

# Bergdorf ohne Bettenburgen

Die Bauern von Tschlin halten ihre kleine Gemeinde im Unterengadin fast ohne Tourismus am Leben. Drei Familien aus dem Ort bekamen nun den Preis für innovative Berglandwirtschaft.

In den Tälern scheint es an diesem Hochsommertag so heiss zu sein wie in einem voll aufgedrehten Backofen. Doch auf 2200 Metern über Meer weht ein angenehm frischer Wind. Der Arbeitsort von Ernst Mayer ist so schön wie eine dreidimensionale Ansichtskarte: Auf Alpweiden grasen weit verstreut die 150 Ziegen des Bauern. Ringsherum türmen sich die Berge des Unterengadins in den knallblauen Himmel. Manche der Massive sehen so spitz und scharf wie Drachenzähne aus.

Doch der 51-jährige Landwirt hat im Moment keine Augen für die Pracht der Bergwelt. Er schiebt einen einachsigen Hangmäher vor sich her, muss sich konzentrieren, um auf dem abschüssigen Gelände keine Sekunde die Kontrolle über die zwei Zentner schwere Maschine zu verlieren. «Der Bergsommer ist extrem kurz», erklärt Mayer in einer Arbeitspause. «Ich muss die Zeit nützen, damit meine Geissen im nächsten Winter genügend Heu zum Fressen haben.»

Seine Arbeitstage sind lang und hart, und doch sehnt er sich nie nach einem bequemen Job im Tal. «Als junger Mann habe ich



SERIE - TEIL 4

Innovative Landwirtschaft

Ob feinste Käse und Würste, urige Gemüsesorten, erlesene Weine, überraschende Produktionsweisen oder besondere Dienstleistungen: Schweizer Bauern sind innovativer, als man denkt. Und eine wettbewerbsfähige, zukunftsgerichtete Landwirtschaft ist eine ideale Partnerin für die Migros. Das Migros-Magazin zeigt in einer Serie, wie Kulinarisches von Feld und Stall auf unsere Teller gelangt und wie sich Landwirte mit pfiffigen Ideen weitere Standbeine schaffen.

mein Heimatdorf Tschlin verlassen, habe einige Jahre als Koch an der Zürcher Goldküste gearbeitet», erzählt Mayer. «Doch die Winter dort waren mir zu dunkel, das Engadiner Licht fehlte mir.»

## Das idyllische Dorf drohte auszusterben

Lieber arbeitet er als Bergbauer und kämpft dafür, dass sein Dorf eine Zukunft hat. Denn Tschlin, das auf 1509 Metern über Meer auf einer Sonnenterrasse liegt, litt lange Jahre unter Überalterung



Ernst Mayer mit Lieblingsziege Hera auf der Alp oberhalb Tschlin: Er hat jeder seiner 150 Ziegen einen Namen gegeben und erkennt sie von Weitem.



Orte, die für den Neuanfang in Tschlin stehen: die Dorfkäserei von Chatrina Mair und der neue Gemeinschaftsstall für 300 Ziegen und Schafe.

und Abwanderung. Der malerisch verwinkelte Ort nahe der Grenze zu Österreich und Italien drohte sich zu entvölkern. Heute hat die Unterengadiner Gemeinde rund 170 Einwohner, und diese Bevölkerung setzt sich tatkräftig für den Fortbestand von Tschlin ein. Das Bergdorf hat sich einen Namen für hochwertige Erzeugnisse gemacht, die es auch selber vermarktet. Die breite Auswahl reicht von Bier bis zu Möbeln.

«Die Grundidee ist eine enge Zusammenarbeit», erklärt Mayer. «Als Einzelkämpfer können wir hier oben langfristig nicht überleben.» Er selber setzt dieses Prinzip in Taten um. Familie Mayer, zu der neben Vater Ernst die Mutter Rita (46) und drei Kinder gehören, hat sich mit einer anderen Bauernfamilie namens Caviezel zusammengetan. Gemeinsam haben sie beim Dorf einen grossen Stall bauen lassen, in dem 150 Ziegen und 150 Schafe überwintern können. Auf dem Dach ist zudem eine Solaranlage installiert, die jährlich 60 000 Kilowattstunden Strom nach Zürich liefert, wo es einen grossen Bedarf nach ökologisch produzierter Energie gibt. Das deckt immerhin den Verbrauch von 18 Drei-Personen-Haushalten in der Stadt. Bei der Verarbeitung der Ziegen- und Schafmilch kommt eine dritte Familie ins

Spiel: Es sind die Mairs, die in der renovierten Dorfkäserei von Tschlin eine Vielzahl von Spezialitäten herstellen, die sie an Hotels und Restaurants im Engadin liefern. Stolz ist Käserin Chatrina Mair (38) zum Beispiel auf einen Camembert aus Ziegen- und Schafmilch.

## Die Tatkraft der Bergbauern verdient einen Preis

Für ihre vorbildliche Kooperation haben die drei Familien nun den diesjährigen Preis für innovative Berglandwirtschaft bekommen. Der mit 15 000 Franken dotierte Preis wird von der IG Schweizer Bergprodukte verliehen und von der Migros gestiftet. «Der Unternehmergeist der Familien aus Tschlin hat uns beeindruckt», lobt Jürg Maurer, Jurymitglied und stellvertretender Leiter der Direktion Wirtschaftspolitik beim Migros-Genossenschaftsbund. «Unter harten Bedingungen zeigen sie Eigeninitiative.»

Käser Peter Mair (42) ist stolz auf die Auszeichnung und überzeugt, dass man in Tschlin auf dem richtigen Weg ist: «Unser Dorf ist touristisch zwar wenig erschlossen, aber dank unserer hochwertigen Produkte kommen wir auch ohne Bettenburgen aus.»

Text Michael West

Bilder Tanja Demarmels