

MUTIG UND INNOVATIV

In den Bündner Gemeinden Almens und Andeer wartet manche Trouvaille auf Käse- und Wildliebhaber.

Text: Sonja Hüesler



So sympathisch, wie sie lächeln, so gut ist ihr Essen: Urs Reichen und Amanda Theiler vom Landhus Almens.

Bilder: ZVG/landhus-almens.ch (2), Sonja Hüesler

Die Unterländer tranken Wein aus der Bündner Herrschaft zu Wildgerichten, einheimische eher italienischen. «Zu welchen wollen Sie gehören?» Urs Reichen vom Restaurant Landhus Almens im Bündner Domleschg schmunzelt.

Wenig später steht auf dem Tisch eine Flasche Completer von Luzi Boner aus Malans. Completer ist eine alte, aber komplizierte Bündner Rebsorte, weswegen sie in den 60-Jahren fast vergessen war.

«Die Jäger kommen mit dem Tier bei uns vorbei, und wir nehmen es ihnen ab – oder eben nicht.» Entrecôte, Pfeffer und die Hacktätschli, die Urs Reichen in diesen Tagen serviert, stammen von einem Hirsch, den Stefan Durisch kürzlich geschossen hat. Der Postauto-Chauffeur der Region geht – wie viele andere hier – nebenberuflich auf die Jagd.

Regionalität und Saisonalität ist Urs Reichen und Ehefrau Amanda Theiler wichtig. Als sie vor sieben Jahren das Restaurant kauften, wurden sie dafür von den Einheimischen noch belächelt.

Inzwischen sitzen bei ihnen auch Bauern und Äpler am Tisch. Die Coronakrise und das damit verbundene neue Bewusstsein hat dem Wirtepaar in die Hände gespielt. «Die Gäste kommen von überall her und lassen sich zu 100 Prozent auf das Regionale ein. Ja, sie suchen es sogar.»

Dieses sogenannte neue Bewusstsein hat Urs Reichen den Gastronomen schon lange gepredigt. Bis vor fünf Jahren besass er den schweizweit bekannten Käsegrosshandel «Chäs & Co.» und arbeitete eng mit Käsern, Küchenchefs und Restaurantbesitzern zusammen. Aus jener Zeit kennt er auch Martin Biennerth von der Sennerei in Andeer GR und bietet heute im «Landhus Almens» den «Andeerer Gourmet» an, eine von Biennerths Käsesorten.

«Ich habe immer gespürt», erzählt Urs Reichen, «welche Käser ich mit neuen Ideen herausfordern kann.» Bei Biennerth lag er damit goldrichtig. Floh, wie ihn alle nennen, war immer mutig – und so innovativ, dass er 2010 mit seiner Frau Maria für die Sorte «Andeerer Traum» in der Kategorie «Geschmierte Hartkäse» den Weltmeistertitel holte (plus den Vizeweltmeistertitel über alle 80 Kategorien).

Aktuell beziehen Schweizer Kochstars wie Tanja Grandits (19 Gault-Millau-Punkte), Andreas Caminada (19) und Sven Wassmer (18) Käse bei Floh.



Klein, aber fein: Das «Landhus Almens» ist eine regionale Grösse.

Die Sennerei von Biennerth ist eine bescheidene Käserei ohne Firlefanz mit einem kleinen Verkaufsgeschäft. Drei der fünf Bauern, von denen Biennerth die Milch bezieht, bringen diese immer noch mit dem Handwägeli vorbei.

In einem seiner fünf Keller tüftelt Biennerth zurzeit an einer neuen Sorte herum. Es ist ein Angriff auf den Parmesan, was einem Zufall geschuldet sei: 2015 blieb er auf einer grossen Menge «Andeerer Halbfett» sitzen, so der Name eines seiner 30 Käse. Der wurde immer älter und älter, bis Biennerth realisierte, dass sein Geschmack jenem des Parmesan bzw. des Sbrinz ähnelt. Die Stimmen seiner Küchenchef-Freunde im Ohr, die schon lange eine Schweizer Version des Parmesan suchen, verfeinert er seither den Hartkäse.

Die Taufe des neuen Käses ist für den 2. November geplant: Einen Namen der Paten Grandits, Caminada, Wassmer & Co. hat Biennerth jeweils in die Rinde des Käses geritzt, der «Musenkuss» heisst. Der Name kommt von Roland Huber, Dokumentarfilmer bei SRF. Der war über den ersten Namen «Surchoix» so enttäuscht, dass er Biennerth Gegenvorschläge unterbreitete.

Ob es beim «Musenkuss» bleibt, ist ungewiss, genauso wie das endgültige Rezept noch nicht gefunden ist. Biennerth ist ein Tüftler und Perfektionist. Da ist er wieder, der Innovationsgeist, den Urs Reichen vom «Landhus Almens» ansprach.

Auch ihm ist dieser Geist eigen – sonst hätte er nicht kurz vor der Pensionierung mit seiner Landbeiz einen Neustart gewagt.

«Wissen»
Ziegenkäse, Schokolade
mit Käse u. a.
Samstag, 31. Oktober,
19.05 Uhr, NTV

Wild & Käse

«Landhus Almens» Nebst dem heimeligen Restaurant (unbedingt reservieren!) ist auch die Sonnenterrasse mit Blick auf den Piz Beverin eine schöne Option zum Verweilen. Im Landhus hat es vier einfache Zimmer zum Übernachten. Ausflüge: entweder an den 20 Minuten entfernten Canovasee, der bei Einheimischen als Geheimtipp gilt, oder man wandert entlang des Burgenwegs Domleschg (Dauer: circa 5 Std.); Infos: landhus-almens.ch



Martin Biennerth aus Andeer mit dem Taufkäse von Tanja Grandits.

Sennerei Andeer Die Käserei verarbeitet pro Jahr ca. 400 000 Liter Biomilch von ungefähr hundert Kühen aus der Nachbarschaft zu Butter, Rahm, Joghurt und Käse. Zusammen mit seiner Frau Maria Meyer übernahm Martin Biennerth die Käserei 2001, nachdem er zwanzig Sommer lang auf Schweizer Alpen gearbeitet hatte. Im Alpsichtverlag veröffentlicht Biennerth Postkarten mit seinen ureigenen Blickwinkeln. Andeer liegt im wunderschönen Schamsertal (sennerei-andeer.ch).