

Gazetta

BUN TSCHLIN

Winter – Inviern 2013/14

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

Valsot – l'organisaziun Bun Tschlin profita

Valsot – der Verein Bun Tschlin profitiert

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. Seit der Fusion konnte das Bun Tschlin-Sortiment um einige grossartige Produkte aus Ramosch und den Fraktionen Vnà und Seraplana erweitert werden.

Valsot bietet abseits der Touristenströme und doch in unmittelbarer Nähe zu den Skizentren Scuol, Samnaun-Ischgl, Nauders-Tirol und Schöneben im Vischgau ein wahres Paradies für Schnee- und Wintersportler. Nach einer Skitour und anderen sportlichen Erlebnissen sorgen charmante kleine Pensionen und kreative Restaurants für bleibende Eindrücke. Nähere Informationen über die bestehenden Angebote bekommt man in den Dorfläden in Ramosch, Tschlin und Strada und im Grenziosk 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 sulagлива ot sü sur l'En. A Tschlin vaglian las valuors tradiziunalas. E listess es la populaziun fich innovativa. Ushè 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. E daspö la fusiun es gnü schlargià il sortimaint da Bun Tschlin cun differents prodots da fich buna qualità da Ramosch e las fracziuns da Vnà e Seraplana.

Dalöntsch davent dal travasch turistic e tuottüna in stretta vicinanza dals centers da sport d'inviern da Scuol, Samignun-Ischgl, Danuder (Tirol) e Schöneben (Vnuost) es il cumün da Valsot ün dret paradis pel sportist d'inviern. Davo üna tura da skis o oters evenimaints sportivs pisseran pensiuns scharmantas e restorants creativs per impreschiuns inschmanchablas. Daplü infuormaziuns as survegna illas butias da Ramosch, Tschlin e Strada ed i'l kiosk a Martina.

→ Schlittelrennen von Tschlin nach Strada

Trotz Fusion zur Gemeinde Valsot hat sich nicht alles verändert. Die Traditionen werden weiterhin in den einzelnen Fraktionen gelebt. So auch das traditionelle Schlittenrennen am 29. Dezember von Tschlin nach Strada. Startnummernausgabe ist um 19:30 bei der dritten Kurve/Via da Chafur. Die Schlitrada für Kinder findet am 30. Dezember (Startnummernausgabe um 13:00) statt.

Impressum

Redaktion, Text: Bun Tschlin, Nicolo Bass
Text Vestmezia: Michaela Frick, Walter Hauser, Erwin Salis
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
© 2015 Bun Tschlin
Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin
+41 (0)81 866 31 07, www.buntschlin.ch, www.tschlin.ch

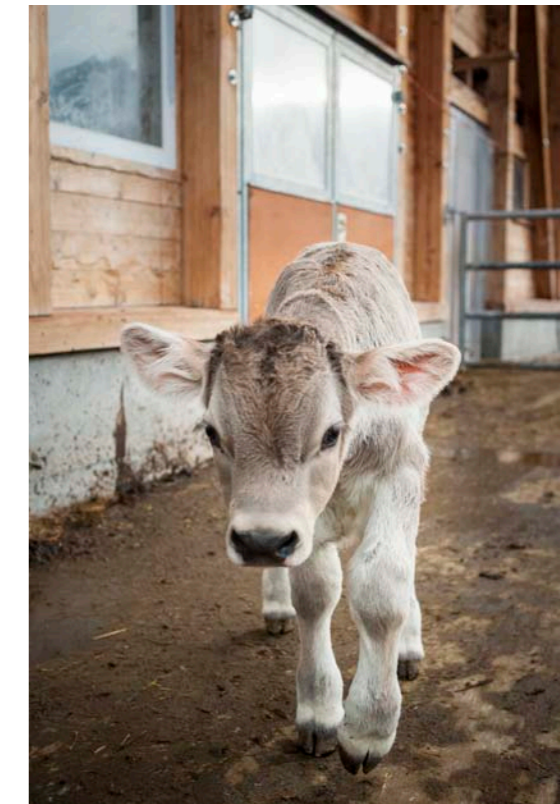




Pauraria Riatsch – Qualität für Körper und Gaumen

Pauraria Riatsch – Qualità pel corp e pel palat

→ Pauraria Riatsch, Daniela e Fadri Riatsch, 7557 Vnà, Tel. 081 866 32 83, bioagricultura@hotmail.com



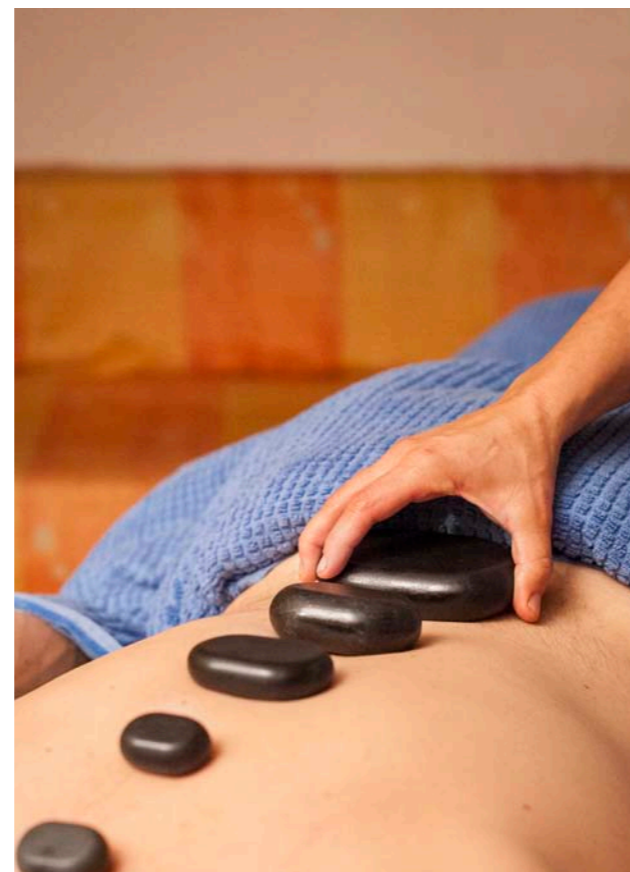
Pauraria Riatsch: Die Bun Tschlin-Familie ist um ein interessantes Mitglied und um einige qualitative Produkte gewachsen. Dank der Gemeindefusion zwischen Ramosch und Tschlin konnten endlich auch Daniela und Fadri Riatsch aus Vnà an der Dachorganisation der einheimischen Produkte teilnehmen. Zwei Jahre lang haben Daniela und Fadri Riatsch mit Bun Tschlin an einer Produktemesse im Thurgau teilgenommen. Nun gehören sie offiziell dazu. Das Bun Tschlin-Sortiment verkauft nun offiziell auch echten Bio-Alpkäse – welcher kürzlich mit 19.5 von 20 Punkten ausgezeichnet wurde – und Butter von der Alp Pradgiant in Vnà. Rund 3000 Kilo Bio-Alpkäse verkaufen Daniela und Fadri Riatsch jährlich. Zudem bieten sie auch Salsiz und Trockenfleisch unter dem Bun Tschlin-

Label an. «Rund ein Drittel der Produktion geht an den Grossverteiler Coop», erklärt Fadri Riatsch. Die restlichen Käseläibe werden über verschiedene Läden mit regionalen Produkten oder direkt an Privatpersonen und Hotels verkauft. Der kleinste Käseladen steht direkt an der Hauptstrasse vor dem Hof in Vnà. Einheimische und Gäste können sich direkt aus dem Kühltank an der Strasse bedienen und die entsprechende Entschädigung in der kleinen Kasse deponieren. «Für dieses Geschäft braucht es Vertrauen», sagt Riatsch mit Überzeugung. Überzeugung und Vertrauen bringen Daniela und Fadri Riatsch auch der Bun Tschlin-Organisation entgegen. «Der Bekanntheitsgrad der Marke Bun Tschlin ist gross und wir sind glücklich, unsere Produkte unter diesem Label verkaufen zu können», berichten sie.



→ Medizinische Massage in Vnà

Es gibt nichts Schöneres, als einen harten Wintersport-Tag mit einer Massage ausklingen zu lassen. Daniela Riatsch ist von der Krankenkasse anerkannte Medizinische Masseurin und sorgt für das Wohlbefinden von Einheimischen und Gästen in Vnà. Einfach anmelden, sich verwöhnen lassen und gleichzeitig noch Bio-Alpkäse von der Alp Pradgiant kaufen. Wo sonst bekommt man so viel Qualität auf einmal?



Pauraria Riatsch: La famiglia da Bun Tschlin es creschüda per ün commember interessant e per differents prodots da buna qualità. Grazcha a la fusiun tanter Ramosch e Tschlin as partecipeschan finalmaing eir Daniela e Fadri Riatsch da Vnà a l'organisasiun da tet dals producents indigens. Duos ons a l'inlunga han tut part Daniela e Fadri Riatsch insembel cun Bun Tschlin ad üna faira da prodots in Turgovia. Uossa toccan els uffizialmaing pro. Il sortimaint da Bun Tschlin es creschü e venda uossa uffizialmaing eir chaschöl d'alp biologic – chi'd es gnü onurà quist utuon cun 19.5 da 20 puncts – e cun painch da l'alp Pradgiant a Vnà. Bundant 3000 kilos chaschöl d'alp biologic vendan Daniela e Fadri Riatsch minch'on. Implü vendan els eir salsiz e charn sechantada cull'etiketta da Bun Tschlin. «Raduond ün terz da la produczion vain furnida al Coop», declera Fadri Riatsch. Las ulteriuras chaschoulas vegnan vendüdas in differentas butias da prodots regiunals e directamaing a personas privatas e hotels

illa regiun. La plü pitschna butia da chaschöl as rechatta be sper la via principala davant la pauraria a Vnà. Indigens e giasts pon nempe cumprar directamaing our da la s-chaffa fraida sper la via e deponar la munaida in üna pitschna chaschina. «Per quist affar vöglija fiduzcha», disch Riatsch cun persvasiun. Persvasiun e fiduzcha mainan Daniela e Fadri Riatsch incunter eir a l'organisasiun da Bun Tschlin. «Il renom da la marca Bun Tschlin es fich bun e nus eschan cuntaints da pudair vender eir noss prodots in quist'union», quintan els.



Chasa Paoletta – Mit Professionalität und viel Liebe zum Detail

Chasa Paoletta – Cun professionalità e bler'amur pels detagls

→ Chasa Paoletta, Paola e Silvio Gallo, Poz 33B, 7556 Ramosch, Tel. 081 860 11 41
info@chasapaoletta.ch, www.chasapaoletta.ch, www.silviogallo.ch



Chasa Paoletta: Ursprünglich sind Paola und Silvio Gallo als Wochenaufenthalter für ein Umbauprojekt ins Unterengadin gekommen. Bald sind sie dem Charme von Ramosch verfallen und die ganze Region ist ihnen ans Herz gewachsen. Im Jahre 2011 haben Paola und Silvio Gallo entschieden, die Zelte in Zürich abzubrechen und ihr neues Heim in Ramosch zu bauen. In Ramosch haben sie ihren (Wohn-)Traum verwirklicht und Dank drei Ferienwohnungen à 50m² können auch Gäste aus Nah und Fern an ihrem Traum teilhaben. Die einzige Voraussetzung ist, dass die Feriengäste die Ruhe und die Natur lieben. Mit viel Kreativität und Professionalität haben Paola und Silvio Gallo die Chasa Paoletta in Ramosch gestaltet. Mit der Funktionalität eines traditionellen Engadinerhauses ist ein modernes Haus mit grossen Fenstern und viel Liebe zum Detail entstanden. So wie sie ihr neues Zuhause lieben, werden auch die Gäste das naturnahe Erlebnis geniessen. Die drei Ferienwohnungen werden professionell bewirtschaftet

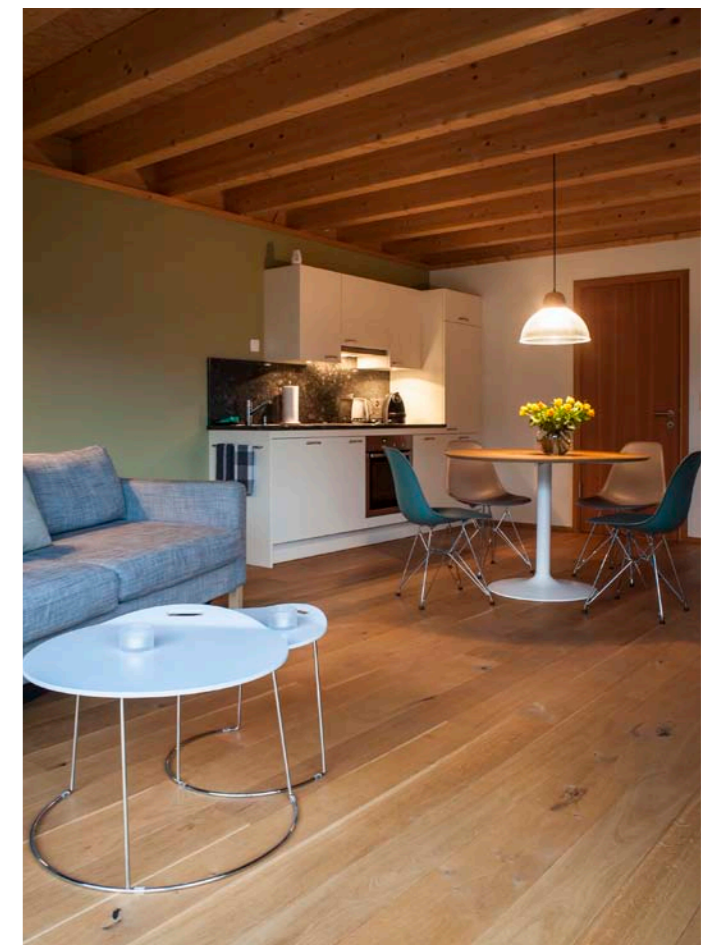
und lassen keine Wünsche offen. Auch Feriengäste mit Hund sind herzlich willkommen.

Paola und Silvio Gallo haben sich sehr gut in Ramosch eingelebt. Während sich Paola Gallo um die Ferienwohnungen und das Wohl der Gäste kümmert, widmet sich Silvio Gallo als gelernter Hochbauzeichner und Maurer seinen Umbauprojekten und -Ideen für die Realisierung von neuen Ferienräumen. Vermehrt will er sich auch wieder dem Kunsthandwerk widmen. Sowohl Silvio als auch Paola Gallo sind sehr kreative Leute, die in der Umsetzung ihrer Ideen auf Qualität setzen. Darum haben sie sich von Anfang an von der Idee der Bun Tschlin-Organisation begeistern lassen. Dank der Fusion der Gemeinden Ramosch und Tschlin sind sie nun ein Teil davon. Im Netzwerk von Bun Tschlin fühlen sich Paola und Silvio Gallo wohl, und von dieser Zusammenarbeit profitieren auch die Gäste. Überzeugen Sie sich selbst.



Chasa Paoletta: Vairamaing sun Paola e Silvio Gallo rivats in Engiadina Bassa sco d'urants d'urants l'eivna per realisar ün proget da renovaziun. Bainbod s'han els inamurats i'l scharm dal cumün da Ramosch e tuot la regiun tils es creschüda a cour. Ushè han Paola e Silvio Gallo decis dal 2011 da pakettar lur valischs e da partir da Turich per fabricar a Ramosch lur nouv dachasa. A Ramosch han els realisà lur sömme d'abitar e grazcha a trais abitaziuns da vacanzas à 50m² pon eir giasts da dalöntsche e dastrusch viver il sömme dals duos nouv abitants da Ramosch. L'unica premissa es cha'ls giasts da vacanzas aman la quietezza e la natüra. Cun blera creatività e professiunalità han fabricà Paola e Silvio Gallo la Chasa Paoletta a Ramosch. Culla funcziunalità d'üna chasa engiadinaisa tradiziunala es gnüda fuormada üna chasa moderna cun grondas fanestras e cun bler'amur per detagls. Ushè sco cha Paola e Silvio Gallo aman lur dachasa pon eir ils giasts da vacanzas giodair l'aventüra damanaivel a la natüra. Las trais abitaziuns da vacanzas vegnan economisadas professiunalmaing ed acumplichan tuot ils giavüschs. Dafatta giasts cun chans sun fich bainvis.

Paola e Silvio Gallo s'han acclimatisats fich bain a Ramosch. Intant cha Paola Gallo administrescha las abitaziuns da vacanzas e pissera pel bainstar dals giasts, as dedichescha Silvio Gallo sco disegnadur da fabrica e müader a sias ideas e seis progets da renovaziun per s-chaffir nouv spazi da vacanzas. In avegnir vuol el as dedichar plü suvent a l'art applichada. Tant Silvio sco eir Paola Gallo sun persunas fich creativas chi mettan pais sün qualità. Perquai sun els stats da prüma innan inchantats da l'idea da l'organisaziun Bun Tschlin. Grazcha a la fusiun dals cumüns Ramosch e Tschlin sun els dvantats üna part da l'organisaziun innovativa. Els as saintan in buns mans e da quista collavuraziun profitan eir ils giasts. Da quai as po persvader minchün.



→ Loipe Scuol – Martina

Nicht weit von der Chasa Paoletta in Ramosch entfernt führt die 28 km lange Talloipe Scuol – Martina durch ausgedehnte Auenlandschaften, über Äcker, Wiesen und durch Wälder am Inn entlang. In Ramosch, aber auch bei den Ausgangspunkten Scuol und Martina, hat man gute Busverbindungen, die zum Ausgangspunkt zurückführen.



Hotel Macun – Wo Kultur gelebt wird

Hotel Macun – Ingio cha la cultura vain vivüda

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

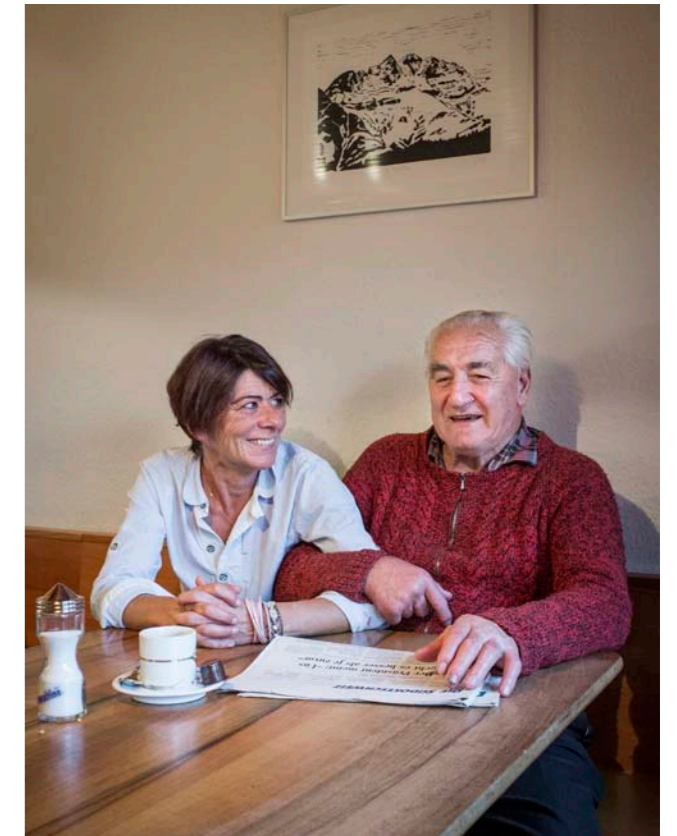


Hotel Macun: Barbara Freimann Janett und Georg Janett haben das Hotel Macun vor zwei Jahren erworben und versuchen seither, mit einheimischen Spezialitäten und einer grossen Palette von Bun Tschlin-Produkten, die Traditionen der ansässigen Bevölkerung und das Wirken der einheimischen Landwirte den Gästen näher zu bringen. Auf der informativ gestalteten Speisekarte stehen zum Beispiel: Pizzocals da ravitscha, Plain in pigna, Vaischlas da mailinterra und vieles mehr. Für diese traditionellen Tschliner Spezialitäten gibt es keine Übersetzung. Diese müssen einfach vor Ort gekostet werden. Der neueste Hit auf der Speisekarte ist aber übrigens aus der Westschweiz: Jeweils donnerstags kann man im Macun ein original Walliser Raclette geniessen!

Im Hotel Macun spürt man die Bedeutung des Hotels und des Restaurants für eine lebendige Gemeinschaft in einem kleinen Dorf. Gerade im Winter, wenn die Sonne früh untergeht und die Nächte lang sind, konzentriert sich das Dorfleben auch im Hotel Macun. «Ohne Restaurant findet kein Leben im Ort statt und die Gäste bleiben fern!», meinen Barbara Freimann und Georg Janett. Das Hotel Macun ist so der geeignete Ort, um mit der einheimischen Bevölkerung in Kontakt zu treten, ein Gefühl für die romanische Sprache zu bekommen und die traditionelle einheimische Küche kennen zu lernen.

→ Das Hotel Macun ist immer offen

Das Wirtespaar kennt keinen Ruhetag. Und wer glaubt, die Tschliner seien hinter dem Mond, ist auf der falschen Fährte. Die Tschliner sind mit ihren innovativen Ideen der ganzen Region voraus. Hier wird sogar Silvester vorverschoben. Im Hotel Macun feiert man Silvester bereits am 30. Dezember mit einheimischer Traditionsmusik.



Hotel Macun: Barbara Freimann Janett e Georg Janett han cumprà avant duos ons l'Hotel Macun ed els provan daspö quella jada da preschentar la lavur genuina sül plat cun specialitats indigenas e cun prodots da Bun Tschlin. Sülla carta informativa da mangiar stan: pizzocals da ravitscha, plain in pigna, vaischlas da mailinterra ed otras specialitats. Quistas specialitats nu's laschan declarar. Quellas as stoja simplamaing insajar. Il hit il plü nouv sül menü dal Macun vain dal rest da la Svizra occidentala: Adüna la gövgia as poja giodair ün raclet original dal Vallais!

l'Hotel Macun as bada l'importanza da l'hotel e da l'ustaria per la varietà culturala e per la cumünanza in ün cumün pitschen. Tschlin es nempe ün cumün unic ingio cha la cultura vain vivüda, saja quai illa cumünanza da societä, sün via, sülla piazza da cumün, davant il bügl o apunta in cumpagnia in ustaria. «Sainza ustaria manca la vita in cumün ed ils giasts restan davent», dischan Barbara Freimann e Georg Janett. Perquai es il Hotel Macun ün lö ideal per gnir in contact culs indigens, per survgnir ün sentimaint per la lingua rumantscha, ma eir per imprendar a cugnuscher las specialitats indigenas.



Abitaziun Caviezel – Garant für beste Ferienqualität

Abitaziun Caviezel – Garant per bellas vacanzas

→ Linard e Daniela Caviezel-Blaas, 7559 Tschlin, Tel. 081 866 36 16, danielacaviezel@bluewin.ch

→ Schlittelweg von Tschlin nach Strada

Unweit von der Ferienwohnung von Daniela und Linard Caviezel-Blaas beginnt der Winterwander- und Schlittelweg Richtung Balsarom nach Strada bzw. Tschlin. In Martina und Strada hat man Anschluss zum Postauto und kann gemütlich zurück zum Ausgangspunkt Tschlin fahren. Nirgends sonst erlebt man so viele Wintereindrücke auf einmal.



Abitaziun Caviezel: Mit Bun Tschlin kann man nicht nur einheimisches Bier trinken und verschiedene Fleisch- und Käsesorten geniessen; mit Bun Tschlin kann man auch Ferien geniessen. Zum Beispiel in der Ferienwohnung der Familie von Daniela und Linard Caviezel-Blaas, mit Panorama-Aussicht auf die Gemeinde Tschlin und auf die einmalige Unterengadiner Bergwelt. Das Blockhaus der Familie Caviezel liegt nämlich am höchsten Punkt des Dorfes und ermöglicht Gästen aus Nah und Fern ein naturnahes Erlebnis. Linard und Daniela Caviezel-Blaas haben in ihrem Blockhaus eine hübsche 2½-Zimmer-Wohnung in vier Sterne-Qualität eingerichtet. Entstanden ist auf 40 m² eine moderne Wohlfühloase, die keine Wünsche offen lässt. «Den Gästen soll es an nichts fehlen», erklärt Daniela Caviezel-Blaas. Und was sie sagt, meint sie auch. Die Gäste profitieren von diesem einmaligen Ambiente in der Ferienwohnung und vom einzigartigen Angebot rund um Tschlin. Und sie werden wiederkommen!



Abitaziun Caviezel: Bun Tschlin nu sta be per biera engiadinaisa, salsiz e chaschöl – Bun Tschlin voul eir dir far vacanzas! Per exaimpel illa abitaziun da vacanzas da la famiglia Daniela e Linard Caviezel-Blaas cun vista sur tuot Tschlin e sülla culissa da muntognas fascinanta. La chasa fabrichada cun laina raduonda es nempe situada süll plü ot punct dal cumün da Tschlin e pussibiltescha a tuot ils giasts ün'aventüra in accord culla natüra. Linard e Daniela Caviezel-Blaas spordschan in lur chasa cun laina raduonda ün'abitaziun da vacanzas da 2½ stanzas simpatica in qualità da quatter stailas. Sün üna surfatscha da 40 m² han els realisà ün'oasa per star bain in möd da construcziun tradiziunala e cun materials da la regiun. «Als giasts nu dess mancar nügli», declera Daniela Caviezel-Blaas. E quai ch'ella disch, vaglia eir. L'abitaziun da vacanzas nu lascha avert ingüns giavüschs ed ils giasts profitan da l'ambiant ill'abitaziun ed intuorn Tschlin. Ed els tuornaran garanti amo üna jada!



Ustaria Liun – Gemütlich für jeden Anlass

Ustaria Liun – Ün lö pachific per minch'occasiun

→ Ustaria Liun, Alexandra Camenisch, Tel. 076 479 70 12

→ Save the date: Open Air Sclamischo 2014

Alexandra Camenisch ist nicht nur eine leidenschaftliche Wirtin, genau so leidenschaftlich engagiert ist sie für die Kultur in der Region und organisiert zusammen mit Freunden aus Strada jährlich das kultige «Open Air Sclamischo». Am 28.6.14 ab 19:00 werden drei Bands die Industriezone in Sclamischo zum Beben bringen: Ils Fränzlis da Tschlin (GR), A little Green (TG), und TSU – Rock rumantsch (GR)



Ustaria Liun: Seit 2007 führt Alexandra Camenisch die Ustaria Liun im Zentrum von Strada. Die freundliche Wirtin serviert von Donnerstag bis Samstag, jeweils von 9 Uhr bis 11:30 Uhr und von 14 Uhr bis zum Zapfenstreich, Getränke aller Art und kalte Teller mit einheimischen Produkten für den kleinen Hunger. Auf Anfrage ist Alexandra Camenisch auch an anderen Tagen bereit, Gäste und kleinere Gruppen bis 30 Personen zu bewirten.

Die Ustaria Liun ist nämlich wie geschaffen für kleine Veranstaltungen in besonderer Atmosphäre. Die Ustaria Liun ist im unteren Unterengadin auch als Jassstube bekannt. In den ersten drei Februar-Wochen findet jeweils von Donnerstag bis Samstag die bereits traditionelle Jassmeisterschaft statt. Der Jassmeister bzw. die Jassmeisterin wird dann anlässlich des Abschlussabends am 22. Februar 2014 bekannt gegeben. In der Ustaria Liun sind auch die neuesten Werke des einheimischen Künstlers Otmar Derungs zu bestaunen.



Ustaria Liun: Daspö l'on 2007 maina Alexandra Camenisch l'Ustaria Liun d'immez Strada. L'ustera amiaivla servischa da gövgia fin sonda, adüna da las 9 fin 11:30 e da las 14 fin aint per la not bavrondas da tuot gener e plattas fraidas cun prodots indigens da marendra o tschaina pitschna. Sün dumonda es pronta Alexandra Camenisch eir d'ürant oters dis da servir als giasts ed a gruppas pitschnas fin 30 persunas. L'Ustaria Liun es nempe ideala per da tuottas sorts arrandschamaints in ün'atmosfera prüvada.

L'Ustaria Liun es cuntschainta in Engiadina Bassa eir sco stüva per giovar a jass. E d'ürant las prümas trais eivnas da favrer, adüna da gövgia fin sonda, organisescha Alexandra Camenisch la maestranza da jass tradiziunala. La champiunessa respectivamaing il champiun vain dat cuntschaint in occasiun da la sairada finala als 22 da favrer 2014. Ill'Ustaria Liun as poja contemplar eir las ouvras las plü novas da l'artist indigen Otmar Derungs.

Vestmezia – La fortezza tanter trais pajais

In üna strettüra chafuola sper Danuder existiva fingià daspö temps antics üna pussibilità per traversar il flüm. I'l Temp d'Immez tardiv es quist lö gnü fortifichà, e daspö là fuormaiva quist punct strategic ün lö essenzial per ils trais territoris culturals illa part occidentala da nos En. Grazcha a l'ingaschamaint da la società «Vestmezia», da l'Uffizi federal da la Protecziun da Monumaints, sco eir da numerus sponsuors privats ed officials esa hoz amo pussibel da visitar quist bain istoric da mantegner ils edifizis e da til perscrutar scientificamaing. Sia funcziun sco lö fortifichà ha pers quist complex d'edifizis fingià dalönch innan. Hoz è'l percenter la perdüta d'ün territori cultural cumünaivel illas Alps Occidentalas.

L'istorgia Là, ingio cha l'Austria, l'Italia e la Svizra vegnan insembel in ün chantun da 3 pajais, erigittan fingià ils Romans üna colliaziun sur la chadaina da las Alps. La via Claudia Augusta, construida i'l prüm secul davo Cristus, es gnüda nomnada davo l'imperatur roman Claudius. Ella fuormaiva la plü favuraivla colliaziun da la Vallada da l'Adisch sur il Raisch, Fernpass fin in Bavaria. Univa dimena il port da l'Adria Altinum cun Augusta e Castell Submuntorium al Danubi. In üna strettüra insuperabla i'l territori odiern da Danuder gniva traversà l'En. Quist lö favuraivel da natüra oura per sgürar il cunfin dal flüm es gnü nüzzià fingià dal 1078 dal duca Welf da Bavaria cun staziunar quia ün'equipa da guargia. La prüma menziun documentada d'üna fortificaziun datescha da l'an 1263 e manzuna lapro ün lö «castrum Luech in Vinstermincs». Plü tard d'eira manzun d'üna punt. L'administraziun da quist passagi gniva reglè dal güdisch da Danuder, il qual finaiva per tal scopo eir ün guardian. Causa las cuntinuantas cuntaisas culs Engiadinais es gnü s-chaffi dal 1472 sot duca Sigmund ün post da dazi independent cun agen dret da chastè (Burgfrieden).

L'imperatur Maximilian I. ha laschè ingrondir la fortificaziun cun eriger üna ferma tuor d'entrada, l'uschenomnà «Klausenturm». El dess sgürar essenzialmaing la via sur l'En vers süd. L'inter complex da fortificaziun d'eira finalmaing a fin la mità dal 16avel secul. L'administraziun dal uschenomnà «Sigmundseck» sottastaiva tenor decret da la regenza suverana al post da dazi svess. Dal 1779 es gnü dislocà quist ultim tenor uorden nouv da dazi a Martina. In quist möd ha pers Vestmezia sia importanza ed es gnüda vendüda dal 1784. Ella ha servi inavant sco bain e sco albergi per passants. Sulettaming «Sigmundseck» e la tuor dal

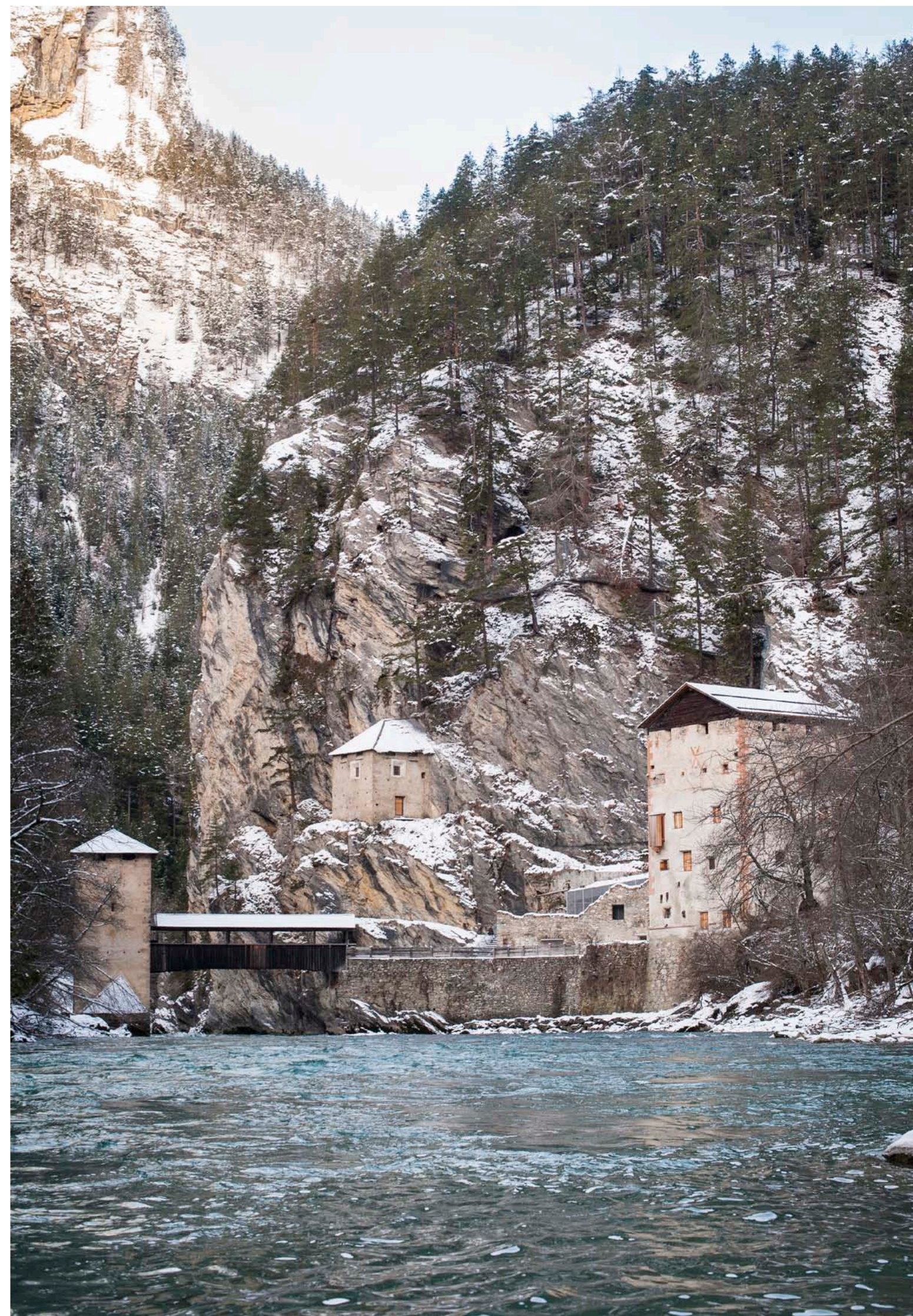
pionch sun restats in possess dal stadi. Cun l'avertüra dal stradun nouv Danuder–Punt Cotschna (Kajetansbrücke) es i quist passagi d'importanza cumplettaing in invlidanza. In seguit es gnüda devastada la punt i'l 19avel e 20avel secul repetidamaing tras incendis ed auazuns, da möd ch'ella ha stuvü gnir refabrichada per ün plan plü ot. Dal 1948/49 ha cumanzà l'Uffizi da Protecziun da Bains culturals a s'interessar daplü per quist bain istoric d'importanza. La tuor da la punt es gnüda sco prüma sgürada e la punt refabrichada in seis stadi oriund. Pür daspö ca. 15 ans as fadia la Società «Vestmezia» pel mantegnimaint cumplain da quist lö istoric.

La fortezza Vestmezia es in tuot sias parts essenzialas üna fortezza dal Temp d'Immez tardiv. Ella pussibiltava a sia squadra da guargia da controllar effiziantamaing il trafic da cunfin. La tuor dal pionch da 17 m otezza vala sco part la plü veglia da tuot l'implant. Ella es gnüda construida dal 1473–75. Cun seis passagi a vout e sia abitaziun dal guardian süil prüm plan fuormaiva ella üna bastiun per la punt covernada e'l pionch movibel. A medem temp es naschüda, pozzada cunter il spelm, üna fortificaziun per sgürar il vial vers la punt. Quist uschenomnà Sigmundseck, construi dal 1471/73, d'eira collià tras ün access cun ün cuvel natüral, il qual es gnü in seguit ingrondi e fortifichà da la vart vers l'En. Alch decennis plü tard ha laschè construir l'imperatur Maximilian I. ün toc plü amunt üna ferma tuor d'entrada, quai dal 1513/15. Quista tuor da 5 plans d'eira munida cun plattafurma da defaisa, gronda sala per la sudada e plüss edifizis annexs, e fuormaiva cun quai ün implant da defaisa cumplain.

Grazcha a l'ingaschamaint da la società «Vestmezia», da l'Uffizi federal da la Protecziun da Monumaints, sco eir da numerus sponsuors privats ed officials esa hoz amo pussibel da visitar quist bain istoric da mantegner ils edifizis e da til perscrutar scientificamaing.

→ Erlebnisburg Altfinstermünz

Altfinstermünz, die mittelalterliche Gerichts- oder Malstätte für die Region Unterengadin – Nauders – Pfunds, ist für historisch interessierte Personen, Kinder, Jugendliche und Familien gleichermaßen ein Erlebnis. Die Naturhöhle, der Felsengang und der Brückenturm erzählen Geschichten von Römern bis zu den Schmugglern im vorletzten Jahrhundert im Dreiländereck Italien – Schweiz – Österreich. Weitere Infos finden Sie auf www.altfinstermueenz.com und www.engadin.com.



Bun Tschlin – der östlichste Gewerbeverein der Schweiz

Bun Di, sagt der Fuchs. Aber der schlaue Hase antwortet: Bun Tschlin! Denn während man sich anderswo gute Nacht sagt, wachsen in Tschlin die pffiffigsten Ideen heran. Bun Tschlin bedeutet Natur- und Lebensraum zum Entdecken, sanfter Tourismus, aber auch ökologische Spitzenprodukte.

Bun Tschlin ist das Gütesiegel für ein Dorf, das klein, aber aktiv seine ursprüngliche Struktur und Lebensqualität erhalten will und diese zugleich teilen möchte mit offenen, neugierigen Besucherinnen und Besuchern. Wir sind Mitglied im Netzwerk «Allianz in den Alpen» zum Schutz und zur Entwicklung der gesamten Alpenregion. «Bun Tschlin» steht für nachhaltig, ökologisch, mutig und unternehmerisch!

Bun Tschlin bündelt die einzigartigen Kräfte der Natur: die kühle Frische der Bergbäche, die lichte Klarheit des Alpenhimmels, der herbe Duft einer Bergwiese. In einheimischen Naturprodukten sind all diese Energien gespeichert. Unser Dorf bietet Ihnen unzählige Entdeckungen, Wanderungen, Sporterlebnisse. Besuchen Sie unser Dorf, unsere Degustier- oder unsere Butia und probieren Sie unsere ökologischen Produkte.

→ 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!

Bestellung Chaista Bun Tschlin:

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

Bun Tschlin versammelt die verschiedensten Hersteller und Dienstleister unter einem Dach. Vom Bierbrauer zum Milchschaufzüchter, vom Druckereimuseum zur Gruppenunterkunft. Bun Tschlin hat alles, was das Herz begehrt:

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 Milchschaufzüchter im Unterengadin. 081 866 37 63

PC PRODOTS CHAVRAS Ziegenmilch und Ziegensalsiz von der Familie Mayer. 081 866 34 40

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-cantieni.ch

PR PAURARIA RIATSCH Berge, feinste Kräuter, glückliche Kühe – Bio Alpprodukte aus Vnà. 081 866 32 83

MS MUSEUM STAMPARIA Geschichte, Druckkunst und Traditionen des Unterengadins. 081 866 32 24, stamparia.ch

BT BUTIA TSCHLIN Tanken, Geldwechsel und Cafe-Bar in Martina. 081 866 35 35

GM GRENZSHOP MARTINA 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 SAN NICLA 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

CS CHASA SAMALGORS Die familienfreundliche Ferienwohnung. 081 860 01 44 www.horber-tschlin.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®

BUN TSCHLIN
HM HOTEL
MACUN



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

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

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 2013/14

Occurrenzas selecziunadas – inviern 2013/14

Jeden Montag (16.12.13 – 24.03.14)

Dorfführung Vnà

Treffpunkt: 16:00 Uhr bei der PostAuto Haltestelle/
Parkplatz «Jalmèr», Vnà. Anmeldung bis Montag
11:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Dienstag (17.12.13 – 01.04.14)

Dorfführung Ramosch

Treffpunkt: 16:00 Uhr beim Dorfplatz oberhalb
Kirche. Anmeldungen bis Dienstag 11:00 Uhr
bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Mittwoch (ganzjährig ohne 25.12.13 & 1.1.14.)

Brauereiführung Tschlin

→ **Biera Engiadinaisa** Führung und Degustation in der
Brauerei von 16:15 bis 17:15 Uhr. Anmeldungen bis
Dienstag 17:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Mittwoch (ganzjährig ohne 25.12.13 & 1.1.14)

Käsereibesichtigung mit Degustation

→ **Che Chaschöl!** Käsereibesichtigung mit Degustation
von 17:15 bis 18:15 Uhr. Besichtigung der Spezialitäten-
käserei und Degustation einheimischer Ziegen- und
Schafkäse-Variationen. Anmeldungen bis Dienstag
17:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Donnerstag (19.12.13 – 17.4.14)

Geschichten und Lieder in Vnà

Romanischer Sing- und Erzählabend mit Engadiner-
Gerichten um 18:00 Uhr im Hotel Restaurant Piz
Tschütta in Vnà mit Mario Oswald. Anmeldungen bis
Mittwoch 9:00 Uhr im Hotel Piz Tschütta,
Tel. +41 (0)81 860 12 12

21.12.2013

Adventskonzert in Ramosch

Konzert mit der Società da musica Ramosch
und der Jugendmusik Ramosch

23.12.2013

Filöz

→ **Hotel Macun** Hotel Macun, Tschlin,
Tel. +41 (0)81 866 32 70

29.12.2013

Schlitrada

→ **Bun Tschlin** Traditionelle Schlitrada für Erwachsene.
Startnummernausgabe um 19:30 Uhr bei der dritten

Kurve/Via da Chafalur. Anschliessend Preisverteilung
und Imbiss im Hotel Macun in Tschlin.

30.12.2013

Schlitrada für Kinder

→ **Bun Tschlin** Startnummernausgabe um 13:00 Uhr
bei der dritten Kurve/Via da Chafalur. Anschliessend
«Marenda» in Strada.

30.12.2013

Vorsilvester-Stubete

Musikalischen Leckerbissen aus dem Hause
«Fränzlis» mit Gastmusiker Andy Gabriel im
Hotel Macun, Tel. +41 (0)81 866 32 70

31.12.2013

Silvester im Macun

Silvestermenü im Hotel Macun in Tschlin mit
anschliessendem Barbesuch in der Alten
Schmiede bei Erika und Jon Pitschen Janett.

02.01.2014

Matinadas dals uffants

Matinadas der Kinder in Tschlin

03.01.2014

Matinadas a Strada

Matinadas der Kinder und Jugend in Strada

04.01.2014

Matinadas dals giuvens

Matinadas der Jugend in Tschlin

11.01.2014

Eisstockturnier

15. Eisstockturnier in Strada

Februar 2014

Jassmeisterschaft

→ **Ustaria Liun** Jassmeisterschaft in der Ustaria Liun in
Strada. Gespielt wird von Donnerstag bis Samstag/
Sonntag und zwar vom 6. bis 9. Februar, vom 13. bis
16. Februar, und vom 20. bis 22. Februar 2014. Der
Abschlussabend mit Rangverkündigung findet am
22. Februar statt.

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

01.03.2014

Chalandamarz

Bal da Chalandamarz in Ramosch

15.03.2014

Concert a Tschlin

Jahreskonzert der Musikgesellschaft
Tschlin in Tschlin

21.04.2014

Tir da mazlas

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

02.05.2014

Concert a Ramosch

Jahreskonzert der Società da musica Ramosch
in Ramosch

07.06.2014

Generalversammlung

→ **Biera Engiadinaisa** Ordentliche General-
versammlung der Bieraria Tschlin SA

14.06.2014

Concert da coro

Jahreskonzert Coro masdà Val Sot in Ramosch

20.06.2014

Concert

Jahreskonzert der Jugendmusik Ramosch (Valsot)

28.06.2014

Open Air Sclamischot

Industriezone Sclamischot, ab 19:00
Ils Fränzlis da Tschlin (GR), A little Green (TG),
TSU – Rock rumantsch (GR)

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



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 Faura 161, 7558 Strada
Tel. 081 866 32 24, Fax 081 866 37 24, Mobil 079 622 93 17
georg@stradaconsultaziuns.ch, www.stradaconsultaziuns.ch



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

bunischem!
Stradun 402
Scuol
Tel. 081 866 39 66

Beratung | Küchen | Innenausbau | Möbel



BUN TSCHLIN
BT

buntschlin.ch