



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 8'487  
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 6  
Fläche: 49'616 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1008268  
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 65104953  
Ausschnitt Seite: 1/2

## Der Start ist geglückt

Ein **erfolgreiches erstes Betriebsjahr** hinter sich hat die **Bio-Käserei Prättigau in Pragg-Jenaz**, die gezielt auf Kundennähe setzt, um auf dem Markt bestehen zu können. Auch personell hat sie sich neu aufgestellt.



Käserin **Luzia Abderhalden**, Betriebsleiter **Jann Walder** und Genossenschaftspräsident **Martin Büchi** (von links) in der Bio-Käserei Pragg-Jenaz. (FOTO EDY WALSER)



► EDY WALSER

## D

Die Bio-Käserei Prättigau in Pragg-Jenaz, die vor einem Jahr ihren Betrieb aufgenommen hat, ist auf Kurs: Das heisst, das Ziel, das sich die Genossenschaft unter dem Präsidium von Martin Büchi, Milchschafbauer aus Davos Wolfgang, gesetzt hatte, konnte im laufenden Jahr erreicht werden. Insgesamt wurden rund 150 000 Kilo Milch – Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch – zu Biospezialitäten verarbeitet. Die Verarbeitung soll innert fünf Jahren auf 380 000 Kilo gesteigert werden. Die von Käser Markus Racine hergestellten Spezialitäten sind gesucht. Racine produzierte in der alten Sennerei in Pragg-Jenaz bis im Dezember 2015 selbstständig und mit Erfolg Biospezialitäten. Der Neubau – Regierungsrat Jon Domenic Parolini sprach bei der Eröffnung von einem «Meilenstein in der Kleinviehlandkarte» – kostete rund 2,2 Millionen Franken.

### Neuer Betriebsleiter

Zu den Hauptabnehmern der Bio-Käserei Pragg-Jenaz gehören Coop, Manor und Volg. Zudem sind die Spezialitäten auch beim Fachhandel, bei Hotels und Restaurants gefragt. «Da wir uns in einem Wachstumsprozess befinden, musste auch der Personalbestand aufgestockt werden», sagte Milchschafbauer Büchi. Seit Anfang April ist Jann Walder als Betriebsleiter zuständig

für die Administration und das Marketing. Racine, der von der Käserin Luzia Abderhalden unterstützt wird, kann sich deshalb voll und ganz für die Herstellung der Biospezialitäten einsetzen.

### «Nischenprodukte entwickeln»

Wie Büchi betonte, wurde die personelle Rochade mit Racine abgesprochen. Für ihn ist die Übernahme der Administration und des Marketings durch Walder nicht nur eine Erleichterung, sondern auch eine Absicherung. Da der 35-jährige, in Stels aufgewachsene und in Flumserberg mit seiner Familie wohnende Walder ein ausgebildeter und erfahrener Käser sei, könne er notfalls auch problemlos für Racine in die Bresche springen. Walder ist sich bewusst, dass die Administration eines Käsereibetriebs mit einem beträchtlichen Aufwand verbunden ist. «Dabei geht es um die Sicherheit der Lebensmittel», so Walder. «Vom Milchlieferanten über die Verarbeitung bis zum Kunden.» Der Kunde wolle wissen, woher das Produkt stamme und wo und wie es hergestellt werde. «Wir müssen unsere Kunden kennen und auf ihre Wünsche eingehen: Dann kommen sie wieder und dann können wir Nischenprodukte entwickeln und auf den Markt bringen», so Walder. «Diesbezüglich hat ein Produktionsbetrieb von der Grössenordnung der Bio-Käserei Prättigau einen Vorsprung im Vergleich mit den grossen Betrieben.» Er sei zuversichtlich, dass die Ziele, die sich die Genossenschaft mit dem Bau der neuen Käserei in Pragg-Jenaz gesetzt habe, erreicht werden können.