




Mehr Infos unter  
[www.rheinquellweg.ch](http://www.rheinquellweg.ch)



Gästeinformation Viamala  
Tel. +41 (0)81 650 90 30

[info@viamala.ch](mailto:info@viamala.ch)  
[www.viamala.ch](http://www.viamala.ch)

 **Viamala** echt erfahrungsreich.

## Was einen Käse ausmacht



Ursprünglich organisierte jeder Alpbestösser die Behirtung der Tiere und die Milchverarbeitung selbst. Oftmals

wurden Frauen als Sennerinnen angestellt, die in den zahlreichen Sennhütten auf jeder Alp die Milch zu Alpkäse verarbeiteten. Heute wird nur noch auf der Talalp in Hinterrhein und auf der Tamboalp in Splügen Alpkäse hergestellt. Denn nur wenn die Milch auch auf der Alp verkäst wird, darf der Käse den geschützten Namen «Alpkäse» tragen. Die Alpmilch der Splügner Danatzalp und der Nufner Steinigbodaalp wird in die dorfeigenen Sennereien geführt. Dort wird sie dann zu Bündner Bergkäse und anderen Spezialitäten verarbeitet. Aber egal ob Alp- oder Bergkäse, beide schmecken wunderbar und sollten unbedingt probiert werden.

## Wer den Käse macht



Im Rheinwald gibt es drei Sennereien. Die älteste ist die 1846 erbaute Sennerei Nufenen. Dort werden in einer modernen

Anlage grosse Milchmengen aus biologisch geführten Landwirtschaftsbetrieben verarbeitet. Der Käsepflegeroboter Charlie wendet, befeuchtet und bürstet täglich bis zu 16'000 Käseläibe. Die Sennerei Splügen verfügt über einen Verkaufsladen, wo eine Vielfalt an eigenen Bio Suisse-Produkten angeboten wird. Die ditte ist die Sennerei Sufers. Hier werden die Bio-Produkte aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch noch sehr traditionell und mit viel Handarbeit hergestellt. Die Spezialitäten der Rheinwalder Sennereien werden in der ganzen Schweiz und manche sogar in Deutschland und den USA angeboten. Hier, frisch und an ihrem Ursprungsort, schmecken sie allerdings besonders gut.

## Wie es heute läuft



In den letzten Jahrzehnten wurden die Landwirtschaftsbetriebe modernisiert und dabei auch den erneuerten gesetzlichen Richt-

linien angepasst. Melkanlagen tragen zu rationelleren Arbeitsweisen bei und sind in ihrer Funktionsweise sogar schonender für die Tiere als das Melken von Hand. Heubelüftungen verbessern die Qualität des Futters. Regelmässiger Auslauf ins Freie, mehr Bewegung, freier Zugang zu frischem Wasser sowie Kratzbürsten zur Fellpflege tragen zum Wohlbefinden der Tiere bei. Trotz Strukturwandel und neuen Auflagen zur Behirtung sind die traditionellen Nutztier-rassen, insbesondere Ziegen, noch immer stark präsent, denn ihre Produkte finden einen guten Absatz und sind auf dem Markt sehr beliebt.

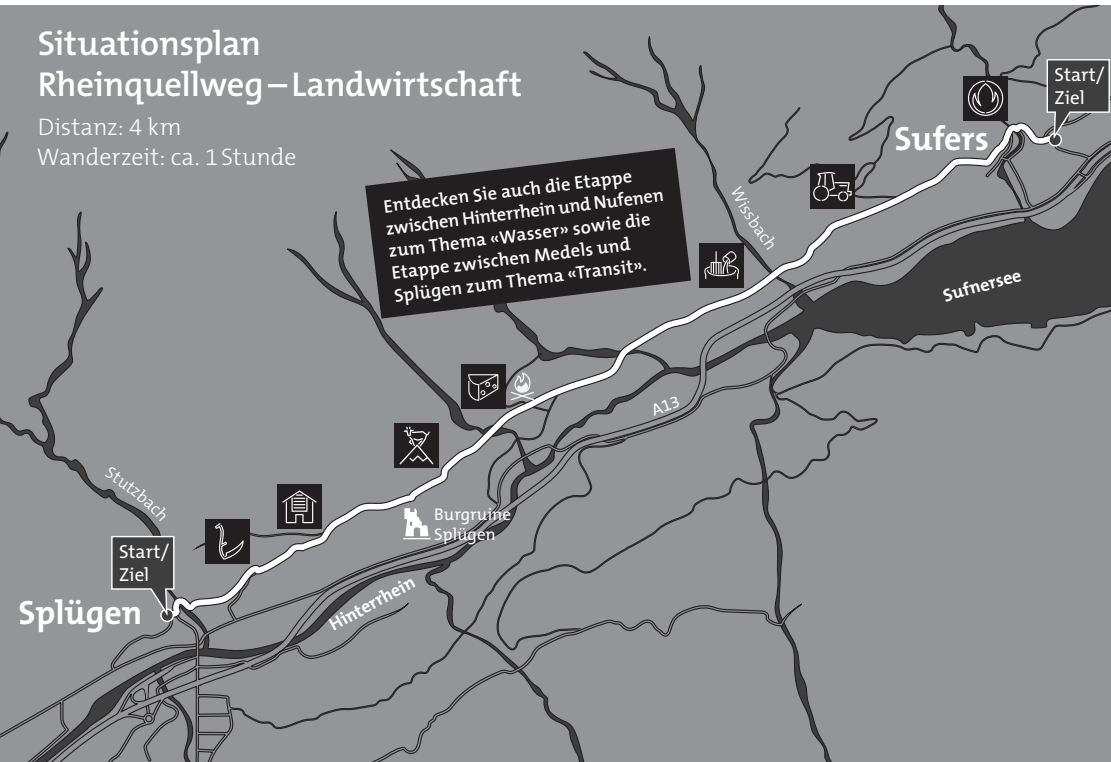
## Wie Bio entstand



Die Bio-Landwirtschaft ist aus Graubünden nicht mehr wegzudenken und begonnen hat alles im Rheinwald. Anfang der

1990er-Jahre stellte der Landwirtschaftsberater Paul Urech anlässlich eines Referats die Frage in den Raum, wie die Rheinwalder Bauern künftig mit dem Markt Schritt halten könnten. Betriebsvergrößerungen waren mit den hiesigen Gegebenheiten kaum umsetzbar. Die Chance lag jedoch in qualitativ hochwertigen Produkten. Die Sennereigenossenschaft Nufenen liess sich sofort für die Umstellung begeistern. Ihrem Beispiel folgten zahlreiche andere Bündner Regionen. Wenn man einen Blick in die Zukunft wagt, so scheint die Bio-Landwirtschaft unter einem guten Stern zu stehen. Nachhaltig erzeugte Produkte sind mehr denn je gefragt.





### Willkommen

«Tu, was du kannst, mit dem, was du hast, dort wo du bist» – das Zitat vom ehemaligen US-Präsidenten Theodore Roosevelt beschreibt die Rheinwalder Landwirtschaft über all die Jahrhunderte treffend. Seit jeher konzentriert man sich im Rheinwald auf die Nutztierhaltung. Lag der Fokus früher auf der Viehzucht, so setzen die Rheinwalder Betriebe heute auf Bio. Aus Milch und Fleisch werden feinste Produkte hergestellt. Verschiedenste Käsesorten und Bündner Fleischspezialitäten werden in allen Dörfern angeboten. Lassen Sie sich die Gelegenheit nicht entgehen und geniessen Sie die feinen Bio-Produkte vor Ort.

### Wie es anfang

 Die erste Erwähnung über eine landwirtschaftliche Nutzung des Rheinwalds stammt aus dem Jahr 831. Konkreter wird es in einer Urkunde von 1219: Zu dieser Zeit diente das Tal den Schamsern und den Freiherren von Sax-Misox als Alp- und Weidefläche. Nicht auszuschliessen ist, dass bereits einige wenige romanische Bauern ansässig waren. Ende des 13. Jahrhunderts liessen sich schliesslich die Walsen im Rheinwald nieder. Sie hatten das Gebiet als Lehen zur Bewirtschaftung erhalten. Mit dem Aufkommen des Warenverkehrs über die Rheinwalder Pässe wurde dies jedoch nebensächlich. Die Bauern transportierten die Waren mit Saumpferden. Erst als die Eröffnung des Gotthard-Tunnels Ende des 19. Jahrhunderts den Niedergang des hiesigen Transitverkehrs besiegelte, wurden die Bauernhöfe wieder zu Erwerbsbetrieben ausgebaut.

### Was noch von früher ist

 Noch heute sind im Rheinwald eine Vielzahl an Stallbauten zu sehen. Vom Talboden bis hinauf in hohe Lagen stehen sie überall verstreut und zeugen von Entwicklung und Veränderung in der Landwirtschaft. Die höchstgelegenen, die Alpställe, boten den Tieren Schutz bei schlechtem Wetter und dienten als Melkplatz. Die Bergställe waren Lagerraum für das geerntete Heu bis es im Winter ins Tal befördert wurde. Im Tal wiederum stehen die Feldställe, wo die Tiere vor und nach der Alpzeit einige Wochen verbrachten. Über den Winter kamen sie dann in den Dorf- oder Heimstall. In der modernen Landwirtschaft sind viele dieser Ställe überflüssig geworden und stehen daher leer. Es gilt nun neue Nutzungsmöglichkeiten zu finden, um den Zerfall dieser Zeitzeugen zu verhindern.

### Wo Tiere im Sommer weilen

 Jedes Rheinwalder Dorf verfügt über gemeindeeigene oder genossenschaftlich organisierte Alpen. Milch- und Mutterkühe, Jungvieh, Alpschweine und Schafe verbringen den Sommer in den hochgelegenen Gebieten. Sie alle gehören zu robusten Rassen und das ist auch wichtig, denn das Gelände ist unwegsam und das Futterangebot zwar vielfältig aber eher knapp. Die Alpung ermöglicht es, im Tal genug Heu zu ernten, um die Tiere den ganzen Winter mit eigenem Futter zu versorgen. Durch die Beweidung wird gleichzeitig das Kulturland gepflegt. Diese Landschaftspflege ist wiederum Voraussetzung für eine attraktive Tourismusregion. Über Jahrhunderte gab es aber vor allem vierbeinige Touristen. Tiere aus dem St. Galler Rheintal oder gar die norditalienischen Bergamaskerschafe waren alljährliche Sommergäste auf den Rheinwalder Alpweiden.