



Las chavras dad Ernst Mayer. Òna part dal proget innovativ da las famiglias Caviezel, Mayer e Mair chi prodüan insembel prodots da Tschlin cun grond success.

fotografia: Stephen England

Üna conferma d'esser sülla dretta via

Premi innovativ da la Migros per prodots da Tschlin

Andri Caviezel, paur da bescha ed Ernst Mayer, paur da chavras han survgni insembel culla chascharia «Che Chaschöl» a Tschlin ün premi d'innovaziun da la Migros. Üna grond'onur pels trais affars ed eir üna conferma da prodüer prodots tscherchats da buna qualità.

NICOLO BASS

«Eu sun propcha siglida ill'aua fraida e nus eschan its aint ün grond ris-ch», declera Chatrina Mair da Tschlin, chi ha fabricà insembel cun seis hom Peter Mair la chascharia «Che Chaschöl» a Tschlin. Sainza savair grond che chi tilla spetta, ha ella cumanzà l'on 2006 suot la direzziun da seis hom, chi'd es daspö 23 ons signon in Samignun, a far chaschöls specials cun lat da besch e da chavra. Al listess mumaint han las famiglias da paur da Tschlin Ursina ed Andri Caviezel e Rita ed Ernst Mayer decis da fabricar üna stalla cumünai vla per raduond 150 beschs da lat e listess bieras chavras a Tschlin. La famiglia Caviezel es l'unica producenta da lat da besch in Engiadina e la famiglia Mayer es respunsabla per la produziun da lat da chavra. Ils duos paur furnischan tuot il lat illa chascharia indigena, ingiò cha'l lat vain elavurà da Chatrina e da Peter Mair als prodots intant cuntshaints in tuot la regiun. «Il prüm on vaina elavurà 1,6 tonnas chaschöl da besch e 2,2 tonnas chaschöl da chavra», declera Peter Mair. Intant prodüa la chascharia «Che Chaschöl» raduond 12 tonnas chaschöl. E scha Chatrina e Peter Mair quintan dal cumanzamaint da lur chascharia, s'haja l'impreschiun cha quai d'eira avant 20 ons. Però quai d'eira be avant quatter ons. «Il svilup dürant quists quatter ons es stat enorm», decleran ils duos signuns cun plaschair.

Buna collavuraziun cun Bun Tschlin

Las incumbenzas tanter il pèr sun definidas cleramaing ed els duos as cumpletan sco il punct sül «d» o per dir illa lingua da signuns, sco la frütta aint il joghurt. Chatrina Mair es la persuna creativa chi'd es respunsabla per l'apparentscha dal prodot e l'imballascha. Peter Mair invezza sco signun versà e cun grond'esperienza es respunsabel pel gust e la qualità. Quista cumbinaziun es a la fin respunsabla pels prodots, sco chaschöl da besch illa terna, tschigrun i'l öli d'olivas, camembert da chavra, Tschlinis e chaschöl fümantà, feta da Tschlin e mozzarela da bou sulvadi (Büffel). Infra pac temp s'han tuot ils prodots etablits cun grond success e vegnan vendüts in butias ed Hotels in tuot l'Engiadina sco specialità engiadinaisa. Pro tuot il success giouva per Peter

Mair, chi lavura 80 pertschient in Samignun e 20 pertschient a Tschlin, eir il lö da produziun a Tschlin e la collavuraziun cull'organisaziun Bun Tschlin üna rolla centrala. «Nus vain cumanzà al dret mumaint e profità da tuot la popularità da la biera da Tschlin, da Bun Tschlin e naturalmaing eir dal cumün da Tschlin», sun tuots duos persvas. E listess nu vessan Chatrina e Peter Mair raggiunt quel success, scha'ls prodots nu füssan da buna qualità e nun invidessan cun lur apparentscha professionala da gnir cumprats.

Nüziar las sinergias pussiblas

Eir sül marchà vain tut cogniziun da la paschiun e naturalmaing dals prodots innovativs. E la chascharia a Tschlin es dvantada eir per visitas da firmas e giasts da la Bassa üna spüerta turistica importanta per tuot la regiun. «D'inviern as survain pro nus eir fondü da biera», declera Mair e conferma seis plaschair d'esser in contact direct culs giasts. Eir il contact culs duos paur indigens e furnituors da lat da bescha e da chavra es fich stret ed els badan il success dals prodots. «Noss prodots sun etablits in ün marchà da nischa d'ota qualità», declera Mair, «e perquai pudaina eir pajar ün bun predsch da lat». Quai fa plaschair eir ad Andri Caviezel ed ad Ernst Mayer.

Premi innovativ da la Migros

Daspö trais ons surdà la Migros minch'on ün premi innovativ per l'agricultura in muntogna. Il premi 2010 va cumünai vmaing als affars paurils d'Ursina ed Andri Caviezel, sco producents da lat da bescha, Rita ed Ernst Mayer, sco producents da lat da chavra, ed a Chatrina e Peter Mair, cun lur chascharia «Che Chaschöl» a Tschlin. Las famiglias Caviezel e Mayer han fabricà avant quatter ons üna stalla cumünai vla a Tschlin per 150 beschs e 150 chavras e portan tuot il lat illa chascharia indigena, ingiò cha'l lat vain elavurà a prodots da bescha e chavra. Il premi vain surdat als 2 avuost dals respunsabels da la Migros cun üna pitschna festa a Tschlin.

Ed els collavuran cun lur stalla cumünai vla inua chi fa dabsögn e tiran a nüz uschè tuot las sinergias pussiblas. D'investir in üna stalla cumünai vla e da müdar lur gestiun paurila cumplettaing sülla produziun da lat da bescha e da chavra, nun es per tuots duos paur na statta üna decisiun simpla. Però il success ha dat radschun a l'investiziun e la collavuraziun s'ha verifichada.

Accumplir giavüschs specials

Per lur innovaziun han las trais famiglias uossa survgni il premi innovativ da la Migros per l'agricultura in muntogna. «Quai fa grond plaschair da survgnir quist premi», declera Andri Caviezel. Eir Ernst Mayer ha plaschair da quist fat e per el es quai eir üna conferma d'esser sülla dretta via. Uschè important sco'l premi es per Peter Mair eir tuot la publicità ed el sperescha uossa eir da pudair gnir in trattativas per vender ils prodots a la Migros.

La fermezza da las trais gestiuns ed impustüt da la chascharia Tschlin es tenor Peter Mair da pudair accumulir eir giavüschs specials da la cliantella e da garantir prodots cha ingün oter nu prodüa illa regiun. «Causa cha nus vain ün affar pitschen pudaina eir accumulir da tuottas sorts giavüschs specials», es el persvas e declera però eir da rivar fingià davo quatter ons al limit da las capacitats. «Nus stübgia in fingià vi da pitschens ingrondimaints», quinta'l, sainza vulair ingrondir l'affar massa ferm e tgnair uschè la specialità. Per Chatrina Mair es eir important cha tuot la famiglia güda pro e lavura ingiò chi fa dabsögn. «Sainza il sustegn da la famiglia nu füssa stat pussibel da fabricar sü quist affar», agiundscha ella. Ed a Peter Mair plascha impustüt eir il contact personal cul prodot innovativ. «Quia poss eu propcha amo lavurar a man e cun sentimaint». Quai es eir la gronda differenza tanter la pitschna chascharia indigena e'l grond affar in Samignun cun tuot la produziun cun maschinas. Eir Chatrina Mair es fich soddisfatta da sia lavur. «Eu poss propcha esser creativa e prodüer alch chi fa plaschair», quinta ella cun emozium. Ed ella es persvasa d'avair fat il dret pass cun siglir ill'aua fraida.



Ils prodots da la chascharia «Che Chaschöl» han survgni ün premi d'innovaziun da la Migros.

fotografia: Nicolo Bass