



«Ein schönes Dorf auf einer Heide, die Häuser wie gewachsen, ringsum Weiden, Menschen in Harmonie und Frieden»: Tschlin in den Worten des Bündner Sängers Men Rauch.

Die Zukunft ist über den Berg

Tschlin drohte auszusterben. Doch das Dorf im Unterengadin trotz der Abwanderung – mit Naturbier, Geisskäse und Hochlandrindern.

Text **Roland Bingisser** Fotos **Sava Hlavacek**

Das Postauto kurvt im zweiten Gang das Strässchen hoch. Schwarzelbe Holzpfosten stecken im Schnee, orange Kunststoffgitter in den Spitzkehren. Lärchenwald. Der Fahrer plaudert mit zwei älteren Frauen in Vallander, dem rätoromanischen Dialekt mit vielen «tsch» und «äin» und «üns». Die Fahrt endet in Tschlin, 1553 Meter. Dicht an dicht stehen in zehn Reihen übereinander neunzig schlichte Häuser mit breiten, gerundeten Holztüren und kleinen, tief in die Mauern gesetzten Fenstern. Zwei Kirchen, generelles Parkverbot.

Das Dorf im östlichsten Zipfel der Schweiz inspirierte den Bündner Sängers Men Rauch zu folgender Zeile: «Ûn bel cumün sün spuonda, las chasas sco cre-

schüdas, intuorn magnüdas, glied in armonia ed pasch» – «Ein schönes Dorf auf einer Heide, die Häuser wie gewachsen, ringsum Weiden, Menschen in Harmonie und Frieden.»



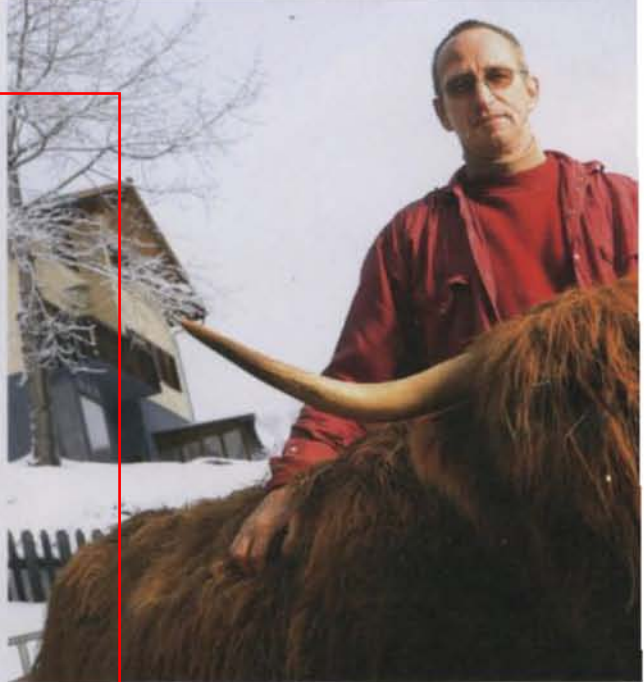
An diesem Ort mit Blick auf acht Dreitausender leben vierzehn Arten des Wachtelkönigs, der seltensten Vogelart der Schweiz. Und 187 Menschen. Das überrascht. Denn noch vor fünf Jahren waren es bloss 160. Damals drohte dem Bergdorf im Unterengadin dasselbe Schicksal wie vielen Gemeinden in den Schweizer Randregionen – es drohte auszusterben. Still und stetig. Men Notegen, 58, Präsident der Gemeinde, zu der auch die Orte Strada und Martina gehören, erinnert sich gut an diese Zeit: «Die Jungen zogen fort, das Dorf überalterte, die Entwicklung blieb stehen.»

Doch Tschlin widersetzte sich seinem Schicksal.

Vor zehn Jahren blickte die Gemeinde mit dem Konzept namens «Tschlin 2000» »



«Im Unterland ist der Geisskäse trendig»: Chatrina Mair, Besitzerin der Käserei Che Chaschöl.



ins nächste Jahrtausend. Die Ziele: Kleingewerbe ansiedeln, Arbeitsplätze schaffen, Wirtschaft und Tourismus fördern, Bewohner anlocken – möglichst, ohne das Zusammenleben zu stören oder die Umwelt zu zerstören. Es blieb nicht bei leeren Worten. In den vergangenen 15 Jahren hat Tschlin über sechzig Millionen Franken investiert, hat eine Gewerbezone, je zwei Mehrzweckhallen und Schulhäuser gebaut, Strassen, Lawinenschutz, Kanalisation und Wasserversorgung renoviert und den Schutzwald aufgeforstet. «Wir haben unsere Infrastruktur für die Zukunft vor-

bereitet», sagt Notegen, der Capo Cumünal. Doch die Investitionen blieben ohne volkswirtschaftlichen Nutzen, niemand ist ihretwegen nach Tschlin gezogen, wo vor allem Landwirte, Forstarbeiter, Handwerker und Grenzwächter wohnen.

Darlehen stoppen Abwanderung

Tschlin kassiert jedes Jahr bis zu 500 000 Franken Wasserzinsen von den Engadiner Kraftwerken und 1,3 Millionen Umsatzbeitrag aus der Zollfreizone Acla da Fans in Martina. Doch das Dorf bietet wenig Unterhaltung. Kein Kino, keine Bar, und

der Wirt der einzigen Beiz, der Usteria Macun, verlässt den Ort im Mai. «Eine Katastrophe», sagt Men Notegen. «Ohne das Restaurant verkommt Tschlin zum Freilichtmuseum für Heidiland-Touristen.» Damit die Bewohner nicht fortziehen, gewährte Tschlin ab 2001 zinslose Darlehen bis zu 250 000 Franken für Neu- und Umbauten. Mit zwanzig Jahren Rückzahlfrist. Einzige Bedingung: Die Bezüger müssen im Dorf leben.

Das finanzielle Risiko hat sich ausgezahlt: Drei Firmen bauten, die 25 Arbeitsplätze schufen. «Ein Arbeitsplatz in Tschlin ist wie deren vierhundert in Zürich», rechnet Gemeindepräsident Notegen. Wegen der Darlehen bauten auch 17 Private, zwei Familien zogen ins Dorf, und manch ein junges Paar blieb. Heute wohnen im Dorf 23 Kinder unter zehn Jahren und 19 Jugendliche bis zwanzig Jahre. Dennoch müssen die Kinder nach Strada zur Schule, seit 2002 die Dorfschule aus Kindermangel seine Türen schloss. «Der Bau der Schule war unnötig, ein Fehler», resümiert Notegen.

Während die Darlehen die Abwanderung stoppten, kurbelten kreative Köpfe im Dorf den wirtschaftlichen Aufschwung an – mit Bier. Gebraut nach mittelalterlichem Rezept, mit Tschliner Quellwasser und der Bündner Gerste Gran Alpin. Das würzige, aber milde Biera Engiadinaisa ist vom Engadin bis in den Grossraum Zürich begehrt. Und Tschlin wurde 2003 für die Brauerei international als Gemeinde der Zukunft ausgezeichnet.



«Mein Erfolg ermutigt Junge, in Tschlin zu bleiben: Biobauer Jon Pitschen Janett.

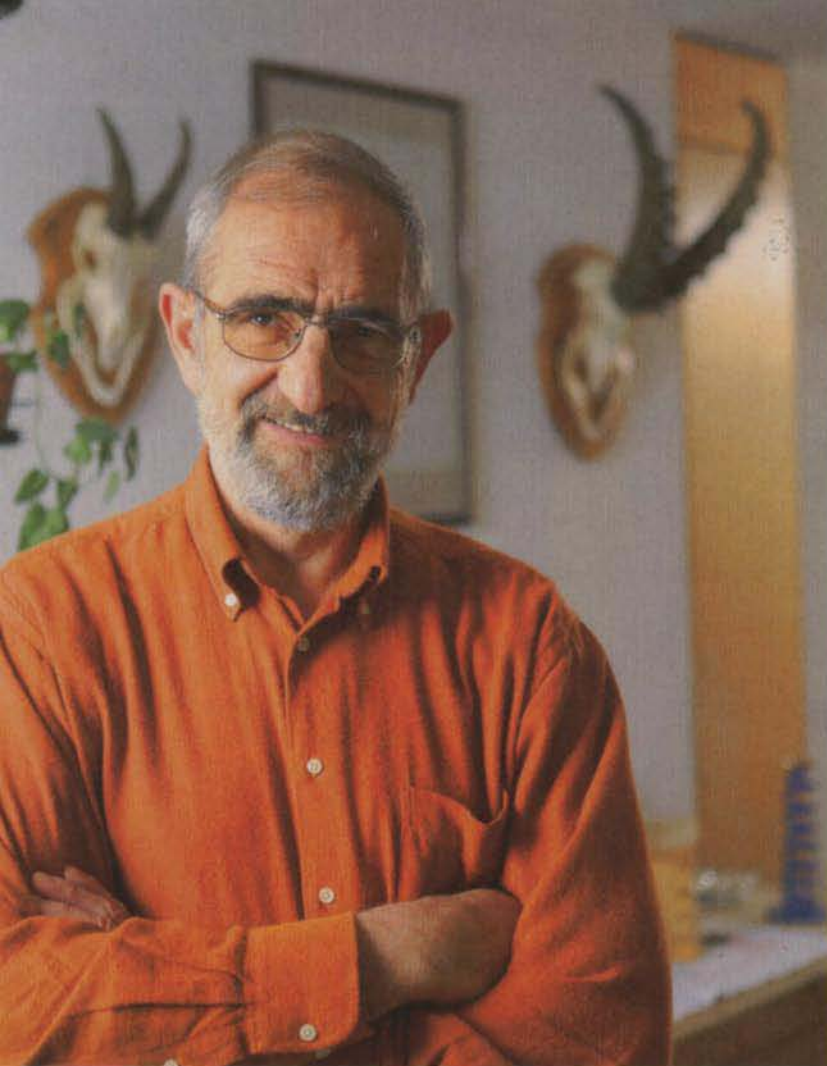


«Von Anfang an war ich von der Qualität begeistert: Florian Geyer, Braumeister des Biera Engiadinaisa.

Florian Geyer, 33, produziert das naturtrübe, ungefilterte Pils. Pro Jahr 800 Hektoliter. «Von Anfang an war ich von seiner Qualität und dem Auftritt der Brauerei begeistert», schwärmt der Braumeister aus Mannheim. Er wohnt seit 2006 mit Frau und zwei Kindern über der Brauerei mitten im Dorf, wo im Erdgeschoss acht Edelstahltanks mit viel Hightech stehen.

Der Erfolg ermutigt die Jungen

Der Erfolg der Brauerei ermutigte Chatrina Mair, 35, im Frühling 2005 die Dorfkäserei nach zwanzig Jahren wiederzubeleben. Sie stellte fest, dass «im Unterland der Geisskäse trendig» war. «Und was im Tal läuft, wird ein bis zwei Jahre später auch bei uns oben aktuell.» Ihr Mann, ein Schaukäser in Samnaun, lehrte sie in ihrer modernen Käserei namens Che Chaschöl »»



«Wir haben unsere Infrastruktur für die Zukunft vorbereitet»: Men Notegen, Capo Cumünal.

Werbung für unsere Gemeinde machen», sagt Präsident Notegen stolz.

Sorgen bereitet ihm jedoch die ab Mai verwaiste Usteria Macun mit ihren vier Zimmern. Denn Tschlin braucht Unterkünfte. Vier Hotelprojekte sind bisher gescheitert, weil Tschlin keine Investoren fand oder der Architekt die Einheimischen nicht für sich gewinnen konnte: wie 2001 der Stararchitekt Peter Zumthor mit seinem Plan eines keilförmigen Hotelturms. Und heuer der in Tschlin wohnende Angelo Andina, 51, der Initiant der Brauerei. Der Betriebswirt voller Ideen für die Zukunft und Idealen für die Umwelt wollte der Gemeinde für 300 000 Franken das geschlossene Schulhaus abkaufen und es bis Weihnachten als Therapiehotel für Burn-out-Patienten mit 30 Betten eröffnen. Einheimische Frauen hätten Einheimisches kochen, die Waren aus Tschlin stammen sollen und der Gewinn im Dorf bleiben. «Schickt eure Manager nach Tschlin statt in die Psychiatrie», warb Andina im April. Doch bis heute hat er die kalkulierten sechs Millionen nicht. «Ich war zu euphorisch. Private investieren nicht in nachhaltige Projekte. Und der Zins für das Geld der Bank wäre zu teuer», resümiert Andina, der sich künftig auf seine Brauerei konzentrieren will.

Seine gescheiterten Hotelpläne haben ihm im Dorf auch Spott beschert. «Einige halten alle neuen Ideen für einen Seich», bestätigt Capo Notegen. Solche Querelen stellte auch Men Rauch fest, der in seinem Lied über Tschlin singt: «La gheud as tratta sco il chan é'l giat.» – «Die Leute benehmen sich wie Hund und Katze.» Doch Notegen relativiert: «Die meisten unterstützen Projekte wie das Hotel und Neues wie die Käserei oder die Brauerei.»

In dieser trank im August 2004 Landwirtschaftsminister Joseph Deiss während eines offiziellen Besuchs ein Biera Engiadinaisa und wusste keine konkrete Antwort auf die Frage eines Tschliners, wie er Randregionen zu fördern gedenke, damit sie überleben.

Tschlin hat sich die Antwort selbst gegeben: reagieren statt resignieren. ■

www.tschlin.ch www.buntschlin.ch

das Handwerk. Dort verarbeitet Mair pro Jahr 25 000 Liter Ziegenmilch und je 5000 Liter Schaf- und Kuhmilch aus dem Dorf. Daraus stellt sie Käse wie Molkenzieger, Camembert oder Weisseschimmel und Joghurt mit immer anderen Zutaten her – im Dezember mit Hagebuttenkonfitüre. Ihre Produkte verkauft sie im Dorfladen und im Tal, in Kleinstmengen verpackt, damit Ältere, die bei «Schaf» oder «Geiss» an «das böckelet» denken, sie eher probieren. «Meine Käserei sichert im Dorf den Schafbauern die Existenz und stärkt ihr unternehmerisches Selbstvertrauen», sagt Chatrina Mair. Obwohl ihre Käserei rentiert, will sie nicht ausbauen.

Wie Jon Pitschen Janett, 49, der mehr Ware verkaufen könnte, als er herstellt. An seiner Stalltür weht die schottische Flagge, drinnen steht eine Whiskybar, nach einer Führung gibt es schon mal einen Single Malt. 1992 stellte Janett als Erster im Dorf seinen 35 Hektar grossen Hof auf Bio um. Die andern Bauern witzelten: «Hesch San-

dale kauft?» Bis auf einen produzieren sie inzwischen alle biologisch – ohne Überzeugung, sondern weil sie für Bio mehr Geld vom Bund erhalten.

Janett besitzt 14 Kühe und 4 zottelige Hochlandrinder. Doch er will nicht wie sein Vater «auf Teufel komm raus Milch produzieren». Deshalb stellt er seit 1997 nur noch Fleisch her – jährlich vier Tonnen. Natura-Beef, Würste und geräucherte Schlaviner, einen ausgezeichneten Salsiz. «Mein Erfolg ermutigt Junge, in Tschlin zu bleiben, weil sie auch hier was erreichen können», sagt Janett, der direkt ab Hof liefert. In den Dorfladen und an 130 private Kunden im Grossraum Zürich.

Noch fehlt ein Hotel

Brauerei, Käserei und Biohof organisieren sich mit zwölf weiteren Betrieben der Gemeinde unter dem Namen «Bun Tschlin». An dieses Label zahlte die Gemeinde letztes Jahr rund 70 000 Franken. «Das Geld soll diese Betriebe fördern, weil sie gute