



Bündner Nachrichten
7004 Chur
081/ 253 57 77
www.buendner-nachrichten.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'690
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 43'011 mm²

Neue Bio-Käserei Prättigau in Jenaz nimmt Betrieb auf



Bild: z.V.g.

Genossenschafts-Präsident Martin Büchi (links) und Betriebsleiter Markus Racine in den neuen Produktionsräumen der Bio-Käserei Prättigau in Pragg-Jenaz.

Neun Monate nach Baubeginn wird am Samstag, 19. März, die Bio-Käserei Prättigau in Jenaz eröffnet. Interessierte sind von 12–17 Uhr zu einem Augenschein eingeladen. In der Bio-Käserei Prättigau wird vor allem Schaf- und Ziegenmilch verarbeitet.

Der Neubau der Bio-Käserei Prättigau wurde im Gewerbegebiet Garola in Jenaz gleich neben der Prättigauerstrasse erstellt. Hinter der mit Holz verkleideten Fassade des Gebäudes von Architekt Nik Hartmann finden sich eine Käse-Produktionsanlage und La-

ger auf dem neusten Stand. Kein Vergleich mit den Räumen in der ehemaligen Dorfsennerei Pragg-Jenaz, wo Käser Markus Racine mit seinem Betrieb immer wieder an Grenzen stiess und keine Entwicklungsmöglichkeiten mehr hatte. «Ich ziehe von einer «Bäbistube» in einem modernen Verarbeitungsbetrieb um», freut sich Racine auf den Wechsel, «am schönsten ist es aber, dass es im Prättigau auch weiterhin eine Käserei gibt».

Mehr Angebot für mehr Nachfrage

In der Bio-Käserei Prättigau wird ausschliesslich Milch aus zertifi-

zierten Bio-Betrieben zu Käse verarbeitet. Um den Betrieb kostendeckend zu führen, sollten pro Jahr rund 350'000 kg Schaf- und Ziegenmilch sowie ein kleiner Teil Kuhmilch verarbeitet werden; bis jetzt waren es in der Dorfsennerei rund 100'000 kg pro Jahr. Die maximale Kapazität der neuen Käserei liegt bei 500'000 kg pro Jahr. Mit einem effizienteren Produktionsablauf, den Lagern gleich im Gebäude und der Anstellung einer zweiten Fachperson neben Betriebsleiter Markus Racine wird der Kapazitätsausbau möglich gemacht.



Bündner Nachrichten
7004 Chur
081/ 253 57 77
www.buendner-nachrichten.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'690
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 43'011 mm²

Die Bio-Käsespezialitäten aus Jenaz sind auf dem Markt bereits etabliert. Hauptpartner ist Coop, das Schweizer Detailhandelsunternehmen hat den Neubau mit einem Beitrag von Fr. 300'000 aus der Coop Patenschaft für Berggebiete denn auch massgebend unterstützt und sorgt in den Verkaufsstellen für Absatz. Die Jenazer Käserei beliefert jedoch auch Hotels und Restaurants sowie Manor, Volg sowie den Fachhandel.

2,2 Mio. Franken investiert

Markus Racine hat das Neubau-Projekt zusammen mit einer Gruppe von interessierten Schaf- und Ziegenzüchtern aus der Region vorangetrieben. Diese haben den Betrieb nun als Genossenschaft übernommen. Präsident Martin Büchi ist froh, dass die Käserei nach einer langen Konzept- und Projektphase nun eröffnet werden kann: «Von der ersten Idee bis zur fertigen

Bau sind zehn Jahre vergangen, wir haben sehr viel Zeit und Energie investiert». Nun müssten aber die hohen Erwartungen auch erfüllt werden. So gesehen sei der Bauabschluss ein Zwischenschritt – wenn auch ein entscheidender.

Laut Büchi können die budgetierten Kosten von 2,2 Mio. Franken für den Neubau eingehalten werden. Die Finanzierung wurde durch Beiträge von Bund und Kanton (zusammen rund Fr. 500'000) und einer Stiftung (Fr. 300'000) massgebend ermöglicht. Dazu kommen neben dem Beitrag der Coop-Patenschaft zwei zinslose Darlehen, eine Hypothek und zu einem kleinen Teil auch durch Beiträge der Genossenschafter.

Am Samstag, 19. März 2016, kann der Neubau von allen Interessierten von 12 bis 17 Uhr besichtigt werden (Festwirtschaft). Adresse: Garola 7, 7231 Pragg-Jenaz