

Schaf- und Ziegenkäse aus Tschlin

Ab März 2006 sollen in der ehemaligen Käserei Tschlin, die rund 20 Jahre nicht mehr in Betrieb war, wieder Käse und andere Milchprodukte produziert werden.

In Tschlin wurden vor rund vier Jahren Schule und Post geschlossen. Viele junge Leute mussten deshalb anderswo einer Beschäftigung nachgehen. Diesem Trend wollen Peter und Chatrina Mair-Denoth sowie die beiden Tschliner Bauernfamilien Caviezel und Mayer mit ihrem innovativen Projekt – eigene Produktion von Schaf- und Geissenkäse – entgegenwirken. Mit der Wiederinbetriebnahme der dorfeigenen Käserei sollen neue Arbeitsplätze geschaffen und jungen Familien wieder eine Perspektive geboten werden. Gleichzeitig werden biologische Produkte auf höchstem Niveau hergestellt. Hinter dem bereits bestehenden Gütesiegel «Bun Tschlin», bei dem die Käserei ebenfalls mitmachen will,

steht der gleiche Grundgedanke: Ein kleines, aber aktives Dorf will seine ursprüngliche Lebensqualität erhalten und diese zugleich mit offenen und neugierigen Besuchern teilen. So möchten die Käserei-Initianten denn auch mit den Mitgliedern von «Bun Tschlin» zusammenarbeiten und beispielsweise ihre Milchprodukte in der Butia Tschlin zum Verkauf anbieten und Betriebsbesichtigungen organisieren. Weiter wird die Zusammenarbeit mit dem Projekt «Nationalpark Region» angestrebt.

Exklusive Tiere

Milchlieferanten sind ein Schaf- und ein Ziegenbiobauer. Diese sind stolz darauf,

gesunde Tiere zu halten, die auf der Alp Tea, oberhalb von Tschlin, weiden. Bei den Schafen handelt es sich um spezielle Milchschafe, bei den Geissen um eine Bündner Strahlenziege – eine robuste, vom Aussterben bedrohte Sorte, die für das Leben in den Bergen geeignet ist. Vom Ziegenbauer erfahre ich, dass seine Tiere äusserst eigenwillig, störrisch und absolute Feinschmecker sind. Von den Pflanzen werden nur die exklusivsten gefressen, am liebsten Geranien – dies zum Verdruss einiger Dorfbewohner! Die Ziegen werden wohl nicht umsonst «Töchter des Teufels» genannt. Diese Milch muss ganz einfach speziell sein!

Bisher nur Nischenprodukt

Gemäss den Initianten gab es im Unteren Tschlin bisher praktisch keine Schafmilch- und nur wenig Ziegenmilchprodukte. In der Tschliner Käserei wird vorerst mit einem Weich- (Weissschimmel) und einem Hartkäse (Rotschmiere) gestartet. Chef ist hier eine Frau. Die zierliche Chatrina Mair-Denoth wird die Milch zu rein biologischen Produkten verarbeiten. Zur Seite steht ihr Ehemann Peter, Chefkäser in der Sennerei Samnaun und Verantwortlicher für die Produktion in Tschlin. Das Angebot soll sich langfristig nach der Nachfrage richten. Auf Wunsch werden dann diverse Käse produziert. Auch ein geräucherter steht auf dem Programm. Zudem werden Joghurts aus Schafmilch sowie Ziegenbutter (zum Essen wie auch als Heilsalbe geeignet) hergestellt und ebenfalls in der Butia Tschlin verkauft. Natürlich ist hier auch die Milch als solche erhältlich.

Geeignet für Allergiker

Mit den Schaf- und Ziegenmilchprodukten, welche gesund und für den menschlichen Körper verträglicher als Kuhmilch sind,

sollen auch Allergiker angesprochen werden. Die «light» Ziegenmilch enthält sehr wenig Fett und ist gut bekömmlich. Die Schafmilch enthält etwas mehr Fett und Eiweiss, soll dafür aber anscheinend krebshemmende Bestandteile aufweisen.

Breites Angebot

Nun hofft man auf viele Interessenten und Abnehmer der Produkte. Die Zusammenarbeit mit Restaurants, Hotels, Reformhäusern und Apotheken wird angestrebt. Auch Gespräche mit Delikatessgeschäften sind im Gange. Unterstützung bietet hier Walter

Rüttener, Leiter der Banca Raiffeisen Engiadina in Scuol, der ein grosser Ziegenliebhaber ist und sich nach der bevorstehenden Pensionierung mehr seinem Hobby widmen möchte.

Die Sennerei wird besichtigt werden können. Hier sollen auch Fondue (vorerst aus Kuhmilch), zubereitet mit Tschliner Bier, gegessen sowie die verschiedenen Käse degustiert werden können. Und vielleicht gibt es zum Kaffee noch ein Stück des fantastischen Kuchens, von der Sennerei höchstpersönlich gebacken! Die Initianten sind offen, was die Produktpalet-

te anbelangt. Möglicherweise sollen auch Ziegen- und Schaf trockenfleisch ins Sortiment aufgenommen werden, und eine Verarbeitung der Tierfelle ist nicht ausgeschlossen.

Für ihr Projekt möchte die kreative Gruppe weitere Bauern im eigenen Dorf begeistern und gewinnen. Wir wünschen gutes Gelingen!

Weitere Informationen zu den Tschliner Milchprodukten erhalten Sie bei Chatrina Mair-Denoth, Tel. 081 866 35 01.



Die Initianten vor der Käserei Tschlin.