

# Die Alpkäserei in Parpan ist in Betrieb

Die Alpkäserei Parpan-Genossenschaft konnte das Projekt einer gemeinsamen Alpkäserei verwirklichen: Ab diesem Sommer wird die Alpmilch der Kuhalpen Stätz, Chötzenberg, Plantahof und Bual hier verarbeitet. Der aussen kaum veränderte Alpstall des Plantahofs ist in seinem Inneren mit einer modernen Alpkäserei und einem Käsekeller ausgestattet, als Touristenattraktion können alle Arbeiten mitverfolgt werden.

■ Vrena Cramer-Daepfen



Vlnr. Rolf Hug, Adrian Christen, Architekt, Luzi Raschein, Simon Wisler, Hanueli Schocher, Peter Hitz, Vorstandsmitglieder.

Wenn mehrere Alpkäsereien in einem Tal sanierungsbedürftig werden, taucht die Frage auf, ob es nicht sinnvoll sei, gemeinsam eine Alpsennerei neu zu bauen und die Milch der umliegenden Kuhalpen dort zu verarbeiten. Im Rahmen der regionalen Entwicklung Churwalden (PRE) wurde während mehrerer Jahre an einem Projekt gearbeitet, bis sich aufgrund eines Projektwettbewerbs die Idee herauskristallisierte, eine neue Alpsennerei in einem alten, bestehenden, die Landschaft prägenden Gebäude zu bauen. Der alte Plantahof-Alpstall oberhalb von Parpan war das geeignete Objekt. Das Team

um Adrian Christen, Architekt aus Chur, hatte die Idee und konnte das Projekt realisieren, sodass jetzt die fertige, moderne, neue Alpkäserei der Alpkäserei Parpan-Genossenschaft vorgestellt werden konnte. Mit finanzieller Unterstützung von Bund und Kanton, der Schweizer Berghilfe, Gönnern und Genossenschaftern konnte der Betrag von 2,3 Millionen Franken aufgebracht werden. Präsident Simon Wisler freute sich riesig, dass die Kosten nicht nur eingehalten wurden, sondern dass Architekt Adrian Christen diese so gut im Griff hatte, dass zuletzt auch noch Wünschbares angeschafft

wurde. So informiert ein Bildschirm über den ganzen Produktionsablauf in der Sennerei, da diese nicht betreten werden darf. Der Zuschauer kann dem Senn Martin Dobler und der Zusehnerin Patricia Schweizer bei der Arbeit in der Sennerei durch die grossen Fensterscheiben zuschauen. Eine Direktvermarktungsnische mit eigenen Produkten wurde eingerichtet und Informationstafeln zeigen, was produziert wird, woher die Milch stammt und gibt eine Übersicht des Gebäudes.

**Die Alpkäserei des Churwaldner Tales**

Nun wird seit ein paar Tagen die Milch der Alpen Stätz, Chötzenberg, Plantahof und Bual (Lantsch/Lenz) nach Parpan gebracht und hier verarbeitet. Die Sennerei ist für eine Verarbeitung von rund 230 000 Kilogramm Milch während der Alpzeit ausgerichtet. Es wird Parpaner Alpbutter und Alpkäse, aber auch Mutschli und Joghurt hergestellt. Das «Abfallprodukt» Schotte wird mit dem gleichen Transport in einem zweiten Tank auf dem Fahrzeug wieder mitgenommen und an die Alpschweine verfüttert, sodass ein Kreislauf in der Milchwirtschaft geschlossen wird. Die Gäste haben fast rund um die Uhr Zutritt zum Gebäude, können die Alpsennerei durch die Fenster anschauen, sich mit Produkten eindecken, am Bildschirm informieren und in den Käsekeller schauen – eine attraktive Schlechtwettervariante.

■ **DAS HAUS IN DER STALLHÜLLE**

1888 wurde der Plantahofstall gebaut. In den vergangenen Jahren wurde er wegen des Neubaus nicht mehr als Stall genutzt, sondern nur noch als Ökonomiegebäude. Der Stall wurde vollständig ausgehöhlt und ein neues Gebäude darin aufgebaut und statisch mit der Hülle des Stalls verbunden. Von aussen ist kaum ersichtlich, dass in diesen alten Mauren neues Leben erwacht ist und dass hier in einer modernen Sennerei gearbeitet wird.

ANZEIGE.....



Blick in den Käsekeller.

Bilder Vrena Cramer-Daepfen

**SEIT  
70  
JAHREN**

**Parpan macht's.**

TRANSPORTE, MULDENSERVICE, KANALREINIGUNG

**PARPAN PAULIN AG** **PARPAN-AG.CH**