

Parpan bekommt eine neue Alpkäserei

Die Milch der Alpen Stätz, Chötzenberg und Plantahof wird ab diesem Sommer in der neuen Alpkäserei Parpan verarbeitet. Im über 100-jährigen ehemaligen Kuhstall des Plantahofs entstand in den vergangenen Monaten eine moderne Gemeinschaftskäserei mit traditionellem Flair. Offiziell eröffnet wird die neue Alpkäserei Parpan am Samstag, 25. Juni.

■ Marlen Rogenmoser

In den vergangenen neun Monaten ist im über 100-jährigen Stall bei der Plantahof-Alp eine moderne Käserei mit öffentlich zugänglicher Zuschauergalerie entstanden. In der Gemeinschaftskäserei werden pro Sommer rund 230000 Liter Milch von den Alpen Stätz, Chötzenberg und Plantahof verarbeitet. Zu einem späteren Zeitpunkt wird möglicherweise die Malixer Alp zur Gemeinschaftskäserei stossen. Die moderne Käserei wurde als Haus im Haus in das bestehende Gebäude eingebaut. Dank grosszügiger Fensterfronten können Besucher die verschiedenen Arbeitsschritte vom Zuschauerbereich aus beobachten.

«Moderne Einrichtung hat sich bewährt»

Im unteren Stock befindet sich zudem der moderne Käsekeller. Durch das grosse Fenster kann auch dort ein Blick auf die bald gut gefüllten Gestelle geworfen werden. Simon Wisler, Präsident der Alpkäserei Parpan Genossenschaft, ist glücklich, dass der Bau nach der langen Projekt- und Planungsphase so reibungslos verlief: «Der milde Winter hat uns dabei natürlich geholfen. Dank der tatkräftigen Unterstützung der Bauern konnten wir zudem viele Arbeiten in Eigenleistung erbringen und damit Kosten und Zeit sparen.» Käser Martin Dobler und Zusenin Patricia Schweizer konnten ihren neuen Arbeitsplatz bereits im Mai in Beschlag nehmen. «Sie haben bei der Endreinigung und bei der Produktionsplanung Hand angelegt. Ende Mai konnten sie den ersten Parpaner Alpkäse produzieren, wobei sich die moderne Einrichtung bereits sehr gut bewährt hat» bestätigt Wisler.

Alpkäse wird nicht anders schmecken

Das Angebot der Alpkäserei Parpan umfasst neben dem Parpaner Alpkäse in verschiedenen Reifegraden auch mehrere Sorten Mutschli, Alpen-Raclette, Butter und Joghurt. Komplet neu wird der Alpkäse trotz neuer Käserei übrigens nicht schmecken. Für die neue Schaukäserei wurde nämlich das Salzwasser der ehemaligen Alpsennerei des Plantahofs übernommen. Und auch bei der Lagerung setzt die Alpkäserei Parpan auf Bewährtes: Im

modernen Käsekeller werden die Laibe auf den traditionellen Fichtenbrettern gelagert. Degustiert werden kann der 1. Parpaner Alpkäse am grossen Eröffnungsfest am Samstag, 25. Juni. Neben musikalischer Unterhaltung mit den Bündner Spitzbuaba, den Schellnerfründa Lavoz und der Musikgesellschaft Churwalden dürfen die Besucher dem Käser Martin Dobler und Zusenin Patricia Schweizer beim Schaukäsen und -buttern über die Schultern schauen. Die Kinder dürfen beim Buttern auch selbst Hand anlegen. Eine Festwirtschaft und das Kuhmelken runden das Programm ab.

Investitionskosten um 2,3 Millionen Franken

Entstanden ist das Projekt Alpkäserei Parpan im Rahmen des Projektes zur regiona-

len Entwicklung (PRE) Churwalden. Die bisherigen Sennereien der Alp Stätz und der Plantahof-Alp waren in einem schlechten Zustand und mussten erneuert werden. Die Milch der Alp Chötzenberg wurde bereits seit mehreren Jahren unverarbeitet abgeführt, und auch auf der Malixer Alp wird es in den kommenden Jahren Investitionsbedarf geben. Daher haben die Churwaldner Bauern und der Plantahof die Chance gepackt und im Rahmen des PRE Churwalden eine gemeinschaftliche Alpkäserei geplant, die auch für den Sommertourismus eine zusätzliche Attraktion darstellt.

Die Investitionskosten für die Alpkäserei Parpan belaufen sich auf etwa 2,3 Millionen Franken. Finanziell unterstützt wurde das Projekt sowohl durch Beiträge von Bund und Kanton als auch von der Schweizer Berghilfe. Daneben konnte die Genossenschaft rund 100 private Gönner für ihr zukunftsweisendes Projekt gewinnen. Für die Planung und Bauleitung zeichnete Adrian Christen aus Chur als Architekt verantwortlich.

Mehr Hintergrundinformationen sind auf der Website der Käserei unter www.alpkaserei.ch zu finden.

Das Haus im Haus: Die Alpkäserei Parpan wurde in einem bestehenden Gebäude eingebaut. Pressebilder



Vielfältiges Angebot: Neben dem Parpaner Alpkäse werden in der Alpkäserei Parpan auch Mutschli, Alpen-Raclette, Butter und Joghurt produziert.

