

Gazetta

BUN TSCHLIN

Sommer 2013 / Stà 2013

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

Üna concentraziun da buna qualità da Valsot

Eine Konzentration von hervorragenden Produkten aus Valsot

Tschlin liegt mit 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 ist seit dem 1. Januar in Kraft und von den Neuerungen profitiert auch die Organisation Bun Tschlin. Unter dem Label «Bun Tschlin» werden nämlich die in der ganzen Region bekannten ökologischen Spitzenprodukte produziert. Seit der Fusion konnte das Bun Tschlin-Sortiment um einige grossartige Produkte aus Ramosch und den Fraktionen Vnà und Seraplana erweitert werden.

Die Gemeinde Valsot ist Mitglied des Gemeindeförderungswerkes «Allianz in den Alpen» und verfolgt das Ziel von nachhaltigem Tourismus im Sinne der Alpenkonvention. Zudem laden abseits der Touristenströme verschiedene Angebote zum Geniessen der Natur ein. Nähere Informationen über die bestehenden Angebote bekommt man in den Dorfläden in Ramosch, Tschlin und Strada und im Grenzkiosk in Martina.

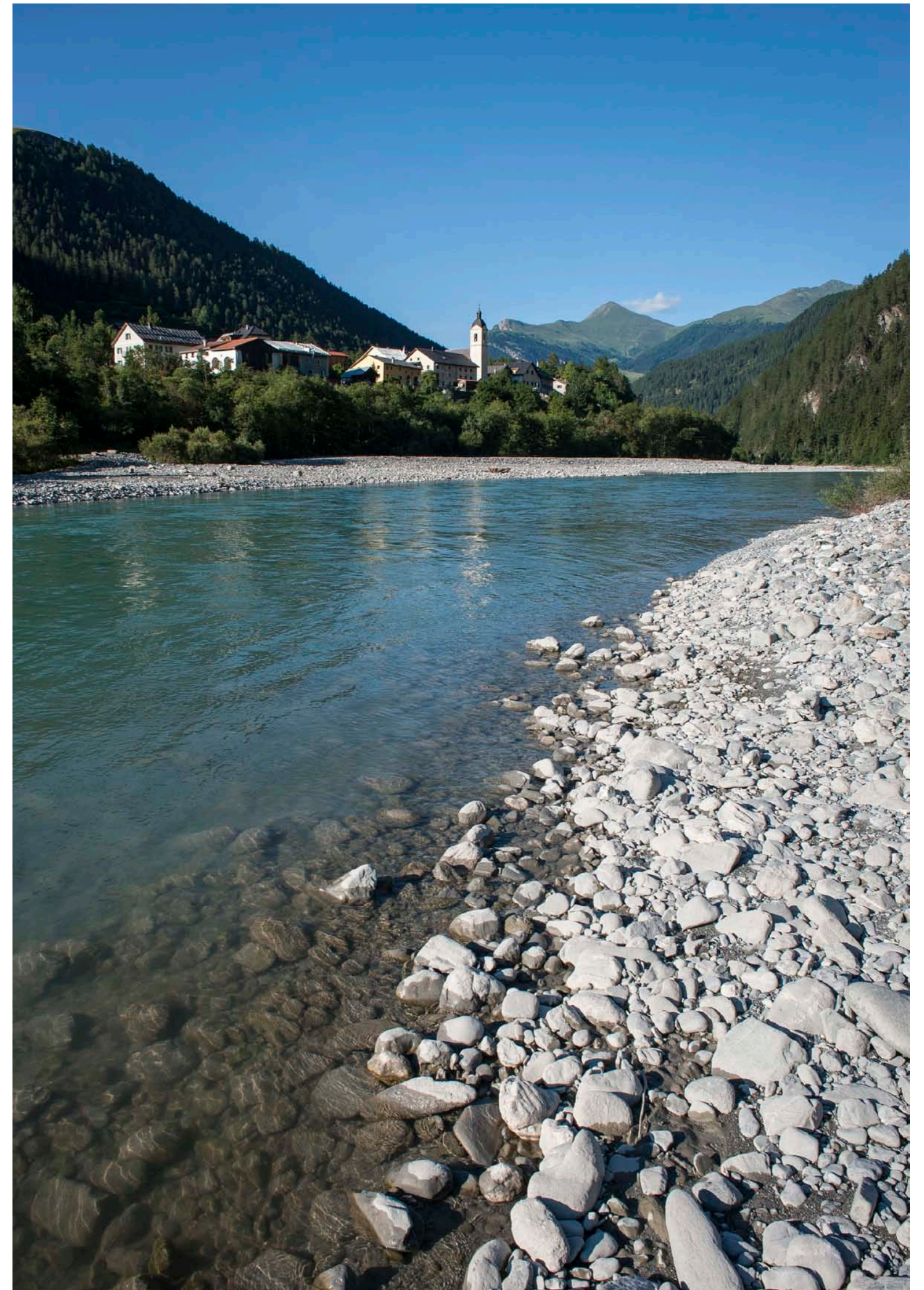
Tschlin es situà cun Strada e Martina giosom l'Engiadina Bassa, directamaing al cunfin cun l'Austria e l'Italia. Intant cha Strada e Martina sun giò'l fuond da la val, es Tschlin sün üna spuonda sulagliva ot sü sur l'En. A Tschlin vaglian las valuors tradiziunalas. E listess es la populaziun fich innovativa. Uschè es gnüda realisada insembel cul cumün da Ramosch la prüma fusiun da cumüns in Engiadina. La fusiun al cumün Valsot es entrada in vigur als 1. schner 2013 e dals müdamaints profita eir l'organisaziun Bun Tschlin. Suot il tet da Bun Tschlin vegnan prodüts il prodots ecologicis da buna qualità chi sun cuntshaints in tuot la regiun. E daspö la fusiun es il sortimaint da Bun Tschlin gnü schlargià cun differents prodots da fich buna qualità da Ramosch e las fracziuns da Vnà e Seraplana.

Il cumün da Valsot es commember da la cumünanza «Allianza illas Alps» e perseguitescha il böt d'ün svilup moderà e persistent tenor la cunvenziun da las Alps. Dalöntschi davent dal travasch turistic invidan differentas sportas a giodair la natüra. Daplü infuormaziuns as survegna illas butias da Ramosch, Tschlin e Strada ed i'l kiosk a Martina.

Impressum

Redaktion, Text: Bun Tschlin, Nicolo Bass
Interview Otmar Derungs: Georg Häfner
Gestaltung: David Bühler & Madlaina Janett
Fotografien: Flurin Bertschinger
Lithografie: Hürlimann Medien, Zürich

Druck: NZZ Print, Zürich
Vertrieb: Die Schweizerische Post
Auflage: 7'000 Exemplare, erscheint 2 x jährlich
© 2013 Bun Tschlin
Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin
+41 (0)81 866 31 07, www.buntschlin.ch, www.tschlin.ch





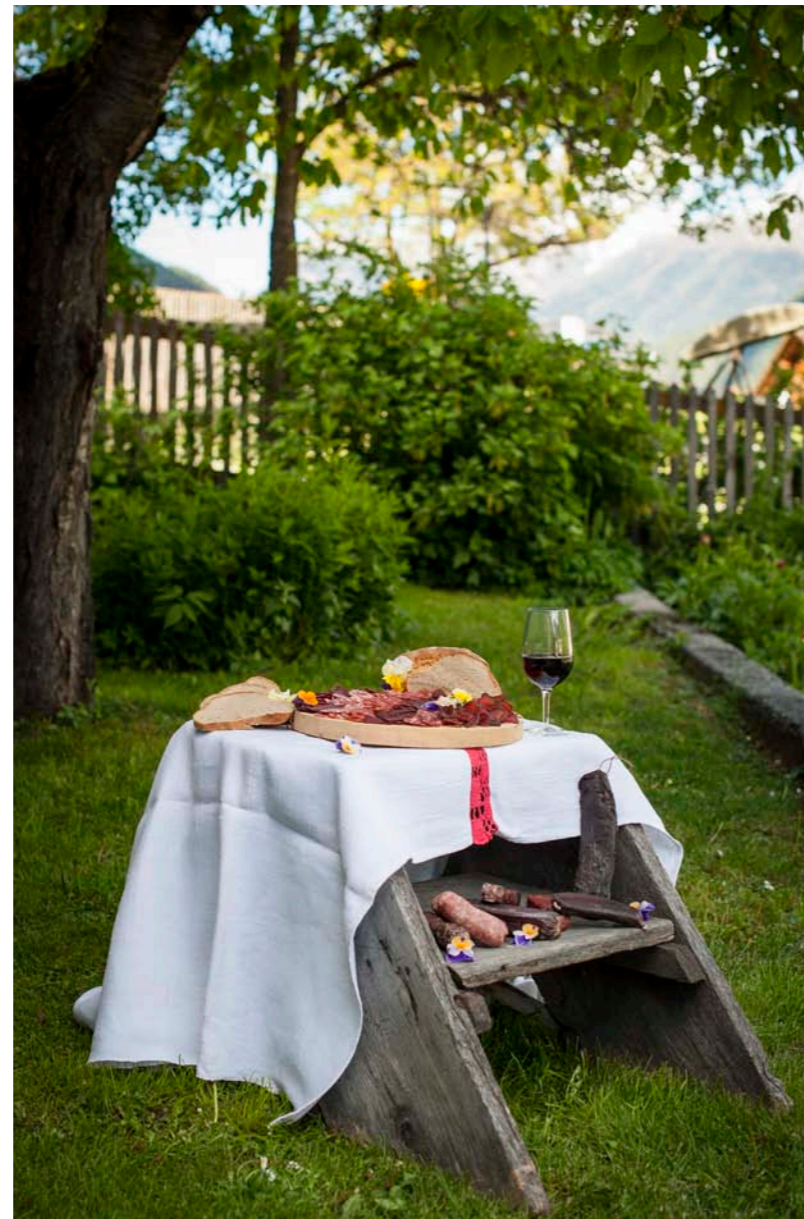
Bio Cantieni und Cuafför Renata: ...

Bio Cantieni e Cuafför Renata: ...



... Inbegriff für Qualität aus Seraplana

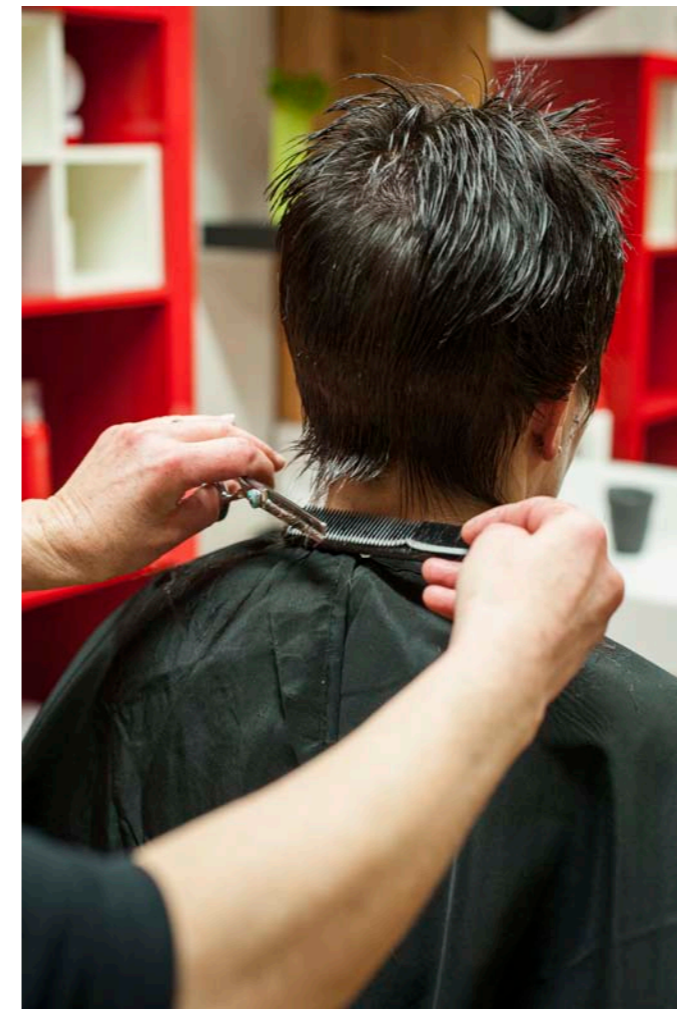
... garants per qualità da Seraplana



Bio Cantieni und Cuafför Renata: Bei Fusionen gäbe es nur Verlierer, heisst es. Und man müsse überall Kompromisse eingehen, wird behauptet. Das Gegenteil davon beweist die Organisation Bun Tschlin. Dank der Fusion der Gemeinden Ramosch und Tschlin zur Gemeinde Valsot konnte Bun Tschlin eindeutig an Qualität zulegen. Denn die Marketingorganisation für einheimische Produkte hat ihren Perimeter auch auf die neuen Fraktionen Ramosch, Vnà und Seraplana ausgeweitet. Und die neuen Mitglieder aus Seraplana sind eine wahre Bereicherung für Bun Tschlin. Der Bio-Landwirtschaftsbetrieb von Andri Cantieni steht nämlich seit Jahren für beste Angus-Beef-Qualität und verkauft Frischfleisch «Natura Beef», fünf verschiedene Salsize und neu die Brisaula Alpina mit grossem Erfolg an zahlreiche Betriebe und Privatpersonen in der Region. «Ich muss meiner Kundschaft in die Augen sehen können», erklärt der passionierte Bio-Landwirt. Und dies kann er nur wenn die Qualität stimmt. Auch die Qualität seiner Alpschweine lässt keine Fragen

offen. Seit diesem Frühling bereichern die Produkte von Andri Cantieni das Bun Tschlin-Sortiment, und er ist stolz und glücklich bei der erfolgreichen Vermarktungsorganisation teilnehmen zu können.

Auch seine Ehefrau Renata Cantieni hat sich der Bun Tschlin-Organisation angeschlossen. Sie hat über 20 Jahre ein Coiffeurgeschäft in Ramosch betrieben. Kurz vor Geburt der Zwillinge Bignia und Florio hat sie ihr eigenes Geschäft aufgegeben. Nach einigen Jahren Berufsabstinenz will Renata Cantieni nun mit dem Cuafför Renata im professionellen Erscheinungsbild der Bun Tschlin-Mitglieder einen Neuanfang in Seraplana wagen. Weil sie das neue Coiffeurgeschäft im Wohnhaus in Seraplana eingerichtet hat, kann sie flexibler auf die Wünsche der Kundschaft eingehen und das ohne fixe Öffnungszeiten. «Ich kann so Familie, Haushalt und Beruf unter einen Hut bringen», freut sich die Damen- und Herrencoiffeuse auf die neue Herausforderung und auf die Kontaktaufnahme der alten/neuen Kundschaft.



Bio Cantieni e Cuafför Renata: Chi chi ha cret cha culla fusiun as poja be perder, s'ha sbaglià da gröss. L'organisaziun da Bun Tschlin ha guadagnà e cumprouva quai cun ün augmoint dal sortimaint da buna qualità. La fusiun dals duos cumüns da Ramosch e Tschlin al cumün Valsot ha nempe drivi las portas per novs producents ed affars chi inrichischan il sortimaint. Il meglder exaimpel vain da Seraplana: Il pair da bio Andri Cantieni da Seraplana persvada daspö ons cun «Angus Beef» d'ota qualità e venda charn frais-cha «Natura Beef», tschinch differents salsiz e nov la Brisaula Alpina cun success a differents affars e persunas privatas in tuot la regiun. «Eu stögl pudair guardar a mia cliantella i'ls ögls», declera Andri Cantieni. E quai po'l be scha la qualità da seis prodots tuorna tschient pertschient. Eir la qualità da seis chucals d'alp nu lascha avert ingünas dumondas. Daspö quista prümavaira piglia la paura Bio Cantieni part a l'organisaziun da Bun Tschlin ed ils prodots da buna qualità da Seraplana pisseran per ün ingrondimaint ed inrichimaint dal sortimaint.

Eir sia duonna Renata Cantieni es nouva commembra da Bun Tschlin. Ella ha manà passa 20 ons ün cuafför a Ramosch. Cuort avant la naschentscha dals schumblins Bignia e Florio ha ella serrà l'ultima jada las portas dal cuafför a Ramosch. Davo qualche ons d'abstinenz dal manster vuol Renata Cantieni tuornar cul Cuafför Renata a Seraplana e cun ün nov logo suot l'insaina da Bun Tschlin in sia vocaziun. Causa ch'ella ha drizzà aint il nov cuafför illa chasa d'abitar a Seraplana, po Renata Cantieni reagir plü flexibel als giavüschs da la cliantella e quai sainza uras fixas d'avertüra. «Eu poss metter la famiglia, la chasada e'l manster suot ün chapè», s'allegra la cuaffösa dad homens e duonnas sülla nouva e veglia cliantella.



Unbegrenzte Möglichkeiten im Grenzshop Martina

Grenzshop Martina – pussibilitats sainza cunfins

→ Grenzshop Martina, Andrea Franke, 7560 Martina, Tel. 081 866 35 35



Grenzshop Martina: Dort wo im Winter die wunderschöne Langlaufloipe Scuol–Martina endet, oder wo im Sommer der Innradweg die Grenze Richtung Österreich überquert, befindet sich direkt neben der Bushaltestelle der zum Acla-Betrieb gehörende Grenzshop in Martina. Mit ihren vier Mitarbeiterinnen versucht die Geschäftsführerin Andrea Franke jeden Tag während der ganzen Woche den Wünschen der zahlreichen Gäste und Einheimische gerecht zu werden. Die Möglichkeiten im direkt an der Grenze liegenden Shop sind unbegrenzt. Neben den üblichen Kioskprodukten wie Schokolade, Tabakwaren oder Zeitungen, um nur einige zu nennen, gehören Geldwechsel, Tankstelle und natürlich die einladende Café-Bar mit kleiner Speisekarte zu den täglichen Angeboten.

Vom Grenzshop aus werden auch die wunderschönen Zimmer in der benachbarten Chasa Engiadina vermietet. «Die vielen Langläufer im Winter und Velofahrer im Sommer, welche die Strecke von Scuol nach Martina genießen, gehören zur täglichen Kundschaft», erklärt die zuvorkommende Shop-Leiterin. Zur Kundschaft gehören aber auch Gäste, Passanten und die einheimische Bevölkerung. Im Sommer halten wöchentlich mehrere Busunternehmen in Martina an, um Geld zu wechseln und Schokolade und Souvenirs zu kaufen. Deshalb ist der Grenzshop auch offizielle Infostelle der Destination Engadin Scuol Samnaun und die erste Kontaktadresse der in die Schweiz reisenden Gäste. Der Grenzshop in Martina ist täglich durchgehend von 08.00 bis 18.30 offen.



→ Übernachtung in der Chasa Engiadina

Martina ist ein beliebter Etappenort für Velofahrer auf dem Weg von Maloja/St. Moritz nach Passau. Direkt vor der Haustüre der Chasa Engiadina führt nämlich die beliebte Strecke des Inn-Radweges vorbei. Eine Übernachtung in der Chasa Engiadina kostet ab 50 Franken pro Person inkl. Frühstück.



Grenzshop Martina: Là ingio cha la loipa da passlung Scuol – Martina finischa ed ingio cha la via da velos lung l'En traversa il cunfin in direcziun Austria, as rechatta dasper la fermativa da l'Auto da posta il Grenzshop a Martina chi tocca vairamaing a l'Acla da Fans. Insembel cun sias quatter collavuraturas prouva la manadra da gestiun Andrea Franke mincha di d'accumplir ils giavüschs da la clientella. Las pussibilitats illa butietta directamaing al cunfin a Martina sun infinitas. Quia as survegna tuot il sortimaint da kiosco sco tschiculatta, cigarettas, gazettas, roba dutscha ed amobler daplü. Pro l'affar toccan eir ün cambi da raps, ün tancadi ed üna flotta bar da caffè cun üna pitschna carta da mangiar. Il Grenzshop dà eir a fit las bellas stanzas da durmir da la Chasa Engiadina. «Ils passlunghists d'inviern ed ils velocipedists d'instà toccan mincha di pro nossa clientella fidaivla e naturalmaing eir ils indigens chi vegnan a dar üna baderlada», quinta la manadra amiaivla dal Grenzshop a Martina. Dürant l'eivna ferman regularmaing differents bus cun giasts chi fan adöver da la sporta per s-chamgiar raps e cumprar tschiculatta e souvenirs. Perquai es il Grenzshop daspö d'incuort eir ün lö uffizial d'infuormaziun da la destinaziun turistica Engiadina Scuol Samignun e la prüma adressa pels giasts chi rivan in Svizra. La butia es averta mincha di da las 08.00 fin las 18.30.

BUN TSCHLIN **BT** BUTIA TSCHLIN



Butia Tschlin – für fast alle Wünsche und Bedürfnisse

Butia Tschlin – per bod tuot ils bsögns e giavüschs

→ Butia Tschlin, Myrta und Jachen Andrighetti-Jenal, 7559 Tschlin,
Tel. 081 866 32 74, Fax 081 866 33 13, jachen.andrighetti@bluewin.ch

→ Chaista Bun Tschlin

In der Butia Tschlin 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. Der Dorfladen ist von Montag bis Freitag von 09.00 bis 11.00 Uhr und von 15.30 bis 18.30 Uhr geöffnet; am Samstag von 09.00 bis 11.00 Uhr und von 15.30 bis 17.00 Uhr. Am Donnerstagnachmittag ist die Butia Tschlin geschlossen.

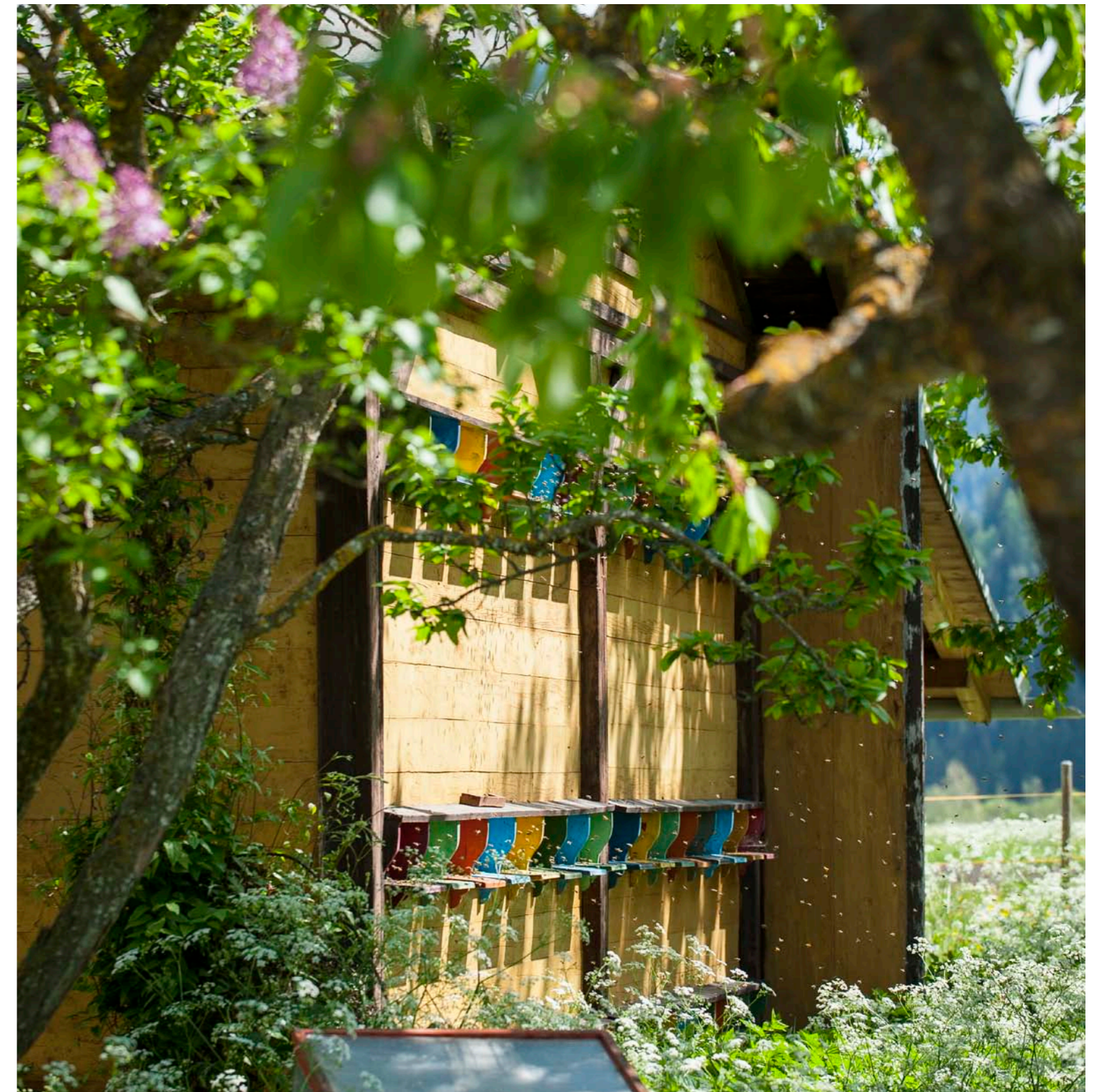


Butia Tschlin: Zur Zufriedenheit Einheimischer und Gäste bieten Myrta und Jachen Andrighetti-Jenal in der Butia Tschlin ein breites Sortiment für die alltäglichen Bedürfnisse an. Von Frischprodukten wie Gemüse, Früchte und Milchprodukte bis zu den verschiedensten Haushaltswaren. Den Wünschen und Bedürfnissen der Kunden sind eigentlich keine Grenzen gesetzt. So kommt es auch vor, dass die Bestellungen per E-Mail an die allseits hilfsbereite Ladenbetreiberin zugestellt und anschließend direkt vor Ort abgeholt werden können. Seit der Integration der Gäste-Info im Dorfladen ist die Butia Tschlin zum wichtigen Treffpunkt im Zentrum von Tschlin geworden. Im feinen Dorfladen sind zudem auch die einheimischen Produkte aus dem Bun Tschlin-Sortiment erhältlich. Die Zusammenarbeit mit den einheimischen Produzenten wird hier nämlich gross geschrieben, was von allen Kunden – ob Einheimischer oder Gast – geschätzt wird. So kann man im Dorf die einzelnen Produzenten und deren Produkte kennenlernen und anschliessend die Produkte in der Butia Tschlin erwerben.



Butia Tschlin: Myrta e Jachen Andrighetti-Jenal spordschan cun persuasiun ün vast sortimaint da prodots dal minchadi in lur Butia Tschlin. E quai vain predschà da giasts ed indigens. La sporta es gronda e cumpiglia prodots frais-chs, sco verdüra, frütta e prodots da lat fin pro differents prodots da chasada. Als giavüschs e bsögn da la clientella nu vegnan vairamaing miss ingüns cunfins. Minchatant daja dafatta la situaziun cha las postaziuns vegnan tramissas per e-mail a la vendadra serviziaivla e davopro as poja ir directamaing in butia per la cumprita. Daspö cha l'infuormaziun turistica es gnüda integrada illa butia es la Butia Tschlin dvantada ün lö d'inscunter important d'immez Tschlin. Illa Butia Tschlin as survegna implü eir ils differents prodots dal sortimaint da Bun Tschlin. La collavuraziun culs producents indigens es nempe fich importanta, quai chi vain eir predschà da la clientella, sajan quai giasts obain indigens. Uschè as poja imprender a cugnuoscher in cumün ils singuls producents ed a la fin cumprar lur prodots illa Butia Tschlin.

BUN TSCHLIN
PE
PRODOTS
ETTER



Prodots Etter – ein aussergewöhnlicher Familienbetrieb

Prodots Etter – ün affar da famiglia extraordinari

→ Prodots Etter / Cafè Etter, Jürg ed Uorschlina Etter, San Niclà, 7558 Strada, Tel. 081 866 36 47



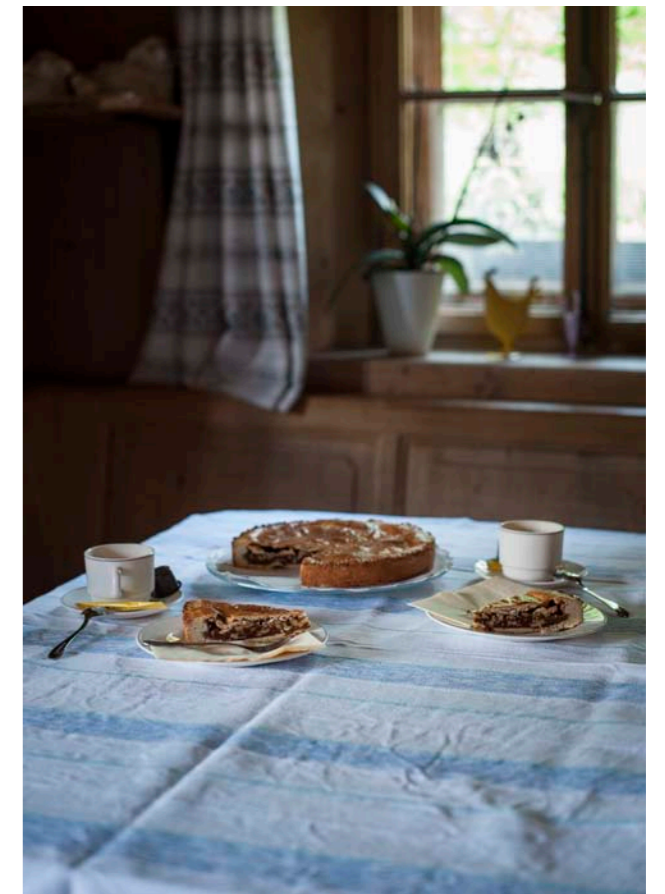
Prodots Etter/Cafè Etter: Alles was rund um das Haus der Familie Etter in San Niclà wächst und gedeiht, wird zu qualitativen Bun Tschlin-Produkten verarbeitet. Nach diesem Grundsatz leben und produzieren Jürg und Uorschlina Etter seit über 20 Jahren ihre Produkte wie Bienen-Honig, verschiedene Konfitüren oder Sirup – zum Beispiel mit Minzen-, Melissen- oder Holunderblütengeschmack. Zu erwähnen sind natürlich auch die verschiedensten Liköre aus Himbeeren, Kirschen und der nach eigenem Rezept hergestellte Johannisbeerweinlikör, sowie die eigenen Salsize und Käse. Die ganze

Familie hilft natürlich mit, sei es im Landwirtschaftsbetrieb mit Kühen, Kälbern, Schafen und Schweinen oder bei der Verarbeitung der eigenen Produkte. So ist zum Beispiel Tochter Cilgia für die Produktion der Engadiner Nusstorte verantwortlich. Nicht zu vergessen ist auch die eigene Pension mit sieben Betten und das Restaurant «Cafè Etter» in San Niclà direkt am Inn-Radweg. Ein Besuch in San Niclà und bei der Familie Etter lohnt sich immer. Das hat auch der Schweizer Heimatschutz erkannt und das «Cafè Etter» als einen der einzigen Bündner Betriebe in eine Auswahl von 75 der schönsten Cafés und Tea Rooms der Schweiz gewählt. Nehmen Sie sich also Zeit, fahren Sie nicht geradeaus, halten Sie an und verweilen Sie im «Cafè Etter» in San Niclà und geniessen und kaufen Sie die besten hausgemachten Produkte. Das kleine Restaurant ist übrigens ausser am Dienstag immer offen. Die «Prodots Etter» werden direkt im eigenen Restaurant, über Bun Tschlin und auch an verschiedenen Märkten im Engadin verkauft, wo man die Familie Etter auch kennenlernen kann.

→ **Cafè Etter – offiziell eins der schönsten Cafés der Schweiz**

Ein Besuch im «Cafè Etter» in San Niclà lohnt sich immer. Sei es um die Familie Etter kennenzulernen oder um die eigenen Produkte zu probieren oder zu kaufen. Nicht umsonst gehört das «Cafè Etter» gemäss dem Schweizerischen Heimatschutz zu den 75 schönsten Cafés und Tea Rooms in der Schweiz. Das kleine Restaurant ist ausser Dienstag täglich offen.

Prodots Etter/Cafè Etter: Tuot quai chi crescha intuorn la chasa da la famiglia Etter a San Niclà vain elavurà a prodots da Bun Tschlin da buna qualità. Davo quist princip vivan e prodüan Jürg ed Uorschlina Etter daspö bundant 20 ons lur prodots sco meil d'aviöls, differentas conservas o sirup – per exaimpel cun gust da menta, melissa o savü. Da manzunar sun naturalmaing eir ils differentes licörs d'ampuas, da tschireschas e d'uzuas tenor ün vegl recept da famiglia, ed ils agens salsiz e chaschöl. Tuot la famiglia güda naturalmaing, saja quai i'l agen affar da pauraia cun vachas, vadels, bescha e chucals o illa producziun dals agens prodots. La figlia Cilgia es per exaimpel respunsabla per la producziun da las tuortas da nuscha. Na d'invidar es eir l'aigna pitschna pensiun cun set lets e l'ustaria «Cafè Etter» a San Niclà directamaing pro la via da velos. Sco ün dals unics cafès in Grischun es il «Cafè Etter» gnü integrà da la Chüra da monumaints svizra in



üna schelta dals 75 plü bels cafès in Svizra. As pigliai perquai il temp e na passara speravia. Fat üna posa i'l «Cafè Etter» a San Niclà per insajar e cumprar ils prodots da la famiglia Etter. Üna fermativa as cunvain. Dal rest es l'ustaria a San Niclà averta mincha di pigliand oura il mardi. Ils prodots Etter vegnan vendüts directamaing in ustaria, sur Bun Tschlin o sün differentes marchats in tuot l'Engiadina. Là s'haja eir la pussibilità d'imprender a cugnuscher a la famiglia Etter da San Niclà.



Üna visita tuot speciala pro l'artist Otmar Derungs

Bun Tschlin: Otmar, no eschan quia in Tia stüva ingio chi's vezza divers purtrets, DC's da musica e buns vins. Es quai Teis lö predilet? Otmar Derungs: Quai es ün dals lös predilets, in princip daja in mia chasa be lös predilets.

Tü est tuornà davo desch ons a Turich darcheu in Engiadina. Co d'eira per Tai quella jada il return? Dal return svesa nu'm regorda gnanca plü. Il scopo d'eira ch'eu vaiva l'impreschiun da gnir almain darcheu per ün on in Engiadina. Quai vaiva da chefar ün pa cun quel cudesch dal sbrai preistoric (Urschrei), chi maniaiva chi füss tanteraint darcheu dad ir inavo pro las ragischs. Eu n'ha tscherchà üna chasa in Engiadina e sun splachà a Strada.

Es Strada o l'Engiadina inspirativ avuonda per ün artist? In mincha cas! Tschertas robas viagian quia daplü sco giò «Zürich». Per mai daja quia dalsgüra üna gronda inspiraziun, perchè ch'eu n'ha jent bes-chas e la natüra.

Ils purtrets da Tai sun cuntschaints e retscherchats in tuot l'Europa. Il motiv principal es ün bos-ch ed üna bes-cha. Che voust Tü exprimer cun quai? Quai cull'Europa es ün pa exagerà, dschain üna jada in Svizra. L'exprimer! Quai es vairamaing pitturar ed eu chat adüna darcheu puchà schi's improuva da declerar pittura cun plets. Perche cha quai es ün'expressiun cun fuormas e culuors e tenor mai stuvess quai esser ün prodot. Uschigliö as pudessa güst uschè bain skriver l'istorgia o ün cudesch o üna poesia o dafatta be discuorrer. Causa ch'eu pittur eir intuitiv, schi pro'ls blets purtrets nu saja gnanca perche e che ch'eu n'ha propcha fat. A mai para cha'l purtret sto plaschair o na. I's stuvess muossar impustüt sentimaints, incelger ün purtret es difencil. Pro mai daja eir da quels chi plaschan plü bain.

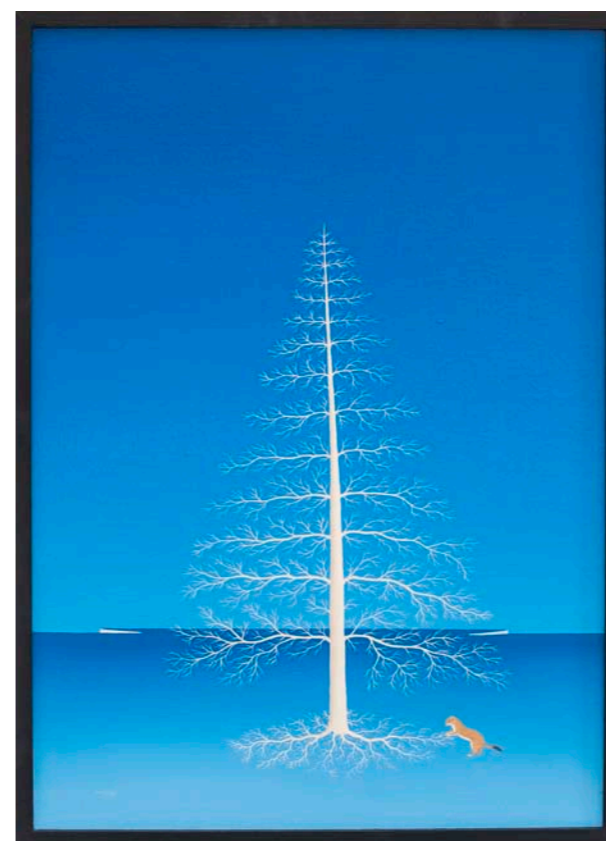


Che es Tia culur prediletta? Blau. La culur blaua es per mai ter importanta, perchè cha daspö 40 ons sun ils blets purtrets blaus e be ils ultims ons n'haja müdà culur.

Perchè hast müda «la» culur? Ma apunta, eu sun tantüna gnü ün pa stuf dal blau. Eu sun i aint il ris-ch da prouvar oura eir otras culuors.

Diversas jadas s'haja pudü visitar exposiziuns da purtrets da Tai. L'exposiziun actuala es i'l Restaurant Liun a Strada, che ans spetta quista jada? I nu capittarà nüglia auter. Eu fetsch uossa daspö 40 ons circa adüna il listess ed i'm plascha amo adüna. D'incuort n'haja let cha mincha fanatiker es lungurus, uschè ch'eu farà amo inavant. Il plü nouv pro mai es, ch'eu pittur uossa duos bes-chas, ün mas-chel ed üna femna.

Dain ün pitschen squard sülla musica. Che importanza ha la musica per Tai? La musica es per mai fich importanta. Eu taidl fich blera musica.



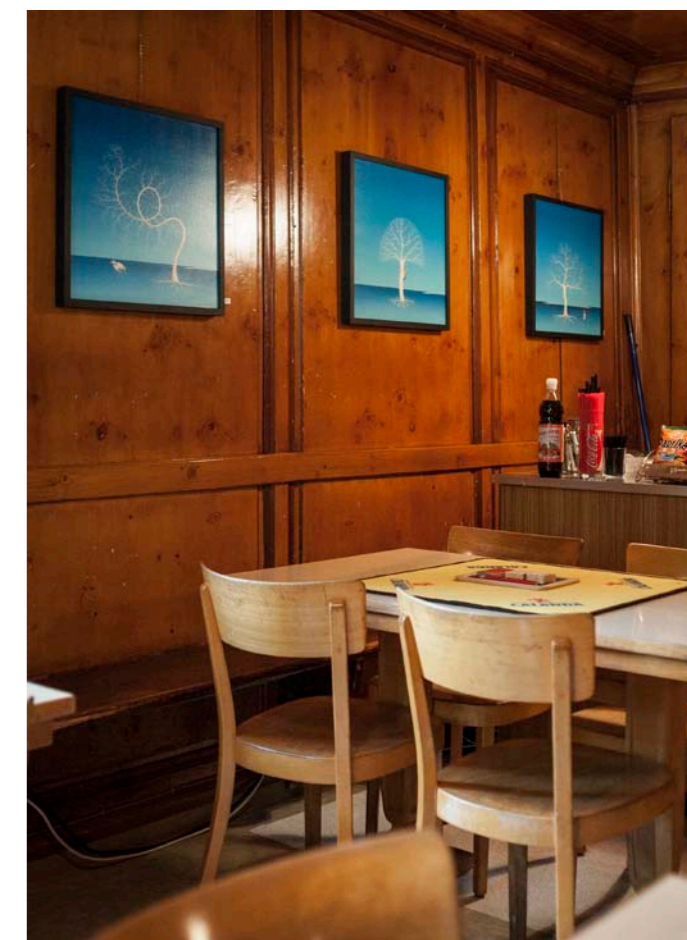
Tü sunast daspö set ons illa gruppa TSU. Che significha il nom da la band: TSU? Quai d'eira üna saira vaira tard aint ill'Ustaria Liun dasper ün tschiervi ed ün gial sulvadi. In mincha cas es tuot in üna jada rivà il gial sulvadi sü tanter las cornas dal tschiervi e quai d'eira güsta il temp cha no vain cumanzà cun quista band sainza nom. Inchün chi d'eira là ha pretais per mort e fin cha quai saja ün urugal e nüglia ün gial sulvadi, fin cha no vain lura dit cha quai saja dimena ün urugal. Quist'episoda ha fuormà il nom da la band e no vain decis cha quai füss amo ün bun nom «urugal süil tschiervi». La pronunzcha da tuot il nom d'eira lura ter cumplachada e lura n'haja pensà chi's pudess scurzniir, quai füss stat lura UST, però quai d'eira simplamaing massa american. Davo vaina müdà intuorn ils custabs e quai ha dat TSU. Pac temp plü tard vaina chattà oura chi exista üna cità i'l Giapun chi ha nom Tus. Quai ans d'eira plü simpatic.

Inspirescha la musica cha Tü taidlast e cha Tü fast cun TSU eir l'art? In mincha cas. Eu taidl adüna musica cun pitturar ed impustüt rock vegl (quai vuol dir rock dals ons '80) e blues. Però plü bler blues.

Tü est in Grischun e sur cunfin cuntschaint sco artist e musicant. Es il rocker rumantsch Otmar ün revoluziunari chi vuol megldrar il muond? In mincha cas nüglia. Il muond es per mai ideal sco ch'el es. Eu nu sun ingün politiker e revoluziunari in mincha cas nüglia.

→ Ausstellung in der Ustaria Liun

Aktuell zeigt das Bun Tschlin-Mitglied Ustaria Liun in Strada eine Auswahl von Derungs' Werken.
Öffnungszeiten: Donnerstag bis
Samstag, 9.00–11.30 und 14.00–22.00



Forza ün rebel sco artist? Gnanca da dir. Eu sun plütöst per la varianta pachifica e stoss in prüma lingia esser cuntaint cun quai ch'eu fetsch. Eu nu less in mincha cas na rebelar l'art.

Per finir less eu tuornar amo üna jada inavo süil prüm aspet, ils buns vins. Che vuol dir per tai üna bella sairada da cumpagnia cun ün bun süerv vin cotschen? Eu n'ha fich jent üna bella saira cun amias ed amis ed ün bun süerv vin, e schi da bellas discussiuns landeroura schi es quai ideal. Minchatant vegna eir oura grascha schi's baiva massa bler.

→ **Otmar Derungs, geboren 1953 in Ftan, hat nach Beendigung der Schulzeit von 1971 bis 1981 in Zürich gelebt und gearbeitet. Seit 1981 lebt er in Strada im Unterengadin. Derungs beschäftigt sich seit 1973 mit der Malerei. Seine Werke wurden in verschiedenen Einzel- und Gruppenausstellungen in der Schweiz und Österreich gezeigt.**



Das spezielle Geschenk: Die «Chaista Bun Tschlin»

Die Produktvielfalt von Bun Tschlin zeigt sich besonders schön in der «Chaista Bun Tschlin», einer Föhrenholzkiste oder Filztasche, prall gefüllt mit den verschiedensten Leckereien. Die «Chaista Bun Tschlin», mit Salsiz und Käse, Bier, Likör und Konfitüre, ist das ideale Geschenk für Heimweh-Engadiner und solche die es werden sollen!

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 MAVER** 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
- BC** **BIO CANTIENI** Bio-Produkte aus Überzeugung! Angus-Beef in allen Varianten 079 430 72 74, bio-cantienei.ch
- PR** **PAURARIA RIATSCH** Berge, feinste Kräuter, glückliche Kühe- Bio Alpprodukte aus Vnä. 081 866 32 83

- MS** **MUSEUM STAMPARIA** Geschichte, Druckkunst und Traditionen des Unterengadins. 081 866 32 24, stamparia.ch
- GM** **GRENZSHOP MARTINA** 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, ferienwohnung-engadin-tschlin.ch
- SC** **STRADA CONSULTAZIUNS** Das Treuhand- und Beratungsbüro in Strada. 081 866 32 24, stradaconsultaziuns.ch
- SN** **CENTER CULTURAL BASELGA SAN NICLÀ** Kultur pur geniessen in der Kirche von San Niclà. 084 864 08 89, san-nicla.ch
- CR** **CUAFFÖR RENATA** Neue Trends! Schneiden Sie Ihr Haar bei günstigen Mondzyklen. 081 866 34 44
- CP** **CHASA PAOLETTA** Schöner Ferien in Ramosch ... schöner als Zuhause 076 508 59 41, chasapaoletta.ch

BIERA ENGIADINAISA

**BIERA
DALS
LADINS...**

...UND FÜR UNSERE GÄSTE
IM GELIEBTEN ENGADIN

WWW.BIERARIA.CH



**BIERA
ENGIADINAISA®**

Besuchen Sie
unseren Laden

bunischem!

Stradun 402
Scuol

**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

TSCHLIN 20:00
SALA POLIVALENTA
26.07.13

CONCERT CULS PARTICIPANTS DAL
LAVURATORI
DALS **FRANZLIS**
DA TSCHLIN

TSCHAINA PITSCHNA
CUN PRODOTS DA
BUNTSCHLIN

BAL CULS **STELSER-
BUABA**

ENTRADA 15.- CUMRAIS LA
TSCHAINA PITSCHNA!

BT buntschlin.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 Sommer 2013

Occurrenzas selecziunadas – stà 2013

Jeden Montag (03.06. – 28.10.2013)

Dorfführung Vnà

Einblicke in das Leben der Einheimischen, die Architektur und die Geschichte des Dorfes, Besuch der Kirche und des Heimatmuseums. Treffpunkt: Vnà 17.00 Uhr PostAuto Haltestelle/Parkplatz «Jalmèr». Dauer ca. 1h. Anmeldung bis Montag 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Dienstag (05.06. – 25.09.2013)

Führung Erlebnisburg Altfinstermünz

Besuch der Naturhöhle, des Felsengangs und des Brückenturms. Treffpunkt 10.00 Uhr Parkplatz Hotel Kajetansbrücke (Dauer ca. 4h). Anmeldung bis Montag 17.00 Uhr beim Verein Altfinstermünz Tel. +43 547 420 042 oder Tel. +43 664 395 9471

Jeden Dienstag (14.05. – 15.10.2013, ausser 13.08. u. 03.09.)

Auenexkursion Ischlas da Strada

Einblick in die Welt der Vögel, Insekten und Pflanzen der revitalisierten Innauen. Führung mit Umwelt-naturwissenschaftlerin. Treffpunkt 14.05. – 23.07. um 09.00 Uhr und 30.07. – 15.10. um 14.00 Uhr, Post-Auto-Haltestelle «Strada-Cuncalada». Dauer ca. 2.5h. Anmeldung bis Montag 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Dienstag (04.06. – 29.10.2013)

Dorfführung Ramosch

Geschichte und Sagen des Dorfes, Informationen zur Römerstrasse und zu den Funden aus der Zeit um 1500 v.Chr. Besuch der sagenumwobenen Burgruine Tschanüff und der zweitgrössten Kirche Graubündens. Treffpunkt: Ramosch 14.00 Uhr, Dorfplatz oberhalb Kirche. Dauer ca. 1.5h. Anmeldung bis Dienstag 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Dienstag (21.05. – 08.10.2013, ausser 17.09.)

Liköre: Herstellung und Geschichte

→ **Pauraria Denoth** Geschichte, Genuss und Wirkung von Likören auf dem Bio-Bauernhof Denoth. Danach Degustation von Likören wie Iva oder Arvenlikör. Treffpunkt 17.15 Uhr beim Gemeindehaus in Tschlin (Dauer 1h). Anmeldung bis Montag 18.30 Uhr bei Gaby Denoth, Tel. 081 866 31 97 oder 079 711 63 37.

Jeden Mittwoch (19.06. – 25.09.2013, ausser 03.07. u. 10.07.)

Alperlebnis Tschlin

→ **Bio Janett** Der Bauer Jon Pitschen Janett gibt einen Einblick in die Herausforderungen der heutigen

Alpwirtschaft. Beginn 14.15 Uhr; Dauer ca. 1.5–2h. Anmeldung bis Dienstag 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Mittwoch

Brauereiführung Tschlin

→ **Biera Engiadinaisa** 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. Anmeldung bis Dienstag 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Mittwoch

Käsereibesichtigung mit Degustation

→ **Che Chaschöl** In der Spezialitätenkäserei wird einheimischer Ziegen-, Schaf-, Kuh- und Büffelkäse hergestellt. 17.00 Uhr in der Käserei «Che Chaschöl» in Tschlin. Anmeldung bis Dienstag 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Donnerstag (02.05. – 31.10.2013)

Historische Begegnung am Inn

→ **Stamparia Strada** Führung durch das Buchdruck-Museum «Stamparia Strada». PostAuto-Fahrt nach Vinadi, Fussmarsch zur Erlebnisburg Altfinstermünz. Führung durch die Burg mit Geschichten von Römern und Schmugglern im Dreiländereck. Dauer ca. 4h ab Strada bis Altfinstermünz. Anmeldung bis Mittwoch 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Donnerstag

Märchenerlebnis «Bos-cha Grischa»

Der pensionierte Primarlehrer Mario Oswald führt die Kinder zum Waldrand «Bos-cha Grischa» und erzählt alte Engadiner Märchen für Kinder und Erwachsene. Treffpunkt 17.00 Uhr Dorfplatz oberhalb Kirche, Ramosch. Dauer ca. 2h. Anmeldung bis Donnerstag 11.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Donnerstag

Selber anpacken auf Bain S-chadatsch

Hofführung, Mithelfen bei der Stallarbeit. Treffpunkt 16.00 Uhr beim Bain S-chadatsch in Strada. Dauer ca. 1.5h. Anmeldung bis Mittwoch um 20.00 Uhr bei Simone Federspiel, Tel. 079 306 10 24.

06.07.2013

Volksmusikfest in Strada

Ab 14.00 Uhr spielen verschiedene Volksmusikgruppen aus der Region im Schulhaus in Strada.

26.07.2013

Abschlusskonzert Lavuratori

→ **Bun Tschlin** Abschlusskonzert der Teilnehmer der Musikwerkstatt der Fränzlis da Tschlin, danach Bun Tschlin-Buffer und Tanz mit den Stelser Buaba, 20.00 Uhr, sala polivalenta Tschlin.

01.08.2012

Eidg. Nationalfeiertag

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

09.08.2013

Konzert

→ **Center cultural Baselgia San Niclâ** Die «Trubadurs» Peder und Flurin mit Benedict und Luis im Center cultural Baselgia San Niclâ. Infos: www.san-nicla.ch

17.08.2013

Konzert

→ **Center cultural Baselgia San Niclâ** Konzert Duo Verso Sud, Infos: www.san-nicla.ch

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

06.09.2013

Konzert

→ **Center cultural Baselgia San Niclâ** Konzert «Ensemble Beriska»: Musikalische Begegnung mit der Ukraine im Center cultural Baselgia San Niclâ. Infos: www.san-nicla.ch

07.09.2013

Jubiläum

→ **Stamparia Strada** 25 Jahre Fundaziun Stamparia Strada und 15 Jahre Förderverein Stamparia Strada. Infos: www.stamparia.ch

26.09.2013

Filzen auf Bain S-chadatsch

Die Wolle vom Engadiner Schaf (ProSpecieRara) wird zu einem Filzprodukt verarbeitet. Anschliessend Engadiner Marena. Treffpunkt um 14.00 Uhr in Sclamischot; Dauer ca. 3h. Anmeldung bis Mittwoch 17.00 Uhr bei Simone Federspiel, Tel. 079 306 10 24

14.09.2013

Marchà in Tschlin

→ **Bun Tschlin** Bun Tschlin organisiert den traditionellen Flohmarkt mit verschiedenen Attraktionen und regionalen Köstlichkeiten. Ab 10.00 Uhr in Tschlin.




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 überraschen 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