

An der neuen Disentiser Käserei wird gebaut

Nach dreijähriger Planung haben gestern auf der Ebene Salaplauna bei Disentis die Bauarbeiten an der Käserei der Sennaria Surselva begonnen.

Disentis. – Der Neubaukomplex am Rand der Lukmanierstrasse unterhalb von Disentis wird vervollständigt: Direkt neben dem im letzten Oktober eingeweihten Klosterstall mit dem integrierten Center Sursilvan d'Agricoltura entsteht seit gestern die Käserei der beiden Milchgenossenschaften Trun und Sedrun/Disentis. Das von Architekt Gion A. Caminada für die Sennaria Surselva SA entworfene Ge-

bäude sieht Produktionsanlagen für die Käsefabrikation und einen Gewölbekeller für die Reifung vor. Die Kosten werden auf 6,7 Mio. Franken veranschlagt; unterstützt wird das Vorhaben vom Bundesamt für Landwirtschaft, vom Kanton Graubünden, der Schweizer Berghilfe, dem Kloster Disentis, privaten Investoren und Darlehensgebern sowie von der Landwirtschaftlichen Kreditgenossenschaft.

Projekt mit «Pioniercharakter»

Die Initiative und der unternehmerische Mut der Milchproduzenten aus der oberen Cadi seien weit über die Region hinaus auf offene Ohren gestossen, betonte gestern Roman Cla-

vadetscher, Verwaltungsratspräsident der Sennaria, vor der offiziellen Baustellensegnung durch Dekan Pater Vigeli Monn. Aurelio Casanova, Leiter des Amtes für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden, attestierte dem ganzen Projekt auf der Salaplauna «Pioniercharakter», noch nie habe es in der Schweiz etwas Ähnliches gegeben. Begeistert vom Vorhaben zeigte sich auch Romano Tomaschett, ehrenamtlicher Experte der Schweizer Berghilfe. Er wertete das Projekt als Beispiel dafür, was mit Zusammenarbeit möglich sei.

Die neue Käserei gilt als wichtiger Bestandteil der Idee auf der Salaplauna, die Landwirtschaft dem Publikum

zu öffnen. Allerdings wird es nicht eine übliche Schaukäserei geben; Besucher erhalten nur beschränkt Einblick in die Produktionsräume. Die Kernelemente des KäSENS werden aber gezeigt, ausserdem können diverse Spezialitäten degustiert und auch gekauft werden.

Käse aus silofreier Biomilch

Ende Jahr soll die Käserei ihren Betrieb aufnehmen. Verarbeiten will die Sennaria Surselva auf der Salaplauna gut 2,8 Mio. Kilogramm silofreie Biomilch im Jahr, ausserdem 80 000 Kilogramm Ziegenmilch. Entstehen soll dabei zu 85 Prozent Bündner Bergkäse. (jfp)