

Der Leuchtturm zu Andeer

In Andeer wird guter Käse gemacht. Vielleicht ist es wirklich der zweitbeste Käse der Welt, wie die gewonnene Auszeichnung nahelegt. Was Maria Meyer und Martin «Floh» Bienerth mit ihrem Team seit Jahren herstellen, ist jedoch mehr als Käse. Da ist mit Sorgfalt, Wissen, Können und gelebter Professionalität Kultur entstanden: Genusskultur, Handwerkskultur, Marktkultur.

Die Kultur der Sennerei Andeer beginnt nicht erst in der Käserei. Maria und Martin legen grossen Wert auf einen direkten Kontakt mit den Milchbauern. Lange Milchtransporte sind ein Tabu, silofreie Fütterung ein Muss, behornete Kühe ein Vorteil. In Andeer ist Qualität von der Heuwiese über den Stall bis in die hinterste Ecke der Käserei

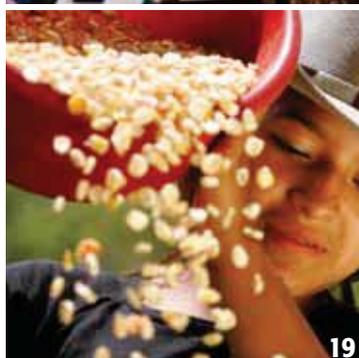
spürbar. Die hohe Auszeichnung passt. Die Auszeichnung zur Vizeweltmeisterin kommt nicht unerwartet. Das Wirken von Maria Meyer und Martin Bienerth wurde nicht zum ersten Mal ausgezeichnet: Binding-Preis 2009, Slow-Food-Preis Premio 2009, Gold an der BioCaesus 2009, Bronze an der Weltmeisterschaft 2008, Agropreis 2005, um nur einige Beispiele zu nennen.

Das tut gut zu sehen. Danke, Maria und «Floh» für die Motivation, ganz besonders hier im Kanton Graubünden. Die Motivation für lokale Wertschöpfung ist da, auch wenn klar ist, dass das Modell Andeer in seiner Einzigartigkeit nicht kopierbar ist. Eine grosse Menge an kostbarer Biomilch verlässt Graubünden unverarbeitet auf der Autobahn in die Anonymität. Wertschöpfung und Kultur entgehen dem Berggebiet. Verbunden mit dem Biolandbau, der dreisprachigen Kultur und den Kenntnissen der Landwirte sowie der Käserinnen läge noch einiges drin.

Das Werk der Sennerei Andeer ist zum Leuchtturm geworden. Es ist besser, vom Licht des Leuchtturms zu profitieren, als sich in dessen Schatten zu sehen. Mutig und mit Überzeugung den eigenen Weg gehen, kann eine Lösung sein. Licht aus Andeer hätte es zurzeit genug, um den richtigen eigenen Weg zu finden.



bioaktuell



HIER UND JETZT

4 Sennerei Andeer holt WM-Titel

An der Käseweltmeisterschaft in den USA hat die Sennerei Andeer in der Kategorie der geschmierten Halbhartkäse den Weltmeistertitel gewonnen. Und über alle Kategorien die Silbermedaille. Auch der beste Käse überhaupt kommt aus der Schweiz: aus La Brévine – cool!

6 Gipfelgespräch auf dem Möschi

Das Bioforum Schweiz besinnt sich zurück auf die Pioniere des organisch-biologischen Landbaus und will mit der Möschi-Erklärung den Weg in die Landwirtschaft der Zukunft weisen. bioaktuell hat auf dem Gipfel des Möschi mit der Spitze des Bioforums gesprochen.

POLITIK

10 Weissbuch zu den Direktzahlungen

Über den Hebel der Direktzahlungen will der Verein Vision Landwirtschaft die Schweizer Agrarpolitik umgestalten. Reflexionen, Rechenfehler und Reaktionen.

BIO SUISSE

12 Bericht von der Delegiertenversammlung

Ja zum fairen Handel in der Schweiz, zur Milchpulververfütterung und zu Geldern für die Biooffensive sowie für PR-Anstrengungen. Den überraschendsten Beschluss aber fällt Regina Fuhrer ganz allein: Sie tritt per April 2011 als Bio Suisse Präsidentin zurück.

RUBRIKEN

15 Konsum

16 Ratgeber

17 Notizen

17 Märktstand

19 Agenda

21 Impressum

23 Das letzte Wort. Leserbrief

Roman Clavadetscher, pluswert, Chur

Titelbild: Käsemeisterin Weltmeisterin Maria Meyer, Andeer GR

Bild: Yannick Andrea