

## Regierung hält an Bürokratie fest

Die Regierung ist nicht bereit, Alters- und Pflegeheime von administrativen Auflagen und Arbeiten zu entlasten. Das geht aus ihrer Antwort auf einen Vorstoss von CVP-Grossrat Romano Paterlini hervor. Paterlini und seine Mitunterzeichner – insgesamt rund die Hälfte aller Grossräte – verlangten von der Regierung Auskunft darüber, welches die Beweggründe seien, dass an der Bürokratie festgehalten werde. Darunter verstehen die Unterzeichnenden vor allem den Umstand, dass «Leistungen in der Administration, wie beispielsweise um die Rechnungslegung, die Art der Revision und der Qualitätssicherungsmassnahmen» zu Mehrkosten für Heimbewohner, Krankenkassen und Gemeinden führen würden, wie Paterlini schreibt.

### Beteiligte sass mit am Tisch

Die Regierung verweist in ihrer Antwort auf das Bundesgesetz über die Neuordnung der Pflegefinanzierung und der Verordnung dazu. Diese habe man damals, so die Regierung, unter Einbezug des Bündner Spital- und Heimverbandes, des Spitex-Verbandes Graubünden, der IG der freiberuflich tätigen Pflegefachpersonen und der Mütter- und Väterberatung erstellt.

Die in der Verordnung geregelten Bestimmungen seien nötig, um die Kosten für die Beteiligten sachgerecht vornehmen zu können, so die Regierung. Mit der geforderten Berichtserstattung wären die Jahresrechnungen transparent und könnten als «verlässliche Grundlage für die Abwicklung des leistungsbezogenen Finanzierungssystems» dienen. Nutzen davon hätten auch die Heimbewohner: Ihre Restkosten würden dadurch «korrekt berechnet» werden. Das letzte Wort darüber hat der Grosse Rat. (red)

INSERAT



Referat von  
**Christoph Blocher**  
an der GV der SVP Domat/Ems

zum Thema  
**Überleben in einer turbulenten Welt**

Mittwoch, 29. Januar 2020, 19 Uhr  
Gartenhotel Restaurant Sternen  
Via Nova 102, 7013 Domat/Ems

# In der neuen Käserei hats auch Platz für neue Ideen

Die Chascharia Val Müstair macht seit 24 Jahren biologischen Käse. Seit einem Jahr wird im Neubau am Dorfrand von Müstair produziert. Jetzt ist die Käserei für den Bio-Grischun-Preis nominiert.

von Ursina Straub

**K**äser Christoph Öttl steht entspannt am grossen Kupferkessi. Darin verkäst er im Winter täglich 4000 Liter Milch. Ausser am Sonntag; da stehen die Rührwerke still. Ein zweites Kessi fasst noch einmal 1000 Liter. Die beiden Kessi sind nötig. Denn im Winter werden jeweils rund 5000 Liter Bio-Heumilch im Tag angeliefert; sie stammen von zwölf Münstertaler Biohöfen. 1,2 Millionen Liter Kuhmilch sind es jährlich. Daraus produziert die Chascharia Val Müstair rund 100 Tonnen Käse, davon allein 65 Tonnen Bündner Bergkäse und rund 15 Tonnen Rahmkäse. Und aus 7000 Liter Ziegenmilch werden Mutschli produziert.

«Endlich haben wir Platz in der Käserei», freut sich Käser Öttl. Zudem sind alle Produktionsräume ebenerdig. Vor einem Jahr wurde die neue Käserei am Dorfrand von Müstair eingeweiht. Davor wurde rund 30 Jahre lang mitten in Müstair gekäst. Es sah zwar romantisch aus, wenn Öttl mit dem Handwagen die jungen Laibe von der Sennerei in den Käsekeller transportierte. «Aber die Räume waren eng, erstreckten sich über drei Stockwerke und entsprachen nicht mehr den Hygienevorschriften», erklärt Öttl, der in der Chascharia schon die Lehre machte.

Jetzt wird in hohen, hellen Räumen produziert. «Die ganzen Arbeitsabläufe haben sich vereinfacht», sagt Öttl. So haben auf der Käsepresse nun 72 Laibe gleichzeitig Platz, und im Keller lassen sich 9000 Stück Käse lagern. Und: Vom Aufenthaltsraum im ersten Stock können Besucherinnen und Besucher mitverfolgen, wie aus Rohmilch Käse entsteht. «Das ist wichtig», betont Gian Bott, der die Genossenschaftskäserei präsidiert und selber Milchvieh züchtet. «Wir möchten nicht einfach nur im stillen Kämmerlein käsen, sondern der Bevölkerung zeigen, wie Käse entsteht.»

### Pröbeln mit Wein

An rund 30 Führungen pro Jahr schauen Aussenstehende diesem Prozess zu. Käser Öttl schätzt das. «Es werden immer wieder interessante Fragen gestellt, die dazu verleiten können, etwas Neues auszuprobieren»,



Sorgfältige Pflege: Gian Bott, Präsident der Chascharia Val Müstair (links), begutachtet mit Betriebsleiter Christoph Öttl die geschmierten Laibe im Käsekeller. Bild Philipp Baer

sagt er. Überhaupt das Neue: Öttl ist einer, der gerne testet, pröbelt und kreiert. Gerade in den Sommermona-

«Wir möchten nicht einfach nur im stillen Kämmerlein käsen.»

**Gian Bott**  
Präsident der Chascharia Val Müstair

ten, wenn weniger Milch anfällt, hat er Zeit dafür. So ist etwa eine neue Fondue Mischung entstanden sowie ein Raclette- und Weichkäse; und gerade probiert Öttl aus, wie mit Rotwein getränkter Käse reagiert. «Für solche Versuche blieb in der alten Käserei keine Zeit», sagt er.

### «Wir leben bio jeden Tag»

Der Einblick von Aussenstehenden hat für ihn einen weiteren positiven Aspekt: «Besucher sind immer wieder erstaunt, wenn sie hören, dass die gesamte Palette der Chascharia biolo-

gisch produziert ist. Für uns von der Käserei ist das selbstverständlich. Wir leben bio jeden Tag.» Präsident Bott doppelt nach: «Im Tal können wir nur überleben, wenn wir uns abheben von anderen. Deshalb produzieren wir seit 1996 nach Bio-Richtlinien.»

Milch und Joghurt werden zudem in wiederverwendbaren Glasflaschen verkauft. Dabei werden rund 15 Prozent der Produkte im Direktverkauf abgesetzt. Der überwiegende Teil gelangt indes über den Grossverteiler zu den Kunden.

### Namen mit Geschichte

Mit jedem Käsenamen ist eine Geschichte verknüpft. Der naturgereifte Vollfettkäse Chavalatsch etwa ist nach dem Piz Chavalatsch benannt, ganz im Osten des Münstertals. Die Begründung: Weil er die (k)östlichsten Kräuter des Tals enthält und genauso phänomenal schmeckt, wie die Aussicht vom Berg ist.

Für ihren Käse ist die Chascharia schon mehrmals ausgezeichnet worden, zuletzt hat sie im vergangenen Jahr am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte Silber und Bronze geholt. Nun kommt sie für den Bio-Grischun-Preis in die Kränze.

## Der Bio-Grischun-Preis wird am 20. Februar verliehen

Mit dem **Bio-Grischun-Preis** werden alljährlich **Personen oder Institutionen** ausgezeichnet, welche sich im biologischen Landbau in Graubünden verdient gemacht haben. Die Gewinnerin oder der Gewinner wird jeweils von einer **siebenköpfigen Jury** ge-

wählt. Dieses Jahr wird die Auszeichnung **zum 16. Mal** vergeben. Die Preisverleihung findet an der Generalversammlung von Bio Grischun am **20. Februar am Plantahof** in Landquart statt. Das Preisgeld entspricht jeweils der Jahreszahl, es beträgt heuer somit **2020**

**Franken. Nominiert** für den Bio-Grischun-Preis sind neben der **Chascharia Val Müstair** auch der **Biohof Dusch** mit dem Projekt Hofschlachtung und **Peer Schilperoord** für seinen langjährigen Einsatz für den Bergackerbau in Graubünden. (us)

INSERAT

## «TERRA GRISCHUNA»-KALENDER 2020

Graubünden fasziniert mit mal sanften, mal rauen, mal bunten, mal einfarbigen Landschaften. Diese reizvollen Kontraste haben unsere Fotografen Rolf Canal und Armin Mathis für den neuen «Terra Grischuna»-Kalender auf dreizehn stimmungsvollen Farbbildern festgehalten.

Der Kalender mit einem Deckblatt und zwölf Monatsblättern mit Kalendarium und Bildlegenden, Wiro-Spiralbindung und im Format 31x22,5cm kostet **CHF 21.50**.

Auch ein ideales Geschenk für Ihre Freunde.  
**Bestellen Sie gleich heute noch.**



### Ja, ich bestelle den neuen Kalender

Ex. «Terra Grischuna»-Kalender 2020 zu CHF 21.50

Die Lieferung erfolgt mit Rechnung inklusive Mehrwertsteuer, zuzüglich Versandkosten. Die Auflage des «Terra Grischuna»-Kalenders ist limitiert. Wir danken Ihnen deshalb im Voraus für Ihre baldige Bestellung.

### Rechnungs- und Lieferadresse:

Name / Vorname

Strasse / Nr.

PLZ / Ort

Telefon

E-Mail

Datum / Unterschrift

**Einsenden an:** Somedia Press AG, «Terra Grischuna», Postfach 491, CH-7007 Chur, Tel. +41 81 255 50 65, [www.terragrischuna.ch](http://www.terragrischuna.ch)

