

## Wohin geht die Milch

Sonntag, 25.10.2015 in Andeer

Hallo Franz,

vor ein paar Wochen hast Du mir eine Mail geschrieben und mich als potentiellen Hauptreferent zum Thema „Milch!, Wohin geht die Milch – Zukunft der bäuerlichen Milchproduktion?!“ vorgeschlagen.



Weil wir ein Kleinstbetrieb sind und wir kaum weg kommen, musste ich leider absagen. Die Natur, also Kühe, Bauern und Milch kennen eben keinen Sonntag Ich habe Dir damals geschrieben, dass ich Dir vielleicht einen Text zukommen lassen möchte mit meinen Gedanken zum Thema „Milch“.

Heute ist Sonntag, heute verarbeiteten wir die Milch zu Pastmilch, Rahm, Sauerrahm, Mutschli und Halbhartkäse, heute ist unser Sennerei Laden geschlossen, heute Morgen war ich im Käsekeller und die Gedanken zur Milch haben mich bewegt.

Wenn ich das Programm Eurer Tagung sorgfältig lese, kommt es mir vor als hätte ich das alles schon einmal gehört, vor fünfunddreissig Jahren, damals, als ich mitten im Landwirtschaftsstudium war. Wir hatten damals die gleichen Themen hin und her bewegt, wir haben geredet, diskutiert, demonstriert, viel Papier kreiert und haben uns gut, haben uns sehr gut gefühlt, weil wir nicht allein waren, weil wir viele Mitdenker und Mitstreiter hatten. Geändert hat sich jedoch nichts. In diesen Jahren war ich jeden Sommer auf der Alp, es sollten 20 Alpsommer werden, wir haben gehütet, gemolken, gemistet, gebuttert und gekäst. Nach den drei Alpmonaten habe ich mich im Tal immer wieder mit den Themen Alpwirtschaft, Milchwirtschaft und Berglandwirtschaft beschäftigt, so lange, bis es mir zum Halse heraushing, weil sich einfach nichts bewegte, nichts veränderte.

Mit dem Finger hatte ich auf die Politik gezeigt, auf die Konzerne, auf die Industrie, auf die „Grossen“ und immer gedacht, die sind schuld, die geben mir das Umfeld vor, die setzen die Rahmenbedingungen, die „Kleinen“ habe keine Chance.

Im Jahre 2001 bekamen wir dann selbst die Chance, es selbst zu versuchen. Eine kleine Dorfsennerei mit Laden, 5 Milchviehbauern mit jeweils 20 Kühen, damals eine Milchmenge von 365.000 Liter Milch pro Jahr mit angehängter Alpwirtschaft, wo selbst gebuttert und gekäst wurde. Wir waren Milchkäufer und Pächter der Sennerei. Wir fanden einen konventionellen Dorfladen vor, wo Waren wie bei den Grossverteilern verkauft wurden, der gesamte UHT-Milch Bereich war vertreten, in der Käsevitrine gab es Emmentaler,

Appenzeller, Tilsiter und nur eine einzige Käsesorte aus Andeer. Der „Frischebereich“ bestand aus Industrieprodukten wie Kochbutter, Jogurt aus der Milchindustrie oder UHT-Rahm und UHT-Milch. Die gesamte Milch der Sennerei in Andeer wurde damals thermisiert und abgerahmt. Wir mussten jährlich 5 Tonnen Rahm in die Industrie abliefern und den Käse zu Dumpingpreisen an Grossverteiler. Das waren die Fakten. Eigentlich hätten wir davon laufen müssen bei diesen Voraussetzungen, doch wir entschieden uns mit einer gesunden Naivität für die Chance. Wir wollten versuchen, etwas anders zu machen.

Nach 14 Jahren nun das Ergebnis, ebenfalls Fakten:

Die Genossenschaft der Biobauern ist schuldenfrei, der Milchpreis ist stabil bei 85 Rappen netto relativ hoch, der Laden ist ein Bioladen geworden. Der Frischebereich Rohmilch, Pastmilch, Rahm, Sauerrahm, Butter, Bratbutter, Jogurt, Quark und Ziger gibt es nur noch aus Andeerer Milch, also kein Zukauf mehr. Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und Hartkäse sind zu über 80% aus Andeerer Milch, wir kaufen nur noch Ziegen- und Schafskäse aus dem Nachbardorf zu und Parmesan und Gorgonzola aus Italien. Wir beschäftigen 8 Menschen, ca. 700 Stellenprozent.

### **Rückblickend meine Gedanken dazu:**

1. Wir möchten nicht mehr über kleine Strukturen reden oder schreiben, wir wollen versuchen, kleine Strukturen zu leben.
2. Erhalten statt wachsen, das ist unser Motto.
3. Es gibt kein Vermarktungsproblem im Berggebiet, es gibt nur ein Kommunikationsproblem.
4. Unsere Produkte müssen so gut sein, dass sie für sich selbst Werbung machen, also keine Ausgaben für Werbung.
5. Die Preisbildung ist abhängig von unserem eigenen Wertebewusstsein.
6. Wir Vermarkter und Verkäufer haben eine Mitverantwortung für das, was wir vermarkten und verkaufen wollen und können so die Kundschaft lenken.
7. Nur wir Kunden allein können die Welt verändern über unseren Geldbeutel, nicht Politiker oder Gesetze, die nur die Rahmenbedingungen vorgeben können.
8. Wir selbst können nur etwas bewegen oder verändern, wenn wir selbst unsere Überzeugungen im Alltag versuchen, zu leben, Stichwort regionale Bioprodukte in unseren eigenen Vorratsräumen und im Kühlschrank.
9. Ob es morgen in unserer Region noch Bäuerinnen und Bauern gibt, die melken wollen, das liegt an uns selbst. Es kommt darauf an, wen ich mit meinem Geldbeutel unterstütze und wen nicht.
10. Die „Grossen“ sind so gross, dass sie uns nicht mehr interessieren. Wir sind so klein, dass wir die Möglichkeiten haben, kleine Märkte zu finden, aufzubauen und zu pflegen. Dorthin lenken wir all unsere Energie.

## Zusammenfassung:

Wenn ich mit dem Finger meiner Hand auf andere zeige, gehen immer drei Finger zurück zu mir selbst. Ich muss die Ursachen und Antworten immer bei mir selbst, nicht beim anderen suchen. Wir brauchen viel mehr „Macher“, weniger „Redner und Schreiberlinge“. Plötzlich bin ich nicht mehr gegen die Grossen, die Globalisierung oder einen offenen Handel, was nur Zeit und Kraft kostet, denn wir sind schon längst globalisiert. Ich bin nicht mehr gegen etwas, sondern für etwas. Ich werde meine Energien einsetzen in eine kleinräumige Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln in einer kleinräumigen Landschaft, und das ist unser aller Alpenraum.

Ich bin überzeugt, dass jede Talschaft, wo noch gemolken wird, aus eigener Kraft diese kleinen Strukturen erhalten kann, wenn sie es nur wirklich will.

Wohin geht die Milch?

Ich weiss es nicht, wir Konsumentinnen und Konsumenten haben es selbst in der Hand, wie unsere Landschaft morgen aussehen wird.

Mit herbstlichen Grüssen aus Andeer

Martin Bienenrth







Auszüge aus <http://www.sennerei-andeer.ch/>

## Milch

Milch ist älter als die Geschichte von uns Menschen, viel älter sogar. Sie ist das Ergebnis einer Schöpfung, die es erstmals in der Geschichte des Lebens ermöglichte, eigenen Nachwuchs mit einem Saft des eigenen Körpers zu ernähren. Milch ist auch mehr als nur Wasser, Zucker, Fett und Eiweiss. Milch bedeutet Leben. Alle Säugetiere und auch wir Menschen beginnen unser Leben auf dieser Erde mit einem kräftigen Schluck dieses warmen Saftes. Zum Wohl!

### **Milch als Lebensmittel**

Unser Leben beginnt mit der Milch, und genau um diesen Stoff dreht sich so vieles auf Milchkuhalpen oder in unserer Dorfsennerei in Andeer. Die Milch ist ein Teil des Lebendigen, ihr Wesen bringt uns in das „Reich der Mütter“. Mutterherden und Kuhherden sind es, die die Hirten auf den Milchkuhalpen in Graubünden hüten und betreuen. Stillende Mütter und säugende Tiere sind der Inbegriff von Ruhe und Frieden, genauso empfinden es viele Bergwanderer, wenn sie durch die Bergwelt spazieren oder auch nur Bilder sehen von deren Unberührtheit, Seltenheit und Schönheit.

### **Milch als Nahrungsmittel**

Dem Aufbau der Milch wurde in den letzten Jahrhunderten viel Beachtung geschenkt. Wir wissen Bescheid über Fett- und Eiweissgehalte, über Milchzucker und Mineralstoffe. Dass es das Blut ist, das die notwendigen Bausteine zur Milchbildung heranzuführt ist uns ebenfalls geläufig wie das Bewusstsein, dass die Natur seit Jahrmillionen Stunde für Stunde, Tag für Tag und Jahr für Jahr diese Bausteine in ausgeklügelter Form so zusammensetzt, dass Leben erhalten und gefördert wird.

### **Milch als Heilmittel**

Es gab Zeiten in der Geschichte, wo Milchprodukte wie Butter oder Molke auch als Heilmittel

eingesetzt wurden. Wohltuende Molkebäder, angeboten in den bekanntesten Kurzentren im Alpenraum waren vor hundert Jahren keine Seltenheit und der Butter wurden in der Vergangenheit heilende Wirkungen nachgesagt. Was man damals einfach wusste, ohne es zu wissen, wird heute von schlaun Menschen wissenschaftlich nachgewiesen. In der Bergmilch befindet sich zum Beispiel besonders viel konjugierte Linolsäure, so die neuesten Forschungen. Diese spezielle Fettsäure soll den Cholesterinwert im Blut stabilisieren, Krebs vorbeugen, gegen Arterienverkalkung und Diabetes wirken und das Immunsystem stärken. Was werden unsere „Weisskittel“ wohl als nächstes entdecken?

### **Milch heute**

Milch wird heute als Rohstoff gesehen. Sie wird als Rohstoff produziert und wie Rohstoff behandelt. Der „moderne“ Lagerplatz der Milch ist die Strasse. Noch nie in der Kulturgeschichte der Milch wurde sie so viel hin und her bewegt wie in der heutigen Zeit. Jede Bewegung der Milch bringt jedoch Qualitätseinbussen mit sich, das wissen alle. Sie verliert ihre Aufgabe als Lebensmittel und Heilmittel. Was übrig bleibt sind ihre Nährstoffe, degenerierte Bausteine, ultrahocherhitzt, tetraerverpackt, austauschbar und einsetzbar, wie ich es als Mensch gern möchte. Milch wurde zum Problem, Milchüberschüsse, Milchseen, Butterberge, und alles gipfelt in der ständigen Zunahme von Milchallergien.

### **Alpmilch**

Morgens gegen 4 Uhr aufstehen, in die dunkle Nacht stolpern, die Kühe auf der Nachtweide wecken, sie zusammen mit dem Hirtenhund Tao zum Alpstall treiben, dabei die langsame Geburt des Tages erleben, einstellen, jedes Tier hat seinen Platz, Melkzeug richten, Stallstiefel, Melkstuhl und los geht's. Der noch schläfrige Kopf ruht beim Anhandeln in der Kuhle von Gerda und die Augenlieder wollen sich schliessen, da tönt es im Stalleingang „Kaffee!“ Schon der Gedanke allein erreicht vor seinen Düften meine Gehirnzellen und weckt meinen müden Geist. Mein Cappuccino ist schnell bereitet, ich bin zum zweiten Mal erwacht heute morgen und nach dem Kaffee, der mich erst richtig funktionieren lässt, melke ich mir noch eine Tasse Milch, süss ist sie , noch viel süsser nach dem bitteren Kaffee und vollmundig, einfach gut. Das ist Alpmilch, ein Gedicht, ein Erwachen, nicht mehr und nicht weniger.

## Gedanken zur Milchpreisdiskussion

---

Wer an den Wurzeln der Milchbauern frisst, zerstört langfristig seine eigenen Lebensgrundlagen

Mit Hilfe der Kuh wurde es uns Menschen möglich, dauerhafte Siedlungen zu errichten und den Ackerbau zu begründen. Stichworte wie Kreislaufwirtschaft und Bodenfruchtbarkeit mit Hilfe des Düngers der Tiere wurden längst breit diskutiert. Aus dem Naturwesen Mensch entwickelte sich das Kulturwesen Mensch. Die anfallende Milch wurde für uns Menschen ein Geschenk, wir verehrten sie in der Vergangenheit sogar als Heilmittel.

### **Milchkühe als Rohstofflieferanten**

Heute ist dieses „Heilmittel“ Milch zum Rohstoff verkommen, fast beliebig herstellbar, immer transportfähig und austauschbar, um sie am Ende an uns Konsumentinnen und Konsumenten pasteurisiert, homogenisiert, ultrahocherhitzt und tetraverpackt zu verteilen. Mit Milch im ursprünglichen Sinn hat diese weisse Flüssigkeit schon lange nichts mehr zu tun.

Die Leidtragenden an vorderster Stelle sind die Kühe, die einmal unsere Mitgeschöpfe waren. Durch künstliche Besamung, Embryotransfer, einseitige Zuchtauslese und Enthornung wurden sie zu Milchmaschinen degradiert. Was heute zählt sind Milchmenge und Milchinhaltsstoffe wie Fett und Eiweiss. Nach ihrer Höhe wird bewertet und bezahlt.

### **Wertschätzung von Milch**

Werte und Preise sind nicht das selbe. Durch den viel zu tiefen Preis der Milch erhält die Milch auch einen sehr niedrigen Wert. Wir sollten uns einmal bewusst werden, wie viel uns „moderne“ Getränke wie Kaffee, Tee, Bier, Cola, Wein oder Wasser wert sind und wie viel wir dafür ausgeben. Welchen Stellenwert dabei Milch erfährt, ist uns allen bekannt. Es gibt Stimmen, die sagen, Milch sei kein Getränk sondern auch ein Nahrungsmittel und dies zurecht. Milch besteht aus hochwertigen Zuckern, Fetten, Eiweissen, Vitalstoffen und Mineralstoffen, und dies alles gelöst in Wasser. Der Wert der Milch erreicht heute leider nur einen Preis von Wasser, und das sollte uns zu denken geben.

### **Milch ist nicht gleich Milch**

Wenn Milch aus dem Berggebiet mit Milch aus dem Talgebiet gleichgesetzt wird, haben wir in der heutigen Zeit im Berggebiet von vorn herein verloren und es ist nur noch eine Frage der Zeit, wie lange im Berggebiet noch gemolken wird.

Wenn wir es schaffen, die Unterschiede darzustellen und anders zu bewerten, haben wir eine Chance, dass es auch weiterhin Milch und Milchprodukte aus dem Berggebiet geben wird. Diese Diskussion über den Mehrwert der Bergmilch muss in Zukunft verstärkt geführt werden. Im Berggebiet herrschen andere Gesetzmässigkeiten als im Talgebiet, weshalb für Werte und Preise andere Massstäbe angelegt werden müssen.

### **Der Milchpreis ist nicht nur ein Marktproblem, er ist ein Kommunikationsproblem.**

Wir müssen über angemessene Preise bei Lebensmitteln mit unseren Käuferinnen und Käufern reden. Was ist ein angemessener Preis? Wie viel oder wie wenig darf ein Lebensmittel kosten, wie viel oder wie wenig ist es wert, ist es uns wert?

Wenn mein Herz für kleine Strukturen schlägt, und im Berggebiet müssen wir topographisch bedingt in kleinen Strukturen denken, dann ist ein Gradmesser die Anzahl von landwirtschaftlichen Betrieben. Solange die Anzahl landwirtschaftlicher Betriebe im

Berggebiet zurückgeht, solange stimmt etwas nicht am Preis-Leistungssystem der verkaufbaren Waren, von denen die Landwirtschaftsfamilien leben. Produkte aus dem Berggebiet, hergestellt in kleineren Systemen, haben demzufolge automatisch einen höheren Wert und damit einen höheren Preis. Wir alle sind im Berggebiet aufgefordert, diese Zusammenhänge tagtäglich mit denjenigen Konsumentkreisen zu besprechen, die eine kleinräumige Landwirtschaft im Berggebiet wünschen. Wer trotzdem einen sinkenden Milchpreis fordert, hat nicht nur ein Marktproblem, auch wenn dies ständig medienwirksam verbreitet wird, sondern ein Vermarktungsproblem, und dies ist ein Kommunikationsproblem.

Übertragen auf die Milchwirtschaft im Berggebiet bedeutet dies, je mehr Betriebe existieren, desto fehlerfreundlicher ist das System. Beispiel: Fällt ein Betrieb in einer Talschaft mit 10 Betrieben weg (=Fehler), kann dieser Betrieb (Fläche oder Milchmenge) kurzfristig von anderen mitbewirtschaftet werden (=fehlerfreundliches System), ohne dass die gesamte Talschaft gross gefährdet ist. Fällt ein Betrieb in einer Talschaft mit nur zwei Betrieben weg (=Fehler), bekommt diese Talschaft Probleme. Fläche oder Milchmenge kann nicht so einfach von anderen aufgenommen werden (=fehlerfeindliches System). Systeme, unabhängig von ihrer Art, sind stabiler, wenn sie sich auf mehrere Beine verteilen. Durch einen hohen Milchpreis fördern wir stabilere Gesamtsysteme im Berggebiet.

### **Der Milchpreis entscheidet mit über kleine und grosse Strukturen**

Ein historischer Blick zu unserem grossen Nachbarn Deutschland zeigt uns interessante Beobachtungen. Seit den frühen 70er Jahren wird landauf landab argumentiert, dass nur „grössere“ Betriebe (60 ha im Norden, 20 ha im Süden) überlebensfähig seien und Fusionen im Milchverarbeitungsbereich eine Sicherstellung von Milchpreisen bedeuten würde. Das Gegenteil ist der Fall. Heute sind die Betriebe in Landwirtschaft und Milchverarbeitung wesentlich grösser, die Milchpreise jedoch sinken weiter. Wo liegen die Denkfehler bei den Argumentationen von damals, die sogar heute noch geführt werden und scheinbar hier in der Schweiz reflektionslos übernommen werden?

Jeder Milchpreisrückgang bewirkt weniger und dafür grössere Betriebe.

### **Von unserer eigenen Doppelmoral**

In Graubünden bewirtschaften über 50% ihre Betriebe nach den Anforderungen des ökologischen Landbaus. Wir alle sind froh darüber, wenn wir für die ökologischen Leistungen mehr Geld auf's Konto bekommen oder mehr Franken über unsere Produkte direkt in unsere Geldbeutel fließen. Ökologie bedeutet die „Lehre des Haushalts“. Wenn wir jedoch selbst in die kleinsten Zellen dieses Ökosystems blicken, und das sind unsere Kühlschränke und Vorratsräume, dann entdecken wir zahllose Beispiele dafür, dass wir noch zu wenig bereit sind, selbst unseren Lebensmittelbereich mit Ökoprodukten zu bestreiten. Wir Menschen in der Landwirtschaft und Milchwirtschaft sind selbst Konsumentinnen und Konsumenten und sind es eigentlich unseren Kolleginnen und Kollegen schuldig, dass wir auch ihre Produkte abnehmen, so wie wir selbst froh sind, wenn unsere Produkte von anderen abgenommen werden.

### **Betriebswirtschaft lenkt den Milchpreis**

Die klassischen Formen unserer heutigen Betriebswirtschaft begründen sich auf die Zeiten der industriellen Revolution. Es wurden Gesetzmässigkeiten gefunden, die bis heute noch ihre Gültigkeit besitzen. Diese Gesetze wurden in den 50er Jahren auch auf die lebendigen Bereiche wie die Landwirtschaft und Milchwirtschaft übertragen. Wenn mehr produzieren auch mehr Wert bedeutet, muss dies zwangsläufig in der Folge zur Ausbeutung von Boden, Pflanzen und Tieren führen. Unfruchtbare Böden, Monokulturen, Käfighaltungen und Ganzjahresstallhaltungen sind die Auswirkungen einer solchen Denkweise.



Wollen wir den Teufelskreis der Preisspirale nach unten durchbrechen, sollten wir in Zukunft Themen wie soziale Kosten, Input-Output-Gedanken, Kreislaufdenken, Energiefragen, Management, Betriebsmoral oder Wirtschaftsethik in der klassischen Betriebswirtschaft zulassen.

### **Wirtschaftswachstum und Strukturwandel**

Gebetsmühlenartig tauchen täglich die Schlagzeilen auf, wir bräuchten mehr Wachstum in der Wirtschaft. Wachstum ist ein Begriff aus der Biologie und nur denkbar im Zusammenhang mit Sterben. Wir brauchen nicht Wirtschaftswachstum, wir brauchen Wirtschaftserhaltung. Das Wachstum der einzelbetrieblichen Milchmengen in der Vergangenheit hat uns flächendeckend zu Milchkontingentierung und Wertezusammenbruch geführt. Krampfhaft wird seit Jahrzehnten versucht, dies durch grössere Betriebe und höhere Erträge zu kompensieren. Ein Strukturwandel hin zu grösseren Einheiten scheint gesetzesmässig vorgegeben zu sein. Geht es uns nun durch Wirtschaftswachstum und Strukturwandel besser als zuvor? Ein sinkender Milchpreis beschleunigt den Strukturwandel zu immer grösseren Einheiten, was zeitverschoben immer grössere Probleme mit sich bringt.

### **Erst geht die Kuh, dann geht der Gast**

Wenn die Milchpreise sinken, ist die Milchproduktion im Berggebiet in Gefahr. Jeder Betrieb, der im Berggebiet die Milchproduktion aufgibt ist ein Verlust, ein Verlust für die Milchverarbeitung auf den Alpen, den Talkäsereien und der ganzen Tourismusbranche. Milch und Milchprodukte aus den Berggebieten geniessen bei den Gästen einen sehr hohen Stellenwert, den sie auch bereit sind durch einen Mehrpreis abzugelten. Wir dürfen die Auswirkungen auf das ganze System Lebensraum Alpen nicht unterschätzen, wenn die Milchwirtschaft im Berggebiet weiter zurückgeht.

### **Weniger Milch für mehr Milchgeld**

Unsere gegenwärtigen Probleme in der Landwirtschaft wie Zentralisierungen, Fusionierungen und flächendeckendes Sterben von kleinen Höfen und handwerklichen Verarbeitern sind auch zurückzuführen auf die „Übermilch“. Durch zu viel produzierte Milch in der Vergangenheit entstanden Milchpreisstürze und danach Milchpreisstütungen. Die Auswirkungen können wir heute tagtäglich in den Medien verfolgen.

Wir brauchen für Milch dringend ein anderes, ein neues Bewertungssystem, das sich schrittweise abkoppelt von der zu einseitigen Sichtweise der Mengenbezahlungen. Milch muss wieder einen Wert bekommen, damit irgendwann einmal auch der Preis wieder stimmt. Wir brauchen in Zukunft stärkere Differenzierungen von den verschiedenen Milchen. Mit unterschiedlichen Bewertungssystemen von Silomilch und silofreier Milch, mit Biomilch und konventioneller Milch wurden in der Vergangenheit schon Versuche unternommen, diesen Erkenntnissen Rechnung zu tragen. Wir dürfen jetzt nicht stehen bleiben und der Dinge harren, die da kommen. Neue Denkansätze sind gefragt.

**Autor:** Martin Bienenrth, Milchkäufer der Dorfsennerei in Andeer, Graubünden, wo er gemeinsam mit seiner Frau Maria Meyer ca. 400'000 Liter Milch pro Jahr verarbeitet und vermarktet.

---

---

## Empfehlungen

Hohe Qualität durch kurze Wege, zum ersten

Wir empfehlen Restaurants, Gasthäuser und Hotels in Graubünden, die unsere Produkte verwenden.

Wenn es uns gelingt, kleine Kreisläufe zu schaffen, dann ist das ein direkter Beitrag zum Erhalt unserer Mitwelt.

Almens: Restaurant Landhus, <http://www.landhus-almens.ch>

Andeer: Hotel Fravi, <http://www.fravi-hotel.ch>

Andeer: Hotel Weisse Kreuz, <http://www.hotel-weisseskreuz.ch>

Ausserferrera: Gasthaus Edelweis, <http://www.valferrera.com>

Avers: Hotel Bergalga, <http://www.bergalga.ch>

Chur: <http://www.brandis12.ch>

Feldis: Pension Sternahaus, <http://www.sternahaus.ch>

Feldis: Restaurant Miratödi, <http://www.miratoedi.ch>

Flims: Hotel Adula, <http://www.adula.ch>

Flims/Fidaz: Hotel Fidazer Hof, <http://www.fidazerhof.ch>

Flix: Berghaus Piz Platta: <http://www.flix.ch>

Fürstenu: Schlosshotel, <http://www.schauenstein.ch>

Laax: Hotel Bellaval, <http://www.bellaval-laax.ch>

Lohn: Gasthaus, <http://www.ustreia-orta.ch>

Schams: Hotel, <http://www.capricorns.ch>

Sils Maria/St. Moritz: Hotel, <http://www.waldhaus-sils.ch>

Thusis: Hotel Weisse Kreuz, <http://www.weisskreuz.ch>

Trin-Digg: Restaurant Casa Selva, 081-635 17 75

Trin-Mulin: Fam Kreilos, Ustria Parlatsch, 081-635 15 66

Zillis: Hotel Alte Post, <http://www.alte-post.ch>

Und dann gibt es da noch ein sehr kleines und noch viel feineres Gasthaus im Bündnerland, in der Nähe von Tiefencastel und Savognin, das von Margrit und Kurt Brugger betreut wird. Es ist eines von "noch" sehr wenigen Biogasthäusern in Graubünden, der Weg zu einem kulinarischen Erlebnis lohnt sich.

Es gibt "noch" keine Internetseite, wer ihnen kostenlos eine machen könnte, würde auf ewig von meinem Dank verfolgt werden.

Margrit und Kurt Brugger

Gasthaus Avant Porta

7458 Mon

Tel. 081-637 04 56

<http://www.goutmieux.ch>

## Visionen

### • Milch ist Lebensmittel • Milch ist Nahrungsmittel • Milch ist Heilmittel

Milch hat einen enormen Wert für unseren Körper, Geist und unsere Seele. Der emotionale Wert der Milch ist heute verloren gegangen, ihren Wert wieder zu fördern ist eines unserer Hauptziele in Andeer. Um diese Ziele zu erreichen, braucht es Visionen, die uns die Richtung angeben, in die wir uns bewegen möchten.

#### **Kurzfristige Visionen**

Tag für Tag, Woche für Woche, Monat für Monat

Erhaltung der kleinen Dorfsennerei in Andeer durch Erreichen eines hohen Milchpreises, damit die Bauern auch weiterhin melken und Milch in die Sennerei bringen.

#### **Mittelfristige Visionen**

Jahr für Jahr, jahraus, jahrein

Schaffung von 6 Arbeitsplätzen, die eine jährliche Milchmenge von 400.000 Liter selbständig verarbeiten, veredeln und vermarkten, damit die kleine Dorfsennerei mit ihren 5 Milchproduzenten eine gesunde Grundstruktur erhält.

#### **Langfristige Visionen**

Jahre in, jahraus, ein Leben lang

Einbettung der kleinen Sennerei in Andeer in eine Vielzahl von Talsennereien in Graubünden, damit keine Milch mehr auf der Strasse den Kanton verlassen muss. Milch aus Graubünden hat einen weit höheren Wert als ihr bis heute zugesprochen wird, ihre Wertschöpfung sollte im Kanton bleiben und den Bäuerinnen und Bauern zugutekommen. Ein nicht zu unterschätzender Nebeneffekt, kulturell und wirtschaftlich, wäre die Erhaltung der Milchverarbeitungsbetrieben auf den Alpen im Kanton Graubünden, denn die Alpwirtschaft ist ein Teil der Seele von Graubünden.



Andeer liegt in Graubünden ca. 20 km südlich von Chur