

Das Hotel mit der Kuh

Innovation ist, was gewöhnlich von speziell unterscheidet. Und für wirklich ungewöhnliche Mitarbeiterinnen haben sich die umtriebigen Hoteliers Arabelle Sutter und Tom Umiker entschieden.

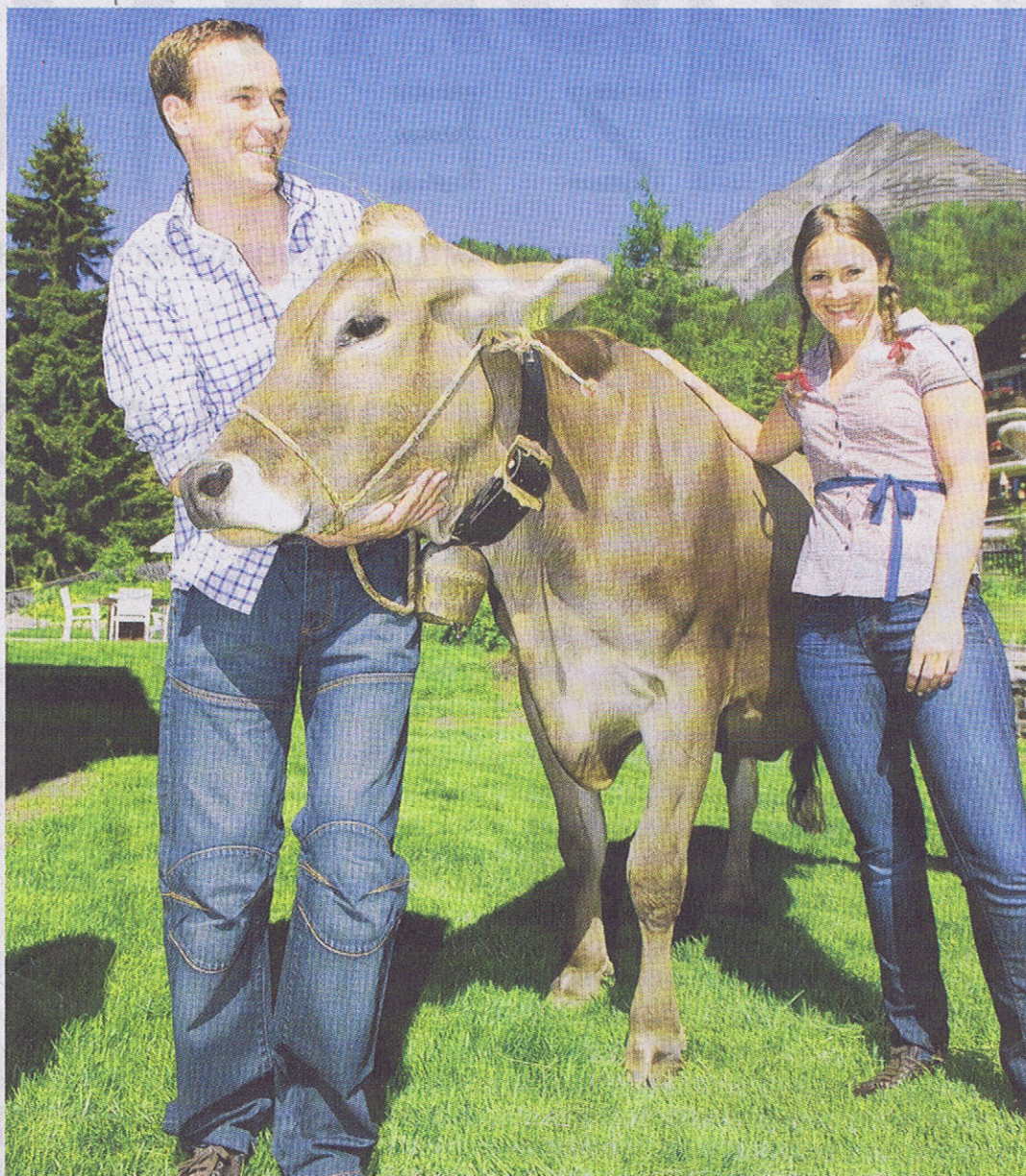
Barbara Gassler

Wenn im Hotel «Edelweiss» der Bergkäse auf den Tisch kommt, stehen dahinter Ilumia, Heliskia und Luma. Denn so heissen die drei Kühe, aus deren Milch der Käse hergestellt wurde. «Wir legen viel Wert auf ein Frühstücksbuffet mit lokalen und hausgemachten Produkten», sagt Hotelchef Tom Umiker, «und die drei Kühe helfen uns, einen Bergkäse aus der Region anzubieten, zu dem unsere Gäste auch einen Bezug haben können.» Daher ging man mit den Glariser Bauern Patricia und Thomas Morf-Wolf eine für beide Seiten vorteilhafte Partnerschaft ein.

«Zwar wird uns der Käse für das Frühstücksbuffet einiges teurer zu stehen kommen, doch es wird ein biologisches Produkt aus der Region angeboten und die lokale Landwirtschaft unterstützt», begründet Umiker den Schritt. «Das regionale Denken steht hier über der Warenrendite.» Natürlich kann der Bergkäse, von dem eine Produktion von rund 270 bis 320 Kilo erwartet wird, auch direkt gekauft werden. «Unseren Stammgästen schenken wir sogar ein Stück davon.»

Besuch auf der Alp

Die Hotelgäste ihrerseits können die Milchproduzentinnen auf der Wiesner Alp, wo sie den Sommer verbringen werden, besuchen. Die drei Hotel-Kühe sind dort an dem mit einem Edelweiss verzierten Halsriemen der Weideglocke erkenntlich. Besonders für Familien mit Kindern werde das ein ganz spezielles Erlebnis sein, prophezeit Umiker. Die ersten Reaktionen von Gästen, die den Weg auf die Wiesner Alp bereits unter die Füsse genommen hätten, sei-



Tom Umiker und Arabelle Sutter mit Ilumia, einer ihrer drei neuen Mitarbeiterinnen, im Hotelgarten. zVg

en auf jeden Fall begeistert gewesen.

Zukunftsmarkt für die Landwirtschaft

Für den Bauern Thomas Morf, der die Partnerschaft zusammen mit den Hoteliers vom «Edelweiss» ausheckte, ist die Vergabe von Kühen vor allem ein Pilotprojekt mit Entwicklungspotenzial. «Die Gastgeber suchen Produkte, zu denen ein emotionaler Bezug aufgebaut werden kann, haben aber Schwierigkeiten, solche zu finden», stellt er fest. Dies sei eine Chance, die die Landwirtschaft packen müsse. Hier gebe es einen Markt, für den Potenzial vorhanden sei, ist er sich sicher. «Für beide

Seiten entsteht so eine gewinnbringende Situation.» Auch für die drei Kühe, die nun das Edelweiss-Logo tragen und denen spezielle Aufmerksamkeit zuteil wird. «Sie werden bis ins hohe Alter mit uns bleiben», verspricht Umiker.

Produktion erst angelaufen

Wenn die drei nicht gerade damit beschäftigt sind, ihren Besuchern die Gunst zu erweisen, ist ihre Hauptaufgabe natürlich, die Milch zu produzieren, die dann gleich auf der Alp zum jungen Käse verarbeitet wird. Ungeduldige Konsumenten lernen dabei, so ganz nebenbei, auch noch et-

was über Produktionsabläufe. «Gegenwärtig können wir noch keinen Käse unserer Kühe anbieten», warnt Umiker. «Die ersten Lieferungen sind erst Anfang August zu erwarten.» Und selbst dann ist der Käse noch sehr jung. Doch mit andauernder Partnerschaft wird sich das verändern. «Wir planen, einen Teil des Käses einzulagern, um unseren Gästen schliesslich Bergkäse in unterschiedlichen Reifestadien anbieten zu können.» Ein Anfang ist mit dem Projekt Bergkäse also gemacht. Längerfristig können sich sowohl Umiker als auch Morf eine Erweiterung der Partnerschaft mit zusätzlichen Produkten vorstellen. Ilumia, Heliskia und Luma solls recht sein.