

«Die deutschen Gäste stehen wie verrückt auf Ziegenkäse»

Mit der Produktion von Kuh-, Ziegen-, Schaf- und Büffelkäse aus Biomilch befindet sich Chatrina Mair-Denoth mit ihrer Käserei in Tschlin auf Erfolgskurs. Für ihren unermüdlichen Einsatz wurde sie für den Bio-Grischun-Preis nominiert.

Von Oliver Seifried

Tschlin. – «Vor drei Jahren haben meine Frau und ich hier bei null angefangen», blickt Peter Mair-Denoth auf jenen Tag im Jahr 2006 zurück, an welchem er und seine Frau Chatrina der seit 23 Jahren stillgelegten Käserei in Tschlin neues Leben einhauchten. Weder auf ein bestehendes Lieferantennetz noch auf einen Kundenstamm konnten der heute 40-jährige gelernte Käser und die 37-jährige Hausfrau zurückgreifen. So blieb ihnen damals nichts anderes übrig, als im wahrsten Sinne des Wortes mit «nichts» anzufangen. «Ich weiss nicht, ob ich heute in diesen schwierigen Zeiten nochmals den Mut dazu hätte», sagt Peter Mair-Denoth, der in der Tschliner Käserei nur als «Knecht» arbeitet, wie er erzählt. Seine Frau habe ihr heutiges Können von ihm gelernt und sei der «alleinige Chef» in der Käserei. Peter Mair-Denoth arbeitet hauptsächlich in der Käserei in Samnaun.

Aus der Region für die Region

Der Wagemut der Mair-Denoths hat sich gelohnt. Der Einfraubetrieb verarbeitet jährlich fast 3500 Liter Kuhmilch, rund 30 000 Liter Ziegenmilch und an die 15 000 Liter Schafmilch. Von der Büffelmilch, die seit vergangenem Januar in der Tschliner Käserei als Bündner Premiere verarbeitet wird, werden pro Woche knapp 60 Liter zu Büffelmozzarella hergestellt. Vier Lieferanten – drei aus Tschlin, einer aus Ftan – liefern der Käserin die dafür nötige Biomilch, die mehrheitlich zu Weichkäse und etwas weniger zu Halbhartkäse verarbeitet wird. Viele Käser produzierten halbharten Käse. «Der Weichkäse ist schneller reif und braucht nicht eine derart in-



Immer im Einsatz: Die 37-jährige Chatrina Mair-Denoth produziert in ihrer Käserei in Tschlin frischen Käse.

Bild Stephen England

tensive Pflege, aber er ist ein heikles Produkt.» Deshalb werde allgemein weniger Weichkäse produziert, erklärt Peter Mair-Denoth.

Abgesetzt werden die Köstlichkeiten aus Milch vor allem in der Region. Quasi aus der Region für die Region. Also in kleinen Geschäften, in Bioläden, aber auch in Hotels.

Nicht beliefert werden die Grossverteiler. «Wir wollen klein bleiben und setzen auf kurze Transportwege», sagt Peter Mair-Denoth.

Anerkennung für die Arbeit

Aufgrund des unermüdlichen Einsatzes in der Produktion der regionalen Biokäse-Spezialitäten ist Chatrina

Mair-Denoth dieses Jahr für den Bio-Grischun-Preis nominiert worden (siehe Kasten). «Es ist eine Anerkennung unserer Arbeit – vor allem jener meiner Frau», meint Peter Mair-Denoth. Die Nominierung zeige ihm auch, dass ein möglichst schonender Umgang mit Tier und Landschaft honoriert werde. So stammt beispielsweise die Ziegenmilch von der Strahlenziege, einer Art, die vom Aussterben bedroht ist.

Wie der 40-Jährige ausführt, werden die meisten Tschliner Käsespezialitäten in der Ferienzeit im Sommer abgesetzt. Im Winter geht es ruhiger zu und her. «Die deutschen Gäste stehen wie verrückt auf den Ziegenkäse», weiss Peter Mair-Denoth aus Erfahrung. Doch auch die anderen Produkte sind gefragt. So stark, dass im Keller der Käserei ein Kapazitätsengpass vorherrscht. Man sei auf der Suche nach einem weiteren Keller für die Käselagerung. «Konkret ist aber noch nichts», so Peter Mair-Denoth.

Der Bio-Grischun-Preis 2009

Am Freitag, 27. Februar, verleiht Bio Grischun zum fünften Mal den Bio-Grischun-Preis. Mit dem Preis werden Personen oder Institutionen ausgezeichnet, die sich durch ihr Engagement und ihre ausserordentliche Leistung für die Entwicklung des biologischen Landbaus in Graubünden verdient gemacht haben. Die Preissumme beträgt analog der aktuellen Jahreszahl 2009 Franken und wird anlässlich der Generalversammlung von Bio Grischun, die dieses Jahr in Lavin stattfindet, vergeben. In einer dreiteiligen Serie stellt die «Südostschweiz» die für den diesjährigen Preis nominierten Betriebe vor. Bereits erschienen ist ein Beitrag über die Käsereigenossenschaft Valposchiavo (Ausgabe vom 20. Februar). (paw)