



Enge Gassen, hohe Berge, weite Plätze, hin und wieder auch vierbeinige Pussantien: Tschlin bettet moderne Ansätze für das wirtschaftliche Überleben in seine herkömmliche Beschaulichkeit ein. CHRISTIAN BEUTLER

Tschlin

Wie auf 1500 Metern über Meer ganz unten im Engadin gute Ideen gedeihen

Wer beim Wort Unterengadin an Pistenrummel und Wellnessstempel denkt, sollte nicht nach Tschlin fahren. Denn dort gibt's nur Ruhe, gute Luft, kluge Köpfe und das beste Bier der Schweiz. Ein Besuch in einem kleinen Dorf, das aussen schmuck und innen spannend ist.

Starke Frauen haben ein ewiges Leben in Tschlin. Auf einem Brunnen bei der Kirche steht ein hölzernes Abbild der Duonna Lupa. Sie hat das Dorf 1499 vor den anstürmenden Habsburgern gerettet, weil sie riesige Mengen von Essen kochte und den Eindringlingen vorlag, das sei für die Krieger, die bald zurückkämen. Und in der Kirche wird Maria Magdalena in den Fresken inszeniert – es gibt nur zwei Kirchen in der Schweiz, die das wagen. Naheliegender ist es nicht, nach Tschlin zu reisen. Von Scuol aus, dem Hauptort des Unterengadins, gibt es kein direktes Postauto. Man muss in Strada umsteigen und braucht 40 Minuten. Das Dorf thront hoch oben auf der sonnigen Nordflanke, mitten in Wiesen- und Getreideterminen.

Von den Musikern zum Bier

Wer hier übernachten will, hat neben ein paar wenigen Ferienwohnungen nur eine Möglichkeit: das kleine Hotel Macun mit seinen vier Zimmern. «Wir sind mit 5000 Übernachtungen pro Jahr die kleinste Tourismusdestination im Unterengadin», sagt der Tourismusverantwortliche Nicolo Bass munter. 170 Menschen leben in Tschlin, die Zahl ist stabil. Die Menschen seien versessen auf Kultur, sagt Bass. Vor allem die Volksmusik habe eine lange Tradition. Die Fränzlis da Tschlin kennt man in der ganzen Schweiz. Sie heissen eigentlich Janett und sind in Tschlin aufgewachsen. Ihr Name ist eine Verbeugung vor Franz Waser, einem blinden Geiger, der um 1900 herum im Engadin lebte und, so erzählt man sich, das absolute Musikgehör hatte.

Lange waren die fünf Musiker das bekannteste Tschliner Exportprodukt. Doch in den letzten Jahren haben sie mit dem Engadiner Bier einen Konkurrenten bekommen. Dessen Vater ist Gemeindeforscher Angelo Andina. «Bierbrauen hat Tradition im Engadin, auch wenn diese etwas vergessen gegangen ist», sagt er. Die Gerste, die in dieser Höhe wachse, sei hochwertig. Doch das war nicht der Hauptgrund, weshalb er das Projekt initiierte. «Wenn wir wollen, dass die Familien in

Tschlin bleiben, brauchen wir Arbeitsplätze», betont er. Für die Brauerei ist ein Braumeister angestellt worden, und die Bauern im Dorf liefern einen Teil der Gerste.

Das ungefilterte Bier, gebraut in einer tschechischen Anlage und nach einem alten – natürlich geheimen – tschechischen Pilsrezept, ist ein Traum: mild, aber würzig, von einer dichten Harzfarbe. Verkauft wird es in eleganten Bügelflaschen. Und es ist erfolgreich. «Wir könnten viel mehr verkaufen als die 3000 Liter, die wir pro Woche brauen», sagt Andina. Aber man sei lieber klein und fein als gross und austauschbar. Getragen wird die Brauerei von 700 Personen aus der ganzen Schweiz, die Aktien gezeichnet haben. Wenn sie zu Besuch kommen, vermittelt ihnen Andina die hohe Kunst des richtigen, sprich vorsichtigen, Flaschenöffnens und Einschenkens in der kleinsten Bar der Schweiz, einer alten Schmiede mit russgeschwärtzter Decke.

Zauberwort Direktvermarktung

Die Brauerei war nur der Anfang. Andina hat zusammen mit Bass und anderen Tschlinern die Organisation Bun Tschlin ins Leben gerufen und die Gemeinde davon überzeugt, dass sie diese unterstützen sollte, um dem Dorf, wie er sagt, «einen Schupf zu geben». Während einiger Jahre flossen 5 Prozent der Einnahmen des gemeindeeigenen Einkaufszentrums in der Zollfreizone um Samnaun in diese Kasse. Unter dem Label Bun Tschlin werden lauter hochwertige Produkte vertrieben, deren Zutaten aus dem Dorf stammen. 15 Betriebe haben sich bereits angeschlossen, darunter der neu eröffnete Dorfladen. Oder die Dorfkäserei, die 2005 nach 20 Jahren Dornröschenschlaf wieder aufgegangen ist. Chatriana Mair produziert dort aus Geissenmilch einen Camembert, einen Molkenziger in Olivenöl sowie geräucherter Schaf- und Geissenkäse – sie alle sind ein Gedicht. Die Geissen- und Schafmilch stammt ausschliesslich von Tschliner Bauern.

Ein anderer aus der Bun-Tschlin-Palette ist Jon Pitschen Janett, der Limousin-Kühe, Braunvieh und Schottische Hochlandrinder hält. Er war Anfang der neunziger Jahre der erste Biobauer in Tschlin. «Als ich umstellte, fragten mich die anderen Bauern ob ich die Sandalen schon gekauft hätte», erzählt er schmunzelnd. Heute gibt es nur noch einen von 12 Landwirten, der nicht nach den Knospen-Richtlinien arbeitet. Janett wollte nicht wie sein Vater auf Teufel komm raus Milch produ-

zieren. Heute schickt er 130 Kunden in der ganzen Schweiz Fleischpakete, verfüttert seinen Tieren nur noch eigenes Heu und begleitet sie, wenn ihre Stunde schlägt, zum Metzger ins nahe Sent. Wie die Mairs singt er das Hohelied der Direktvermarktung.

Ein Lied, in das auch Gemeindeforscher Andina einstimmt. «Wenn sich die Randregionen nicht selber helfen, ist es in 10 Jahren um sie geschehen», prophezeit er. Genau deshalb wollte er das Bun-Tschlin-Konzept aufs ganze Unterengadin ausweiten – oder noch lieber auf den ganzen Kanton. «Unser Problem ist, dass wir zu klein sind.» Es gebe zu wenig Fleisch und Käse, die Produkte seien nicht immer verfügbar. «Wenn wir mehr Produzenten hätten, könnte der Konsument jederzeit alles bestellen», sagt Andina. Die Nachfrage ist vorhanden. Ein Kebab-Produzent im Unterland wurde Bun Tschlin Tonnen von Biofleisch abnehmen, die deutsche Kosmetikindustrie hätte gerne Hektoliter von Schafmilch, der Chefkoch des «Baur au Lac» in Zürich schreit nach Tschliner Gemüse. «Es gibt nur ein Problem», sagt Andina mit finsterner Miene. «Viele hier im Engadin haben es noch nicht kapiert.» Politiker, die nur auf den Tourismus setzten, Bauern, die darauf vertrauten, dass die Subventionen bis in alle Ewigkeiten fliessen.

Liebling der Denkmalschützer

Andina selbst hegt auch grosse Pläne. Das alte, geschlossene Schulhaus will er kaufen und in ein Hotel umbauen. Wandern, schlitteln, biken, Schneeschuhe laufen und Skitouren unternehmen kann man in Tschlin schon. Andina möchte zusätzlich Führungen durch die Brauerei, Bier-

fondue-Essen in der Käserei und Molkebaden in Eichenfässern unter den Steingewölben der Alp Tea auf 2000 Metern anbieten – mit Blick in die Unterengadiner Dolomiten. Im Moment sucht er, wie einst bei der Brauerei, Investoren.

Der grösste touristische Trumpf des Dorfes ist – neben der tollen Lage – das intakte Ortsbild. Die Tschliner haben in ihrer Bauordnung eine Bremse eingebaut, die das planlose Aufstellen von neuen Häusern verhindert. Zudem unterstützt die Gemeinde Leute, die Häuser im Ortskern kaufen und renovieren. So ist Tschlin eines der letzten Engadiner Dörfer, die Authentizität ausstrahlen. Die Häuser sind schlicht, aufs Dorfzentrum ausgerichtet, mit Ställen auf der Südseite, damit das Heu gut trocknet. «Wir sind das Liebling des Denkmalschützers», sagt Bass stolz.

Um den besonderen Charakter der Tschliner zu illustrieren, erzählt er eine Geschichte. Sie handelt vom bekannten Architekten Peter Zumthor. Andina hatte ihn nach Tschlin eingeladen. Zumthor war so begeistert, dass er ein Hotelprojekt entwarf. Ein grosser Kasten, 18 Millionen Franken teuer. Die Gemeinde sprach einen Projektierungskredit von 200 000 Franken. Es kam eine zweite Gemeindeversammlung, weil Zumthor weitere 100 000 Franken wollte. Man wusste, dass er in Deutschland Kredite massiv überzogen hatte. Zumthor trat auf und stieg, eine Zigarre in der Hand, auf einen Stuhl. Da war es um sein Projekt geschehen.

Der Wirt, der einst Seefahrer war

«Die Leute hier sind eigentlich sehr freundlich», sagt Chalal Aissa, der Wirt des Hotels Macun. «Es dauert einfach eine Weile, bis man's merkt.» Vor allem, wenn man nicht aus der Region stamme. Er muss es wissen, denn er ist in der Welt herumgekommen. Ein Algerier von Geburt, wuchs er in den Banlieues von Paris auf und fuhr auf allen Weltmeeren zur See. Auf die Frage, weshalb er gerade in Tschlin hingengeblieben sei, antwortet er: «Weil die Welt hier in Ordnung ist.» Aissa ist beliebt im Dorf, er geht auf die Leute zu, palavert mit ihnen auf Romanisch, Französisch und Italienisch und hat ein offenes Ohr für alle. Und er ist ein phantastischer Koch, wenn er gute Laune hat. Die hat er meistens. Wenn er aber einmal schlechtgelaunt ist, kann es sein, dass es nur kalte Küche gibt. Er passt zu Tschlin.

Daniel Bach

