

INSERAT



WURST UND KÄSE

TEXT DANIELA DAMMERT | FOTOS ANDREA BADRUTT

Alte Traditionen erhalten und gleichzeitig Neues wagen. Eine Kombination die Zukunft hat, obwohl sie im ersten Moment unmöglich erscheint. Zwei Erfolgsgeschichten aus dem Schamserberg beweisen, dass der Mut zu neuen Wegen belohnt wird.



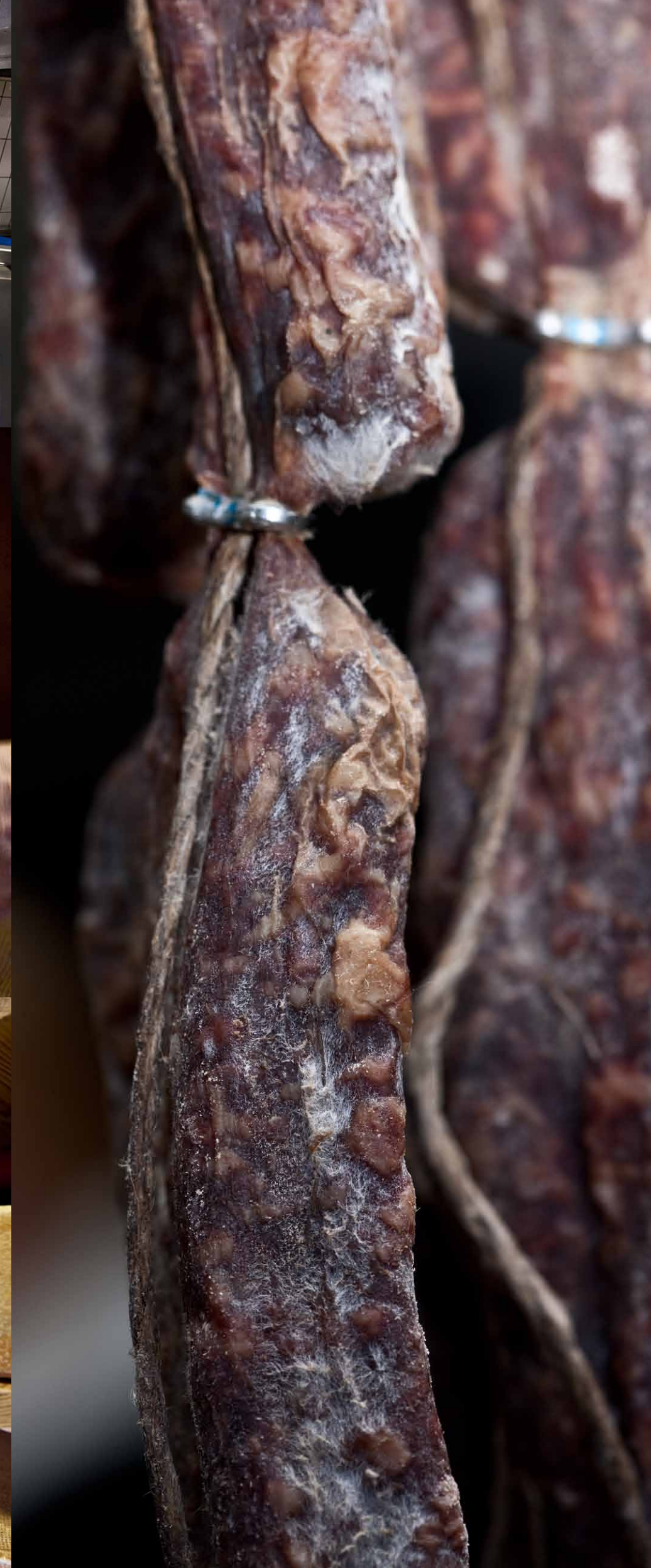
Mit Gummistiefeln und Schürze steht Martin «Floh» Bienenrth im Käsekeller; nimmt einen Laib aus dem Regal, schmiert ihn behutsam auf allen Seiten ein, legt ihn zurück aufs Brett und wiederholt das Ganze mit dem Nächsten. Die flinken Bewegungen sind routiniert, kein Griff zu viel und trotzdem ist darin sehr viel Behutsamkeit und Genauigkeit. Mit der Übernahme der Dorfsennerei Andeer hat für ihn und seine Frau Maria Meyer im Jahr 2001 ein neuer Lebensabschnitt begonnen. Sesshaft werden nach 20 Sommern auf der Alp, wieder das ganze Jahr über im Tal wohnen, ein Geschäft und damit auch viel Verantwortung übernehmen, ein Abenteuer von dem beide nicht wussten wohin es führen wird. Heute ist das eingespielte Team aus Andeer nicht mehr wegzudenken. 400'000 Liter silofreie Biomilch verarbeitet Maria als diplomierte Käsermeisterin pro Jahr zu Butter, Jogurt, Quark und Käse. Martin ist für den Verkauf und für die Vermarktung der Produkte verantwortlich die im Raum nebenan frisch über die Ladentheke gehen oder in die umliegenden Hotels, Gastronomie-Betriebe und zu Kunden ausgeliefert werden.

Einstehen für etwas das einem wichtig ist. Dies war damals ein wichtiger Beweggrund für Martin den Schritt ins Tal zu wagen und sich auf das Abenteuer Dorfsennerei einzulassen. Seiner Meinung nach ist die Wertschätzung für die Milch als wertvolles Nahrungsmittel heutzutage viel zu gering. «Es darf nicht sein, dass Milch zum Rohstoff verkommt, dessen grösster Lagerplatz die Strasse ist», so Bienenrth. Mit dem Erhalt der Dorfsennerei können er und seine Frau den fünf verbliebenen Bauernbetrieben im Dorf die Möglichkeit geben, ihre frische Milch vor Ort verarbeiten zu lassen. Für die Bauern bedeutet dies einen sicheren Abnehmer zu haben der ihre Produktionsweise schätzt. Für die Milch bedeutet das einen kurzen Transportweg ohne unnötiges Kühlen, Lagern, Bewegen und durchgeschüttelt werden das eine Qualitätseinbusse zur Folge hat.

In all den Jahren gab es auch Auszeichnungen, Goldmedaillen und Preise. Im Laden ist davon nichts zu sehen. «Die eigentlichen Medaillen sind unsere Käse selbst», sagt Bienenrth, und davon gibt es von mild bis rezent und ausgereift für jeden Geschmack etwas. Jeder Käse ist ein Einzelstück mit eigenem Charakter und trotzdem haben sie etwas gemeinsam. Alle sind über ihren Namen mit ihrer Herkunft verbunden. Andeer. Genau daher wo auch die Milch kommt. Und so macht der Name nicht nur neugierig auf den Käse und

den Geschmack der sich dahinter steckt, sondern auch auf den Ort wo er produziert wird. Der Erfolg ist für Martin Bienenrth nicht selbstverständlich, denn für ein gutes Produkt muss vieles zusammenstimmen, angefangen schon beim Futter der Kühe. Nicht umsonst bezeichnet er den Käse als Spiegelbild der Landschaft und diese ist im Schams geprägt von saftig grünen Bergwiesen voll Blumen und würzigen Kräutern.

Die Milch von glücklichen Kühen mit Hörnern schmeckt anders, davon ist Martin Bienenrth überzeugt. Kühe mit Hörnern brauchen jedoch mehr Platz und mehr Platz auf gleichviel Raum heisst für die Bauern weniger produzieren zu können. Umso wichtiger ist deshalb der Grundgedanke, dass nicht die Menge sondern die Qualität zählt. Ein wichtiges Glied in der Kette ist auch der Konsument und seine Bereitschaft, den Preis für diese Qualität zu bezahlen. Das geht nur, wenn die Zusammenhänge über Werte und Preise verstanden werden und dies setzt wiederum eine gute Kommunikation und den direkten Kontakt zu den Kunden voraus.



Glückliche Tiere

sind auch im Nachbardorf Donat anzutreffen. Schafe, Hühner, Bienen, 30 Mutterkühe mit ihren Kälbern, darunter auch schottische Hochlandrinder. Etwas staksig stehen sie da mit ihren weit ausladenden Hörnern und blinzeln aus sicherer Distanz neugierig hinter ihren zottigen Mähnen hervor. Sie gehören Paul Nicca, der zusammen mit seiner Frau Romana in dritter Generation den Hof führt, den bereits sein Vater auf BIO umgestellt hatte. 30 ha Land verteilt von 1000 bis 2200 m.ü.M. wo im Sommer bei Heuen der Bergwiesen noch viel Handarbeit gefordert ist. Auch hier werden alte Traditionen erhalten und neue Ideen verwirklicht. Das sich die zottigen Exoten mit einheimischem Braunvieh den Stall teilen wäre vor 30 Jahren noch nicht möglich gewesen. Es ist auch ein Zeichen der Zeit und der fortgeschrittenen Akzeptanz welche Kreativität und neue Ideen zulässt. Die Hochlandrinder gefallen – und sie fallen auf. Das wiederum bringt Vorteile für die Vermarktung. «Hier im Berggebiet hat man nur mit Nischen-Wirtschaft eine Chance», sagt Paul Nicca und die setzt eben auch den Mut zu neuen Wegen voraus.



Der Weg ist nicht weit. Jedenfalls nicht wenn es um die Verarbeitung des Bio-Fleisches in der Metzger Viamala in Andeer geht. Hier entstehen Bauernwürste, Natura-Beef-Produkte sowie an Bündner Bergluft getrockneter Salsiz und Trockenfleischerzeugnisse welche über Direktvermarktung ab Hof verkauft werden. Ganzjährig über Bestellung und Onlineshop im Internet, während dem Sommer auch auf dem Wochenmarkt in Chur. Hier erfüllt von Mai bis Oktober jeden Samstagmorgen ein buntes Treiben die Gassen der Altstadt. Mittendrin auch der Stand von Romana und Paul Nicca, welche hier die sozialen Kontakte und den persönlichen Austausch mit den Kunden besonders schätzen. Ebenso wichtig ist ihnen die Zusammenarbeit in der Region und darum wandern neben eigenen auch andere Produkte aus dem Schams wie beispielsweise Käse aus der Sennerei Andeer über ihre Verkaufstheke.

Der Gedanke der Nachhaltigkeit liegt in der Philosophie des Betriebes. «Die Natur gibt uns genug von dem was wir brauchen», sagt Romana Nicca. Das heisst auch Grenzen respektieren wo Wachstum nicht mehr möglich ist und das nutzen was im Überfluss vorhanden ist. Denn Potenzial hat es überall – die Frage ist nur ob man es auch erkennt und so weiterentwickelt dass es einen Nutzen bringt. Sonne ist am Schamsberg eine reichlich vorhandene Ressource und das 250 m2 grosse, nach Süden ausgerichtete Stalldach geradezu ideal zur Stromproduktion. Im Januar 2009 wurde die Idee realisiert und eine Solarstromanlage mit 29 kWp Leistung montiert. Seither produziert die Bergsonne hier zuverlässig sauberen Strom welcher mit einer geschätzten Jahresleistung von 35'000 kWh in etwa den Energiebedarf von 10 Haushalten decken kann und der Familie Nicca für die nächsten 25 Jahre ein weiteres Standbein sichert.

Weniger ist mehr und besser. Unter diesem Motto entstehen hier im Schams nicht nur ausgezeichnete Produkte, sondern wird auch ein Gedankengut erhalten, welches Werte und Traditionen aufrechterhält die in unserer schnelllebigen Zeit immer mehr zum Luxus verkommen.

>>> www.sennerei-andeer.ch | >>> www.biowurst.ch

