

Auch für die Churer Kühe ist die Ferienzeit angebrochen

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG



Traditionsgemäss verbringen rund 400 Churer Kühe den Sommer auf den Alpen Maran, Prätsch, Sattel und Carmenna in Arosa. Die frische Milch, im Schnitt knapp 4500 Liter täglich, fliesst direkt in die Sennerei Maran. Walter Niklaus verarbeitet sie dort zu Käse, Joghurt, Butter und Rahm.

«Chur, die Alpenstadt». Der Slogan, mit dem Chur Tourismus seit einigen Jahren Gäste aus nah und fern anlockt, ist nicht nur so dahergesagt, auch wenn aus touristischer Sicht vielleicht etwas anderes gemeint ist. Tatsächlich besitzt die Churer Bürgergemeinde, historisch bedingt, seit Jahrhunderten ausserhalb der Stadtgrenzen einen beachtlichen Grundbesitz, darunter vier Kuhalpen mit saftigen Weiden in Arosa, die vor allem von den 18 Bauernbetrieben in der Stadt genutzt werden. Seit Mitte Juni befinden sich wieder rund 400 Kühe, etwa ein Drittel des gesamten Churer Viehbestandes, auf den Alpen Maran, Prätsch, Sattel und Carmenna. In den 90 Tagen, die sie im «Ferienlager» in Arosa sind, fressen sie jede Menge Alpenkräuter, Blumen und Gras. Das mögen sie ganz besonders.

Kühe auf dem Golfplatz

Das Leben auf der Alp mutet zwar idyllisch an, ist aber kein Zuckerschlecken, sondern harte Arbeit von früh bis spät. Wenn Carmen und Gerry Hassler um 2.30 Uhr den Wecker hören,

liegt die Alp Maran noch im Dunkeln. Die beiden müssen so früh aufstehen, damit die frische Morgenmilch pünktlich bis 6.45 Uhr in der Sennerei ist. Die 60 Kühe einsammeln, sie im Stall melken und wieder auf die Weide treiben



Jeder Handgriff sitzt: Gerry Hassler beim Melken «seiner» Kühe.

– jeden Morgen und jeden Abend das gleiche Prozedere, sieben Tage die Woche, den ganzen Sommer lang. Gemolken wird zwar nicht mehr von Hand, doch bevor das Melkgeschirr angesetzt werden kann, müssen die Zitzen gereinigt und das Euter vorbereitet werden, damit die Milch fliessen kann. Nach und nach wird die Milch abgepumpt, pro Kuh knapp zehn Liter. Nach zwei Stunden Arbeit kann die Milch zur Sennerei gefahren werden. «550 Liter, das ist ein gutes Resultat», freut sich Gerry Hassler.

Alle Kühe tragen eine Nummer. Die Hasslers rufen aber jede beim Namen. Nach zwei Wochen, erzählen sie, könne man die Tiere auseinanderhalten. Wenn die Weide abgegrast ist, wird die Herde zur nächsten gezügelt. Sogar auf dem Golfplatz

dürfen die «Gäste» grasen, aber nur dann, wenn keine Golfbälle fliegen: in der Nacht. Abschlag und Ziel seien natürlich abgesperrt, erklärt Gerry Hassler. Langweilig wird es dem Äpler und der Äplerin aus Maladers nicht, es gibt immer und überall etwas zu tun: Den Stall putzen, das Melkgeschirr reinigen, die Zäune instand halten, das Vieh beobachten. «Die Arbeit gefällt uns gut», sagt Gerry Hassler, der mit seiner Frau und den drei Kindern im Alter von zwei, sechs und acht Jahren zum zweiten Mal auf Maran «z Alp» ist. Carmen Hassler sieht das ähnlich: «Dass wir hier oben den Sommer verbringen dürfen, ist irgendwie schon ein Privileg.»

Eine topmoderne Käserei

Nur ein paar Schritte sind es von Hasslers Stall zur Sennerei Maran. Das Urtümliche, das man gemeinhin mit dem Äplerleben und dem Käsemachen verbindet, sucht man hier vergeblich. Vor drei Jahren hat man die Sennerei aufgerüstet, mit viel Edelstahl und einem Touchscreen zur Steuerung aller Abläufe. Drei Millionen Franken haben sich die Bürgergemeinde und die Stadt Chur das Ganze kosten lassen. Die Käseliebhaber freuen es: Aus den gut 450 000 Litern Milch, davon zirka 400 000 Liter aus dem Alpsummer, ergeben sich nebst Joghurt, Butter und Rahm über 40 Tonnen Käse, nebst Churer Alpkäse (35 Tonnen) auch Alpenstadtkäse (3 Tonnen), Mutschli (2 Tonnen) und Spezialitäten aus Geiss- und Schafmilch. Mit Begeisterung tüftelt Walter Niklaus immer wieder an neuen Kreationen: So fanden die nach französischem Vorbild zunächst als Versuch hergestellten 400 Kilogramm Weichkäse, Brie und Camembert, reissenden Absatz. Trotz aller Technik ist der Käsemeister stets aufmerksam bei



Fingerspitzengefühl gefragt: Walter Niklaus überprüft den Käsebruch.

der Sache. Die Nuancen in der Milch herausspüren, wie er sagt. Arbeitstage von zwölf und mehr Stunden seien in der Hochsaison keine Seltenheit, erzählt Niklaus, während er die Milch im Kupferkessel auf 31,5 Grad aufheizt. Als Nächstes gibt er Milchsäurebakterien bei und lässt sie 45 Minuten an der Gerinnung der Milch arbeiten. «Die Milchsäurebakterien sind letztendlich für den Geschmack entscheidend», betont der Berner. Danach fügt er das Enzym Lab bei und lässt die Milch nochmals in Ruhe ein-

dicken. Von Hand durchpflügt er die Masse mit der Harfe und lässt ein Rührwerk noch mal so lange daran arbeiten, bis der Käsebruch die Grösse eines Maiskornes erreicht hat. Je kleiner der Bruch, desto trockener der Käse. In der Presswanne wird der Käseteig gepresst, in gleich grosse Stücke geschnitten und nochmals während 24 Stunden in den Formen gepresst.

Von mild bis rezent

Je nach Sorte kommt ein Käse früher oder später in den Ver-

kauf. Das Mutschli ist bereits nach drei Wochen geniessbar. Bis drei Monate ist der Alpkäse mild, von drei bis sechs Monaten wird er kräftiger, ab sechs Monaten ist er rezent. Länger reift der Alpenstadtkäse und ist dementsprechend würziger. Mit dem Käsebohrer zieht Walter Niklaus im Reifekeller eine Probe aus einem Laib. Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack entsprechen ganz seinen Vorstellungen: «Bei einer Prämierung würde dieser Käse sehr gut abschneiden», ist er überzeugt. Für ihn sind solche Auszeichnungen die beste Werbung. Wie der erste Platz für den Churer Alpkäse im letzten Herbst an der Olma. Maraner Käse ist beliebt: «Die Nachfrage übersteigt das Angebot», freut sich der Käser. Kaufen kann man seine Produkte ganzjährig im Laden der Sennerei Maran, bei «Chäs Fritz» am Grünbergweg 33 in Chur und direkt via Hofverkauf bei den Bauern. ■



Perfekt gereift: Aus einem Käselaub entnimmt Walter Niklaus eine Probe.