

novitats



Elektro Rüegg AG
Voa Sporz 12, 7078 Lenzerheide
+41 81 385 17 17, www.ruegg-elektro.ch

Nr. 8, 24. Februar 2017
128./35. Jahrgang

büwo
gesamtausgabe

lokalzeitung für alvaneu, alvaschein, brienz/brinzauls, churwalden, lantsch/lenz, lenzerheide, malix, mon, parpan, schmitten, stierva, surava, tiefencastel, valbella, vaz/obervaz

INHALT

■ MIDISSAGE

Die Galerie Pesko lud zum Künstlergespräch mit Lenz Klotz und Beat Stutzer ein. **Seite 5**

■ BÜHNENREIF

Die Jungmannschaft in Lenz begeisterte mit ihrem neuen Theaterstück. **Seite 9**

■ SPIELSTARK

Der EHC Lenzerheide-Valbella überzeugte im Abstiegskampf gegen HC Ascona. **Seite 11**

■ NÄRRISCH

In Lain, Muldain und Zorten herrschte bei der Kinderfasnacht buntes Treiben. **Seite 20**



9 771424 748007

ACTIV
SPORT BASELGA
7078 Lenzerheide

**Super
Set-Angebote**

**Zuerst testen,
dann kaufen!**

Tel. +41 81 384 25 34
baselgia@activ-sport.ch/
www.activ-sport.ch



Käser Martin Floh Bienerth und Kartoffelbauer Marcel Heinrich waren zu einem geschmackvollen «Talk am Berg» in Lenzerheide zu Gast, bei dem die Besucher viel Wissenswertes rund um Käse und Herdäpfel erfuhren. Bild Nicole Trucksess

Von Herdäpfeln, Alpkäse und Alpengold

Beim «Talk am Berg» begrüsst Moderator Urs Heinz Aerni jeweils bekannte Gesprächspartner und entlockt ihnen Anekdoten aus ihrem Nähkästchen.

nic. Der Donnerstagabend gehört noch bis zum 2. März Kulturinteressierten. Dann plaudern in der

Gabar des Hotels «Schweizerhof» in Lenzerheide bekannte Persönlichkeiten aus ihrem Nähkästchen.

Tierfilmer Marc Tschudin war ebenso zu Gast wie SRF-Moderatorin Mona Vetsch oder Käser Martin Bienerth und Kartoffelbauer Marcel Heinrich, die über ihr gemeinsames Projekt sprachen.

► Mehr auf Seiten 2 und 3



3-Gang
Mittagsmenü
ab CHF 30.00

T. 081 384 26 00 | www.lariva.ch

**Bad
Alvaneu**

**Badezentrum
täglich geöffnet**

von 10–20 Uhr und
freitags von 10–21 Uhr

Bad Alvaneu
Tel. 081 420 44 00
www.bad-alvaneu.ch



JostService

Jost Heizung & Sanitär Service AG

Brennwerttechnik

Die energiesparendste Art mit Öl zu Heizen

7083 Lantsch/Lenz | Telefon 081 681 12 10 | jostserviceag@bluewin.ch

-weishaupt-
www.weishaupt-ag.ch

Heizung | Sanitär
Ölfeuerung
Wärmepumpen
Solarsystem
Haushaltapparate
Boiler-Entkalkungen



Martin Bienenrth hat Käse aus Andeer mitgebracht und erläutert die Arbeitsabläufe beim Käsen.



Marcel Heinrich stellte verschiedene Kartoffelsorten vor.

Bilder Nicole Trucksess

Geschmackvoll unterhalten

Das Kulturprogramm «Talk am Berg» bietet für jeden Geschmack etwas: von interessanten Einblicken in die «Welt der Vögel» mit Dokumentarfilmer Marc Tschudin oder Gesprächen mit SRF-Moderatorin Mona Vetsch bis hin zum geschmackvollen «Alpengold» mit Käser Martin Bienenrth und Kartoffelbauer Marcel Heinrich.

■ Nicole Trucksess

Geschmackvoll im wahrsten Sinne des Wortes war der Abend mit Käser Martin «Floh» Bienenrth aus Andeer und Kartoffelbauer Marcel Heinrich aus Filisur. Die Gäste, die sich zum «Talk am Berg» mit Moderator Urs Heinz Aerni in der Gabar im Hotel «Schweizerhof» in Lenzerheide eingefunden hatten, wurden nicht nur mit interessanten Gesprächen und Anekdoten rund um das gemein-

same Buchprojekt «Alpengold», die Käserei und den Anbau von Herdäpfeln unterhalten, sondern konnten zum Abschluss des Abends dieses Alpengold auch gleich geniessen: Kartoffeln aus Filisur mit Käse aus Andeer. Kennengelernt haben sich die beiden nicht etwa im Bündnerland, sondern an einer Slowfood-Messe in Zürich. Sie hatten zwar schon einiges voneinander in Zeitungen ge-

lesen, aber es brauchte erst die Messe, an der sie ihren Stand nebeneinander aufgebaut hatten. «Marcel musste den Leuten immer wieder das Gleiche erzählen – mir ging es genauso», erinnert sich Martin Bienenrth. «Also warum nicht das Ganze gleich gemeinsam machen?» Aus dieser Idee entstand dann das Buch «Alpengold». «Als Floh mir sagte, wir machen gemeinsam ein Buch, bin ich erst erschrocken – schliesslich habe ich wenig Zeit ... und Landarbeit und Schreiben passen nicht so wirklich zusammen, obwohl ich in der Schule immer gute Aufsätze geschrieben habe», erzählt Marcel Heinrich. Ganz anders Martin Bienenrth: «Ich hatte immer Probleme, vor Leuten zu reden, also schreibt man. Ich habe schon immer alles aufgeschrieben – und so sind die Bücher entstanden. Beim 'Alpengold' habe ich Marcel ein Jahr lang mit Stift und Kamera begleitet. Von Kartoffeln hatte ich schliesslich keine Ahnung.» Insgesamt kam Material für sechs- bis siebenhundert Seiten zusammen. «Das Buch ist aus Interesse entstanden, ich habe alle Informationen gesammelt», so Martin Bienenrth, der mit 20 Jahren das erste Mal auf der Alp war, «da hat mich das Fieber gepackt». 20 Jahre lang war er Sommer für Sommer auf der Alp, lernte dort seine Frau Maria kennen. Die letzten sieben Alp-jahre verbrachten sie zusammen, «ich habe immer gekocht, Maria gekäst». Vor 15 Jahren hat er die Sennerei in Andeer übernommen, die er bis heute mit seiner Frau Maria führt.

Marcel Heinrich kam als Bauernsohn schon früh mit der Landwirtschaft in Berührung. «Mein Vater hat immer Herdäpfel gehabt. Als Kind musste ich immer die Steine im Feld auflesen – das hat mehr Arbeit gemacht als die Herdäpfel. Aber ich durfte Traktor fahren – das war super», erinnert sich der Filisurer. «Einmal hatten wir hinten zu viel



Urs Heinz Aerni und Dokumentarfilmer Marc Tschudin zeigten den Ausstellungsfilm der Vogelwarte Sempach und sprachen über den neuen Kinofilm «Welcome to Zwitscherländ».

Steine geladen und der Traktor ging vorne hoch – das gab einen richtigen Anschiss.» Natürlich gab es im Leben der beiden auch weniger schöne Momente: «Wenn Ernte ist und Du weisst, dass ein grosser Teil der Herdäpfel faul ist», so Marcel Heinrich. «Oder wenn zu viel Käse im Keller lagert und die Vermarktung nicht stimmt, das sind Momente, die Dich nicht schlafen lassen», stimmt Martin Bienenrth zu. Gerade in der Vermarktung hat sich in den letzten Jahren viel getan, es gibt immer mehr Direktbesteller. «Aber einen Online-Shop haben wir trotzdem nicht», lacht Martin Bienenrth. Positiv bewerten beide, dass in den letzten Jahren das Bewusstsein der Verbraucher für mehr Regionalität gestiegen ist. «Graubünden war eine kulinarische Wüste, in den Hotels gab es oft nur Industriekäse. Jetzt findet man immer mehr regionale Produkte», lobt Martin Bienenrth. Marcel Heinrich, überzeugter Biobauer, pflichtet Martin Bienenrth bei: «Den Durchbruch hatten wir zuerst im Unterland. Viele Köche wussten auch nicht genau, wie sie mit den speziellen Kartoffeln umgehen sollen.» Die «normalen» Kartoffelsorten finden ihre Abnehmer viel im Dorf, die spezielleren, älteren Sorten wecken oft Kindheitserinnerungen bei älteren Leuten, die diese Herdäpfel noch aus ihrer Kindheit kennen, weiss Marcel Heinrich. «Der Anbau, wie wir ihn betreiben, ist komplett anders als der konventionelle Anbau, bei dem alle sechs Tage gespritzt wird», erklärt Marcel Heinrich. «Man muss Veränderungen bemerken, bevor sie sichtbar werden, und die Pflanzen stärken.» So werden die Kartoffeln nur in warmen Boden gesteckt und ständig beobachtet. «Ich bin jeden Tag im Acker.» Rund 80 Tonnen erntet Marcel Heinrich in der Saison: «Herdäpfel sind die Königsdisziplin im Bio-Ackerbau.» In der Sennerei von Martin Bienenrth werden 400 000 Liter Milch verarbeitet, 100 000 Liter werden für Frischprodukte verwendet, 300 000 Liter für Käse. Daraus entstehen dann 30 Tonnen Käse. «Maria kontrolliert die Milch, die wir morgens und abends ungekühlt geliefert bekommen. Die Milch muss leben. Nach 24 Stunden sieht man, ob Anti-

biotika drin ist – dann wird sie vernichtet. Wir hatten bisher erst zwei Fälle, dass wir die Milch wegschütten mussten.» Im Keller lagern im Schnitt drei- bis viertausend Käse. «Durch die verschiedenen Alter entstehen aus einer Grundsorte vier verschiedene Käse.» Sehr beliebt ist älterer Käse, «davon könnte ich extrem viel verkaufen». Kann man denn jungen Käse selber lagern? «Dann wird er aber nicht gut», lacht Bienenrth. «Man kann guten jungen Käse im Keller vermurksen, aus schlechtem Käse kann man aber keinen guten machen. Und eine gute Pflege ist extrem wichtig.» Eine Portion Geduld gehört zur Pflege ebenfalls dazu.



SRF-Moderatorin Mona Vetsch mit «Talk am Berg»-Moderator Urs Heinz Aerni.

Marc Tschudin: Die Welt der Vögel

Geduld ist auch etwas, das Marc Tschudin braucht. Er ist Dokumentarfilmer u. a. für das Schweizer Fernsehen SRF und die Vogelwarte Sempach. In diesem Jahr erscheint sein Kinofilm «Welcome to Zwitscherland». «Viele Leute kennen nicht den Vogel, sondern seine Stimme», so der Tierfilmer. Einige Verhaltensweisen der Vögel findet man auch beim Menschen wieder, beispielsweise ritualisierte Kämpfe wie das Schwingen und

die Birkhahnbalz. «Auch den Stau vor dem Gotthard kennen die Zugvögel», stellt Marc Tschudin schmunzelnd fest. Von den Schweizer Vogelarten sind etwa zwei Drittel Zugvögel. «Sie verbringen mehr Zeit in Afrika als in der Schweiz.» Grundsätzlich ist jede Arbeitsphase des Films eine Herausforderung für Marc Tschudin. «Es gibt Phasen, in denen nichts klappt.» Einer der Vögel, die Marc Tschudin noch für seine Filmaufnahmen fehlen, ist der Kuckuck: «Von ihm gibt es nur wenige, und er baut kein eigenes Nest – ich habe noch keinen Plan, wie ich den erwische.» Immer wieder erlebt der Tierfilmer auch überraschende Momente, wo Vögel sich einen Raum zum Leben und Brüten erobert haben: «Auf dem Flughafen Zürich haben in einem Gestänge Stare gebrütet.» Als kleinen Vorgeschmack auf den kommenden Kinofilm kamen die Gäste in der Gabar in den Genuss des Ausstellungsfilms der Vogelwarte Sempach.

Mona Vetsch: Wir und die Kultur

Der Donnerstag nach dem Gespräch mit Marc Tschudin gehörte der SRF-Moderatorin Mona Vetsch. «Als Vogel wäre ich wohl ein Zugvogel.» Zurück von Dreharbeiten zu «Auf und Davon», einer Dokumentation über Auswanderer, erzählte Mona Vetsch von ihren Erlebnissen. «Reisen tut gut. Man wird sensibler für das, was wir hier haben. Aber ich komme auch gerne zurück.» Die Zeit im Flugzeug kann sie geniessen, «ich bin dann 'weg von der Welt'.» Beim Reisen findet Mona Vetsch, die seit 20 Jahren beim SRF ist, auch immer wieder Zeit zum Denken, «es ist ein Zustand des Sich-Ablenkens». Für Mona Vetsch ist der Mensch ein «Geschichtentier». Beruflich wie auch privat liest sie viel. «Ich bin eine 'Absturzeserin'. Ich habe Phasen, in denen ich sehr viel lese. Das Problem beim Lesen ist aber, dass man die Augen braucht. Hörbücher kann ich überall hören.»

Die letzte Veranstaltung in der Reihe «Talk am Berg» findet am Donnerstag, 2. März, statt. «Ohne Rolf», Beginn 20.45 Uhr im Plenum des Hotels «Schweizerhof», Lenzerheide. Eintritt 15 Franken.

ANZEIGEN.....

ALEXANDER SKISHOP Valbella

Jetzt profitieren von stark reduzierten Ski

Postplatz Valbella 081 384 52 32

AuraPedes

FUSSPFLEGE
FUSSREFLEXZONEN-
THERAPIE & MASSAGE
KLANGSCHALEN-MASSAGE

GIOVANNA PATERLINI-VECELLIO
PENASCH SOT 14D 7078 LENZERHEIDE
TEL. +41 79 236 95 30 AURAPEDES.CH

Haus/Wohnung
gefunden?

Täglich über 3000 Angebote.

Jetzt online Ihr neues
Zuhause finden!

Südostschweizimmo.ch