

Gazetta

BUN TSCHLIN

Winter 2012 / Inviern 2012

Ideen, Produkte und
Geschichten aus Valsot

Ideas, prodots ed
istorgias da Valsot



BUN TSCHLIN
BT

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

Tschlin – ils müdamaints nun influenzeschan la qualità

Tschlin – Qualität trotz Veränderung

Tschlin liegt mit seinen Fraktionen Strada und Martina im untersten Unterengadin an der Grenze zu Österreich und Italien. Während Strada und Martina sanft im Talboden eingebettet sind, befindet sich Tschlin 500 Meter höher 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. Mit der Gemeindefusion öffnet sich auch die Bun Tschlin-Organisation, und weitere Produkte aus Ramosch und den Fraktionen Vnà und Seraplana können im Sortiment aufgenommen werden. Unter dem Label Bun Tschlin werden die einzigartigen Kräfte der Natur gebündelt und von der breiteren Zusammenarbeit profitiert die ganze Region.

Valsot bietet abseits der Touristenströme und doch in der Nähe zu den Skizentren Scuol, Samnaun-Ischgl, Nauders und Schöneben ein Paradies für Schnee- und Wintersportler. Nach einem langen Wintertag sorgen charmante Pensionen und Restaurants für bleibende Eindrücke. Nähere Informationen liefern die Dorfläden in Ramosch, Tschlin und Strada und der Grenziosk in Martina.

Tschlin cun sias fracziuns Strada e Martina giosom l'Engiadina Bassa es situà 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 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. Culla fusiun politica dals cumüns as driva la porta da Bun Tschlin per ulteriurs prodots da buna qualità da Ramosch e da las fracziuns da Vnà e Seraplana. Usché ramassa Bun Tschlin las forzas incumparablas da la natüra d'ün perimeter amo plü grond. A la fin profita da quai tuot la regiun.

Valsot invida cun differentas sportas a giodair la natüra d'inviern. Dalöntschi dal travasch turistic ma in stretta vicinanza dals centers da sport d'inviern da Scuol, Samignun-Ischgl, Danuder e Schöneben es Tschlin e contuorns ün paradisi pel sportist d'inviern. Davo ün lung di d'inviern pisseran pensiuns e restorants scharmants per impreschiuns inschmanhablas. Bun Tschlin spordscha eir in avegnir tuot quai cha'l cour giavüscha in qualità cuntshainta. Daplü infuormaziuns as survain illas butias da Ramosch, Tschlin e Strada ed i'l kiosk a 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





Prodots Chavras – Schöne Aussicht steigert die Qualität

Vista impreschiunanta maina qualità

→ Prodots Chavras, Rita ed Ernst Mayer, 7559 Tschlin, Tel. 081 866 34 40



Prodots Chavras: Rita und Ernst Mayer besitzen rund 150 Ziegen und liefern die ganze Milch der einheimischen Käserei «Che Chaschöl» von Chatrina und Peter Mair in Tschlin. «Die Ziegen fühlen sich wohl im Gemeinschaftsstall», erklärt Ernst Mayer und ergänzt, dass jede Ziege durchschnittlich rund 480 Liter Milch im Jahr produziert. Die Familie Mayer betreibt zusammen mit Ursina und Andri Caviezol einen grossen Gemeinschaftsstall unterhalb der Gemeinde Tschlin. Durch die wunderschöne Aussicht auf die Innauen in Strada und nicht zuletzt auch durch die einfühlsame Behandlung der Familie Mayer, fühlen sich die Ziegen wohl und beweisen es durch eine gute Milchproduktion. Das erklärt sich nicht von selbst, denn die Ziegen sind sehr sensibel und reagieren auf die kleinste Veränderung. Gemäss Mayer genügt ein lautes Wort, und schon sind die Ziegen tagelang beleidigt, was sich schlussendlich auf die Milchproduktion auswirkt. Die Milch wird in der einheimischen Käserei zu den im ganzen Unterengadin bekannten Ziegenprodukten weiterverarbeitet. Aber Rita und Ernst Mayer produzieren auch Salsiz und Trockenfleisch aus reinem Ziegenfleisch und spezielle Luganighetti vom Gitzi für die Grillsaison und verkaufen diese mit grossem Erfolg privat und an verschiedenen Märkten in der Region.



→ Schlittelnd die Aussicht geniessen

Was den Ziegen von Rita und Ernst Mayer gut tut, kann auch jedem Anderen nicht schaden. Deshalb ist die Aussicht von Tschlin nach Strada bzw. auf die Innauen in Strada sehr empfehlenswert. Und wie könnte man diese Aussicht im Winter besser geniessen, als mit einer Schlittenfahrt von Tschlin nach Strada. Der Schlittelweg führt direkt am Gemeinschaftsstall von Mayer und Caviezel vorbei nach Chafur und weiter zur PostAuto Haltestelle in Strada.



Prodots Chavras: Rita ed Ernst Mayer possedan raduond 150 chavras e furnischan tuot il lat a la chascharia indigena «Che Chaschöl» da Chatrina e Peter Mair a Tschlin. «Las chavras as saintan fich bain illa stalla cumünai vla», declera Ernst Mayer e quinta cha mincha chavra dà in media raduond 480 liters lat l'on. La famiglia Mayer maina insembel cun Ursina ed Andri Caviezel üna stalla cumünai vla suot il cumün da Tschlin. Il trattamaint sensibel da la famiglia paschiunada Mayer ed impustüt eir la fich bella vista in direcziun da l'Ischla da Strada fan star bain a las chavras ed ellas demuossan lur furtüna cun üna buna producziun da lat.

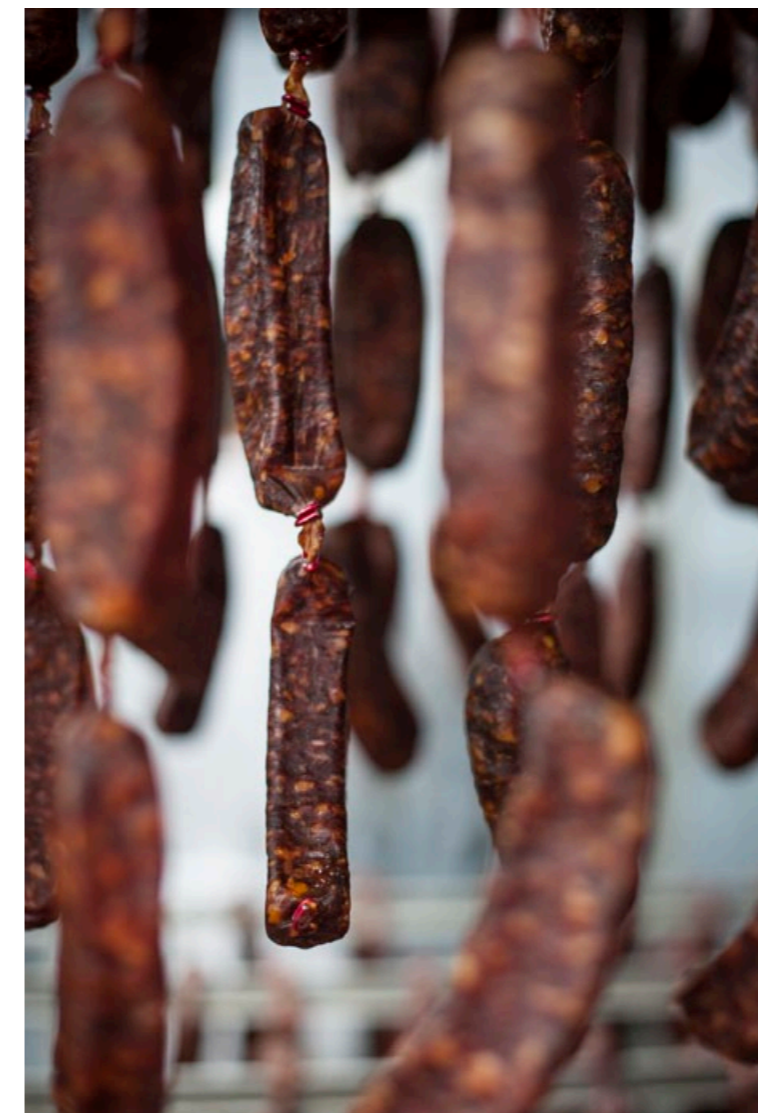
Quai nu s'inclegia da sai, perche cha las chavras sun fich sensibilas e reagischan sül plü pitschen müdamaint. Sco cha Ernst Mayer declera, basta minchatant be üna pitschna sbragida e las chavras sun amo dis plü tard spermaladas. Quai influenzescha a la fin eir la producziun da lat. Il lat vain elavurà illa chascharia a Tschlin als plü differents prodots cuntschaints in tuot l'Engiadina Bassa. Ma Rita ed Ernst Mayer prodüan eir puolpas e salsiz s-chets da chavra, liongias da brassar «luganighettis» d'usöl e vendan quels cun grond success a differents marchats e sün via privata.



Bischoff Vallaina – Hochstehende Produkte ergänzen das Bun Tschlin-Sortiment

Buns prodots inrichischan il sortimaint

→ Bischoff Vallaina, Martin ed Anita Bischoff, 7556 Ramosch, Tel. 081 866 36 45



→ Dorfführung Ramosch

Immer dienstags um 14.00 Uhr findet eine Dorfführung in Ramosch statt. Dabei werden Geschichte und Sagen des Dorfes, der Burgruine Tschanüff und der zweitgrössten Kirche Graubündens vermittelt, ebenso zur alten Römerstrasse und zu den archäologischen Funden aus der Zeit um 1500 v. Chr.
Anmeldung: Gäste-Info Scuol, 081 861 88 00.



Bischoff Vallaina: «Wir haben die Entwicklung der Bun Tschlin-Organisation schon lange mitverfolgt», erklären Martin und Anita Bischoff aus Ramosch. Durch die Fusion der politischen Gemeinden Ramosch und Tschlin zur Gemeinde Valsot, haben sie nun die Möglichkeit genutzt, Mitglieder dieser innovativen Organisation zu werden. Dank der neuen Mitglieder aus Ramosch wird das Bun Tschlin-Sortiment um einige hervorragende biologische Produkte ergänzt. Der Landwirtschaftsbetrieb «Bischoff Vallaina» besitzt nämlich rund 30 Ziegen, 18 Mutterkühe «Original Braunvieh» und drei Pferde. Mit der Ziegenmilch produziert Anita Bischoff Zieger, Frischkäse und jährigen Ziegenkäse. Das entsprechende Handwerk hat sich Anita Bischoff auf der Alp und im elterlichen Betrieb in Guarda angeeignet. Zudem verkauft die Familie Bischoff biologischen Ziegen- und Rindssalsiz. Die Leidenschaft von Martin Bischoff ist das «Original

Braunvieh». Er gehört zu den drei einzigen Bündner «Original Braunviehzüchter» im Fleischleistungsherdenbuch und er ist von der Qualität der Produkte der ursprünglichen Viehrasse überzeugt. Im Winter ist er mit seinen Pferden in der Forstwirtschaft tätig und leistet mit dieser traditionellen Arbeits- bzw. Transportarbeit einen wichtigen Beitrag zum Schutze der jungen Wälder. Von der Zusammenarbeit mit Bun Tschlin erhoffen sich Martin und Anita Bischoff einen marktgerechten Auftritt. «Wir haben zwar eine gewisse Anzahl Stammkunden, aber bisher noch kein klares Erscheinungsbild.» In Zukunft sind sie Teil der Bun Tschlin-Familie und treten dementsprechend mit dem Bun Tschlin-Logo auf. Von dieser neuen Zusammenarbeit wollen der Landwirtschaftsbetrieb «Bischoff Vallaina» und natürlich auch die Bun Tschlin-Organisation, bzw. das mit qualitativ hochstehenden Produkten ergänzte Bun Tschlin-Sortiment, profitieren.

Bischoff Vallaina : «Nus vain persegüità il svilup da Bun Tschlin da prüma innan», quintan Martin ed Anita Bischoff da Ramosch. Culla fusiun dals cumüns politics da Ramosch e Tschlin al cumün Valsot, survegnan els uossa la pussibilità da dvantar commembers da quist'organisaziun. E culla partecipaziun dals prüms commembers da Ramosch survain il sortimaint da Bun Tschlin novs prodots biologics da fich buna qualità. La pauraia «Bischoff Vallaina» posseda raduond 30 chavras, 18 vachas mamma «original brünas» e trais chavals. Il lat da chavra elavurescha Anita Bischoff svesa e prodüa tshigrun, chaschöl frais-ch e stagionà da chavra. La lavur da signuna ha ella imprais sün alp e pro seis genituors a Guarda. Implü venda la famiglia Bischoff salsiz da chavra e da bouv biologics. La paschiun da Martin Bischoff es l'alevaziun da vachas

original brünas. El es nempe ün dals trais alevaturas da vachas-mamma original brünas in Grischun e Martin Bischoff es persvas da la qualità da la vacha oriunda. Dürant l'inviern lavura'l cun ün da seis trais chavals a god e güda cun quist ingaschamaint in fuorma tradiziunala a mantegner ils gods giuvens. Da la collavuraziun cun Bun Tschlin as giavüschan Martin ed Anita Bischoff üna preschentscha moderna e professiunala i'l marchà. «Nus vain bainschi fingià differents claiants permanents, ma nos möd da'ns preschantar d'eira modest.» In avegnir fan els part a la famiglia da Bun Tschlin e demuossan quai cull'integraziun dal logo correspondent. Da quista collavuraziun profitan la pauraia «Bischoff Vallaina» e natüralmaing eir l'organisaziun da tet cun üna cumpletaziun dal sortimaint da Bun Tschlin cun novs prodots da buna qualità.



Cuafför Mierta – Flexibel und kompetent

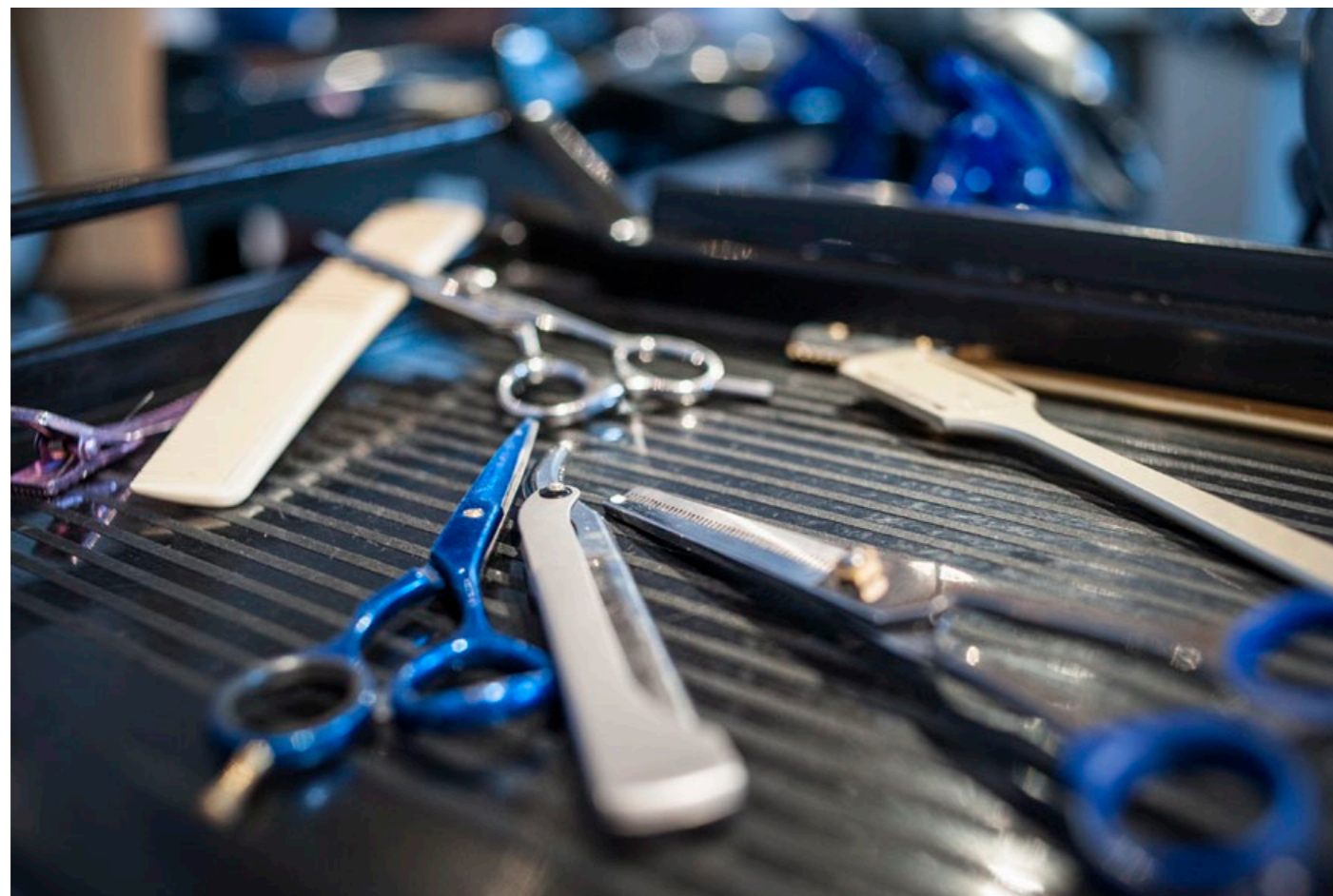
Cuafför Mierta – Flexibel e cumpetent

→ Cuafför Mierta, Mierta Rainolter, 7559 Tschlin, Tel. 081 866 31 07



Cuafför Mierta: Vor über acht Jahren hat Mierta Rainolter in ihrem Haus in Tschlin einen Coiffeursalon eingerichtet und steht seitdem den Kunden aus der ganzen Region zur Verfügung. Die gelernte Damen- und Herrencoiffeuse hat vorher in Samedan und Einsiedeln sehr viel Erfahrung gesammelt und kann deshalb allen Wünschen der Kundschaft auf kompetente Weise gerecht werden. Der jungen Mutter macht die Kombination zwischen Familie und Beruf sehr viel Spass. «Meine Kunden melden sich telefonisch bei mir und dann suchen wir gemeinsam einen passenden Termin», erklärt Mierta Rainolter. Denn beim Cuafför Mierta gibt es keine fixen Öffnungszeiten. Die begeisterte Coiffeuse arbeitet flexibel und so sind auch Termine am Abend möglich. «Oder auf Wunsch besuche ich meine Kundschaft sogar Zuhause», erklärt sie voller Begeisterung. Mit der gleichen Begeisterung betreut sie im Mandat auch die Bun Tschlin-Mitglieder und löst die anstehenden Administrationsaufgaben der Dachorganisation. «Unter Bun Tschlin finden verschiedene Leute aus den verschiedensten Branchen zusammen und verfolgen gemeinsam ein Ziel – das macht wirklich Freude.»

Cuafför Mierta: Avant bundant ot ons ha drizzà aint Mierta Rainolter ün affar da cuafför in sia chasa a Tschlin. Daspö quella jada es ella preschainta per la clientella chi deriva da duot la regiun. Mierta Rainolter ha imprais cuaffösa da duonnas ed homens ed ha lavurà a Samedan ed Einsiedeln. In quists lös ha ella ramassà blera experienza e quai tilla pussibiltescha uossa d'accomplir da maniera cumpetenta tuot ils giavüschs da la clientella. La giuvna mamma ha grond plaschair da pudair lavurar sül manster e da cumbinar uschè famiglia e lavur. «La clientella s'annunzcha pro mai e nus provain insembel da chattar ün termin adattà», quinta Mierta Rainolter. I'l Cuafför Mierta nu daja nempingüns uraris d'avertüra fixes. La cuaffösa lavura flexibelmaing e perquai sun pussibels eir termins d'uraris la saira. «Sün giavüsch visitesch eu la clientella dafatta a chasa», declera ella tuot inchantada. Be fö e flomma es Mierta Rainolter eir per sia lavur da coordinaziun tanter ils commembers da Bun Tschlin. «Suot il tet da Bun Tschlin vegnan insembel differentas persunas da differentes secturs da lavur e perseguiteschan insembel la listessa finamira e quai fa propcha plaschair.»



→ **Coiffeur und Bier –
das rat' ich dir!**

Was haben das Coiffeur Mierta und das Engadiner Bier gemeinsam? Beide sind in Tschlin und beide lassen sich kombinieren. Wieso nicht ein Coiffeur-Besuch in Tschlin und anschliessend eine Brauerei-Führung mit Degustation. So zum Beispiel jeden Mittwoch um 16.15 Uhr, während der offiziellen Brauerei-Führung. Die Anmeldungen für diese Brauerei-Führung nimmt die Gäste-Info in Scuol entgegen: Tel. 081 861 88 00.

BUN TSCHLIN **PB** **PRODOTS
BESCH**



Prodots Besch – Auch für die kalte Winterzeit

Natüralmaing eir pel temp d'inviern

→ Prodots Besch, Ursina ed Andri Caviezel, 7559 Tschlin, Tel. 081 866 37 63

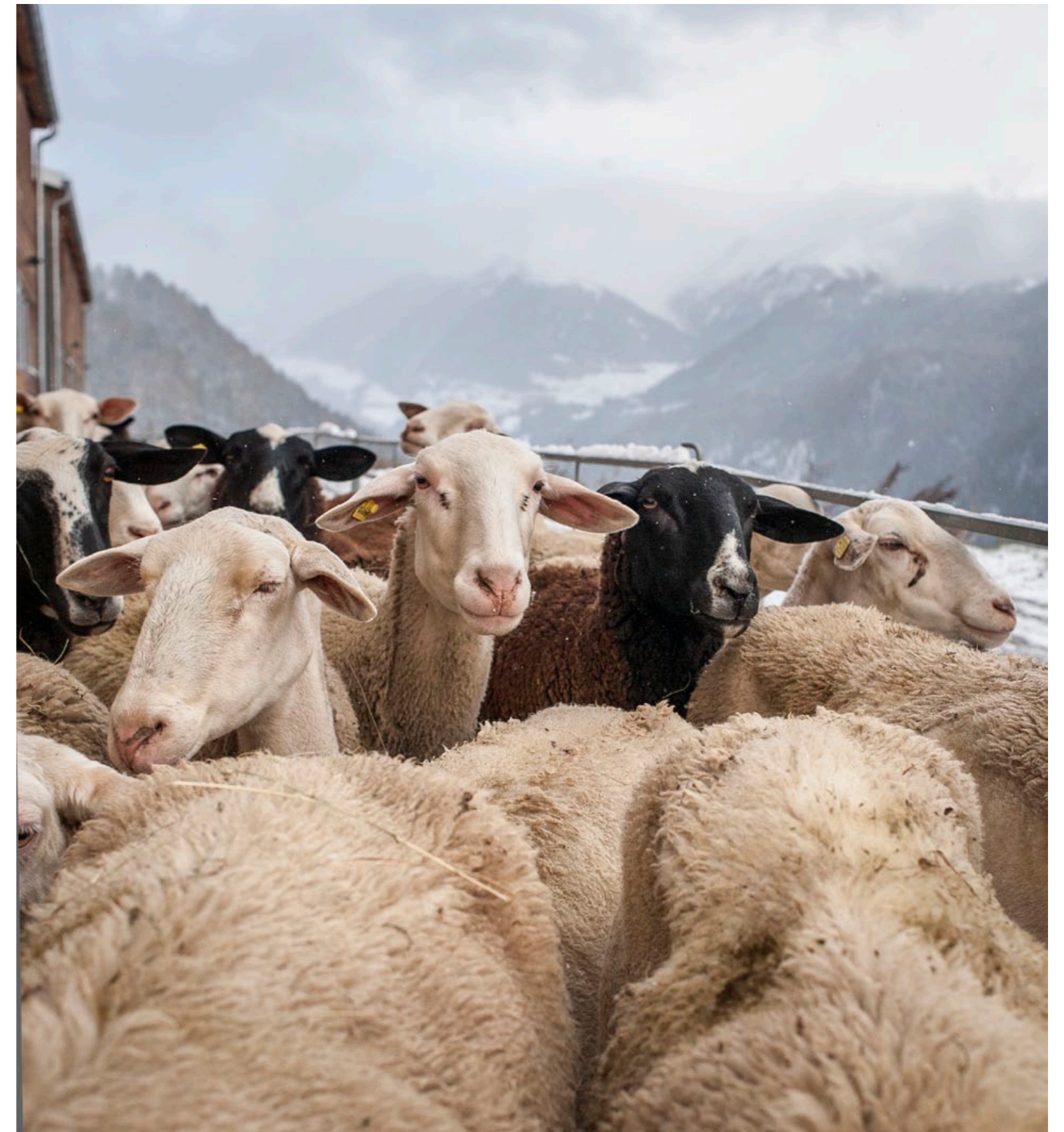
→ Käsebesichtigung Che Chaschöl

Immer mittwochs um 17.15 Uhr findet eine Käsebesichtigung mit Degustation der einheimischen Produkte aus Schafs- und Ziegenmilch statt. Danach gibts Apéro im Biohof Janett und Bierfondue im Hotel Macun. Anmelden kann man sich direkt bei der Gäste-Info in Scuol: 081 861 88 00.



Prodots Besch: Ursina und Andri Caviezel aus Tschlin besitzen die einzigen Milchschafe im Unterengadin. Zurzeit sind es rund 150 Schafe, von denen rund die Hälfte und im Frühjahr bis zu 120 gemolken werden. Die Schafe verbringen den Winter im Gemeinschaftsstall der Familien Caviezel und Rita und Ernst Mayer, die etwa gleich viele Ziegen besitzen. Die Milch liefert Andri Caviezel an die einheimische Käseerei «Che Chaschöl» zur Weiterverarbeitung ab. Neben dem in der ganzen Region bekannten Schafskäse produzieren Ursina und Andri Caviezel aber auch noch andere Köstlichkeiten. So ist der Salsiz aus Schafs- und Schweinefleisch auch sehr beliebt. Bekanntlich produzieren Schafe auch Wolle, die speziell während den Wintermonaten sehr beliebt ist. Ursina Caviezel verwertet die eigene Wolle direkt in Tschlin. Sie stellt

kleine Kissen mit Schafswolle in Handarbeit her, die, einmal warm gemacht, auch schmerz- und erkältungshemmend wirken. Auch für kalte Füße hat die Bäuerin aus Tschlin das richtige Rezept. Sie produziert nämlich Filz-Schuhsohlen aus Schafswolle und ist überzeugt, damit der winterlichen Kälte zu trotzen. Alle Produkte können direkt bei der Familie Caviezel in Tschlin bestellt oder an verschiedenen Märkten in der Region gekauft werden.



Prodots Besch: Ursina ed Andri Caviezel da Tschlin possedan ils unics beschs da lat in Engiadina Bassa. Pel mumaint sun quai raduond 150 beschs e da quels vegnan munz bundant la mità e da prümvavaira fin intuorn 120 beschs. La bescha passainta l'inviern illa gronda stalla cumünai vla cha la famiglia Caviezel ha fabrichà insembel culs paurs da chavras Rita ed Ernst Mayer, chi possedan eir raduond tantas chavras. Il lat porta Andri Caviezel regularmaing illa chascharia indigena «Che Chaschöl». Sper il lat pel chaschöl da besch chi'd es fingià cuntshaint in tuot la regiun, prodüan Ursina ed Andri Caviezel eir oters prodots squisits. Il salsiz da charn da besch e chucal per exaim-

pel es fich delizius e vain adüna plü cuntshaint. Cuntshaint es naturalmaing eir cha'l besch es eir furnitur da lana e quella vain tscherchada impustüt dürant ils mais d'inviern. Ursina Caviezel elavurescha tuot sia lana directamaing a Tschlin. Ella prodüa plümatschs cun lana da besch. «Quels plümatschs as poja far gnir chod e lura hana eir üna funcziun da tour davent il mal e dafraid», declera la paura cun persvasiun. Però eir per peis fraids d'inviern ha ella chattà ün bun recept, nempe soulas da fiouter da lana da besch, «e lura nu s'haja mai plü fraid il peis.» Tuot ils prodots da besch pon gnir postats directamaing pro la famiglia Caviezel a Tschlin o vegnan eir vendüts a differents marchats illa regiun.

Traditionelle Schlitrada für Kinder und Erwachsene

Die Schlitrada von Tschlin nach Strada hat bereits eine lange Tradition. Wurde sie früher vom Tourismusverein Tschlin Turissem organisiert, ist sie seit einigen Jahren ein fester Bestandteil des Jahresprogramms der Organisation Bun Tschlin. Das Schlittenrennen der Erwachsenen findet am 29. Dezember 2012 statt. Die Startnummernausgabe findet direkt am Start bei der dritten Kurve, Abzweigung Via da Chaflur, ab 19.30 Uhr statt. Die Preisverteilung inklusive Imbiss und gemütlichem Beisammensein ist in der Ustaria Liun in Strada. Die Startnummernausgabe für die Schlitrada der Kinder vom 30. Dezember 2012 findet um 13.00 Uhr ebenfalls im Startgelände statt.

Schlitrada tradiziunala per uffants e creschüts

La schlitrada da Tschlin fin Strada ha üna lunga tradiziun. Plü bod gniva quista cuorsa per minchün organisada da la società Tschlin Turissem. Daspö qualche ons es la schlitrada üna part tradiziunala dal program da Bun Tschlin. La schlitrada per creschüts ha lö sco minch'on la saira dals 29 december. Il scumpart da nomers ha lö a partir da las 19.30 directamaing a la partenza pro la terza storta suot Tschlin, pro la cruschada culla via champestra in direcziun Chaflur. La rangaziun cun üna brava boccada ed üna bella sairada da cumpagnia ha lö ill'Ustaria Liun a Strada. Il scumpart dals nomers per la schlitrada d'uffants dals 30 december 2012 ha lö a partir da las 13.00 directamaing pro la partenza.

→ Schlitrada

Samstag, 29. Dezember 2012, 20.00 Uhr:
Schlitrada für Erwachsene, danach Imbiss in der Ustaria Liun in Strada

Sonntag, 30. Dezember 2012, 13.30 Uhr:
Schlitrada für Kinder

Start bei der dritten Kurve vor Tschlin, Via da Chaflur, bis Strada/Chaflur





Das spezielle Geschenk: Die «Chaista Bun Tschlin»

Ein pffiffiges 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 Niclá. 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

Die Produzenten und Dienstleister von Bun Tschlin

- BE** **BIERA ENGIADINAISA** Das Tschliner Bier mit der Bio-Suisse-Knospe. 081 860 12 50, bieraria.ch
- CC** **CHE CHASCHÖL** Die Käserei mit Produkten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. 079 777 74 86, chechaschöl.ch
- PE** **PRODOTS ETTER** Vom Apfelessig zum Honig und weiter zur Konfitüre. 081 866 36 47
- BJ** **BIO JANETT** Direktvermarktung bester Bio-Fleischprodukte aus Tschlin. 081 866 33 51, janett.ch
- PD** **PAURARIA DENOTH** Innovation mit Tradition: Von Likör bis zur Brauereigerste. 081 866 31 97, paurariadenoth.ch
- CM** **CURDIN MÜLLER** Möbel, Massivholzküchen und baubiologischer Innenausbau. 081 866 39 66, mobigliamueller.ch
- OM** **ÖVS MAYER** Bio-Knospe Eier vom Bio-Bauernhof in Chasura. 081 866 32 57
- PB** **PRODOTS BESCH** Die Caviezels: Die Ersten Milchschaftzüchter im Unterengadin. 081 866 37 63
- PC** **PRODOTS CHAVRAS** Ziegenmilch und Ziegensalsiz von der Familie Mayer. 081 866 34 40
- BF** **BAIN LA FOPPA** Honig, Fleisch und Entenei von der Familie Etter. 081 866 36 29
- ID** **TAS-CHAS DETA** Handgemachte Filztaschen und Accessoires. 081 866 33 20, filztaschen.ch
- BV** **BISCHOFF VALLAINA** Frischer Ziegenkäse und würziger Rinds- oder Ziegensalsiz aus Ramosch. 081 866 36 45

- MS** **MUSEUM STAMPARIA** Geschichte, Druckkunst und Traditionen des Unterengadins. 081 866 32 24, stamparia.ch
- GS** **GRENZ SHOP** Tanken, Geldwechsel und Cafe-Bar in Martina. 081 866 35 35
- BT** **BUTIA TSCHLIN** Der Dorfladen in Tschlin mit allen Bun Tschlin Produkten. 081 866 32 74
- BS** **BUTIA STRADA** Der Dorfladen in Strada mit allen Bun Tschlin Produkten. 081 866 32 24
- CE** **CAFE ETTER** Das Café mit selbstgemachter Engadiner Nusstorte. 081 866 36 47
- HM** **HOTEL MACUN** Geniessen Sie die Ruhe und essen Sie Tschliner Produkte! 081 866 32 70, hotelmacun.ch
- UL** **USTARIA LIUN** Gemütliche Abende im kleinen Restaurant in Strada. 076 479 70 42
- RM** **OUTDOOR-CENTER REZIA-MARTINA** Die gepflegte Familien- und Gruppenunterkunft. 079 702 49 61, rezia-martina.ch
- CM** **CUAFFÖR MIERTA** Für Sie und Ihre Haare – Style aus dem Herzen Europas. 081 866 31 07
- BM** **BASS MARKETING** Der Marketing-Experte aus Strada. 081 866 35 19
- AC** **ABITAZIUN-VACANZAS CAVIEZEL-BLAAS** Die Ferienwohnung mit der traumhaften Aussicht. 081 866 36 16
- SC** **STRADA CONSULTAZIUNS** Das Treuhand- und Beratungsbüro in Strada. 081 866 32 24, stradaconsultaziuns.ch
- SN** **CENTER CULTURAL BASELGLIA SAN NICLÁ** Kultur pur geniessen in der Kirche von San Niclá. 084 864 08 89, san-nicla.ch

BUN TSCHLIN
BE

**BIERA
ENGIADINAISA®**



Nach schönem Schnee und schöner Kälte:

BOC DUBEL DA TSCHLIN

zum Aufwärmen, dunkles starkes Bier (ca. 7,5% vol.) mit feinem Tschliner Honig
oder vielleicht den Klassiker:

BIERA ENGIADINAISA®



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
SC **STRADA
CONSULTAZIUNS**



**Per servezzans flexibels ed individuals
Für flexible und individuelle Dienstleistungen**

decleranzas d'impostas, contabilitats, contrats da tuot gener,
cussagliaziuns da finanzas, vendita d'immobillas,
realisaziun da progets, realisaziun paginas d'internet

Steuererklärungen, Buchhaltungen, Vertragswesen,
Vermögensverwaltungen, Immobilientreuhand,
Projektentwicklungen, Realisierung von Internetauftritten

Strada Consultaziuns, Georg Häfner, Prà da la Faira 161, 7558 Strada
Tel. 081 866 32 24, Fax 081 866 37 24, Mobil 079 622 93 17
georg@stradaconsultaziuns.ch, www.stradaconsultaziuns.ch

**ZOLL ICH,
ODER ZOLL
ICH NICHT?**

10'921 SCHNÄPPCHEN AN 7 TAGEN

ACLA
ZOLLFREI

www.acla-da-fans.ch

EINKAUFSZENTRUM, RESTAURANT & TANKSTELLE: 8 KM VOR SAMNAUN



Ausgewählte Veranstaltungen Winter 2012

Occurrenzas selecziunadas – inviern 2012

Jeden Montag (17.12. – 25.03.2013)

Dorfführung Vnà

14.00 Uhr. Treffpunkt PostAuto Haltestelle/Parkplatz «Jalmèr». Anmeldungen bis Montag 11.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Dienstag (18.12. – 02.04.2013)

Dorfführung Ramosch

14.00 Uhr. Treffpunkt Dorfplatz oberhalb Kirche. Anmeldungen bis Dienstag 11.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Dienstag (09.01. – 30.03.2013)

Engadiner Kulinarik- und Liederabend

18.00 Uhr im Hotel Restaurant Piz Tschütta in Vnà, mit Mario Oswald. Anmeldungen bis Montag 12.00 Uhr im Hotel Piz Tschütta, Tel. +41 (0)81 860 12 12

Jeden Mittwoch (ganzjährig)

Brauereibesichtigung

→ **Biera Engiadinaisa** Führung und Degustation in der Brauerei 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*

Jeden Mittwoch (05.12. – 24.04.2013 ausser 26.12./02.01.)

Schweizer Käsehandwerk und Schottische Highlander

→ **Bio Janett und Che Chaschöl** Besichtigung der Käserei «Che Chaschöl», Stallbesichtigung und Apéro Biohof Janett und Fondue im Hotel Macun. Anmeldungen bis Dienstag 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Donnerstag (21.12. – 04.04.2013)

Engadiner Märchenerlebnis

Engadiner Märchenerlebnis «Bos-cha Grischa» mit Mario Oswald in Ramosch: Treffpunkt Dorfplatz oberhalb Kirche. Anmeldungen bis Donnerstag 11.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

01.12.2012 (Samstag)

Sairada da Lotto

Lottoabend der Società da musica Tschlin, Sala polivalenta Tschlin.

22.12.2012 (Freitag)

Concert d'advent

Adventskonzert der Società da musica Ramosch und der Jugendmusik Ramosch in Ramosch.

23.12.2012 (Sonntag)

Filöz

Glühwein im Hotel Macun, Tel. +41 (0)81 866 32 70.

29.12.2012 (Samstag)

Schlitrada per creschüts

→ **Bun Tschlin** Traditionelle Schlitrada für Erwachsene. Startnummernausgabe um 19.30 Uhr bei der Dritten Kurve/Via da Chafur. Anschliessend Preisverteilung und Imbiss in der Ustaria Liun in Strada.

30.12.2012 (Sonntag)

Schlitrada per uffants

Schlitrada für Kinder. Startnummernausgabe um 13.00 Uhr bei der dritten Kurve/Via da Chafur.

30.12.2012 (Sonntag)

Vorsilvester-Stubete

→ **Hotel Macun** Die Musikantenfamilie Janett schnappt sich den mit allen Wassern gewaschenen Saxophonisten und Klarinettenisten Andreas Ambühl (www.andreamusic.ch) aus Davos und lädt zur Vorsilvesterstubete im Saal. Reservation erwünscht: 081 866 32 70 oder 079 705 44 21.

02.01.2013 (Mittwoch)

Matinadas der Kinder in Tschlin

03.01.2013 (Donnerstag)

Matinadas der Kinder in Strada

05.01.2013 (Samstag)

Matinadas der Jugend in Tschlin

12.01.2013 (Samstag)

14. Eisstockturnier in Strada

Februar 2013

Jassmeisterschaft in der Ustaria Liun in Strada

→ **Ustaria Liun** Gespielt wird von Donnerstag bis Samstag/Sonntag und zwar vom 7. bis 10.02., vom 14. bis 17.02., und vom 21. bis 24.02. 2013. Der Abschlussabend mit Rangverkündigung findet am 24. Februar statt.

01.03.2013 (Freitag)

Bal da Chaladamarz in Ramosch

16.03.2013 (Samstag)

Concert Società da Musica Tschlin

Jahreskonzert der Musikgesellschaft Tschlin in Tschlin.

01.04.2013 (Ostermontag)

Tir da mazlas

Tir da mazlas in Ramosch organisiert durch die Musica da giuvenils Ramosch.

13.04.2013 (Samstag)

Concert Società da Musica Ramosch

Jahreskonzert der Società da musica Ramosch und der Jugendmusik Ramosch in Ramosch.

20.04.2013 (Samstag)

Concert cumünaivel

Konzert der gemischten Chöre Ramosch, Strada/Martina und Tschlin in der Kirche Ramosch.

18.05.2013 (Samstag)

Radunanza generala BE

→ **Biera Engiadinaisa** Ordentliche Generalversammlung der Bieraria Tschlin SA

1.6.2013 (Samstag)

Radunanza annuala MS

→ **Museum Stamparia Strada** Jahresversammlung des Vereins «Museum Stamparia Strada»

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

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




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



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



BUN TSCHLIN
BT

buntschlin.ch