

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design

Herausgeber: Hochparterre

Band: 27 (2014)

Heft: [12]: Surselva : Aufbruch im Dorf

Artikel: Zwischen Kuh und Käse

Autor: Guetg, Marco

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-583540>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

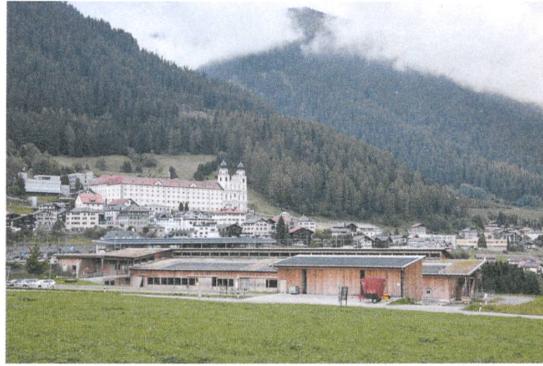
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Kloster Disentis mit Klosterstall und Käserei – ein Zentrum der Landwirtschaft in der Surselva.

Zwischen Kuh und Käse

Die Landwirtschaft in der Surselva hat sich dramatisch verändert. Bäuerin und Bauer prägen aber nach wie vor das Land und die Mentalitäten.

Text:
Marco Guetg

Auf dem Vorplatz plätschert Wasser in einen Holzbrunnen. Aus gewalzter Erde und Dung wächst eine Linde in den Himmel. Am Rand steht ein schlichter Bildstock. Dieser harmonische Dreiklang setzt ein sakrals Zeichen an einem profanen Ort: Hier, am Dorfrand von Disentis, steht seit 2010, nach einem Entwurf von Gion A. Caminada, der neue Landwirtschaftsbetrieb des Klosters, nachdem ein Feuer das alte Ökonomiegebäude am Ostermontag des Jahres 2006 vollständig zerstört hatte. Dieser mächtige Stall auf der Salaplauna – er misst 70 Meter und hat ein Volumen von 20 000 Kubikmeter – ist mehr als nur ein Ort, an dem Heu gehortet wird und Kühe und Kälber überwintern. Denn dieser klösterliche Kernbetrieb hat eine zusätzliche Aufgabe. Er ist auch eine Begegnungs- und Bildungsstätte, in der sich Besucherinnen und Besucher über die Landwirtschaft informieren können – in einem ersten Schritt ganz sinnlich: Ein Steg quert den Bau. Wer darauf steht, sieht und riecht und hört die Kühe, kann dem Werken der Knechte im Freilaufstall zuschauen; der Besucher erlebt aber auch die Konstruktion des Stalls. Seine Statik orientiert sich an der gegebenen Länge der Fichten, die im nahen Wald geschlagen worden sind.

Käserei gescheitert und gerettet

Quer zum Stallriegel hat Caminada das Begegnungszentrum mit einem Saal und Büros gestellt. Hier wirkt das Center Sursilvan d'agricultura; es will die Zusammenarbeit zwischen Gewerbe, Gastronomie und Tourismus fördern, will die hier entstehenden Produkte vermarkten und den Dialog zwischen Landwirtschaft, Gesellschaft und Kloster fördern. Aus den Brandruinen von 2006 wuchs ein regionales Zentrum, das die Landwirtschaft in ihren wirtschaftlichen und sozialen Verästelungen vermitteln soll.

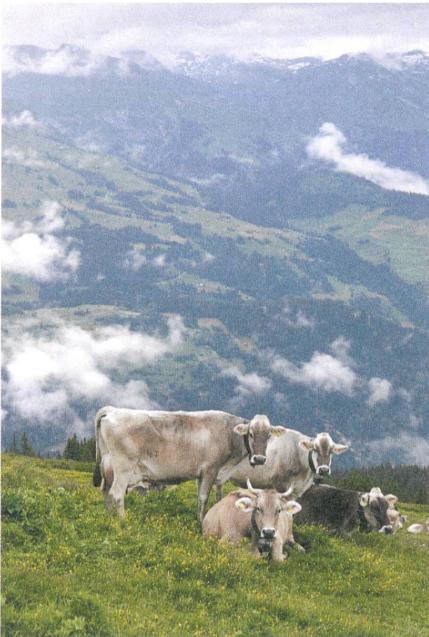
Optisch wie materiell einen Kontrast zum Stall mit seinen rau gehauenen Balken und Brettern bildet die ebenfalls von Caminada entworfene Käserei am Rand des Areals. Ihre massive Bauweise orientiert sich an der

klassischen Alpsennerei. In diesem Annexbau, so die ursprüngliche Absicht, soll vor allem die Milch aus dem Klosterbetrieb und aus der Region verarbeitet werden. Doch die Euphorie der Macher wurde bereits zwei Jahren nach der Eröffnung 2011 gedämpft. Seit sich 2013 neu eine Migros-Tochter AG als Pächterin ins Boot gesetzt hat, herrscht unter den Bauern und Käfern wieder Zuversicht.

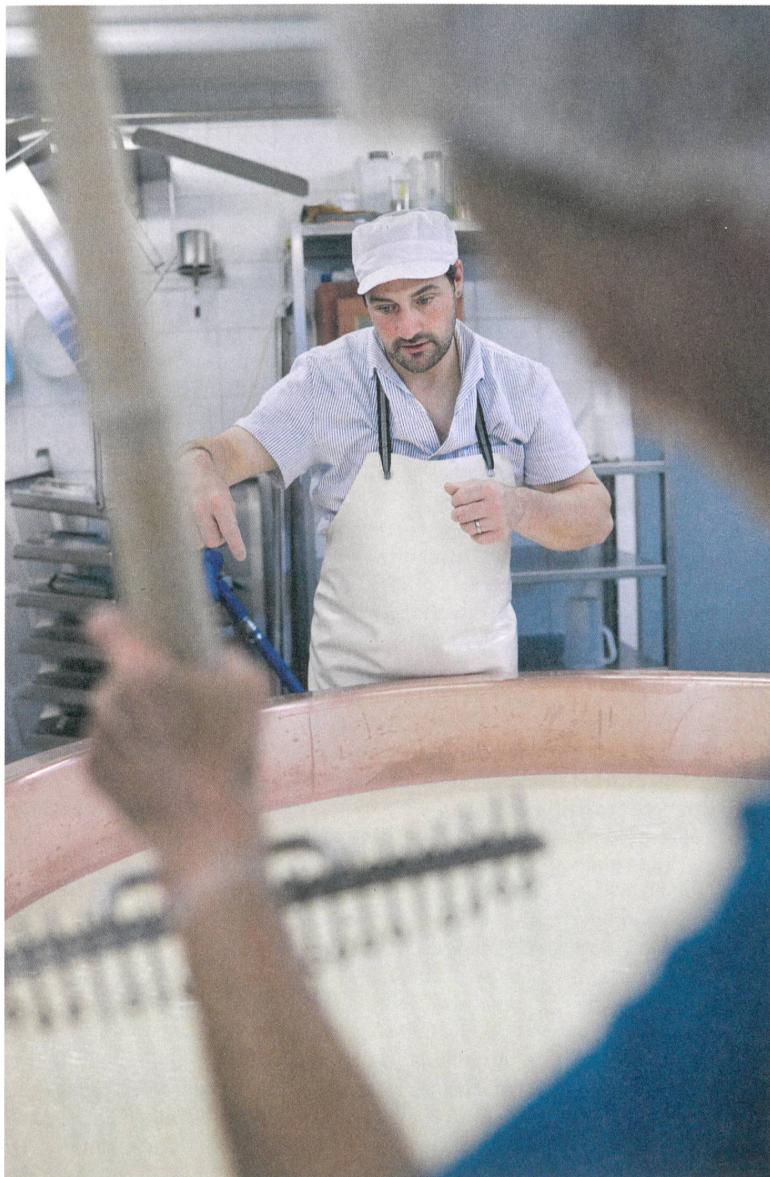
Epochaler Wandel

Stall, Käserei und Vermarktung: Dieser Dreiklang ist die lokale Reaktion auf die Veränderungen, die die Landwirtschaft seit den Fünfzigerjahren schweizweit auf den Kopf gestellt haben. Eine Texttafel beim Besuchersteg skizziert das Ausmass. Über Jahrhunderte bildete die Landwirtschaft «die umfassende Lebensgrundlage in der Surselva», in den letzten fünfzig Jahren jedoch erfolgte der Wechsel «auf die Milch- und Fleischproduktion». Zählte die Surselva vor fünfzig Jahren rund tausend meist kleine oder Kleinstbetriebe, waren es 2013 noch 587, die allerdings bei in etwa gleich bleibendem Viehbestand 14 046 Hektaren Nutzland bewirtschaften. Diese strukturellen Veränderungen wie auch die Anforderungen an Helligkeit, Luft und die Platzverhältnisse im Stall hatten auch gestalterische Folgen – nicht nur auf der Salaplauna. Denn wer einen existenzsichernden Haupterwerbsbetrieb anstrebt, war auf einen zentralen Hauptstall angewiesen. Es wurde ein neuer Typus Stall geschaffen, der seinen Platz fast nirgends mehr im organisch gewachsenen Dorf fand. Neue, grosse Ställe werden seither ins Landwirtschaftsland Surselva auf die grüne Wiese gesetzt.

Mit Ausnahmen. Wir stehen auf dem Besuchersteg. Unsere Gedanken wandern talauswärts, ins Lugnez und bis nach Vrin, wo in den Jahren 1994 bis 2000 auf kleinem Raum ein Kontrapunkt mit Modellcharakter verwirklicht worden ist. Um neue Impulse zu geben und die Substanz zu schützen, legten die Vriner Felder zusammen, teilten Ställe neu zu und nutzten Gebäude um. Die Idee hinter diesem in den Siebzigerjahren entwickelten Vriner Modell: Die Bauern sollten mit ihrem Hab und Gut weiterhin im Dorf bleiben können. Mit dem ortsansässigen Gion A. Caminada als Architekten bauten die Vriner →



Die Milchkühe
auf der
Alp Stavonas.



Marcel Weber, der Metzger der <Mazleria da Vrin>, rüstet ein
geschlachtetes Rind zum Direktverkauf des Fleisches.



Alexa Albrecht und ihr Vater Toni Tönz
melken Kühe auf der Alp Stavonas.

Patric Albrecht, der Senn
der Alp Stavonas.



Aus dem nicht mehr gebrauchten Stall wurde die Casa Dulezi in Trun.

→ neue Ställe im Dorf, eine Mehrzweckhalle, eine Ziegenalp und renovierten Häuser. Eine Metzgerei und eine Sägerei ermöglichen die Verarbeitung von einheimischem Fleisch und Holz. Über die Jahre entstanden 15 Neubauten und ein Umbau, einfache und für Vrin typische Strickbauten, die Caminada in Anlehnung an das bäuerliche Bauen am Ort weiterentwickelt hat.

Kanadische Flossen und bittere Lippen

Vrin ist im Landwirtschaftsland der Surselva ein Solitär. Nur auf der Höhe seiner Alpen wird auch das Vriner Modell von der Wirklichkeit eingeholt. Vom Besuchersteg im Klosterstall von Disentis blicken wir gedanklich von Vrin aus hinauf zum Piz Sezner, zu den Alpen Nova, Prada, Stavonas ... dort, erinnern wir uns, hat der Schriftsteller Arno Camenisch immer wieder die Sommermonate als Hirte verbracht und später seinen Alpalltag zwischen Kuh und Käse mit einer lockeren Szenenfolge literarisch geadelt. *«Sez Ner»* (2009) ist keine gestrig-humoristische Idylle, sondern mit einem satten Schuss an Groteskem genau konturiert. Darin erfahren wir auch: «Der Käsekeller ist die Seele einer Kuhalp.» Inzwischen hat manch eine Kuhalp ihre Seele verloren. Seit die Bauern flächendeckend zur Mutterkuhhaltung übergegangen sind, fliesst auf den Alpen weniger Milch in die Tansen. Auf Prada ist die Käseproduktion von einst 4,5 Tonnen pro Sommer auf 2 Tonnen zurückgegangen, auf Stavonas von 5,5 Tonnen auf knapp die Hälfte. Seit letztem Sommer gibt es Prada mit eigener Sennerei nicht mehr. Aus Kostengründen wird die Prada-Milch nun nach Stavonas gekarrt und dort in der neu eingerichteten und erweiterten Sennerei verarbeitet.

«Was auf Prada und Stavonas passiert ist, blüht anderen Alpen auch», sagt Curdin Capeder. Als Präsident des Bauerverbandes Surselva kennt er die Regungen in der Berglandwirtschaft. In der Talsenke bei Lumbrein, dort, wo der Fluss Glion Richtung Ilanz orgelt, betreibt Capeder seit fünf Jahren als Nebenerwerb zu seinem Bauernbetrieb eine Fischzucht. In einer ökologisch wertvollen Aquakulturanlage – die Fischbecken werden ausschliesslich mit Quellwasser versorgt – züchtet er kanadische Seeforellen. Capeder verkauft seine Fische nicht nur an den Koch Andreas Caminada in Fürstenau, sondern auch an ausgewählte Gastrobetriebe im ganzen Kanton und an

Privatpersonen. 2,5 bis 3 Tonnen Fisch produziert seine Lumare GmbH jährlich. Tendenz steigend. Die erhöhte Nachfrage mit einem Nischenprodukt hat auch einem anderen Kleinbetrieb in der Surselva neue Perspektiven eröffnet: dem Obstkulturzentrum La Destillaria in Surrein bei Sumvitg, das Gion Candinas bereits in der sechsten Generation parallel zu seinem Bauernhof betreibt.

Seit 2010 brennt Candinas in einem neuen tropfenförmigen Rundbau mit Flachdach. Dort verschlapst er Äpfel aus der Region zu zwanzig verschiedenen Sorten. Beliebt ist sein Bio-Gin, einzigartig sein Änis. Hier tröpfelt aber auch der Enzianschnaps in die Behälter, jene aromatisch-bittere Spirituose, die in der Surselva seit Jahrhunderten aus der Enzianwurzel gewonnen wird und auch schon als literarische Folie gedient hat. In der Novelle *«Levzas petras»* («Bittere Lippen», 1960) erzählt Gion Deplazes aus dem Leben eines solchen Wurzelstechers. Seine melodramatische Liebesgeschichte wurde 1993 verfilmt.

Der nicht mehr gebrauchte Stall

Der Strukturwandel in der Landwirtschaft hat in den Dörfern sichtbare Spuren hinterlassen. Was geschieht mit den nicht mehr gebrauchten Ställen? Abbruch oder Umnutzung? Das fragen wir vom Besuchersteg aus und finden eine Antwort bei der Casa Dulezi in Trun. Einst eine Klosterscheune mitten im Dorf und in der Bauzone, ist sie heute ein Wohnhaus. Um die Textur des Quartiers nicht zu zerstören, hat das Büro Gujan und Pally die Konstruktion des Stalls weiterleben lassen. Damit bleibt, was war, haben die Architekten analog zum zweistöckigen Heustock eine zweistöckige Wohnung gebaut. Und Eingriffe im Innern erfolgten wiederum so, dass sie von aussen möglichst unauffällig sind. Das Neue geht hier ohne romantisierende Geste im Alten auf. Die Casa Dulezi ist ein gelungenes Beispiel einer schwierigen Bauaufgabe. Die Neugierde, wie es systematisch gelingen könnte, aus Ställen in den Ortschaften Menschenhäuser zu machen, hat erstaunlich spät eingesetzt. Immerhin: Zurzeit arbeiten Architekten und Ingenieure im Umfeld von Christian Wagner an der Hochschule für Technik und Wirtschaft in Chur an einem Systembau, wie der Stall als Hülle belassen und in seinem Interieur Wohnqualität ermöglicht werden kann – und zwar zu einem Preis, der attraktiv ist. ●



Die Architekten Marlene Gujan und Conrad Pally lassen die grossen Leerräume des alten Stalles für die Casa Dulezi luftig, heiter und frei.