmer der Molkereiprodukte sein, Zielgruppe ist die Spitzengastronomie. Sie schätzt das Käseangebot aus Tschlin. „Das Spezielle an uns sind die Spezialwünsche, die wir erfüllen“, sagt Mair. Das haben die Luxushotels schnell verstanden. So hatte etwa ein russischer Gast einen ungesalzenen Schafskäse verlangt – „in so kleiner Menge macht Ihnen das keine Molkerei, das wäre total unrentabel“, doch die Mairs haben geliefert. Inzwischen hat sich die kleine Käserei in den Wolken als Ausflugstipp herumgesprochen: Hier können Urlauber im kleinen Laden einkaufen oder auch bei einem Kurs im Käsemachen mit anpacken. Nach dem Käseseminar sitzen die Teilnehmer beim Käsefondue beisammen. Letzteres ist übrigens auch eine

hauseigene Entwicklung der Mairs, eine herzhaft-mischierte Mischung aus einem Drittel Schafs-, zwei Drittel Ziegenkäse sowie Speck und Knoblauch: „Weil hier kein Wein wächst, nehmen wir Bier dazu her. Das kommt gleich von nebenan.“

Nur wenige Meter entfernt ist die Bieraria Tschlin, die ebenfalls ihr Heil im Kleinen sucht. In einem alten Bündner Haus ist die Mini-Brauerei untergekommen, komplett ausgerüstet mit Sudhaus und Gärtanks. Ziel war es, ein Lagerbier mit herben Noten zu brauen. Das lag nahe, weil eine Analyse des Tschliner Wassers ergab, dass dessen Werte sehr nah an denen des Pilsner Urquells sind. Seit 2006 braut der deutsche Braumeister Florian Geyer dort Bio-Bier – mit Biohopfen aus der Gegend von Solothurn, Biohefe aus dem Appenzeller Land, vor allem aber mit Gerste aus dem Engadin. Darauf legen die Eigentümer Wert. Engadiner Gerste wächst oberhalb von 1000 Metern Höhe, wächst daher langsamer, hat aber einen höheren Stärkegehalt. Deshalb schmeckt das daraus gebraute Bier würziger und kräftiger.

Brauerei-Eigner sind 1000 Aktionäre, von denen die meisten im Durchschnitt eine Aktie halten. Mit ihrem Geld haben sie das Projekt finanziert. „Die Graubündener Kantonalbank hält neun Aktien, die ist einer der Großaktionäre“, erklärt Verwaltungsratspräsident Berthold Ketterer scherzhaft, um dann ganz ernsthaft mit seiner Brauerei-Führung fortzufahren. Ketterer erklärt, die Brauerei sei eine von mehreren Ideen, um das Dorf am Leben zu halten. In einem Zukunftswerkshop haben die Bürger der Gemeinde Tschlin überlegt, wie sie der Landflucht begegnen wollen. Ihr Konzept lautete „Bun Tschlin“, Gutes aus Tschlin: Eine Reihe von Anbietern haben sich unter diesem Dach zusammengeschlossen und verkaufen hausgemachte Liköre, Kleinmöbel, landwirtschaftliche Erzeugnisse – und eben auch Bier. „Kultcharakter“ habe mittlerweile das Bier Engadinaisa in seinen unverwechselbaren Flaschen mit Bügelverschluss, sagt Ketterer stolz. 700 bis 800 Hektoliter Ausstoß im Jahr seien es momentan, und die Nachfrage wachse weiter.

„Zugegeben, wir haben schon ein bisschen blauäugig angefangen“, sagt der Käser Mair heute. Auch die Brauerei-Idee wurde zunächst als Verrücktheit abgetan. Doch die Einwohner des Bergdorfes mit den engen Gassen scheinen ein besonderer Menschenschlag zu sein, fest entschlossen, Gutes aus Tschlin zum Erfolg zu bringen. Ob es an der Höhenluft liegt?



Das ist der Vacha – Kuhmilchkäse nach Art der Sennerin. Er trägt wie jeder Käse der Mairs einen romanischen Namen. Foto: Stephen England

Informationen: Käserei Che Chaschöl, Tel. 0041-79-7777486, Brauerei Tschlin www.bieraria.ch