

# «Bun Tschlin»

*Die Ortschaft Tschlin setzt ganz auf heimische Produkte*

Thomas Veser · An seinen ersten Besuch in Tschlin erinnert sich Peter Mair mit gemischten Gefühlen. Damals vierzehn Jahre alt und selbst in einem Dorf bei Schuls aufgewachsen, hielt ihn nichts in dem über 1550 Meter hoch gelegenen Ort. «Da gab es nur alte Leute, dort wollte ich auf keinen Fall wohnen», erinnert sich der heute 42 Jahre alte Käsermeister. Doch alles kam anders: In Tschlin sollte Mair seine spätere Frau Chatrina kennenlernen, dort liess sich das Paar nieder und pachtete eine ehemalige Käserei. Eine unrentable Käserei nach der anderen hatte zuvor die Arbeit eingestellt.

## Aller Anfang ist schwer

«Da haben viele Leute mitleidig den Kopf geschüttelt. Andere hingegen empfanden es als positiv, dass jemand das Gewerbe aufleben lässt», berichtet Mair und blickt auf seine Erzeugnisse aus Kuh- und Ziegenmilch, die inzwischen auch in der gehobenen Gastronomie begehrt sind. Sie tragen das Bio-Label und werden ebenfalls im Dorfladen um die Ecke angeboten.

Sie tragen ein zusätzliches Markenzeichen, das aus den Buchstaben BT besteht und den Absatz steigern soll: «Bun Tschlin», «Gutes aus Tschlin». Auch Fleisch und Wurstwaren, Bier, Likör, Konfitüre, Gebäck und sogar handwerkliche Erzeugnisse lokaler Herkunft, darunter Möbel, dürfen damit ausgezeichnet werden – vorausgesetzt, die Rohstoffe stammen aus der Tschliner Gegend, in der die Waren auch hergestellt werden müssen. In Holzkisten

abgepackt, erfreuen sich die Nischenprodukte heute auch im Grossraum Zürich grosser Beliebtheit.

«Bun Tschlin» ist ein Verbund lokaler Kleinstbetriebe, «eine Werbeplattform für die Qualität unserer Waren», wie sich Schreinermeister Curdin Müller ausdrückt. Etwa 20 Mitglieder zählt der Verein, der eine Zeitschrift herausgibt und von der Gemeinde für diese Arbeit Geld bekommt.

## Aufbruchstimmung

Die Geschichte begann, als Kleinaktionäre ihr Geld zusammenlegten und in Tschlin eine Mikro-Brauerei gründeten. «Das hat die wirtschaftlich schlechte Stimmung verbessert», erinnert sich Braumeister Florian Geyer. Curdin Müller spricht sogar von Aufbruchstimmung. Und die habe man dringend benötigt, «hatten sich die Menschen doch damals schon damit abgefunden, dass wohl auch noch der letzte Betrieb schliesst und man einfach nichts machen kann».

Heute stehen die Buchstaben BT auch für touristische Dienstleistungen. Brauereibesuche zählen dazu und die Einkehr bei Käser Mair, der Gäste mit seiner Arbeit vertraut macht und sie mit Tschliner Fondue und – in Abwesenheit von lokalem Wein – mit Bier von nebenan bewirtet. Ob dank BT künftig neben der neuen Braumeisterstelle weitere Arbeitsplätze entstehen, bleibt abzuwarten. Immerhin sei der Pessimismus von gestern, so Curdin Müller, «einem Gefühl der Zuversicht gewichen».