

Mario Albin und seine Frau Ina von der Cascharia (Käserei) Lumbrein GR produzieren mit Herzblut täglich rund 52 Laibe, die bis zur gewünschten Reife gelagert werden.



DER GOLDSCHATZ VON LUMBREIN GR

Ein Käse, der Karriere macht

Ob mild, mittel oder rezent: Bio-Käse aus dem Val Lumnezia ist eine Delikatesse. Zweimal täglich werden die 120 Kühe auf der Alp Staviala Vedra gemolken. Durch eine drei Kilometer lange Pipeline fließt die Rohmilch direkt in die Käserei von Mario Albin.



Die saftigen Weiden und Kräuter auf der Alp Staviala Vedra sorgen dafür, dass die 120 Kühe besonders hochstehende Bio-Milch liefern. 12 Bauern gaben diesen Sommer ihre Tiere in die Obhut der Sennen.

TAT NR. 234



ES LEBEN DIE BERGE

Seit 2007 unterstützt Coop mit Pro Montagna die einheimischen Berggebiete. Die Zutaten der Eigenmarke Pro Montagna stammen nicht nur aus den Bergen – sie werden auch dort verarbeitet.

taten-statt-worte.ch/234

Text und Fotos: Caroline Micaela Hauger

Während die Menschheit noch friedlich im Bett schlummert, geht auf der Alp Staviala Vedra ob Lumbrin GR die Post ab. Vor Sonnenaufgang werden die 120 Kühe gemolken, in einer Wanne sammelt sich ihre warme Milch. Dann ziehen die Älpler den Stöpsel. Es ist fünf Uhr früh. Plötzlich geht alles ganz schnell. Dank einer drei Kilometer langen Pipeline, die einen Meter tief unter die Erde verlegt wurde, landet die Bio-Milch 35 Minuten später und 600 Höhenmeter weiter unten direkt im Chäs-Chessi von Mario Albin.

Dächlikappe, Plastischürze, wacher Blick: Seit 1996 verarbeitet der Käsermeister in seiner Cascharia im Herzen von Lumbrin jährlich 920 000 Liter silofreie Milch zu 80 Tonnen Bündner Bio-Bergkäse. Jeder Laib ist ein Unikat, wird mit Sorgfalt gepresst, gesalzen, gehegt und gepflegt. Seine raffinierte Würze und Rezeptur macht ihn beliebt. In den Filialen von Coop wird er unter dem Pro Montagna-Label angepriesen. Pro Montagna steht für fairen Einkauf. Von jedem Produkt geht ein Betrag an die Coop Patenschaft für Berggebiete. So konnte beispielsweise 2003 die Milch-Pipeline saniert werden. Diese Investition sorgte dafür, dass eine der ältesten Traditionen

Die Rohmilch landet dank einer drei Kilometer langen Pipeline direkt im Chäs-Chessi von Mario Albin. Mit der Käseharfe wird der Bruch geschnitten. Aus einem Teil der Bio-Milch entstehen Rahm und Mutschli (Bilder unten).



im Tal des Lichts, so heisst das rätoromanische Val Lumnezia auf Deutsch, auch weiterhin eine Zukunft hat.

In jeder Ecke dampft, zischt und brodelt es. Schläuche werden an- und abgehängt, Apparate ein- und ausgeschaltet, Gitter und Rechen herumgetragen. In der Ecke blubbert aus einer fast schon historischen Zentrifuge frischer Rahm vor sich hin. Bald wird die Milchkanne voll sein und der Inhalt zu Butter verarbeitet werden. Der Chef selber hat keine Zeit für lange Erklärungen. Im Eiltempo erläutert er die nächsten Arbeitsschritte. Wie eine Ballerina dreht die Käseharfe im Kupferkessel ihre Kreise – beim Zugucken wird einem ganz schwindlig! Der Behälter fasst 3200 Liter Milch, dem Lab beige-

geben wird. Das Enzym wird aus dem Kälbermagen gewonnen. Er ist wohl auch der Grund, warum der Mensch vor rund 1000 Jahren vor Christus den Käse überhaupt erfunden hat. Die getrockneten Mägen wurden zum Lagern von Milch verwendet. Dabei wurde entdeckt, dass sie darin in kürzester Zeit dick wird. Je nach zugesetzter Labmenge dauert es etwa 40 Minuten, bis die Milch gerinnt. Mit der Zeit wird die Masse zäh und dickflüssig. Dann wird die Molke abgesondert, der feinkörnige Käsebruch wird in Form gepresst, und die Laibe werden einen Tag lang ins Salzbad gelegt. 52 Stück produziert Mario Albin pro Tag. Fast alle Arbeitsschritte, vom Einlaben bis zum Verschöpfen, führt er von Hand aus. Die

traditionelle Arbeitsweise erfordert Wissen, Geschick und Erfahrung. Seine Woche hat 60 Stunden. Zweimal im Jahr gönnt er sich mit seiner Frau Ina, die den Käseladen führt (Spezialität: Mutschli, Butter, Ziger, Rahmkäse) eine Woche Ferien. Mehr liegt nicht drin. Auch am Wochenende ruft die Pflicht. «Die Kühe auf der Alp machen ja auch nicht blau», sagt er und lächelt verschmizt. Die Bescheidenheit der Leute im Tal berührt. Die meisten sind Krampfer, wie die Sennen auf der Alp, einem wunderschönen Fleck Erde, der süchtig macht. Es ist das Reich von Älplerin Angela, ihrem Lebenspartner Thomas und Senn Alfons. Den dritten Sommer verbringt das junge Paar bereits hier oben, Alfons ist im »

DREI FRAGEN



Bruno Cabernard
Geschäftsführer
Coop Patenschaft für
Berggebiete

Was tut die Patenschaft für Berggebiete konkret?

Wir helfen Bergbauernfamilien, Ihre Existenzgrundlage zu verbessern, und geben ihnen so eine Zukunft. Ausserdem setzen wir uns dafür ein, die Wertschöpfung in den Berggebieten zu verbessern.

Mit welchen Problemen haben Menschen in Bergregionen zu kämpfen?

Die Arbeitsbelastung ist sehr hoch, der «Lohn» dafür klein, und die finanziellen Möglichkeiten sind eingeschränkt. Finanzielle Unterstützung schafft Abhilfe.

Und gibt Raum dafür, neue Einkommensmöglichkeiten zu entdecken?

Unbedingt! Bergbauernfamilien sind hochmotiviert und innovativ, sonst würden sie den «Champf» nicht auf sich nehmen. So entstehen innovative Ideen, und wir bieten Ihnen Hilfe zur Selbsthilfe.

Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit mit Coop?

Mit der Eigenmarke Pro Montagna verbessert Coop die Absatzmöglichkeiten von Produkten aus den Bergen. Und beim Kauf eines solchen Produkts geht ein Betrag an uns. Damit unterstützen wir wiederum Projekte. Coop trägt auch alle administrativen Kosten der Patenschaft.

Sie haben viele treue Mitglieder sowie Spenderinnen und Spender. Weshalb?

Sie schätzen es, dass jede Spende zu 100 Prozent in die Berggebiete geht. Die Einnahmen steigen glücklicherweise stetig. So konnten wir im letzten Jahr mit über 7,5 Millionen Franken so viele Menschen in den Berggebieten unterstützen wie noch nie.



Der Kupferkessel ist das Herzstück der Käseerei. Er fasst 3200 Liter Milch, die jeweils morgens von der Alp Staviola Vedra angeliefert wird. Der Chef höchstpersönlich greift zum Schrubber (Bild oben), während Angela, Alfons und Thomas (v. l.) die Kühe bereits wieder auf die Weide treiben.

21. Jahr hier. Morgens und abends treiben sie die 120 Kühe zum Melken in den Stall. Ihr Revier ist 150 Hektar gross. Aktuell haben ihnen zwölf Bauern ihr Vieh anvertraut. Die Glocken bimmeln den ganzen Tag. Manche Tiere tragen Hörner, sind neugierig, fast zutraulich. Was beweist, dass die Sennen ihren Job gut machen. Genauso Mario Albin. Er gehört zu den erfolgreichsten seiner Zunft. Sein Halbhart-Käse wurde schon mehrmals prämiert. Beim Bündner Bio-Käse handelt es sich um ein absolutes Naturprodukt ohne Zusatzstoffe. Ob er auch Löcher wie der Emmentaler hat? «Mein Käse hat nur Löcher, wenn ich sie selbst reinbohre. Bis die Aromen voll ausgereift sind, dauert es je nach Sorte etwa vier bis sechs Monate. Regelmässig werden die Laibe in unseren zwei Lagern gewendet und mit Salzlaug

ingerieben, bis der Käse so schmeckt, wie ich ihn mir für die Kundschaft wünsche.» Die Käseerei läuft gut. Ein Stück weit dafür verantwortlich ist auch Pro-Montagna-Botschafter Bistgaun Capaul. Er sorgte mit einem grosszügigen Umbau dafür, dass die Lugnezer Betriebe überhaupt wieder auf Käse setzten. Mit Erfolg: Von Bio Suisse erhielten sie gar das Knospensiegel. Die Edelstahlgeräte glänzen wieder. Jeden Morgen putzt der Chef höchstpersönlich Kessel, Böden und Apparaturen. Im Winter erhält Mario Albin Unterstützung von Älpler Alfons. Das entlastet ihn ein wenig. Denn auf seinen Schultern liegt viel Verantwortung: Er führt den kleinen Familienbetrieb sozusagen allein. «Die Energieanlage, die Leitungen, der Laden – das alles konnten wir dank Pro Montagna realisieren.»



In der alten Hütte befindet sich ein kleines Museum. Die Milch-Pipeline erleichtert den Sennen den Alltag. Die Käseherstellung hat dank Pro Montagna im «Tal des Lichts» Zukunft, doch es wird immer schwerer, Nachwuchs zu finden.

FAIRER KREISLAUF HERZHAFTES AUS DEN SCHWEIZER BERGEN

Coop unterstützt mit der Eigenmarke Pro Montagna einheimische Berggebiete. Dank des Pro-Montagna-Sortiments finden Berg- und Alpkäsereien und andere handwerkliche Familien- und Kleinbetriebe einen wichtigen Absatzkanal für ihre authentischen und hochwertigen Spezialitäten. Da die Rohstoffe aus der Bergzone stammen und diese auch dort verarbeitet werden, gelingt es, Arbeitsplätze in den Berggebieten zu sichern und Abwanderung zu verhindern. Ebenfalls einzigartig ist die Verbindung von Pro Montagna mit der



Coop Patenschaft für Berggebiete – einem gemeinsamen Hilfswerk, das zukunftsweisende Projekte zugunsten der Bergbevölkerung unterstützt. Ein Teil des Verkaufspreises der Pro Montagna Bergprodukte geht an die Coop Patenschaft für Berggebiete und fliesst somit direkt ins Berggebiet zurück. Bis Ende 2020 kamen über 12,8 Millionen Franken zusammen. So schliesst sich der Pro-Montagna-Kreislauf. Die landwirtschaftliche Nutzung der Alpen bedeutet zudem auch Landschaftspflege, welche für den Tourismus elementar ist.

Doch nun ist die Genossenschafts-Käseerei in die Jahre gekommen. Eine Total-sanierung steht an. Auch möchte der 55-Jährige gerne kürzertreten. Es wird schwierig, einen Nachfolger oder eine Nachfolgerin zu finden: «Die Jungen wollen keine Arbeit mehr, nur noch einen Job.» Dabei sei seine Tätigkeit zwar hart, aber auch befriedigend. Gerne teilt er seine Freude und führt regelmässig Betriebsbesichtigungen durch. Nun gönnt er sich zum ersten Mal an diesem Morgen mit seiner Frau Ina einen Milch-Kaffi am gemütlichen Küchentisch. Beide beissen herzhaft in ein rezent gereiftes Stück Bergkäse. Und freuen sich jetzt schon auf die Lumbreiner-Fondue-mischung aus hauseigener Produktion, die sie am Abend geniessen werden. In Bio-Qualität, versteht sich.