

AlpenHirt hat den Foodtrend früh erkannt

Der Bündner Gewerbeverband verleiht den Innovationspreis 2020 an Adrian Hirt, Gründer und Inhaber der AlpenHirt AG in Tschierschen. Er hat den Trend der Konsumenten nach natürlich hergestellten Lebensmitteln früh erkannt und mit dem nötigen Durchhaltewillen hochwertige Lebensmittel auf dem Markt etabliert. Die Wertschöpfung erfolgt in der Region und die Produktgeschichte ist authentisch.

Jk/Bl. AlpenHirt produziert in Zusammenarbeit mit lokalen Herstellern rund 15 Tonnen Trockenfleisch pro Jahr und vermarktet Produkte wie das Bergfleisch, den Farurer Baron und den Bergsalsiz über www.alpenhirt.ch in Dutzenden von Feinkostläden verteilt über die ganze Schweiz. Als ausgebildeter Lebensmitteltechnologe, der unter anderem in einer Grossmetzgerei gearbeitet hat und in Jamaika einige Monate eine Metzgerei geleitet hat, kennt Adrian Hirt sein Metier.

Rückschläge sind Antreiber

Die beeindruckende Geschichte und Entwicklung des Innovationspreisträgers 2020 zeigt auf, wie wichtig es ist, sich nach jedem Rückschlag neu aufzurichten. Im letzten Jahr sind sein Laden, Büros, Lager und seine eigene Wohnung abgebrannt. Adrian

Hirt verliert auch in solchen Situationen seine positive Art nicht. Er nutzte die Zeit nach diesem einschneidenden Ereignis dazu, sein Sortiment zu straffen, sich neu auszurichten und sich neue Ziele zu setzen. Er ist aus Leidenschaft Unternehmer.

Der Anfang

«Es war einmal...» so beginnen viele bekannte Geschichten. So auch das «Geheimnis von Tschierschen». Einst lebte an einem sonnigen Hang im Schanfigg der Urneni unseres heutigen Preisträgers. Für sein Bündnerfleisch verwendete er jeweils eine eigene alte Kuh, welche weder lange Transportwege noch Kraftfutter aus ferner Herkunft kannte. Später dann, lebte der Neni in einem alten Walserhaus in Tschierschen und führte die Tradition weiter. Im Herbst zerlegte auch er einen Kuhstotzen auf dem Küchentisch, salzte dieses Stück nach alter Familienrezeptur im Keller ein, übergoss es mit Rotwein und hängte es für die Wintermonate im «Fleischkammerli» auf. Die geheime Rezeptur wurde von Generation zu Generation weitergegeben, so erreichte sie auch Adrian Hirt.

Hohe Anforderungen an die Qualität

So viel kann zur Rezeptur gesagt werden: Bündnerfleisch ohne Pökelsalz, ohne Zucker, ohne Ascorbate und andere Zusatz-

Zum Innovationspreis des Bündner Gewerbeverbands

Mit der Vergabe des Innovationspreises will der Bündner Gewerbeverband Erfindungsreichtum, Pioniergeist oder Mut zu ungewöhnlichen Leistungen unterstützen. Ausgezeichnet werden beispielhafte Leistungen bei der Entwicklung neuer Produkte, Verfahren und Dienstleistungen sowie innovative Konzepte in Handwerk und Handel. Die Auszeichnung gibt den Unternehmen in Graubünden eine Plattform, auf ihr Wirken aufmerksam zu machen. Zudem soll der Preis Ansporn sein, auch zukünftig unternehmerische Tatkraft an den Tag zu legen.

stoffe. Dieser Anspruch und der Satz seiner Vorfahren: «Es muss eine gute alte Kuh sein, so eine ausgemagerte Milchkuh gibt nichts Gutes» trieben unseren heutigen Preisträger an, 2014 seine Firma AlpenHirt zu gründen. Für die Produktion seiner Lebensmittel gelten höchste Qualitätsstandards: Die Mutterkühe, die natürlich ernährt werden, wurden durchschnittlich zehn Jahre alt und verbrachten acht Alpsommer lang friedlich grasend und Kräuter wiederkäuend auf der Bündner Alp. «Nur gesunde und gerecht gehaltene Nutztiere liefern uns gute und gesunde Nahrungsmittel», so sein Credo.

Lebensmittel als Nahrungsmittel und Medizin

Für Adrian Hirt stehen nicht nur die Familientradition und die Produktion von hochwertigen Lebensmitteln im Zentrum. Es ist generell die Begeisterung für gesunde und genussvolle Ernährung. Lebensmittel sind nicht nur Nahrungsmittel, sondern auch Medizin. Bereits Hippokrates sagte «Lasse Nahrungsmittel deine Medizin und deine Medizin die Nahrungsmittel sein.» Angetrieben von diesem Grundsatz ist Adrian Hirt nebenbei auch als Ernährungs-Coach tätig.



Im heimeligen Verkaufsladen der AlpenHirt AG statt an der DV: BGV-Präsident Viktor Scharegg (l.) und Laudator Jan Koch (r.) überreichen dem Innovationspreisträger 2020, Adrian Hirt, den Check sowie den Bergkristall.

