

Gazetta

BUN TSCHLIN

Sommer 2012
Stà 2012

Ideen, Produkte und Geschichten
aus Tschlin – Strada – Martina

Ideas, prodots ed istorgias
da Tschlin – Strada – Martina

BUN TSCHLIN
BT

Bun Tschlin
CH-7559 Tschlin
Tel. +41 (0)81 866 31 07

A Tschlin s'inscuntran tradiziun ed innovaziun

Tschlin es situà cun sias fracziuns Strada e Martina giosom l'Engiadina Bassa, directa maing al cunfin cun l'Austria e l'Italia. Intant cha Strada e Martina sun giò'l fuond da la val, es Tschlin sün üna spuonda sulagliva ot sü sur l'En. A Tschlin vaglian las valuors tradiziunalas. E listess es la populaziun fich innovativa. Uschè es gnüda realisada insembel cul cumün da Ramosch la prüma fusiun da cumüns in Engiadina. La fusiun al cumün Valsot aintra in vigur als 1. schner 2013. Il cumün da Tschlin es commember da la cumünanza «Allianza illas Alps» e perseguitescha il böt d'ün svilup moderà e persistent tenor la cunvenziun da las Alps. Suot il tet da Bun Tschlin vegnan prodüts il prodots ecologics da buna qualità chi sun cuntschaints in tuot la regiun. Dalöntsch davent dal travasch turistic invidan differents sportas a giodair la natüra. Daplü infuormaziuns as survegna illas butias da Tschlin e Strada ed i'l kiosk a Martina.

→ Der Warzenbeisserweg

Der familienfreundliche Erlebnisweg von Tschlin nach Strada regt auf spielerische Weise zum Beobachten der Natur an. Die Tafeln vermitteln ganz nebenbei viel Wissenswertes über die Natur und Kultur im Unterengadin. Die Wanderzeit beträgt ca. 2 Stunden, der Start beginnt vorzugsweise in Tschlin. Tschlin und Strada sind bequem mit dem Postauto erreichbar.

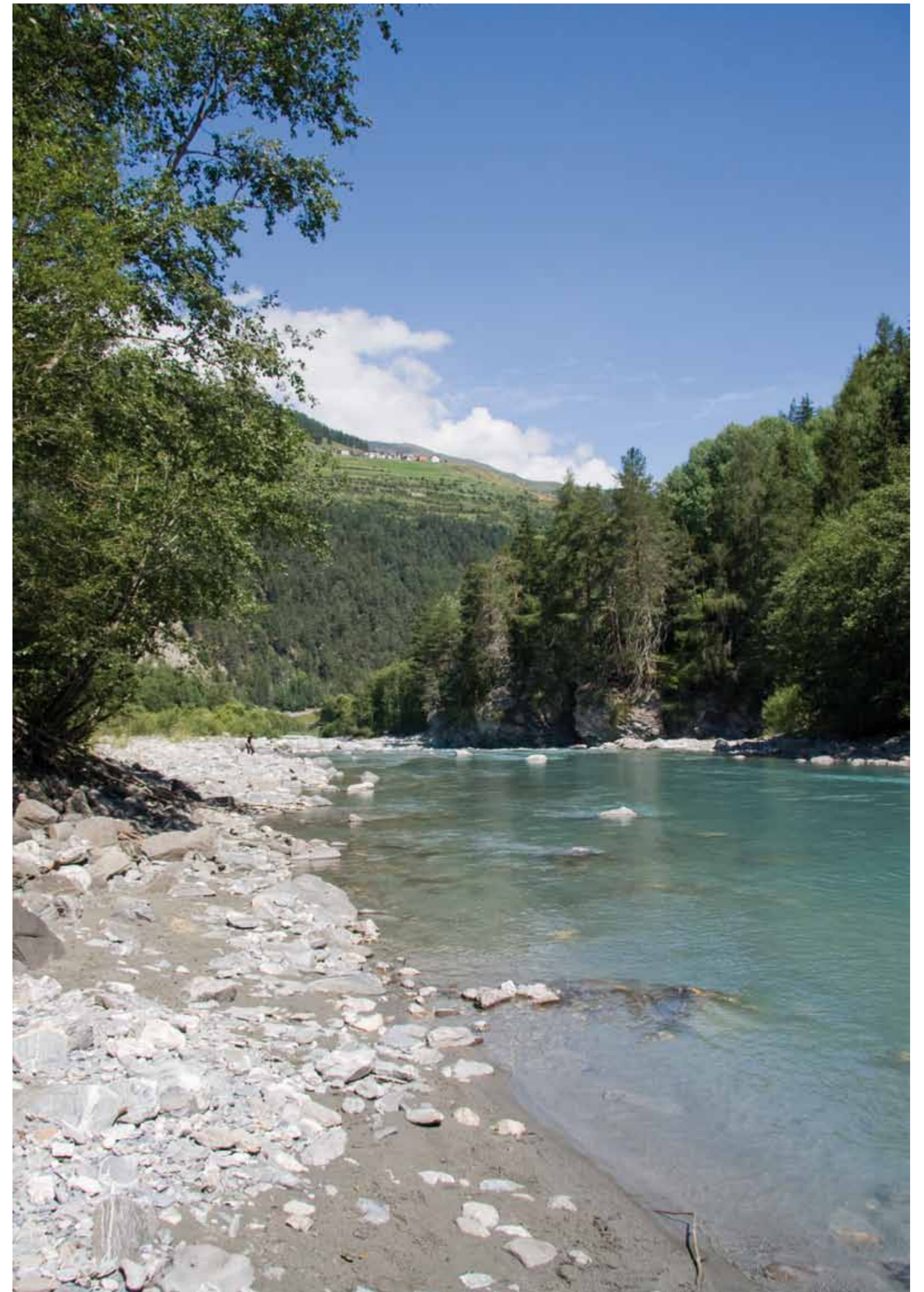
Tschlin – wo Tradition auf Innovation trifft

Tschlin liegt mit seinen Fraktionen Strada und Martina im untersten Unterengadin, direkt an der Grenze zu Österreich und Italien. Während Strada und Martina sanft im Talboden eingebettet sind, befindet sich Tschlin 500 Meter über dem Inn an einer sonnigen Bergflanke. In Tschlin werden die traditionellen Werte hoch gehalten. Trotzdem hat die Bevölkerung einen gesunden Innovationsgeist. So wurde mit der Gemeinde Ramosch die erste Gemeindefusion im Engadin beschlossen. Die fusionierte Gemeinde Valsot tritt per 1. Januar 2013 in Kraft. Die Gemeinde Tschlin ist Mitglied des Gemeindefusionenetzwerkes «Allianz in den Alpen» und verfolgt das Ziel von nachhaltigem Tourismus im Sinne der Alpenkonvention. Unter dem Label «Bun Tschlin» werden die in der ganzen Region bekannten ökologischen Spitzenprodukte produziert. Zudem laden abseits der Touristenströme verschiedene Angebote zum Geniessen der Natur ein. Nähere Informationen über die bestehenden Angebote bekommt man in den Dorfläden in Tschlin und Strada und im Grenzkiosk in Martina.

Impressum

Redaktion, Text: Bun Tschlin, Nicolo Bass
Gestaltung: David Bühler & Madlaina Janett
Fotografien: Flurin Bertschinger, David Bühler
Lithografie: Hürlimann Medien, Zürich
Druck: NZZ Print, Zürich

Vertrieb: Die Schweizerische Post
Auflage: 7'000 Exemplare, erscheint 2 x jährlich
© 2012 Bun Tschlin
Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin
+41 (0)81 866 31 07, www.buntschlin.ch, www.tschlin.ch





Center Cultural Baselgia San Niclà feiert Jubiläum

Ün giubileum cultural a San Niclà

→ Center Cultural Baselgia San Niclà, Präsident Jachen Erni, Crastuoglia, 7550 Scuol
Tel. 081 864 08 89, jachen.erni@san-nicla.ch, www.san-nicla.ch



Center Cultural Baselgia San Niclà: In der wunderschönen kleinen Kirche von San Niclà finden regelmässig hochstehende kulturelle Anlässe statt. Die Kirche wurde noch vor dem Jahr 1200 unter dem Patrozinium des Nikolaus von Myra im Stil der Romanik erbaut und stand lange Zeit leer oder wurde als Wohn- und Bauernhaus genutzt, wobei der Kirchturm als Kamin diente. Im Jahre 1982 wurde die Stiftung «Fundaziun Baselgia San Niclà» gegründet, die das Sakralgebäude wieder herstellte und der Öffentlichkeit zur Verfügung stellte. Seit dem Jahre 1987 – also seit genau 25 Jahren – wird die Kirche San Niclà als Kulturzentrum für Konzerte und Theater genutzt. Die Organisation der Veranstaltungen obliegt dem Verein Center Cultural (Kulturzentrum) Baselgia San Niclà. Die Baselgia San Niclà ist neuerdings auch Mitglied von Bun Tschlin und bringt die kulturellen Aspekte in

die Organisation von Produzenten und Dienstleistungsbetrieben der Gemeinde Tschlin. «Mit unserem kulturellen Angebot ergänzen wir die bisherigen Angebote von Bun Tschlin optimal», stellt der Stiftungspräsident, Vereinspräsident und Initiant der Baselgia San Niclà, Jachen Erni, fest. Er freut sich auf die Zusammenarbeit mit den einheimischen Produzenten und will im Sinne von Bun Tschlin die bisherigen Ziele des Kulturzentrums weiterverfolgen. Im Vordergrund stehen weiterhin die Kulturförderung und die Möglichkeit, jungen Künstlern und Artisten eine entsprechende Plattform zu bieten. Zudem soll die Zusammenarbeit zwischen dem Kulturzentrum und dem Museum Stamparia Strada und der Erlebnisburg Altfinstermünz intensiviert werden. Der Verein zählt über 240 Mitglieder. «Wir konnten die Mitgliederzahl im letzten Jahr merklich erhöhen», sagt Jachen Erni. Er freut sich auf das Jubiläumsjahr.



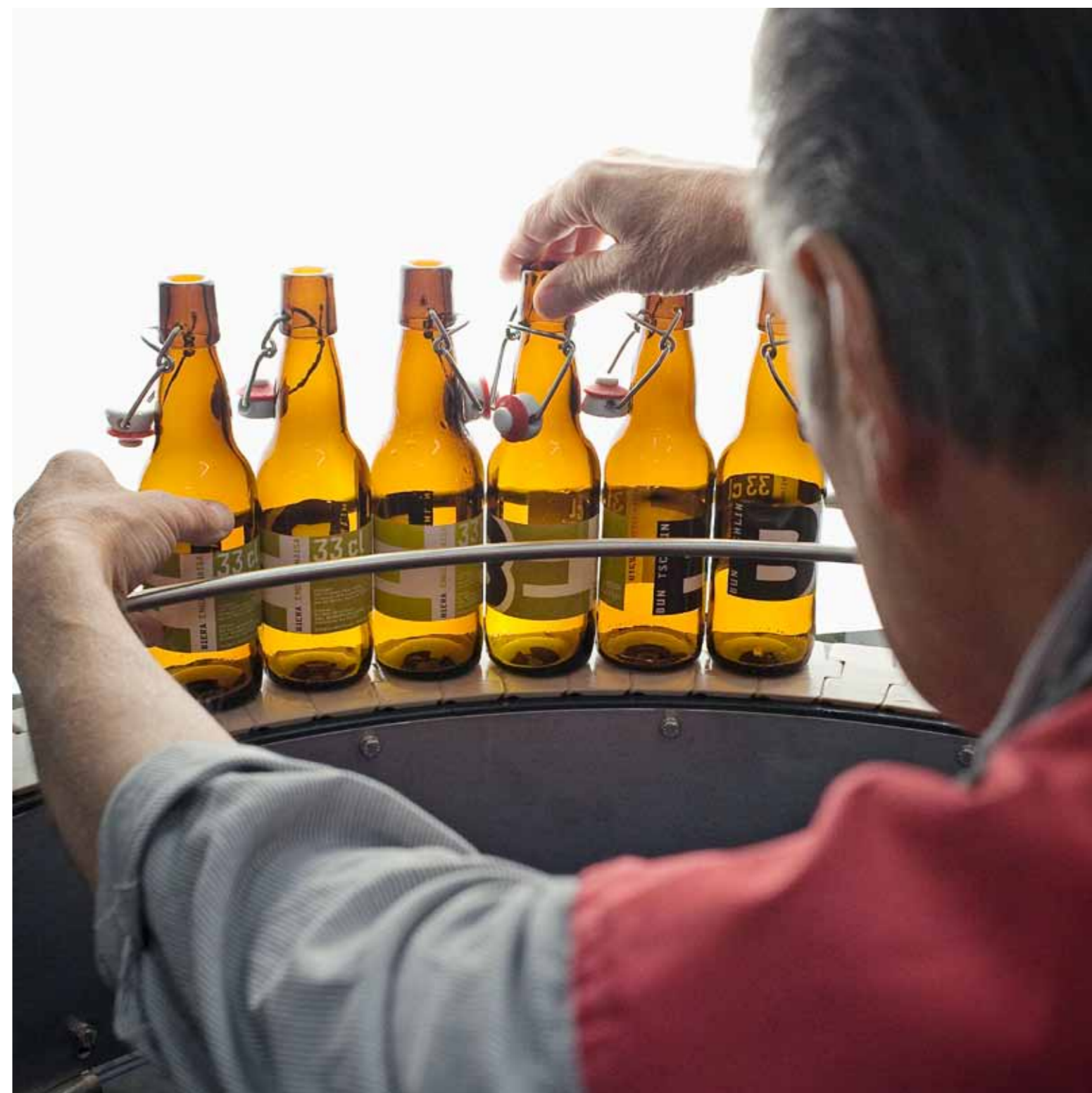
Center Cultural Baselgia San Niclà: Illa bella e prìvada Baselgia San Niclà han lö regularmaing arrandschamaints culturals d'ota qualità. La baselgia es gnüda fabbrichada avant l'on 1200 suot il protectorat da Nikolaus da Myra i'l stil roman ed es statta lönch vöda o gniva dovrada sco chasa d'abitar e da paur. I'l clucher d'eira integrada la chadafö ed il clucher svesa gniva dovrà sco chamin. Dal 1982 es gnüda fundada la Fundaziun Baselgia San Niclà, chi ha renovà il stabilimaint sacral e til ha drivi pel public. Daspö l'on 1987 – quai vuol dir daspö 25 ons – es la baselgia San Niclà ün center da cultura per concerts e teater. L'organisaziun da quists arrandschamaints suottasta a la Società Center Cultural Baselgia San Niclà. Daspö d'incuort es il center cultural eir commember da Bun Tschlin e maina ils aspets culturals ill'organisaziun da producents e servezzans dal cumün da Tschlin. «Cun nossas sportas culturalas cumplettain nus in möd optimal las sportas existentas da Bun Tschlin», constata Jachen Erni chi'd es president da la fundaziun e da la società culturala ed



→ Jubiläumsfest 25 Jahre Center Cultural Baselgia San Niclà

Am 8. Juli 2012 feiert das Kulturzentrum Baselgia San Niclà Jubiläum. Um 10.00 Uhr findet der Gottesdienst statt, gefolgt von der Festansprache des Stiftungspräsidenten Jachen Erni. Nach der Ansprache singt der Coro masdà Strada-Martina. Ab 12.00 Uhr offeriert der Verein einen von den Tschliner-Frauen zubereiteten Knödelschmaus. Um 14.00 Uhr wird ein Film über die Eröffnungsfeier im Jahre 1987 vorgeführt. Danach wird zum Tanz und Unterhaltung mit der Chapella Engiadina aus Strada eingeladen.

iniziant da la Baselgia San Niclà. El s'allegra sülla collavuraziun culs producents indigens e vuol promover inavant i'l sen da Bun Tschlin ils böts dal center cultural. Quai sun la promoziun da cultura e spordscher la pussibilità d'üna plattafuorma per giuvens artists. Implü vuol il president intensiviar la collavuraziun cul Museum Stamparia Strada e culla fortezza Vestmezia (Altfinstermünz). La Società Center Cultural Baselgia San Niclà dombra bundant 240 commembers. «Nus vain pudü augmantar il nomer da commembers l'on passà per bainquant», disch il president Jachen Erni. El s'allegra sün l'on da giubileum.



Bieraria Tschlin SA – Optimistischer Blick in die Zukunft

Vistas optimisticas per l'avegnir

→ Bieraria Tschlin SA, Chasa 24, 7559 Tschlin
Tel. 081 860 12 50, E-Mail: be@bieraria.ch, www.bieraria.ch



→ Werden Sie AktionärIn der Bieraria Tschlin SA

Bisher tragen über 1'000 Aktionärinnen und Aktionäre begeistert die Tschliner Bieridee und geniessen das gute Bier zu Hause und bei der Generalversammlung im Mai. Jetzt können Sie dazu stossen. Zeichnen Sie einen oder mehrere der 500 Franken-Anteilscheine, je schneller desto besser. Das Angebot ist beschränkt und dauert bis im Mai 2013. Weitere Informationen auf www.bieraria.ch.

Biera Engiadinaisa: Geduld bringt Rosen. Und Geduld haben die Verantwortlichen der Bieraria Tschlin SA im letzten Jahr zur Genüge bewiesen. Denn die Installation der neuen Abwasch- und Abfüllanlage konnte erst mit sechs Monaten Verspätung realisiert werden. Dieser Umstand beeinträchtigte natürlich auch den letztjährigen Umsatz. Doch als die Anlage mal funktionierte, konnte der Präsident des Verwaltungsrates, Berthold Ketterer, vom besten Umsatz des Monats Dezember Kenntnis nehmen. «Mit dieser neuen Anlage können wir in einer Stunde so viele Flaschen abfüllen wie vorher im Tagespensum», erklärt der Verwaltungsratspräsident mit grosser Freude. Nun sollen die Rosen auch gepflückt werden. Dank der grösseren Kapazität

der neuen Abwasch- und Abfüllanlage können die Verantwortlichen grössere Visionen andeuten. Ein erster Schritt Richtung mehr Bierverkauf wurde bereits gemacht. Seit letztem Mai wird die Biera Engiadinaisa in allen Coop-Filialen im Engadin, in Klosters und in Davos verkauft. Laut Ketterer ist die Bieraria Tschlin SA auch mit anderen Grosshändlern am verhandeln, um das einheimische Bier mittelfristig im Unterland grossflächig anbieten zu können. Damit will der Verwaltungsrat einen grossen Schritt in eine erfolgreiche Zukunft wagen. Jeden Mittwoch kann die Brauerei besichtigt werden (Infos und Anmeldung siehe Veranstaltungen). Für den abgeschlossenen Um- und Ausbau der Bieraria Tschlin hat die Generalversammlung im letzten Jahr eine Aktienkapitalerhöhung um 325'000 Franken beschlossen. Wie Berthold Ketterer an der diesjährigen Versammlung orientierte, konnte bereits die Hälfte der neuen Aktien verkauft werden. Ketterer ist optimistisch, die Kapitalerhöhung bis im Mai 2013 vollständig realisieren zu können.

Biera Engiadinaisa: Pazienza porta früt. E pazienza han demuossà ils respunsabels da la Bieraria Tschlin SA l'on scuors avuonda. L'installaziun dals novs indrizs da lavar ed imbutigliar la biera engiadinaisa es gnüda realisada cun ses mais retard. Quist fat ha natüralmaing eir gnü ün'influenza sül schmerdsch da l'on passà. Ma subit cha'ls novs indrizs d'eiran in funcziun, ha pudü tour cogniziun il president dal cussagl administrativ, Berthold Ketterer, dal meglder schmerdsch dals ultims ons d'urant il mais december. «Cun quistas maschinas pudain nus imbutigliar in ün'ura tanta biera sco avant d'urant tuot il di», quinta il president cun grond plaschair. Uossa dess la frütta gnir racolta. Las novas maschinas permettan da planisar in dimensiuns plü grondas. Il prim pass in direziun d'ün augmoint da la vendita e da la producziun da biera es fingià gnü

fat. Daspö il mais mai as survegna nempè la biera da Tschlin in tuot las filialas dal Coop in Engiadina, a Clostra e Tavo. Tenor infuormaziun dal president dal cussagl administrativ as vöglià chattar a mez lunga vista la collavuraziun cun ulteriurs grossists per pudair vender la biera engiadinaisa dapertuot in Svizra Bassa. Quai füss ün grond pass in ün avegnir da success. Mincha marcurdi po gnir visitada la Bieraria Tschlin (Infuormaziun ed annunzchas verer pro arrandschamaints). Per l'ingrondimaint da la Bieraria Tschlin ha decis la radunanza generala avant ün on da dozzar il chapital d'acziun per 325'000 francs. Sco cha Berthold Ketterer ha infuormà in occasiun da la radunanza da quist on, han fingià pudü gnir vendüdas intant la mità da las acziun. Ketterer es optimistic da pudair realisar l'augmoint dal chapital d'acziun sco planisà fin in mai 2013.



Övs Mayer – Hochwertige Bio-Eier aus Chasura

Övs biologics da buna qualità

→ Övs Mayer, Cristiana e Linard Mayer, Chasura, 7558 Strada, Tel. 081 866 32 57



Övs Mayer: Mit 50 Hühner haben Cristiana und Linard Mayer im Jahre 1992 angefangen und feiern in diesem Jahr das 20-jährige Jubiläum. Heute arbeiten auch Sohn Armon und Schwiegertochter Petra im Familienbetrieb. Die Familie Mayer besitzt zwei Herden mit je 500 Hühnern, welche zusammen pro Tag zwischen 600 und 800 Bio-Eier produzieren. Über das ganze Jahr gesehen werden rund die Hälfte davon an Läden und Hotels im Engadin verkauft und die andere Hälfte der Eier werden mit der Rhätischen Bahn einem Bio-Grosshändler im Unterland zugestellt. Vor einigen Jahren blieb in der Hochsaison noch fast die ganze Eier-Produktion im Engadin. Heute möchte der Händler im Unterland nicht nur in der Nebensaison mit den hochwertigen Bio-Eier aus Chasura beliefert werden. Denn die Qualitätskontrollen sind schweizweit strenger

geworden, und die Händler sind auf gute Qualität angewiesen. Für den Transport der Eier in die ganze Schweiz liegt der Standort Strada/Chasura nicht gerade auf dem Weg. Trotzdem stehen die mit der Bio-Knospe ausgezeichneten Eier spätestens vier Tage nach Legedatum beim entsprechenden Händler. Cristiana und Linard Mayer und die zweite Generation mit Armon und Petra Mayer sind hoch motiviert, arbeiten beharrlich und mit viel Freude an der Qualität des Produktes. Um diese Qualität der begehrten Bio-Eier jederzeit gewährleisten zu können, untersteht der Landwirtschaftsbetrieb strengen Biokriterien und Kontrollen sowie halbjährlichen Salmonellenkontrollen durch den Kanton. Zudem werden die Hühnerherden spätestens nach 18 Monaten Legezeit ausgewechselt.



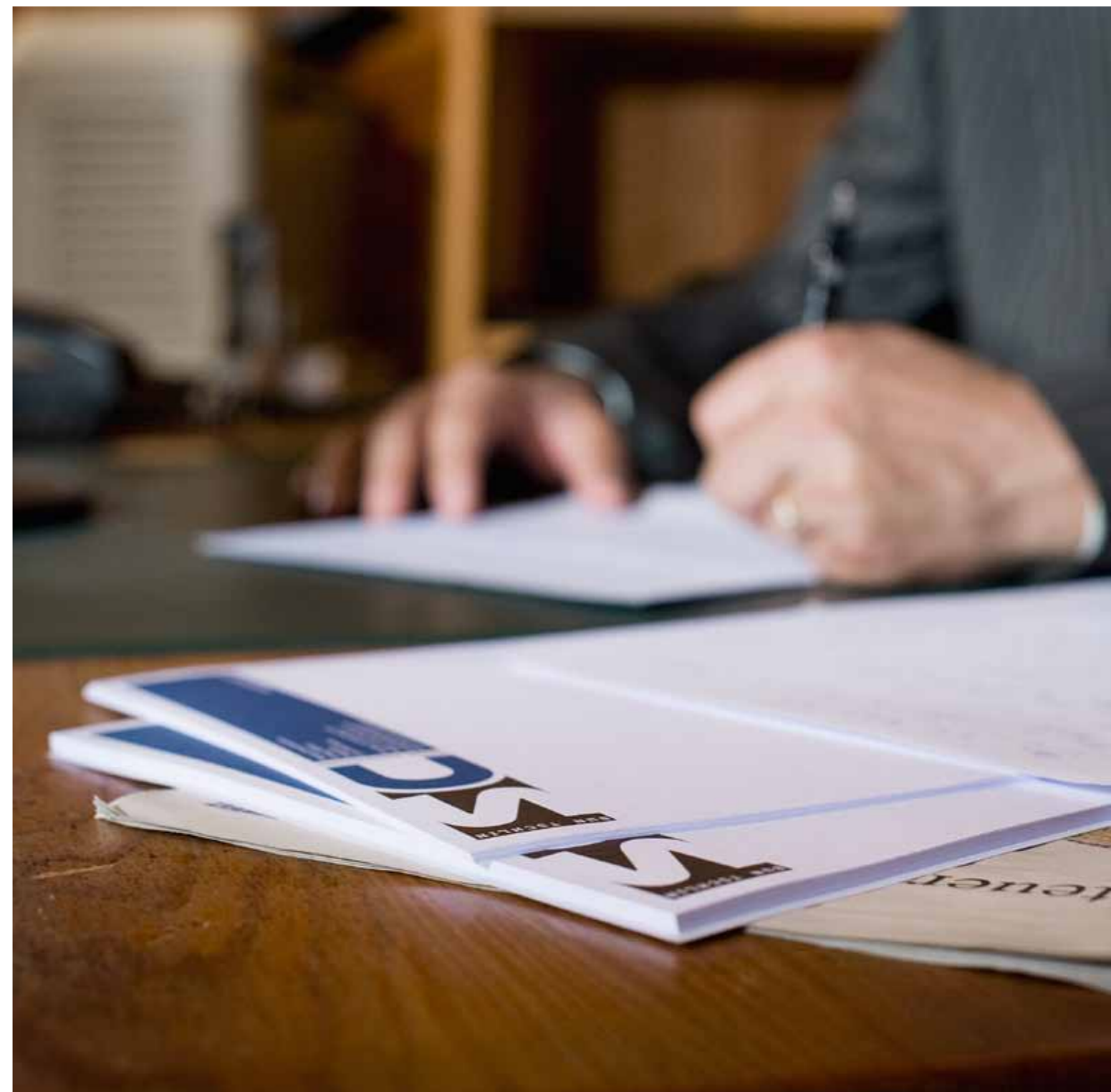
→ Kaufen Sie Bio-Eier aus Chasura

Die biologischen Eier von Cristiana und Linard Mayer können in der Butia Strada und Butia Tschlin erworben werden und sind auch in den verschiedensten Dorfläden im Unterengadin erhältlich. Fragen Sie einfach nach Bio-Eiern aus Chasura oder bestellen Sie direkt bei der Familie Mayer. Die Lieferung im Engadin erfolgt jeweils am Montag.



Övs Mayer: Cristiana e Linard Mayer han cumanzà l'on 1992 cun 50 giallinas e festageschan quist on il giubileum da 20 ons. Intant lavuran eir il figl Armon e la brüt Petra i'l affar da famiglia. La famiglia Mayer posseda duos scossas a 500 giallinas chi prodüan insembel tanter 600 ed 800 övs biologics al di. Sur tuot l'on vegnan vendüts bundant la mità dals övs in butias ed hotels in Engiadina e la mità vegnan transportats culla Viafier Retica pro ün grossist biologic giò la Bassa. Avant ün pèr ons restaiva bod tuot la producziun d'övs biologics d'ürant la stagiun ota in Engiadina. Il giavüsch dal marchadant da la Bassa da gnir furni cun övs da Chasura d'ürant tuot on, vain adüna plü dad ot. Las controllas da qualità sun gnüdas in tuot la Svizra plü

severas e'ls grossists sun dependents da buna qualità. A la famiglia Mayer esa consciant cha la distribuiziun dals övs desiderats nu füss sainza grossist gnanca pussibla. Per il transport dals övs biologics in tuot la Svizra nu's rechatta il lö da producziun a Strada/Chasura in ün lö central. E listess lavuran Cristiana e Linard Mayer e la generaziun giuvna cun Armon e Petra Mayer, motivats, cun plaschair e perseveranza, ed ils övs premiats cul label biologic rivan il plü tard quatter dis davu il termin d'ovada pro'l marchadant. Per garantir la qualità dals övs biologics suottasta tuot l'affar a criteris e controllas severas da bio e duos jadas l'on a controllas chantunalas da salmonellas. Plünavant vegnan las scossas da giallinas müdadas oura davu il plü tard 18 mais temp d'ovar.



Strada Consultaziuns – Für flexible und individuelle Dienstleistungen

Per servezzans flexibels ed individuals

→ Strada Consultaziuns, Georg Häfner, 7558 Strada
Tel. 081 866 32 24, Mobil 079 622 93 17, E-Mail georg@stradaconsultaziuns.ch



Strada Consultaziuns und Butia Strada: Nach 20 Jahren Tätigkeit in der Bankbranche hat sich Georg Häfner aus Strada für die Selbstständigkeit entschieden und ein eigenes Treuhand- und Beratungsbüro in Strada eröffnet. «Ich wollte für mich persönlich neue berufliche Ziele setzen und habe gemerkt, dass die entsprechende Nachfrage vorhanden ist», erklärt der motivierte Jungunternehmer. Er hat sich auf Vermögensfragen spezialisiert, steht aber auch für andere Treuhand- und Beratungswünsche zur Verfügung. Sein Geheimnis: Flexible und individuelle Dienstleistungen auf unkomplizierte Art und dem Kunden angepasst erledigen. Mit dieser kundenorientierten Ausrichtung will Georg Häfner den Engadiner Betrieben treuhänderisch zur Seite stehen. Durch die bisherigen und früheren Tätigkeiten hat Georg Häfner eine gute Ausgangslage für die zukünftigen Herausforderungen

geschaffen. Neben den Treuhandaufgaben zeigt Häfner auch Kompetenz in der Steuerberatung, Vermögensverwaltung und im Immobilienhandel. Seine Dienstleistungen bietet er Landwirten, Unternehmen und Privatpersonen an. Kundennähe und Diskretion sind selbstverständlich die Leitsätze seines noch jungen Unternehmens.

Die Familie Häfner in Strada führt auch die Butia Strada seit mehreren Generationen. Sie verkauft ein breites Produkte-Sortiment an Lebensmitteln, Frischprodukten und Haushaltsartikeln für den täglichen Bedarf. Hier erhält man einheimische Produkte und das gesamte Bun Tschlin-Sortiment. Die Butia Strada ist von Montag bis Freitag, von 08.00 bis 12.00 und von 14.00 bis 18.00 Uhr geöffnet, am Samstag von 08.00 bis 12.00 und von 14.00 bis 16.00 Uhr. Am Montagnachmittag ist der Dorfladen geschlossen.

→ Chaista Bun Tschlin

In der Butia Strada erhält man auf Bestellung auch die «Tas-cha Bun Tschlin» und die «Chaista Bun Tschlin». Ein ideales Geschenk mit einer Auswahl der Bun Tschlin-Produkte.

Butia Strada, Rita Häfner-Scandella,
7558 Strada, Tel. 081 866 32 24,
E-Mail: rghaefner@bluewin.ch



Strada Consultaziuns e Butia Strada: Davo 20 ons illa bransch da banca e finanzas, s'ha decis Georg Häfner da Strada per l'independenza ed ha fundà ün agen büro fiduziari e da consultaziuns a Strada. «Eu laiva metter nouv böts persunals e n'ha badà cha la dumonda per differents servezzans es avantman», declera l'impressari giuven motivà. El s'ha specialisà d'urant tuot quists ons sün dumondas da facultà, sta però a disposiziun eir per ulteriurs giavüschs fiduziaris e per consultaziuns. Seis secret da success es da cusgliar e spordscher a la clientella servezzans im möd flexibel ed individual. Cun quist agir orientà al cliaint, voul güdar il giuven fiduziari als affars engiadinais. La cumpetenza per sias novas incumbenzas s'ha acquistà Georg Häfner cun tuot sias activitats d'urant ils ultims ons. El

es cumpetent per tuot las dumondas fiduziarias, per la cussagliaziun d'impostas, per l'administraziun da facultà e pel commerzi cun immobiglias. Seis servezzans persunals spordscha'l a paurarias, affars e persunas privatas. Discreziun ed ün pensar dastrusch al cliaint sun natüralmaing las pozzas da seis affar.

La famiglia Häfner maina eir la Butia Strada daspö generaziuns. Ella venda ün vast sortimaint da vivondas, prodots frais-chs ed artichels da chasada pel bsögn da minchadi. In quista butia as poja cumprar eir prodots indigens e'l sortimaint da Bun Tschlin cumplet. La Butia Strada es averta da lündeschdi fin venderdi, da las 08.00 fin las 12.00 e da las 14.00 fin las 18.00, la sonda da las 08.00 fin las 12.00 e da las 14.00 fin las 16.00. Il lündeschdi davomezdi es la butia serrada.

Bun Tschlin-Produkte auf der Alp Tea

Ab Tschlin gibt es unzählige Wander- und Skitourenmöglichkeiten. Nicht umsonst ist der Ausgangspunkt Tschlin im Frühjahr ein Geheimtipp für Skitouren-Begeisterte. In den Sommermonaten ist die Wanderung über Pragrond und Plan da Vidal zur bewirtschafteten Alp Tea empfehlenswert. Die Wanderung dauert höchstens 2 ½ Stunden mit einer Höhendifferenz von rund 500 Metern. Die Hirten der Alp Tea sorgen vom 20. Juni bis 20. September 2012 für das leibliche Wohl der ankommenden Gäste. In der Ustarietta werden auch die einheimischen Produkte der Bun Tschlin-Produzenten serviert.

Die Alp Tea Sot unterhalb der bewirtschafteten Alp wurde vor einigen Jahren teilweise renoviert und der Fortbestand sichergestellt. Zum Beispiel wurde das ursprüngliche Schindeldach in traditioneller Bauweise wieder hergestellt. Die Umbaukosten von rund 350'000 Franken wurden von der Gemeinde Tschlin, von der Denkmalpflege und von zahlreichen Institutionen und Organisationen zur Verfügung gestellt. In Zukunft soll die Alp Tea Sot für agrotouristische Zwecke genutzt werden. Dafür suchen die Initianten noch die nötigen Finanzmittel.

Prodots da Bun Tschlin sün Alp Tea

Davent da Tschlin daja numerusas pussibilitats da far gitas d'inviern e da stà. Da prümavaira vala la regiun sur Tschlin sco paradìs per turas da skis. Dürant ils mais da stà vain racumandada la gita da Tschlin a Pragrond e Pra da Vidal fin sün Alp Tea. Quista gita düra bundant duos uras e mez cun ün differenza d'otezza da 500 meters. Ils pasters da l'Alp Tea pisseran dals 20 gün fin als 20 settember pel bainstar culinaric dals giasts. Illa Ustarietta da l'Alp Tea vegnan servits eir prodots dals producents da Bun Tschlin.

Cuort avant l'Alp Tea as rechatta l'Alp Tea Sot. Quella es gnüda renovada avant pacs ons per garantir il mantegnimaint dal stabilimaint istoric. Per exaimpel es gnü renovà il tet da s-chandellas in lavur tradiziunala. Ils cuosts da renovaziun da raduond 350'000 francs sun gnüts miss a disposiziun dal cumün da Tschlin e da la Chüra da monumaints e sun gnüts ramassats pro differents organisaziuns ed instituziuns. In avegnir dess l'Alp Tea Sot gnir ütalisada per ün adöver agroturistic. Per realisar quist proget tscherchan ils iniziants amo la munaida necessaria.



→ Ustarietta Alp Tea

In der Ustarietta Alp Tea werden vom 20. Juni bis 20. September einheimische Produkte der Bun Tschlin Produzenten und allerlei Köstlichkeiten den Wanderern serviert. Die Alpwirtschaft bietet Platz für rund 30 Personen. Von der Alp Tea aus können wunderschöne und teils anspruchsvolle Wanderungen in alle Himmelsrichtungen druchgeführt werden. Für Gruppen ist die Voranmeldung im Restorant Macun in Tschlin erwünscht.

Voranmeldung:
Restorant Macun, Georg Janett, 7559 Tschlin,
Tel. 081 866 32 70





Das spezielle Geschenk: Die «Chaista Bun Tschlin»

Ein pfiffiges Produkt aus Tschlin im Engadin, dem lebendigen Dorf im Herzen der Alpen! Die «Chaista Bun Tschlin» beinhaltet zum Beispiel Fleischspezialitäten vom Bio-Bauernhof Janett, Geiss- und Schafkäse von der Käserei Che Chaschöl, frisch gebräutes Bier der Bieraria Engiadinaisa, Likör vom Bio-Bauernhof Denoth, und feine Konfitüre der Familie Etter in San Niclâ. Der Inhalt kann je nach Saison und Verfügbarkeit der Produkte nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden. Als Verpackung können Sie zwischen einer Föhrenholzkiste und einer in Tschlin produzierten Filztasche auswählen. Am einfachsten lassen Sie sich direkt in der «Butia Tschlin» oder der «Butia Strada» beraten, die Angestellten in unseren Dorfläden geben Ihnen gerne Auskunft und nehmen Ihre Bestellung entgegen.

Hier können Sie die
Chaista Bun Tschlin bestellen:

Butia Tschlin: 081 866 32 74
jachen.andrighetti@bluewin.ch

Butia Strada: 081 866 32 24
rghaefner@bluewin.ch

Produzenten und Dienstleister aus Tschlin – Strada – Martina

- | | | | |
|-------------------------------------|--|--|---|
| BE BIERA ENGIADINAISA | Das Tschliner Bier mit der Bio-Suisse-Knospe. 081 860 12 50, bieraria.ch | GS GRENZ SHOP | Tanken, Geldwechsel und Cafe-Bar in Martina. 081 866 35 35 |
| CC CHE CHASCHÖL | Die Käserei mit Produkten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. 079 777 74 86 | BT BUTIA TSCHLIN | Der Dorfladen in Tschlin mit allen Bun Tschlin Produkten. 081 866 32 74 |
| PE PRODOTS ETTER | Vom Apfelessig zum Honig und weiter zur Konfitüre. 081 866 36 47 | BS BUTIA STRADA | Der Dorfladen in Strada mit allen Bun Tschlin Produkten. 081 866 32 24 |
| BJ BIO JANETT | Direktvermarktung bester Bio-Fleischprodukte aus Tschlin. 081 866 33 51, janett.ch | CE CAFE ETTER | Das Café mit selbstgemachter Engadiner Nusstorte. 081 866 36 47 |
| PD PAURARIA DENOTH | Innovation mit Tradition: Von Likör bis zur Brauereigerste. 081 866 31 97, paurariadenoth.ch | HM HOTEL MACUN | Geniessen Sie die Ruhe und essen Sie Tschliner Produkte! 081 866 32 70, hotelmacun.ch |
| CM CURDIN MÜLLER | Möbel, Massivholzküchen und baubiologischer Innenausbau. 081 866 39 66, mobigliamueller.ch | UL USTARIA LIUN | Gemütliche Abende im kleinen Restaurant in Strada. 076 479 70 42 |
| OM ÖVS MAYER | Bio-Knospe Eier vom Bio-Bauernhof in Chasura. 081 866 32 57 | RM OUTDOOR-CENTER REZIA-MARTINA | Die gepflegte Familien- und Gruppenunterkunft. 079 702 49 61, rezia-martina.ch |
| PB PRODOTS BESCH | Die Caviezels: Die Ersten Milchschaftzüchter im Unterengadin. 081 866 37 63 | CM CUAFFÖR MIERTA | Für Sie und Ihre Haare – Style aus dem Herzen Europas. 081 866 31 07 |
| PC PRODOTS CHAVRAS | Ziegenmilch und Ziegensalz von der Familie Mayer. 081 866 34 40 | BM BASS MARKETING | Der Marketing-Experte aus Strada. 081 866 35 19 |
| BF BAIN LA FOPPA | Honig, Fleisch und Entenei von der Familie Etter. 081 866 36 29 | AC ABITAZIUN-VACANZAS CAVIEZEL-BLAAS | Die Ferienwohnung mit der traumhaften Aussicht. 081 866 36 16 |
| ID TAS-CHAS DETA | Handgemachte Filztaschen und Accessoires. 081 866 33 20, filztaschen.ch | SC STRADA CONSULTAZIUNS | Das Treuhand- und Beratungsbüro in Strada. 081 866 32 24, stradaconsultaziuns.ch |
| MS MUSEUM STAMPARIA | Geschichte, Druckkunst und Traditionen des Unterengadins. 081 866 32 24, stamparia.ch | SN CENTER CULTURAL BASELGLIA SAN NICLÀ | Kultur pur geniessen in der Kirche von San Niclâ. 084 864 08 89, san-nicla.ch |

BUN TSCHLIN
BE

**BIERA
ENGIADINAISA®**



Neu*

ECHTES ENGADINER BIER AUS TSCHLIN

Was bringt die neue Wasch- und Füllanlage für die Tschliner Bierliebhaber?

- so viel Bier abfüllen in einer Stunde wie früher an einem Tag
- Bier viel länger haltbar, und zwar bis zu 5 Monate
- wie immer ungefiltert und unpasteurisiert
- in den traditionellen Bügelflaschen
- und **NEU** in Einwegflaschen im Viererpack*

* bei Coop und später bei anderen Grossverteilern

WWW.BIERARIA.CH



Besuchen Sie
unseren Laden
bunischem!

Stradun 402
Scuol

BUN TSCHLIN **CM** **CURDIN
MÜLLER**

Falegnamaria Curdin Müller
Selamischot, CH-7558 Strada
Tel. 081 866 39 66
www.mobigliamueller.ch

bunischem!
Stradun 402
CH-7550 Scuol
Tel. 081 866 39 66

Beratung | Küchen | Innenausbau | Möbel

BUN TSCHLIN **HM** **HOTEL
MACUN**



**Georg und Barbara Freimann Janett
heissen Sie herzlich willkommen
im Hotel Restaurant Macun.**

Geniessen Sie die Ruhe im sonnenverwöhnten
Engadiner Dorf, lassen Sie sich verwöhnen und
kosten Sie typische Spezialitäten, die es so nur
in Tschlin gibt! Sieben individuelle Zimmer warten
auf ebenso individuelle Gäste.

Hotel Macun
Barbara & Georg Freimann Janett
7559 Tschlin
Tel. 081 866 32 70 / 079 705 44 21
info@hotelmacun.ch
www.hotelmacun.ch

BUN TSCHLIN **BJ** **BIO
JANETT**



Zucht von schottischen Hochlandrindern
ruhig, umgänglich, robust, genügsam, anpassungsfähig

Direktvermarktung von Fleisch und Fleischprodukten
Vitellone, Jungrind, Original Highland Beef,
Wurstwaren, Bündnerfleisch

BJ Bio Janett
Jon P. & Erika Janett
7559 Tschlin
Tel. 081 866 33 51, Fax 081 866 34 64
jjanett@janett.ch
www.janett.ch

Ausgewählte Veranstaltungen Sommer 2012

Occurrenzas selecziunadas – stà 2012

Jeden Dienstag (05.06. – 25.09.2012)

Führung Altfinstermünz

Die Naturhöhle, der Felsengang und der Brückenturm sind nur einige der Attraktionen, die Sie in der Erlebnisburg Altfinstermünz erwarten. Treffpunkt 10.00 Uhr Parkplatz Hotel Kajetansbrücke (Dauer ca. 4 Std.). Anmeldungen bis Montag 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Dienstag (05.06. – 07.08.2012)

Auenexkursion Ischlas da Strada

Auen sind eine Schatztruhe der Natur. Die Exkursion gewährt einen Einblick in die vielfältige Welt der Vögel, Reptilien und Pflanzen der revitalisierten Innauen. Führung mit Umweltwissenschaftlerin. Treffpunkt 09.10 Uhr bei der PostAuto-Haltestelle in Strada. Dauer ca. 2 ½ Std. Anmeldungen bis Montag, 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol* (Zusätzliche Exkursionen: 21.08.2012, 09.10.2012 und 16.10.2012)

Jeden Dienstag (17.04. – 23.10.2012)

Likör-Herstellung, Geschichte und Degustation

→ **Pauraria Denoth** Vorstellung des Bio-Landwirtschaftsbetriebs der Familie Denoth. Einführung in die Geschichte sowie Erläuterungen zu Genuss und Wirkung. Anschliessend Degustation verschiedener Liköre wie Iva oder Arvenlikör. Treffpunkt 17.15 Uhr beim Gemeindehaus in Tschlin (Dauer 1 Std.). Anmeldungen bis Montag 18.30 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Mittwoch (20.06. – 26.09.2012)

Alperlebnis Tschlin

→ **Bio Janett** Der Bauer Jon Pitschen Janett gibt einen Einblick in die Herausforderungen der heutigen Alpwirtschaft. Beginn 14.15 Uhr; Dauer ca. 1 ½ – 2 Stunden. Anmeldungen bis Dienstag 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Mittwoch

Brauereibesichtigung

→ **Biera Engiadinaisa** Führung und Degustation in der Brauerei in Tschlin von 16.15 bis 17.15 Uhr. Der Brauer selbst führt in die Geheimnisse des Biers, des Gerstenanbaus und in die Geschichte der Brauereikunst ein. Anmeldungen bis Dienstag, 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

*Gäste-Info Scuol: +41 (0)81 861 22 22

Jeden Mittwoch (ausser 05.09.2012 und 12.09.2012)

Käsereibesichtigung

→ **Che Chaschöl** Käsereibesichtigung «Che Chaschöl» mit anssl. Degustation; ab 17.15 Uhr. In der Spezialitätenkäserei wird einheimischer Ziegen-, Schaf-, Kuh- und Büffelkäse hergestellt. Anmeldungen bis Dienstag, 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Täglich (ganzjährig)

Selber anpacken auf Bain S-chadatsch

Nach einer kurzen Hofführung kann man bei der täglichen Stallarbeit zuschauen oder auch selber anpacken. Treffpunkt um 16.00 Uhr beim Bain S-chadatsch in Strada. Dauer ca. 1 ½ Std. Anmeldung bis am Vortag um 20.00 Uhr bei Simone Federspiel, Tel. +41 (0)79 306 10 24

16.06.2012

Open Air Sclamischot

→ **Ustaria Liun** Gemütlicher und familiärer Abend (ab 19.00 Uhr) mit der einheimischen Band TSU, Chapella Engiadina, Influenza in Sclamischot.

08.07.2012

Jubiläumsfest 25 Jahre Center Cultural Baselgia San Niclà

→ **Center Cultural Baselgia San Niclà** Ab 10.00 Uhr Gottesdienst, anschliessend Ansprachen und musikalische Darbietungen und Unterhaltung. Weitere Informationen auf www.san-nicla.ch

27.07.2012 (Freitag)

Mezzasaira a Tschlin

Wok-Kulinarium Waldhaus Sils. Ultimativer Tanzabend mit Aasgeiger-Tanzorchester Wien und den Fränzlis da Tschlin. Gesangseinlage von Victoria Haas. Beginn 18.00 Uhr.

29.07.2012 (Sonntag)

Waldfest der Società da musica Tschlin

Ab 11.00 Uhr in Plans Chanver zwischen Strada und Martina.

01.08.2012 (Mittwoch)

Eidg. Nationalfeiertag in Tschlin und Strada

Beginn um 18.00 Uhr bei der Kirche in Tschlin und gleichzeitig auch in Ischla da Strada.

03.08.2012

Orchideen im Unterengadin

→ **Center Cultural Baselgia San Niclà** Referat Balsler Biert. Beginn 20.00 Uhr. Weitere Informationen auf www.san-nicla.ch

28.09.2012 (Freitag)

Filzen auf Bain S-chadatsch

Die Wolle des Engadiner Schafs – eine von Pro-SpecieRara geförderte Tierart – wird von Hand zu einem Filzprodukt verarbeitet. Anschliessend typische Engadiner Marena. Treffpunkt um 14.00 Uhr in Sclamischot; Dauer ca. 3 Std. Anmeldungen bis Donnerstag 17.00 Uhr bei Simone Federspiel, Tel. +41 (0)79 306 10 24

13.10.2012

Clownerie mit Günter und Deisi

→ **Center Cultural Baselgia San Niclà** Beginn 20.00 Uhr. Weitere Informationen auf www.san-nicla.ch

15.09.2012 (Samstag)

Marchà a San Niclà

Bun Tschlin organisiert den traditionellen Flohmarkt mit verschiedenen Attraktionen und regionalen Köstlichkeiten. Ab 10.00 Uhr in San Niclà/Strada

13.10.2012 (Samstag)

Hoffest auf Bain da S-chadatsch

Alljährliches Hoffest auf dem Arche-Hof «Bain da S-chadatsch». Der Arche-Hof beherbergt nebst einer Mutterkuhherde alte, vom Aussterben bedrohte Nutztierassen und einen Obstgarten mit traditionellen Sorten. Weitere Informationen: Gian Reto Lanfranchi und Simone Federspiel, Tel. +41 (0)79 306 10 24.

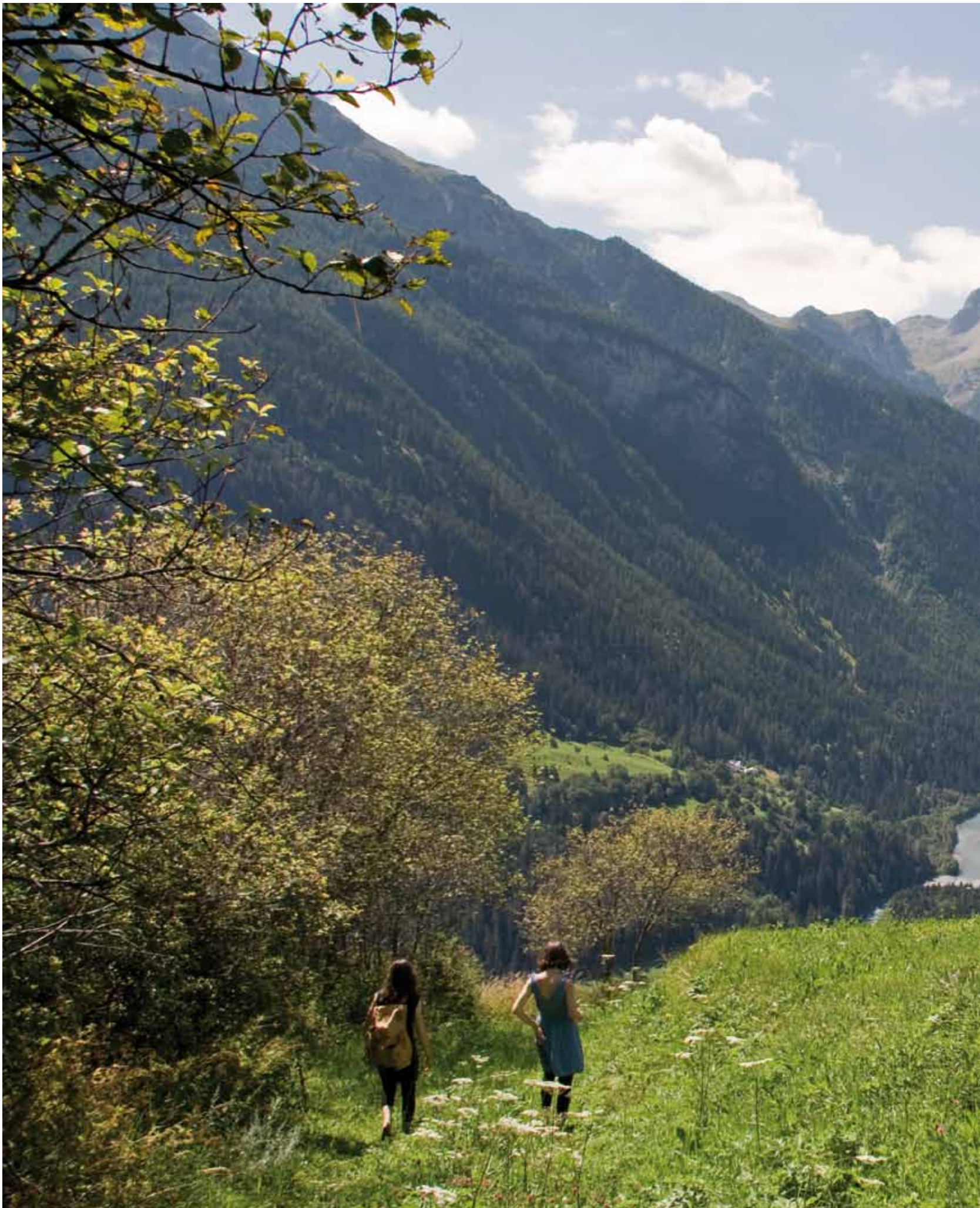
01.12.2012

Adventskonzert

→ **Center Cultural Baselgia San Niclà** Ensemble-Bandura «Beriska» aus Kiew. Beginn 20.00 Uhr. Weitere Informationen auf www.san-nicla.ch

Alles über unsere Betriebe, Produkte und Ideen
finden Sie auf → www.buntschlin.ch





BUNTSCHLIN
BT

buntschlin.ch