Almabtrieb in den "Tre Terre" (Tegna, Verscio, Cavigliano) vom Val di Riei nach Cresmino

Direktverkauf von natürlichen Produkten vom Erzeuger an den Verbraucher. Artikel aus der Zeitschrift "Tre Terre" Herbst / Winter 2003 Nr.41 (frei übersetzt)

In Cresmino, ca. 3 km von Cavigliano, an der Straße ins Val Onsernone, befindet sich seit ca. einem Jahr eine kleine Holzhütte, die für den Direktverkauf von naturbelassenen Produkten wie Ziegen-Frischkäse ("büscion"), Ziegenkäse ("formagelle"), Salametti, Eier, verschiedene Konfitüren u.a. bestimmt ist.

Ich habe dort mehrmals angehalten um einige Produkte zu kaufen, insbesondere die Ziegenkäse, die mich in ihrem Geschmack an ähnliche erinnerten, die ich vor Jahren versucht hatte und die noch in traditioneller Weise von einem alten Bauern aus Cavigliano hergestellt wurden.

Ich habe mir gesagt: Da ist jemand, der noch wirkliche Qualität anzubieten weiss. Neugierig geworden habe ich mich gefragt, wer solche Köstlichkeiten produziert und ich habe mir gedacht dass ich Christiane Kostka gern einmal persönlich kennenlernen würde.

An einem Nachmittag, Mitte Oktober steige ich zur Riei über Verscio hoch (600m), wo ich sympathisch und mit spontaner Herzlichkeit von einer noch jungen Frau empfangen werde, die ihr Haar zu einem langen Zopf geflochten trägt.

Durch ihr Lachen, ihre Begrüßung, und ihren Händedruck fühle ich mich sofort wohl und so beginnt eine lockere Unterhaltung über verschiedene Themen. Ich stelle ihr die letzte Ausgabe der Zeitschrift "Tre Terre" vor, sie durchblättert sie, würdigt sie sofort und erklärt sich zu einem Gespräch bereit.

Sie erzählt mir, dass sie achtzehn Jahre als Sozialpädagogin in ihrem Land, in Deutschland mit Kindern, Jugendlichen und Behinderten gearbeitet hat. In dieser Gemeinschaft gab es auch Tiere, die manches zur Sozialisation der Kinder beitrugen.

In ihr war schon immer der Wunsch vorhanden, in Kontakt mit der Natur und mit Tieren zu leben.

Im Tessin angekommen, das sie schon von verschiedenen Besuchen bei Freunden kannte, hat sie den Ort kennengelernt, den sie jetzt liebevoll "die Alm" nennt.

Sie hat dieses Leben gewählt. Sie meinte, wenn es hier bei uns vor noch nicht allzuvielen Jahren verschiedene Ziegenhalter gab, könnte diese Aktivität auch über das Jahr 2000 hinaus weitergehen und versuchte es.

Mit ihrem Freund, einem Maggiatal-Einheimischen gründete sie den landwirtschaftlichen Betrieb "capra contenta" (zufriedene Ziege). Das war im Frühling 2002.

Die Aufzucht der Ziegen war am Anfang natürlich nicht leicht. Aber mit Ausdauer, Kontinuität und ein bisschen Glück hat der Betrieb seinen Weg genommen, auch wenn es an Schwierigkeiten, wie dem Tod einiger junger Ziegen; nicht mangelte. Und so ist Christiane heute glücklich und schaut zuversichtlich in die Zukunft.

Während des ganzen Jahres fehlt es natürlich nicht an Arbeit - Hauptsächlich im Sommer. Auch wenn sie auf die Hilfe von Freunden und jungen Leuten zählen kann, die auch aus ihrem Land kommen und sich bereit erklären einige Wochen auf einem Hof in einer ganz anderen, für sie unbekannten Welt verbringen zu können. Es ist eine aussergewöhnliche Lebenserfahrung für sie.

Die Hofbetreiber verbringen ihre Tage von März/April bis November auf der Riei und die restlichen Monate in Cresmino, wo unter anderem im Frühling die Ziegenlämmer geboren werden, die für das österliche Festtagsmenü sehr begehrt sind.

Im Selbstbedienungsladen in Cresmino wird die gesamte Produktion des Hofes verkauft und bisher hat es nie Schwierigkeiten oder böse Überraschungen gegeben. Das Vertrauen, das in die Käufer und Passanten gesetzt wird, wird erwidert und so kann man dazu nur gratulieren. Jetzt steuert man darauf zu, die Strukturen und die Logistik des Betriebs noch

zu verbessern. Man denkt daran, die Menge der Milchprodukte schon im kommenden Jahr steigern zu können. Es ist vorgesehen im Herbst die Anzahl der Ziegen und damit die Milchproduktion zu erhöhen, um damit der Nachfrage der Kunden begegnen zu können, die bei diesem System der Selbstbedienung meist anonym bleiben.

Mir wird ein guter Kaffee angeboten und selbst-gebackenes Brot mit dem leckeren Frischkäse.

Christiane zeigt mir den Raum, wo die Milch verarbeitet wird: die Käserei. Alles ist in perfekter Ordnung und die Sauberkeit ist überall zu sehen. Die entsprechenden kantonalen Organe sind über die Aktivitäten informiert und alles entspricht den formellen und hygienischen gesetzlichen Bestimmungen. Ich denke die Inspektoren können sich jederzeit den Betrieb anschauen.

Die Hartkäse werden vor Ort hergestellt und in einem kleinen Keller gelagert wo sie täglich kontrolliert und gewendet werden und so ihren Reifeprozess durchlaufen.

Wenn sie nach ca. einem Monat reif sind, werden sie in den Selbstbedienungsladen in Cresmino gebracht und dort im Kühlschrank deponiert wo sie auf Kunden warten, die freilich nicht fehlen. Die Frischkäse dagegen werden im dafür vorgesehenen Raum in Cresmino verarbeitet, verpackt und analog zu den Hartkäsen in den Verkauf gebracht.

Auf der "Alm" gibt es Hasen, Geflügel, zwei grosse schlachtreife Schweine, ein Muli, 7 Jungziegen, zwei Böcke und 40 Ziegen, die Christiane zweimal täglich von Hand melkt. Die Ziegen gehen am Abend auf die freie Weide und kommen jeden Morgen pünktlich zurück. Es ist auch schon passiert, dass eine Ziege verletzt nach hause kam, aber sie hat sie immer gut kuriert und sich dazu auch den Rat von kompetenten Personen eingeholt. Sie fühlt sich wohl mit ihren Ziegen und sie beobachtet gern ihr Verhalten in der Herde oder ihr gegenüber. In der

Herde gibt es Einzelgänger, Gruppentiere und solche, die sich selbst ihre Gesellschaft auswählen. Sie kennt jede einzelne genau und jede hat ihren Namen. Die weisse heisst Fiocca, die schwarze Ambra, die braune Vanja u.s.w.

Die zwei Böcke haben hart um die Position des Stärkeren gekämpft. Der weisse Filippo hat gegen den braunen Giovanni gewonnen.

Christiane ist inzwischen gut von den Einheimischen akzeptiert. Mehr noch - es gibt immer wieder Leute, die ihr gern helfen und für sie sind die Komplimente, die auf den Block im "Käselädle" geschrieben werden schon ein Zeichen der Solidarität und der Ermutigung.

Ende des Sommers hat sie ein Fest auf der Riei organisiert, zu dem sie die benachbarten Monti-Besitzer eingeladen hat. Das Fest ist gut gelungen und die Besucherzahl war ermutigend. Man denkt daran, es im nächsten Jahr zu wiederholen und vielleicht auch uns von der Zeitung einzuladen. Man wird sehen!

Die Arbeit ist nicht gleichmässig über das Jahr verteilt: Im Sommer steht man gegen 6 Uhr auf und man ist oft bis 22 Uhr beschäftigt. Wenn man die Kosten der Arbeit wie bei anderen Tätigkeiten rechnen würde, wäre der Preis, den der Käufer für das Produkt bezahlen müsste enorm und viele würden den Käse für zu teuer halten.

Wie für viele andere Landwirte der Bergzonen, kommen für Christiane hier auch die landwirtschaftlichen Zuschüsse ins Spiel, die sie allerdings bisher noch nicht hat. Man kann sie nur unter bestimmten Bedingungen erhalten und dann ist man mit einer Bürokratie von erheblichem Ausmaß konfrontiert. Den meisten ist diese Problematik nicht oder nur oberflächlich bekannt und gibt deshalb immer wieder Anlass zu ungerechtfertigter Kritik.

In meinen Augen hat die Ökologie dem unschätzbarer Wert und wird von denjenigen unterstützt, die, wie Christiane, in Kontakt zu der Natur und den Tieren brachliegende Flächen wieder pflegen und sie so vor dem Fortschreiten des Waldes.

Ich bedanke mich für die Gastfreundschaft, verabschiede mich, während ich aus dem Tor gehe, renne fast die Wiese hinunter, die gegen das Tal mit einer alten Steinmauer abgegrenzt ist und befinde mich gleich bei der Capella di Riei und eine halbe Stunde später auf dem Dorfplatz von Verscio.
SGN