

Bio-Käse aus dem Prättigau

In den Vierzigerjahren des letzten Jahrhunderts gründeten die Landwirte von Pragg-Jenaz eine Bauerngenossenschaft. Im Jahr 2015 ging daraus durch eine Neugründung die heutige Genossenschaft Bio-Käserei Prättigau hervor. Für viele Bauern der Region ist der Betrieb eine wichtige Einnahmequelle.

Text und © Fotos: Walter Bani

10 der 17 Genossenschaftsmitglieder sind aktive Milchlieferanten. «Der Zweck unserer Genossenschaft», sagt Geschäftsführer Jann Walder, «ist die Erhöhung der Wertschöpfung von Biomilch in der Region durch Produktion und Verkauf von einzigartigen Käsespezialitäten.» Die Coop Patenschaft hat die Käserei mitfinanziert, sonst hätte sie nicht gebaut werden können. Coop ist auch der Hauptabnehmer unserer Produkte. Die Käse sind in die Pro-Montana-Linie eingebettet. Zehn Rappen pro Käse gehen wieder in die Coop Patenschaft, und mit dem Erlös werden neue Projekte finanziert.

Weil eine Bewirtschaftung von Steillagen oft nur mit Kleinvieh möglich sei, unterstütze man die Haltung von Schafen und Geissen. «Damit schaffen wir einen bedeutenden Beitrag zur Erhaltung unserer Kultur-

«...ein bedeutender Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft.»

landschaft. Wir sind um eine schonende Produktion bemüht, damit die Landschaft unseres schönen Prättigaus auch für künftige Generationen erhalten bleibt.» Das engagierte Team besteht aus dem Betriebsleiter Jann Walder, dem Käser Markus Racine und zwei Teilzeitangestellten, die für das Verpacken des Käses zuständig sind. Total ergibt das rund 200 Stellenprozent. Jeden zweiten Tag, so Walder, werden von fünf Lieferanten ungefähr 1000 Liter Geissmilch angeliefert. «Das ergibt pro Bauer jeweils Milchmengen zwischen 40 und 400 Litern. Pro Jahr verarbeiten wir ungefähr 150 000 Liter Geissmilch, ausserdem rund 85 000 Liter Schafmilch und 50 000 Liter Kuhmilch.»

Vorurteile abbauen

«Alle unsere Produkte sind nach den Richtlinien von Bio Suisse hergestellt», betont Walder. «Bei Degustationen verrate ich

«Alle Produkte sind nach den Richtlinien von Bio Suisse hergestellt.»



Jan Walder zeigt drei der Prättigauer Spezialitäten: Den Bio Schafkäse, den Bio Geisskäse und das Bio Schibli.

nicht, welches der Schaf- und welches der Geisskäse ist. Geisskäse hat einen viel stärkeren Geschmack, Schafkäse ist eher neutral. Ich stelle fest, dass das frühere Vorurteil, der Geisskäse habe einen strengen Geschmack, immer mehr in den Hintergrund tritt. Es sind einfach zwei unterschiedliche Geschmacksrichtungen, manche mögen den einen Käse mehr und manche den anderen.» Ab dem Herbst 2018 werde man aus Geiss- und Schafmilch auch Raclette-Käse herstellen. «Nach einer längeren Versuchsphase verfügen wir nun über das entsprechende Rezept.»

Rabatte beim Käsekauf

Auf der Suche nach zusätzlichen Absatzmöglichkeiten habe man das «Chäspapier» kreiert. «Dadurch unterstützt man unseren Absatz und profitiert von Rabatten beim Käsekauf. Es ist eine nachhaltige Investition in den Genuss!» Walder erklärt die Funk-

«Eine nachhaltige Investition in den Genuss.»

tionweise: «Es ist ähnlich wie bei einer Aktie. Man erwirbt ein Chäspapier und erhält ein Zertifikat, an welchem Coupons angehängt sind. Wenn man zum Beispiel ein Zertifikat von 500 Franken kauft, kann man mit den Coupons Käse im Gegenwert von 500 Franken erwerben. Zwei Coupons à 25 Franken bekommt man als Gewinn obendrauf, das ergibt eine Rendite von zehn Prozent. Wo sonst bekommt man das heutzutage?» ■ www.biokaeserei-praettigau.ch



Walder in der «Schatzkammer», wie er sie nennt. Rund 800 Käselaibe befinden sich zurzeit darin.

Bio-Käserei Prättigau



Bio-Käserei Prättigau

Garola 7 (direkt an der Hauptstrasse)
7231 Pragg-Jenaz

Direktverkauf ab Käserei:

Freitag: 15 bis 18 Uhr
Samstag: 9 bis 12 Uhr