

Special

Handelszeitung
8021 Zürich
043/ 444 59 00
www.handelszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 38'259
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 4
Fläche: 136'106 mm²



Auftrag: 3005059 Referenz: 67723151
Themen-Nr.: 571.073 Ausschnitt Seite: 1/2

Aus der Natur kommt die Kraft

Tschierschen Ein Bergdorf oberhalb Chur und Passugg hat sich mit einem Boutiquehotel und der Arbeit von Adrian Hirt einen exzellenten Ruf im Gastgewerbe aufgebaut.



DANIEL TSCHUDY

«AlpenHirt» Adrian Hirt:
«Wenn ein Tier sterben
muss, müssen wir es
gesamtheitlich verwerten.»

Special

Handelszeitung
8021 Zürich
043/ 444 59 00
www.handelszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 38'259
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 4
Fläche: 136'106 mm²



Auftrag: 3005059 Referenz: 67723151
Themen-Nr.: 571.073 Ausschnitt Seite: 2/2

Bereits 1892 kamen die ersten Touristen nach Tschierschen und fünf Jahre später wurde an schönster Aussichtslage das kleine Hotel «Alpina» eröffnet. Wirklich bekannt wurde es aber erst vor vier Jahren, als die Liegenschaft vom malaysischen Unternehmer Teo Ah King gekauft und für 20 Millionen Franken total restauriert wurde. «The Alpina Mountain Resort & Spa» ist heute ein echtes Bijou und Treffpunkt für Geniesser mit Stil, beispielsweise Zigarren- und Whisky-Liebhaber. Das Gastgeberpaar Gehring bedient im Gourmetrestaurant «La Belle Epoque» und mischt dort gerne asiatische Spezialitäten mit Schweizer Traditionsküche.

Das passt auch dem ehemaligen Chemiker im bündnerischen Laboratorium für Lebensmittelkontrolle und Umweltschutz bestens. Denn Tradition bedeutet für Adrian Hirt auch Naturbewusstsein und Umweltfreundlichkeit. Schon sein Grossvater stellte Trockenfleisch ganz ohne Salpeter und Pökelsalz her. Und als Lebensmittelingenieur kennt sich Adrian Hirt mit diesen Zusatzstoffen aus, die für manche Allergiker ein Problem darstellen.

Mit seinen Produkten will er also zurück zum Ursprung, zum eigentlichen Rohstoff, dem immer weniger respektierten Tier. Seine Bündner Bergtiere – Kühe, Hirsche, Geissen, Schafe

und sogar Esel – sind daher alle schon älter und dürfen nur gesund und geschätzt auf einem Bündner Bio-Betrieb mit maximal 40 Kilometer Distanz zu Tschierschen aufgewachsen sein. So sind sie alle sehr mager mit einem Fettanteil von weniger als 1 Prozent.

Bis zurück auf die einzelne Kuh

Hirt will es fast ein bisschen handhaben wie 1896, dem Geburtsjahr seines Grossvaters, oder mindestens mit den damaligen Urwerten arbeiten. Und die Gäste sollen das kennenlernen und die Geschichte seiner Produkte verstehen.

So bietet er allerlei Vorträge und Aktivitäten an: Tierhaltung, Kuhmelken, Kräuterwanderungen, Brotbacken oder eine Degustation im Alpenkeller. Hirt hält viel von Transparenz, und so können die Kunden beispielsweise das im Laden oder online gekaufte Bündnerfleisch mittels eines Codes bis zurück auf die einzelne Kuh und deren Leben zurückverfolgen. Man erfährt so quasi die Geschichte des Fleisches. Der «AlpenHirt» sieht seine Hauptaufgabe darin, über Fleisch generell aufzuklären und die Wertschöpfungskette vom Samen über den Bauernhof bis hin zum Laden und dann zum Gast und auf dessen Teller aufzuzeigen.

Seine Firma eröffnete Adrian Hirt erst 2014; sie steht damit noch im vollen Aufbau. Mit seinen drei Angestellten verkauft er die Produkte, auch von anderen Kleinproduzenten aus der Region, nicht nur online, sondern auch im sympathischen Läden im Herzen Tschierschens.

Das Angebot ist erstaunlich breit: Bündnerfleisch natürlich, dann aber auch Berg-, Stier- und Hirschsalsize, Weizen- und Hanfpasta, auch Hanföl und Hanfpulver oder Bienenhonig. Überraschender sind Bratfette, Hauswürzmischungen, Senf oder sogar Schanfigger Seife. Und zum Spülen gibt es noch den AlpenHirt-Röteli, die alte Bündner Likörpezialität aus einer Mischung von Brantwein, Zuckersirup und Kirschsafft.

Hirt hat sich sein Wissen nicht nur vom Grossvater geholt, sondern auch auf vielen Reisen gesammelt. So praktizierte er auf einem Hof im kanadischen Calgary, in einer Metzgerei auf

Jamaika und in branchennahen Unternehmen in Unterägeri und Bazenhaid.

Zurück in Tschierschen, auf 1350 Metern über Meer, sehnt er sich noch immer nach dem Ursprung und hinterfragt intransparente Produktionsverfahren und lange Transportwege. Natürliche Qualität steht im Mittelpunkt und seine traditionellen Familienrezepturen, allesamt ohne Einsatz von Zusatzstoffen, sind die Basis für seine hochwertigen Bündner Fleischspezialitäten. Und so findet er automatisch auch dankbare Gäste im «Alpina» und stellt zusammen mit dem Hoteldirektor Michael Gehring quasi die «touristische PR-Frontmannschaft» für Tschierschen.

www.alpenhirt.ch
www.the-alpina.com
www.tschierschen.ch

Adrian Hirt
sammelte
Erfahrung
als Metzger –
auf Jamaika.



Authentische, lokal
produzierte Spezialitäten
auf 1350 Metern
über Meer.

