

Offene Türen in Caminadas Käsekeller

Gestern ist in Disentis die preisgekrönte Sennaria offiziell eingeweiht worden. Zahlreiche Besucher staunten über die rund 12 000 Käselaibe im temperaturstabilen Käsekeller und über den Neuen: «Paul Luziet».

Von Sabrina Bundi

Seit Dezember reift Käse für Käse auf den Regalen der alpinen Käseerei in Disentis. Gestern konnten sich die zahlreichen Gäste selber vom Reifeprozess überzeugen. Für das offizielle Eröffnungsfest standen nicht nur die Türen des Käsekellers offen, sondern auch diejenigen der ganzen Salaplauna-Anlage. Das Festprogramm wurde begleitet von einem Gottesdienst und der Preisübergabe des SIA-Preises. Der Architekt *Gion A. Caminada* konnte aus Krankheitsgründen nicht anwesend sein. Sicher hätte aber auch er sich über die vielen Lobesworte der Referenten gefreut. Was alle betonten: Die Sennaria bringt eine enorme Wertschöpfung für die Region.

Lobeshymnen für die Sennaria

Vor allem *Daniel Kündig*, Präsident des SIA (Schweizerischer Ingenieur- und Architektenverein), der die Auszeichnung «Umsicht – Regards – Sguardi 2011» verlieh, war des Lobes voll. «Mit dieser Auszeichnung wird ein ganzer Prozess gewürdigt, nicht nur ein Gebäude.» Zu diesem Prozess gehören



Roman Clavadetscher (links) und Daniel Kündig im Käsekeller: Rund 12 000 Laibe sind seit der Inbetriebnahme produziert worden.

(Foto Jano Felice Pajarola)

beispielsweise auch die Ausarbeitung des ökologischen Nutzens der Sennaria bei gleichzeitiger ökonomischer Teilhabe.

Der ökologische Nutzen spielte bereits beim Bau des Stalls und der Sennaria eine wichtige Rolle, denn ein Grossteil des Bauholzes stammt aus einheimischen Wäldern. Auch die Gesellschaftsverträglichkeit und der kulturelle Wert der Anlage wurden von der 15-köpfigen Jury unter die Lupe genommen. Beide Kritikpunkte erfüllte die Salaplauna-Anlage mit Bravour: «Sie ist ein vorbildliches Projekt, wenn es um

die Stärkung der Region geht, und ihre ästhetische Qualität ist auch ein wichtiger Beitrag an die regionale Kultur», erläutert Kündig weiter.

Moderne und Tradition

Der Prozess habe ausserdem vieles hinterfragt, um zu einem idealen Ergebnis zu kommen: «Das merkt man beispielsweise darin, dass der Käse im Käsekeller fast ohne technische Kühlanlagen reifen kann.» Doch auch im Käsekeller wird Tradition mit Moderne vermischt. «Paul Luziet» wurde der neue Ro-

boter getauft, der für die Reinigung der Käselaibe zuständig ist und rund 4000 Laibe in zehn Stunden reinigen kann. Die Milch für die Käseproduktion in der 6,7 Millionen Franken teuren Käseerei wird von 24 Milchproduzenten von Obersaxen bis nach Sedrun nach Disentis geliefert und vom Sennaria-Team unter der Leitung von *Peter Limacher* verarbeitet. Mit der Sennaria wurde auch die neue Wärmerverbundanlage Recal eingeweiht. Sie liefert aus einheimischen Holzschnitzeln die Wärmeenergie (siehe unten).