



Kuhkäse kriegt Konkurrenz

Am Dienstagnachmittag fand in **Jenaz** der **Spatenstich für den Neubau der Bio-Spezialitäten-Käserei Prättigau** statt. «Ein Meilenstein im Impulsprogramm des Kantons», so Valentin Luzi, Abteilungsleiter Agrarmassnahmen.



Der Spatenstich ist erfolgt, nun kann gebaut werden: Im Frühling soll die neue Käserei dann in Betrieb genommen werden. (FOTO EDY WALSER)

► EDY WALSER

Dem Präsidenten der Bio-Spezialitäten-Käserei-Genossenschaft, Martin Büchi, und Markus Racine, der seit gut zehn Jahren in der renovationsbedürftigen Sennerei in Praggenaz Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch zu Bio-Spezialitäten verarbeitet, dürfte anlässlich des Spatenstichs im Jenazer Industriequartier Gargola ein Stein vom Herzen gefallen sein, denn der Neubau stand noch Anfang 2014 auf der Kippe. Tatsache ist, dass das von Racine und Büchi zusammen mit einer Gruppe von interessierten Schaf- und Ziegen-

züchtern aus der Region Prättigau/Davos vorangetriebene Projekt – nicht zuletzt aus Kostengründen – immer wieder auf der Strecke zu bleiben drohte.

Heute ist die Finanzierung des vom Kübliser Architekten Nik Hartmann projektierten Neubaus mit einem Kostenrahmen von 2,2 Millionen Franken gesichert. Wie Valentin Luzi, Abteilungsleiter Agrarmassnahme, anlässlich des Spatenstichs ausführte, wird das Bauvorhaben vom Bund und vom Kanton mit rund 500 000 Franken subventioniert. Je 300 000 Franken stellen die Coop-Patenschaft für Berggebiete und eine anonyme Stiftung zur Verfügung. Im Weiteren hat die Landwirtschaftliche Kreditgenos-

senschaft ein zinsloses Darlehen von 500 000 Franken zugesichert, und die Raiffeisenbank Prättigau/Davos hat sich bereit erklärt, einen entsprechenden Baukredit zur Verfügung zu stellen.

Hauptabnehmer Coop

Wie Livio Bontognali von der Coop-Patenschaft, der zusammen mit Rolf Gurtner, Verkaufschef Coop Graubünden, am Dienstagnachmittag am Spatenstich im Gewerbegebiet Gargola gleich neben der Prättigauerstrasse anwesend war, ausführte, ist es kein Zufall, dass Coop den Bau der Bio-Spezialitäten-Käserei finanziell unterstützt. Schon heute sind die Käsespezialitäten in Coop-Verkaufsstellen in Graubünden und in der Ostschweiz erhältlich. «Und Coop bleibt auch weiterhin der Hauptabnehmer des Betriebs.» Die Käserei beliefert auch Hotels und Restaurants sowie Manor, Volg und den Käsefachhandel. Die von Martin Büchi präsidierte Genossenschaft hat die Bio-Spezialitäten-Käserei Prättigau Anfang 2015 von Markus Racine übernommen. Racine wird auch in der neuen Käserei, die im Frühling 2016 in Betrieb genommen werden soll, für die Produktion zuständig sein.

«Beste Werbung für Jenaz»

Die Bio-Spezialitäten-Käserei-Genossenschaft hat sich zum Ziel gesetzt, rund 350 000 Kilo Schaf- und Ziegenmilch sowie einen kleinen Teil Kuhmilch pro Jahr zu verarbeiten. «Rein von der Kapazität her könnten wir auch auf 500 000 Kilo ausbauen.» Büchi, Schafbauer in

Datum: 04.06.2015



Bündner Tagblatt
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.buendnertagblatt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'124
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 33'575 mm²

Davos Wolfgang, ist gespannt auf die Reaktion der Schaf- und Ziegenbauern aus der Region. Mit dem Neubau würden nicht nur die Rahmenbedingungen für Genossenschaft, sondern auch für die Schaf- und Ziegenhalter verbessert. Dazu Valentin Luzi: «Jetzt können sich die Bauern aus der Region ernsthaft überlegen, anstelle von Kuhmilch Ziegen- oder Schafmilch zu produzieren.» In Anbetracht der Lage auf dem Milchmarkt kann man davon ausgehen, dass dies der Fall sein wird. Für die Gemeinde Jenaz ist die neue Käserei ein Glücksfall, so Gemeindepräsident Werner Bär anlässlich des Spatenstichs. Die Lage des Neubaus am Dorfeingang sei ideal für die Milchlieferanten und die Kunden. «Die Bio-Spezialitäten sind beste Werbung für Jenaz.»