

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 63 (2008)
Heft: 3

Artikel: Sennerei Andeer bietet Weltklasse
Autor: Mühlethaler, Beatrix
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891387>

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: 28.01.2026

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

Sennerei Andeer bietet Weltklasse

Auch eine kleine Sennerei hat Erfolg, wenn sie eigenständige Qualität anbietet und deren Wert vermitteln kann. Voraussetzung dazu ist ein Weg ausserhalb der üblichen Handelskanäle.

In Italien gewinnt der Andeerer Christall Silber, in den USA wird er mit Bronze ausgezeichnet, etliche Käsesorten sind ausverkauft, die Kundschaft muss sich gedulden. 2008 kann das Pächterpaar der Sennerei Andeer und seine Mitarbeitenden konstatieren: Ihr Käse macht Furore. Acht Jahre zuvor mussten die Bauern von Andeer die Milch noch ins Unterland bringen, da sich kein Käser für den kleinen Betrieb interessierte. Doch dann klopfen sie bei Maria Meyer und Martin Bienenrth an, beide durch Studium und Alpraxis mit der Berg- und Biolandwirtschaft verbunden. Maria Meyer hatte soeben ihre Käserinnenausbildung beendet, als sie 2001 die Milchverarbeitung in Andeer übernahm. «Nach sechs Wochen gab es in der Käsevitrine wieder den ersten Laib Andeerer. «Wir haben ihn Andeerer Huus-Chäs genannt, da es endlich im Dorf wieder einen eigenen Käse gab», berichtet Martin Bienenrth auf der Homepage.

Eigenständig entwickelt

Seither hat die einzige Käsermeisterin Graubündens eine breite Palette von Rohmilchkäsen auch reiferen Alters entwickelt, die nicht nur im Bündnerland und der Schweiz, sondern auch in Deutschland begehrt sind. 30 Tonnen Käse entstehen pro Jahr. Ferner bietet die Andeerer Sennerei Rohmilch, Pastmilch, Rahm, Sauerrahm, Butter, Quark, Molke, Sauermilch, Ziger und einiges mehr an. Fast alles vermarktet das Team selbst: Zehn Prozent gehen über den Ladentisch, zehn Prozent an Hotels in der Region, zehn Pro-

zent an diverse Fachgeschäfte, aber auch Volg und Denner im Kanton Graubünden. 20 Prozent (nur Käse) werden exportiert. 45 Prozent (Andeerer Käse) werden in Bioläden und im Globus verkauft. Nur fünf Prozent gelangen über den Handel als Bündner Bergkäse in den Verkauf.

Nah an der Natur

Offenbar honoriert die Kundschaft die hohe Qualität, um die sich die Sennerei Andeer und ihre Milchlieferanten bemühen: Bei der gesamten Milch von 400 000 Liter pro Jahr handelt es sich um silofreie Biomilch. Einige Bauernfamilien aus dem Ort und der Nachbarschaft bringen ihre Milch morgens und abends zur Käserei. Das hat grosse Vorteile, wie die Schilderung auf der Homepage zeigt: «Dadurch wird vermieden, dass die Milch zu tief herunter gekühlt werden muss. Kälteliebende

Bakterien (Fäulnisbakterien) können sich dadurch nicht so stark vermehren. Die wärmeliebenden Bakterien (Milchsäurebakterien) beginnen bereits in der Rohmilch mit ihrer Säuerung und Aromabildung. Durch die kurzen Transportwege von den Betrieben zur Sennerei wird die Milch nicht unnötig hin und her geschaukelt. Viele Pumpvorgänge fallen weg (Fett und Eiweisschädigungen werden vermieden). Das Winterfutter wird zum Teil auf Wiesen zwischen 1500 m und 2300 m Höhe gewonnen. Der Geschmack dieses Futters mit einem extrem hohen Kräuteranteil spiegelt sich im Aroma der Andeerer Käse wieder ... Um einigen Andeerer Käsesorten noch spezielle Geschmacksnoten zu geben, arbeiten wir zusätzlich auch mit Sirtenkultur, das sind Bakterienstämme, die wir aus der eigenen Molke nachzüchten und am anderen Tag zu setzen. Das ermöglicht dem Käse,

seinen eigenen Geschmack zu entwickeln und auszubauen.»

Zentral: Werte vermitteln

Um soweit zu kommen, mussten Maria und Martin investieren: Zwar konnten sie in der Käserei (das Gebäude gehört der Gemeinde, die Einrichtung der Sennereigenossenschaft) gleich mit der Produktion beginnen.⁴ Doch sie brauchten mehr Platz für Käsekeller und Lager sowie für die Mitarbeitenden. Es arbeiten hier sieben Personen zu 600 Stellenprozenten. So kauften die Käser das Nachbarhaus und richteten darin einen neuen Käsekeller ein.

Die beiden investieren auch überdurchschnittlich viel Arbeitszeit, zusammen etwa 300 Prozent. Deshalb streben sie ein höheres Einkommen an, um mehr Mitarbeitende integrieren zu können und ihre Arbeitszeit zu reduzieren. Sie

Foto: Reiner Schilling



Maria Meyer beim Käsen.

arbeiten daran, mit der Kommunikation der hohen Werte, die in den Produkten stecken, entsprechende Preise zu realisieren. Direktvermarktung, wie sie Martin versteht, ist dazu zentral: «Wir im Betrieb bestimmen Qualität und Preis unserer Produkte und unsere Vermarktungspartner. Dabei sollen nicht einfach Kundenwünsche zufrieden gestellt werden. Wir suchen uns diejenige Kundenschicht, die es schafft, Zusammenhänge über Werte und Preise zu erkennen (= langfristige Kunden). Dies erfordert ein hohes Mass an Kommunikation. Letztendlich entscheiden unsere Kommunikationsfähigkeiten und die Kunden, ob es uns morgen noch gibt oder nicht.»

Herzblut und Mut

Maria und Martin leisten den hohen Einsatz, weil sie sich mit der Berglandwirtschaft verbunden fühlen und deren Werte fördern wollen. Die fünf noch verbliebenen Familienbetriebe finden dank der Sennerei lokal Absatz. Die Wertschöpfung bleibt im Berggebiet. Der Laden trägt seinen Teil bei, das Dorf für die Dorfbewölkerung, die Gasthäuser, Hotels und Touristen attraktiv und lebenswert zu erhalten.

Was würden Sie allenfalls anders machen, fragte K+P? «Ich würde versuchen, einen Betrieb zu kaufen, um leichter und schneller für den Markt Entscheidungen treffen zu können», antwortet darauf Martin. Und was würde er anderen empfehlen, die Ähnliches planen? «Ich empfehle Herzblut, Idealismus mit Realitätsbewusstsein, Mut für Visionen, Glaubwürdigkeit und Durchhaltevermögen. Ich muss immer auch versuchen, die Philosophien selbst zu leben, die ich in Form meiner Produkte verkaufen will.»

Beatrix Mühlethaler

Info: www.sennerei-andeer.ch

Bioforum erweitert Blickfeld

Das Bioforum will ein grundlegend neues Verständnis für die Landwirtschaft fördern und sie vermehrt zum Thema für die ganze Gesellschaft entwickeln. Dabei wird ein Beirat mitwirken, den wir hier mit Freude vorstellen.

Scheitern WTO-Verhandlungen jeweils wirklich an der Landwirtschaft? Beugt sich die mächtige Weltwirtschaft den Bauern? Wir fragen. Und wir zweifeln.

Zwar ist die Landwirtschaft ein traditionell stark betontes Politikum in der Schweiz seit wir uns erinnern. An ihrem Stellenwert in der öffentlichen Diskussion liegt es nicht. Aber an der Ausrichtung, am Verständnis, was Landwirtschaft in einer weltaufgeschlossenen Gesellschaft bedeutet. Unsere Agrarpolitik ist noch immer geprägt vom Fortschrittsgedanken der Nachkriegszeit und schwadert wie ein Entchen im Heckwasser und Abgasausstoss des Industriedampfers. Sie ist aber tatsächlich der Boden, auf und von dem die ganze Bevölkerung lebt, einschliesslich der Industrie- und Dienstleistungsunternehmen. Das sportliche (leicht abgewandelte) Motto «immer schneller, immer weiter, immer grösser» trifft für Grund und Boden nicht zu.

Das Bioforum Schweiz hat sich seit den 1930er Jahren für den Biolandbau stark gemacht. Aus der Pionierbewegung ist ein «zertifizierter Marktanteil» geworden. Wir sind halbwegs froh darüber. Doch es ist höchste Zeit, die landwirtschaftsinterne Auseinandersetzung zurück zu lassen und das

Blickfeld aufzutun. Nicht erst die neuesten Ereignisse zeigen, dass Nahrungsmittel und Hypotheken und Migrationsströme und Börsengeschäfte keine voneinander unabhängigen Grössen sind. Deshalb führt jede Spezialpolitik in die Irre. Wir möchten über den Tellerrand «bio» und auch über eine Landwirtschaft im eng verstandenen Sinn hinausblicken: Agrarpolitik muss Gesellschaftspolitik werden! Es gibt schliesslich auch keine Tourismuspolitik oder Sportpolitik oder Kleinkinderpolitik.

Wir sind überzeugt, dass nach wie vor die Produktion von Lebensmitteln das Herzstück der Landwirtschaft ist. Doch nicht um jeden Preis! Und damit meinen wir Preise, die weder auf die endlichen Treibstoffvorräte, noch Arbeitssituationen, noch Artenschutz, noch Produktequalität in einem tieferen Sinn Rücksicht nehmen. Landwirtschaftlicher Boden ist

nicht «verwertbar» und kein Spekulationsobjekt. Er muss uns allen und der Zukunft gehören. Das Bioforum hofft, dass ein grundlegend neues Verständnis für die Landwirtschaft wachsen wird und will Impulse setzen, Zweifel an der gängigen Ausrichtung formulieren und Beispiele für neue Ansätze finden und aufzeigen.

Mit Zweifeln gewinnt man keinen Krieg und macht bestimmt auch keine Karriere, würde mancher Strategie warnen. Dies mag der Grund sein, weshalb sich auch keine schweizerische Partei des Themas Landwirtschaft wirklich annimmt. Wir wagen es – und zählen auf Ihre kritische Mithilfe!

Um möglichst unabhängig zu bleiben und doch diesen erweiterten Blick wagen zu können, hat das Bioforum Schweiz einen Beirat bestellt. Personen, die um die Landwirtschaft besorgt sind, stehen mit je ihren Erfahrungen zusammen und unterstützen unseren Gang in eine ökologisch und sozial nachhaltige Landwirtschaft, die den Namen verdient. Tragen doch auch Sie Ihre Meinung bei! Und sagen Sie es weiter, dass es das neue Bioforum gibt. Unsere Website www.bioforumschweiz.ch hilft dabei.

Wendy Peter,

Vorstand und Geschäftsführerin

