# aroser<sub>zeitung</sub>



lokalzeitung und amtliche publikationen für die gemeinden arosa und tschiertschen-praden büwo aesamtausaabe

Nr. 10, 8. März 2024 115. Jahrgang













### Jetzt abonnieren!

Die spannendsten Geschichten über Ihre Region. Woche für Woche. Abobestellung: 0844 226 226 oder www.aroserzeitung.ch

aroser zeitung

 $2\,$  laroser zeitung Freitag, 8. März 2024



Fröhliche Gesichter beim Besuch im Stall von Markus Lütscher.

Bild Uwe Oster

## GANZ SCHÖN WAS GEBOTEN

Eine Stippvisite bei den «Offenen Stalltüren» von Markus Lütscher und beim «Kreativworkshop» von Corina Jäger

Von Uwe Oster

In der vergangenen Woche berichteten wir über die ArosaAkademie, in dieser Woche haben wir die Probe aufs Exempel gemacht und bei zwei Angeboten vorbeigeschaut – einmal bei den «Offenen Stalltüren» von Markus Lütscher, und dann beim «Kreativworkshop» von Corina Jäger, bei dem sich alles um das Herstellen von und das Malen mit Pflanzenfarben gedreht hat.

#### **Praktisch veranlagte Walser**

Wir treffen uns mit Markus Lütscher an der Bushaltestelle Brüggli, dann geht es den Weg hinunter zu seinem Stall unterhalb des «Arosa Kulm Hotels». Die Temperaturen sind schon fast ein bisschen frühlingshaft, der Boden nicht mehr gefroren, ohne Zweifel – Sneaker wären hier die falsche Schuhwahl. Es ist ein idyllisches Bild, das sich der kleinen Gruppe bietet. Land-

wirtschaft ist hier noch ganz nah an ihren Ursprüngen. Und man spürt die tiefe Verbundenheit von Markus Lütscher mit seinem Beruf – und seinen Tieren. Der Stall in Rundholzbauweise ist jahrhundertealt – und stand gar nicht immer an dieser Stelle. Die Walser waren sehr praktisch veranlagt, der Stall lässt sich fast wie ein Legomodell auf- und abbauen. Eingeritzte Zahlen sorgen dafür, dass dabei nichts durcheinander kommt.

Sechs Kühe stehen im Stall. Früher waren es Milchkühe, 2014 ist Lütscher endgültig auf Mutterkuhhaltung und damit auf Fleischproduktion umgestiegen. Nur eine Kuh melkt er noch, natürlich von Hand. «Aber die Milch verkaufe ich nicht. Die ist für mich.» Und wenn er erzählt, wie gut die Milch frisch von der Kuh schmeckt, wird man fast schon ein bisschen neidisch ... Markus Lütscher bewirtschaftet seinen Hof nach biologischen Grundsätzen.

#### **Neugierige Blicke**

Aktuell stehen die Kühe angebunden im Stall, anders geht es nicht, würde sonst doch der tägliche Streit um die Rangordnung losbrechen. Aber mindestens jeden zweiten Tag dürfen die Kühe hinaus, und



Corina Jäger zeigte bei ihrem Workshop, wie man Naturfarben herstellt. Bild Uwe Oster



Aquarellmalerei mit Naturfarben – ein nachhaltiges Erlebnis. Bild Uwe Oster



Der eigenen Kreativität waren dabei keine Grenzen gesetzt. Bild Uwe Oster



Ein neugieriger Blick nach draussen.

Bild Tomm Gadient

im Sommer sind sie sowieso auf der Weide zusammen mit ihren Kälbern, die auch die ganze Milch ihrer Mütter trinken dürfen. Die Kälber sind in einem benachbarten Stall mit Auslauf im Freien untergebracht, zum Trinken dürfen sie dann

jeweils nach nebenan. Noch ein wenig scheu, aber zugleich neugierig nähern sie sich den ungewohnten Besuchern. Ein grosses Gitter begrenzt die Freifläche – die Gefahr wäre sonst zu gross, würde ein Wolf die Kälber hier entdecken.

Nachhaltigkeit und Tierschutz heisst bei Schlachttieren nicht nur, dass sie davor ein gutes Leben gehabt haben, sondern auch, dass sie nicht in riesige Schiffe oder Lastwagen gepfercht werden und dann tagelang unter zum Teil furchtbaren Bedingungen unterwegs sind. Die Tiere von Markus Lütscher werden bei Peter Sprecher in Litzirüti geschlachtet, das Fleisch wird an Aroser Hotels verkauft. Vom Kuhstall geht es zum Abschluss der «Offenen Stalltüren» noch hinauf zum «Fuhrpark», wo Markus Lütscher den Gästen seine Geräte zeigt. Auch bei diesem neueren Stall sind die Hölzer nummeriert, denn Markus Lütscher hat ihn von einem anderen Standort bereits hierher gebracht und wieder aufgebaut.

#### Farben aus der Natur

Von den «Offenen Stalltüren» geht es hinunter ins NaturLabor. Dort ist gerade der Kreativworkshop von Corina Jäger in vollem Gange. Die Teilnehmerinnen erfahren dabei, wie sich Farben aus der Natur gewinnen lassen, ganz ohne chemische Zusätze oder Verfahren. Auf dem Tisch hat sie ein Blatt ausgelegt mit zahlreichen Farbbeispielen, und aus welchen Pflanzen diese Farben gewonnen wurden. Dabei räumt sie auch gleich mit einer möglicherweise weit verbreiteten Annahme aus: Aus grünen Blättern lässt sich definitiv keine grüne Farbe herstellen. Wohl aber aus Herbstlaub Braun. Das Prinzip ist eigentlich immer das Gleiche: Man gibt die jeweiligen färbenden Zutaten zusammen mit wenig Wasser in einen Topf und kocht das Ganze, filtert es ab - und hat die Farbe. Natürlich muss man dabei immer wieder experimentieren, bis man mit dem Ergebnis zufrieden ist. Denn nicht immer kommt das erwartete Ergebnis heraus, und getrocknet sehen die Farben wieder anders aus. Aber aufgepasst: Natürliche Pflanzenfarben kann man nicht wochenlang stehen lassen, denn dabei würden sie anfangen zu schimmeln. Also, rät Corina Jäger, am besten immer kleine Mengen abfüllen, einfrieren und so viel auftauen, wie man für sein Bild benötigt.

#### Flieder, Malve, Löwenzahn ...

Fast alle Pflanzen enthalten Farbstoffe, die für die Herstellung natürlicher Farben benutzt werden können. Man findet diese in den Beeren, in Kräutern und in den Blüten. Auf ihrer Liste hat Corina viele Pflanzen aufgeführt, aus denen sich Farben gewinnen lassen: Flieder, Färberkamille, Malve, Eichenlaub, Dahlie, Johanniskraut, Zierquitte, Baumnuss, Pfingstrose, Winterjasmin, Weidenröschen, Brombeere, Löwenzahn, Wiesensalbei...

Sind die Farben erst einmal gekocht, steht der Kreativität nichts mehr im Weg, und es können wunderschöne Aquarelle entstehen. Ohne künstliche Zusatzstoffe, ein komplettes Naturprodukt. Damit macht das Malen doch gleich noch mehr Spass. Und was die Angebote der ArosaAkademie auch gezeigt haben: Wer mal keine Lust zum Skifahren oder Winterwandern hat – einfach mal in den Veranstaltungskalender der «Aroser Zeitung» schauen.



Die eingeritzten Zahlen erleichtern den Wiederaufbau des Stalls an einem anderen Ort. Bild Uwe Oster



Blick auf den Stall von Markus Lütscher unterhalb des Kulms.

Bild Tomm Gadient