

Alpahirt

Unternehmensgeschichte

Vor der Gründung

Adrian Hirt ist in dem kleinen Bündner Bergdorf Tschierschen aufgewachsen. Nach seinem Studium als Lebensmitteltechnologe hat er die Welt erkundet. In Jamaica hat er in einer Metzgerei gearbeitet, in Kanada lernte er die traditionelle Aufzucht von Rindern. Nach dieser erlebnisreichen Zeit ist Hirt ziemlich ernüchtert wieder in Tschierschen gelandet. «Ich habe in meinem Beruf gesehen, wie Nahrungsmittel auseinandergenommen, verändert, verfälscht und wieder zusammengesetzt werden. Oder wie Chemie und Zuckerbomben als gesund angepriesen werden. Und vor allem, was die Ernährungsindustrie mit der Umwelt, den Tieren und damit natürlich mit den Menschen macht. Denn mit jedem Bissen Fleisch essen wir das, was man vorher den Tieren zu fressen gegeben hat.»

Die Gründung 2014

Adrian Hirt erinnerte sich dann an Urneni (Urgrossvater) und sein Handwerk der natürlichen Fleischveredelung: «Ohne Nitrit oder andere potenziell gefährliche Hilfsmittel, einfach mit Kräutern, Wein und Alpensalz.» Er gründete im September 2014 AlpenHirt mit dem Ziel, das Bewusstsein für natürliche und gesunde Lebensmittel und deren Herkunft bei der Schweizer Bevölkerung zu fördern.

Seine Urprodukte – verschiedene Salsiz-Sorten, Berg- oder Bindenfleisch – passen zum aktuellen Zeitgeist. Denn immer mehr Konsumenten wollen wissen, woher ihre Nahrungsmittel stammen, und wollen die Wertschöpfungsketten zurückverfolgen. Hirt verkaufte seine Produkte zu dieser Zeit online und in einem eigenen «Alpenhirt Lädali» in Tschierschen.

Schicksalsschlag 2019

Im April 2019 kam ein Schicksalsschlag: das Alpenhirt-Lädali und alle anderen Räumlichkeiten mit Ausnahme der Logistik in Tschierschen gingen in Flammen auf. Für Adrian Hirt begann damit eine lange Phase der Unsicherheit. Wie sollte es weitergehen? «Wenn es einen solchen Brand gibt, hast du zwei Möglichkeiten. Entweder du wirst



Alpahirt

depressiv oder du siehst die Chancen, die daraus entstehen. Irgendwie hat alles einen Sinn. Doch zu klagen nach dem Motto 'mir hängt das Pech an den Fersen', das bin nicht ich», so Hirt.

Von den Aschen zum Innovationspreis 2020

Hirt nutzte die Zeit nach diesem Ereignis dazu, sein Sortiment zu straffen, sich neu auszurichten und sich neue Ziele zu setzen. Bald war er wieder auf Kurs und sogar darüber hinaus. 2020 verlieh der Bündner Gewerbeverband dem Gründer und Inhaber den Innovationspreis. Er habe den Trend der Konsumenten nach natürlich hergestellten Lebensmitteln früh erkannt und hochwertige Lebensmittel auf dem Markt etabliert.

Der Neuauftritt 2021

Im Mai 2021 gründete Adrian Hirt für den neuen Alpahirt-Auftritt den Verein Nationaltier Schweiz (VNTS). Die Idee stammte von einer jungen Bündner Agentur mit dem Ziel, das Nationaltier für die Schweiz zu suchen und nach erfolgreicher Auflösung die Aufmerksamkeit auf die Kuh zu lenken – und somit auf die Arbeit von AlpenHirt. Über 15'000 Menschen haben mitgemacht und mit 52 % hat die Kuh tatsächlich gewonnen.

Adrian Hirt hat aber nicht nur einen Verein zum Wohle der Kuh gegründet, sondern lässt seine Marke in neuem Kleid erscheinen. Das Markendesign, sowie der neue Markenname «Alpahirt» kommunizieren die Werte von Alpahirt klarer. Urneni bleibt unverändert das Symbol von Alpahirt und bildet auch weiterhin das Herzstück des neuen Logos. An den Produkten wurden im Gegensatz zum neuen Erscheinungsbild nichts verändert: Alpahirt produziert immer noch in der gleichen Qualität und nach den gleichen Prinzipien. Ganz nach ihrem neuen Claim: «Natur und Gewissen – unsere einzigen Zusätze.»



Alpahirt

Geschichte vom Urneni

1869: die Geburt von Urneni

Einst, am sonnigsten Hang vom Schanfigg, lebte Anton Hassler (Bild) – Urneni (Urgrossvater) vom Gründer und Inhaber Adrian Hirt. Schon zu seinen Lebzeiten verwendete er für sein Bündnerfleisch jeweils eine eigene alte Kuh. Sie hatte keine langen Transportwege hinter sich und musste auch kein Kraftfutter aus Übersee fressen. Die Kuh vom Urneni lebte lange glücklich grasend in unseren Alpen und schenkte dabei vielen Kälbern ein Leben.

In einem alten Walserhaus in Tschierschen lebte Anton Hassler Junior, Adrian's Neni (Grossvater), und auch er zerlegte im Herbst jeweils einen Kuhstotzen auf dem Küchentisch, salzte die Stücke mit Hilfe der alten Familienrezeptur im Keller ein, übergoss sie mit Rotwein und hängte sie während den Wintermonaten im «Fleischkammerli» auf.

Alpahirt ist Anton, Anton ist Alpahirt:

Der Neni – also Grossvater – von Adrian Hirt hat den damals jungen Burschen früher regelmässig in die Fleischkammer mitgenommen. Und seinem Enkel bald einmal gelernt, wie Fleisch getrocknet wird. Essenziell für den einmaligen Geschmack, so pflegte er zu sagen, ist die Natur. Denn Genuss hat nichts mit industriellen Zusatzstoffen zu tun, im Gegenteil: Sie schaden der Gesundheit und sind für die Herstellung von Bindenfleisch nicht nötig. Er sollte Recht behalten, auf diesem Grundsatz gründete Adrian 2014 Alpahirt.

Sein Leben lang verbrachte Neni seine Freizeit in der Natur, häufig in der Jagdhütte auf der Alp Farur. Dem «Baron von Farur», wie ihn Freunde und Familie liebevoll nannten, ist auch die Edelwurst [«Baron»](#) gewidmet, hergestellt aus den besten Stücken von Bündner Kühen.

