

Gazetta BUN TSCHLIN

Winter – Inviern 2014/15

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

Bun Tschlin ha schlargià l'orizont

Bun Tschlin hat den Horizont erweitert

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 realisiert. Die Gemeinde Valsot ist Mitglied des Gemeinnetzwerkes «Allianz in den Alpen» und verfolgt das Ziel von nachhaltigem Tourismus im Sinne der Alpenkonvention. Die Fusion hat auch den Horizont der Organisation Bun Tschlin erweitert. So haben sich zahlreiche Produzenten und Dienstleistungen aus Ramosch, Vnà und Seraplana an die Organisation angeschlossen, und Bun Tschlin ist auf über 30 Mitglieder gewachsen. 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 erhält 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. Ushè es gnüda realisada insembel cul cumün da Ramosch la prüma fusiun da cumüns in Engiadina. Il cumün da Valsot es commember da l'Allianza illa Alps e perseguitescha il böt d'ün turissem moderà e persistent. La fusiun dals cumüns ha drivi eir per l'organisaziun Bun Tschlin novas portas e schlargià l'orizont. Differents producents e servezzans da Ramosch, Vnà e Seraplana han tscherchè la collavuraziun cun Bun Tschlin e l'organisaziun dombra hoz passa 30 commembers. Dalöntschi 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 Valsot ün dret paradisi 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

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 um 19:00 bei der Abzweigung Via da Chaflur vor dem Gemeinschaftsstall Caviezel/Mayer. Die Schlitrada für Kinder findet am 30. Dezember statt (Startnummernausgabe um 14:00).

Impressum

Redaktion, Text: Bun Tschlin, Nicolo Bass
Gestaltung: David Bühler & Madlaina Janett
Fotografien: Flurin Bertschinger
Fotografie Sechseläuten: Aschi Meyer

Lithografie: Hürlimann Medien, Zürich
Druck: NZZ Print, Zürich
Auflage: 7'000 Exemplare, erscheint 2 x jährlich
© 2014 Bun Tschlin, Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin
+41 (0)81 866 31 07, www.buntschlin.ch





Filz Famos – Schafswolle für jede Jahreszeit

Filz Famos – Lana da besch per mincha temp

→ Filz Famos, Gaby Famos, 7557 Vnà, 081 866 33 49, 079 852 59 06, gabyfamos@hotmail.com

→ Filzen will erlernt sein

Auch beim Filzen ist noch kein Meister vom Himmel gefallen, und deshalb gibt Gaby Famos aus Vnà auf Wunsch auch Filz-Kurse für 1 bis 4 Personen. Wer sich für einen Filzkurs interessiert, kann direkt mit Gaby Famos Kontakt aufnehmen.



Filz Famos: Gaby und Jon Famos aus Vnà besitzen rund 200 Schafe. Zweimal im Jahr werden die Schafe geschert. Die ganze Wolle wird in Grabs gewaschen und kehrt kardierte nach Vnà zurück. Hier verkauft und verarbeitet Gaby Famos jährlich rund 50 bis 60 Kilo Schafswolle zu hervorragenden Filzprodukten. Sie produziert Filztiere in allen Formen und Grössen. Eine ganz besondere Herausforderung sieht Gaby Famos in der Produktion von Finken, Hüten und sogar Jacken und Gilets auf Bestellung. Im Gespräch mit dem Kunden wird die Form und die Farbe besprochen und die Grösse gemessen. Danach setzt sich Gaby Famos an die Arbeit und filzt das gewünschte Produkt. «Die Produktion ist sehr arbeitsintensiv», erklärt die Filzexpertin. Sie hat sich dieses Kunsthandwerk selber beigebracht und verschiedene Kurse besucht. Seit 20 Jahren stellt sie sich dieser besonderen Herausforderung und hat für jede neue Aufgabe reichlich Erfahrung gesammelt. Die kardierte Schafswolle wird mit heissem Wasser und Seife gerollt und geschrumpft und durch Reibung in die entsprechende Form gefilzt.



Das Filzen gehört zu den ältesten Techniken der Textilherstellung. Filz ist äusserst strapazierfähig, schwer entflammbar und mit Wollfett behandelt absolut wasserdicht. Aufgrund dieser Eigenschaften nutzten die Menschen Filz unter anderem für ihre Schutz- und Winterkleidung wie Umhänge, Hüte, Socken, Handschuhe, oder Stiefel und Sohlen, die sie mit Leder bespannten. Gaby Famos hat sich auch auf Kleider spezialisiert und filzt die Schafswolle auch in Kombination mit Baumwolle und Seide. «Ein gut gefilztes Produkt hält ein Leben lang», sagt Gaby Famos. Für eine Filzjacke müssen die Kunden aber auch ungefähr zwei bis drei Monate warten. So lange braucht Gaby Famos um das Produkt perfekt zur verarbeiten. Für sie ist das Filzen wie eine Meditation, mit dem erfreulichen Nebeneffekt, dass sie damit auch noch Geld verdienen kann. Seit kurzem bereichert sie mit ihren Produkten das Bun Tschlin-Sortiment. Ihre Produkte verkauft Gaby Famos in der «Butia da besch» in Ardez und in der Ustaria Macun in Tschlin. Für Kleider können die Kunden direkt mit Gaby Famos Kontakt aufnehmen.



Filz Famos: Gaby e Jon Famos da Vnà possedan raduond 200 beschs. Duos jadas l'on vain la bescha tusa. La lana vain lavada a Grabs e tuorna inavo s-charta-tschada a Vnà. Gaby Famos venda ed elavurescha tanter 50 e 60 kilos lana da besch minch'on. Ella prodüa da tuottas sorta bes-chas in tuot las grondezzas e fuormas. Üna gronda sfida es eir la producziun da putschas, chapels e dafatta giaccas o gilets sün postaziun. Insem-bel cul cliaint vain tschernüda la fuorma e la culur ed ella piglia las masüras dal cliaint. In seguit as metta Gaby Famos a la lavur da fieutrar il prodot giavüschè. «Fieutrar es üna lavur fich intensiva», declera l'experta. Ella ha imprais quista lavur artischana sves e cun visitar differents cuors da perfecziunamaint. Daspö 20 ons lavura ella cun lana da besch ed ella ha ramassà bler'esperienza per tuot las novas sfidas. La lana da besch vain elavurada cun aua choda e cun savun e cun rodler e grutschignar survain il fieuter la fuorma giavüscheda.

Fieutrar es üna da las metodas las plü veglias per prodüer textilias. Fieuter es fich strapatschabel, bod na inflammabel ed impermeabel. Causa quistas qualitats vain dovrà il fieuter per differenta büschmainta da protecziun e d'inviern sco pelerinas, chapels, stinvs, manetschas, o stivals e soulas chi gnivan surtrattas cun chürom. Gaby Famos s'ha specialisada sün büschmainta ed ella fieutra la lana da besch eir cun lana da pingoula e saida. «Ün prodot bain fieutrà tegna per tuot la vita», disch Gaby Famos cun persvasiun. Per üna giacca da fieuter sto il cliaint però spettar tanter duos e trais mais. Uschè lönch douvra Gaby Famos fin cha'l prodot es perfet. Per ella es fieutrar üna sort da meditaziun cul bel effet da guadagnar raps. Daspö cuort temp es Gaby Famos eir commembra da Bun Tschlin. Ella venda seis prodots illa «Butia da besch» ad Ardez ed ill'Ustaria Macun a Tschlin. Per postar büschmainta ston ils cliaints tour sü contact directamaing cun Gaby Famos.



Gesundheit – Im Gleichgewicht zwischen Teilchen, Schwingungen und Energie

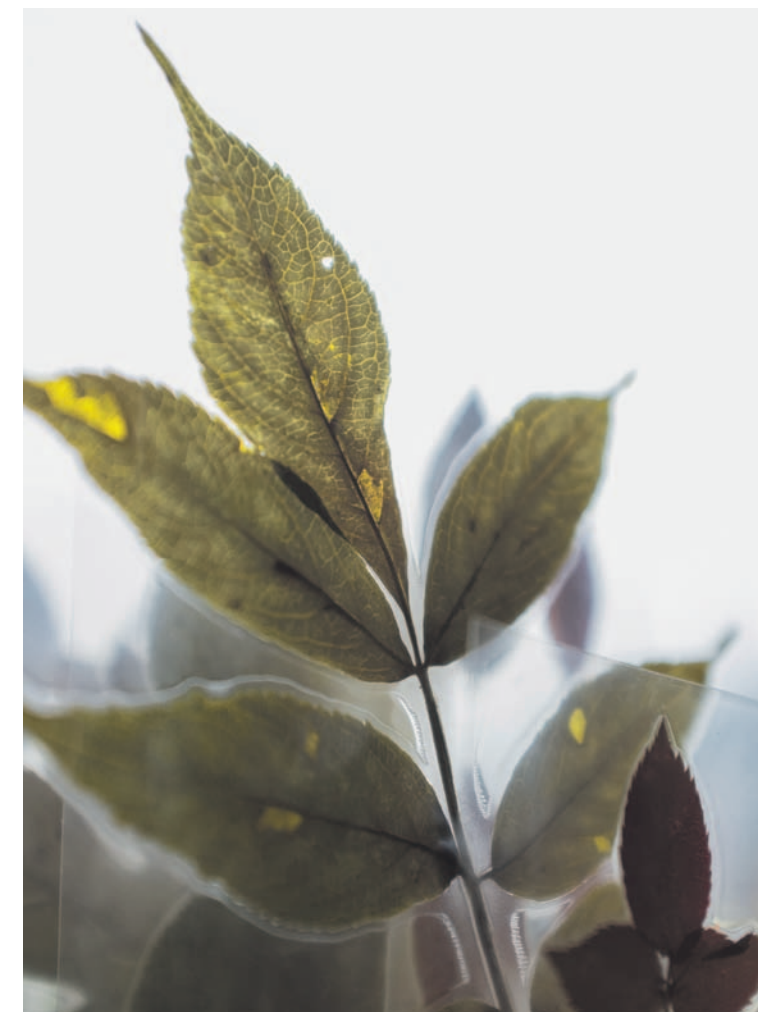
Sandà i'l equiliber tanter particla, vibraziun ed energia



Tier und Natur: Tanja Hostettler ist Physiotherapeutin. Durch viele Weiterbildungen und dank ihrer angeborenen Neugierde erweiterte sie ihr Wissen im Bereich der Alternativmedizin. Ein ganzheitliches Bild zwischen Natur, Mensch und Tier entstand, das ihr gleichzeitig innere Entwicklung schenkte. «Die daraus entstehende Kraft begeistert mich für das Einfache und Natürliche, deren Grundlage die Gesundheit ist», erklärt Tanja Hostettler. Im Jahr 2004 zog sie nach Strada auf den Bio-Bauernbetrieb ihres Lebenspartners. Ende 2013 beendete sie ihre Tätigkeit als Physiotherapeutin und mit einem Neubeginn für die ganzheitliche Arbeit mit den Tieren, der Natur und der Umwelt wurde ihr Herzenswunsch erfüllt.

Für Tanja Hostettler ist Gesundheit das Gleichgewicht zwischen Teilchen, Schwingung und Energie. «Ein Ungleichgewicht in diesen Bereichen führt zu Störungen und daraus materialisieren sich Krankheiten»,

sagt die heutige ORGON-Beraterin. «In einer ORGON Beratung ist es möglich, die Ursachen einer Störung festzustellen und wieder auszugleichen.» Dazu benutzt sie Haarproben, Bodenproben oder Fotos, testet Lebewesen oder die Natur aus und setzt die ORGON Energie erfolgreich nach dem Prinzip der Bioresonanz ein. Ihr Leistungsausweis ist eindrucklich, und auf www.tierundnatur.ch gibt es zahlreiche Beispiele erfolgreicher Behandlungen. «Um die Gesundheit unserer Haus- oder Nutztiere zu verbessern, ist es wichtig, ihre Bedürfnisse zu kennen und sie nicht mit unseren Bedürfnissen zu verwechseln», erklärt das jüngste Bun Tschlin-Mitglied. Mittels ORGON können Haus und Hof entstört sowie körperliche Symptome und deren Ursachen für alle Tierarten abgeklärt und ausgeleitet werden. Tanja Hostettler bietet Beratungen für Haus- und Nutztiere, für Haus und Hof, und für Natur und Umwelt an.



Tier und Natur: Tanja Hostettler es fisioterapeuta. Ella s'ha acquistada ün savair vast süel chomp da la medicina alternativa. Culs ons ha ella sviluppà ün purtret cumplexiv tanter natüra, umans e bes-chas. «La forza chi resulta da quist svilup persunal impreschiunescha a mai in tuot la simplicità chi fuorma la basa pella sandà», quinta Tanja Hostettler. Daspö il 2004 viva ella a Strada süel bain pauril biologic da seis partenari. La fin dal 2013 ha ella rafüda da lavurar sco fisioterapeuta e cul nouv cumanzamaint cun lavur cumplexiva per bes-chas, natüra ed ambiaint ha ella accumulä ün sömni.

Per Tanja Hostettler significha sandà ün equiliber tanter particla, vibrasiun ed energia. «Ün dischequiber süel quist chomp s-chaffischa disturbis e fa gnir amalà», disch la cusgliadra dad ORGON. «Cun ORGON esa pussibel da definir la radschun dal malesser e dad equilibrar

quel.» Ella lavura cun prouvas da pail da las bes-chas, examinescha la creatüra, piglia prouvas da terrain ed üttilisescha l'energia d'ORGON cun success tenor il principi da bioresonanza. Seis attest da prestaziun es remarchabel e süella pagina d'internet www.tierundnatur.ch as vezza numerus exaimpels da quist trattamaint da success. «Per ameglrdar la sandà da nossas bes-chas chasanas e da nüz esa important da cugnuescher lur bsögn e da na sbagliar quels culla necessitè dals possessuors», declera Tanja Hostettler. Cun ORGON pon gnir eliminats tuot ils disturbis a chasa e süel bain e pon gnir sclerits e s-chatschats ils simptoms ed ils motifs per malessers da tuot las bes-chas. Tanja Hostettler spordscha üna cussagliaziun per bes-chas chasanas e da nüz, per chasas e bains e per natüra ed ambiaint.

→ ORGON Beratung in Strada

Wollen Sie Ihren Bauernhof, Ihre Tiere, Ihre Haltung überdenken, hinterfragen oder neu definieren? Tanja Hostettler ist gerne für Sie da.



Che Chaschöl – Jeder Käse hat seine eigene Geschichte

Che Chaschöl – Mincha chaschöl ha si'aigna istorgia

→ Chascharia Che Chaschöl, Peter und Chatrina Mair, 7559 Tschlin
 → Tel. 079 777 74 86, fam-mair@bluewin.ch, www.chechaschöl.ch



Che Chaschöl: Qualität statt Quantität ist die wichtigste Auszeichnung der einheimischen Käserei Che Chaschöl in Tschlin. Die Nischenprodukte von Chatrina und Peter Mair-Denoth gehören bereits nach wenigen Jahren zu den wichtigsten regionalen Spezialitäten. Im Sortiment stehen Schaffrischkäse oder griechische Feta, Ziegencamembert und feiner Zieger in einem Kräuter-Olivenöldressing, Büffelmozzarella oder eine Frischkäserolle mit Brennesseln und eine spezielle Käsesorte in Pflanzenasche gerollt. Der spezielle Korbkäse (terna) ist als einer der besten Käse der Schweiz ausgezeichnet worden und verleiht der einheimischen Käserei das Prädikat einer besonders herausragenden Käserei mit bemerkenswertem Angebot. Als einziger ausgebildeter «Sommelier Maître Fromager» in Graubünden versucht Peter Mair jedem neuen Produkt mit viel Leidenschaft eine besonders harmonische Note zu geben. Zu den neuesten Angeboten gehören ein Ziegen-Parmesan, ein Kuhmilch-Frischkäse und ein Grünschimmel-Käse. Jedes Produkt hat seine eigene Geschichte. Diese Geschichten kann man übrigens jeden Mittwoch ab 17:15 Uhr im Rahmen einer Besichtigung und Degustation in der Spezialitätenkäserei kennenlernen.

Che Chaschöl: Qualità invezza da quantità – quai es la devisa da la Chascharia Che Chaschöl a Tschlin. Ils prodots da nischa da Chatrina e Peter Mair-Denoth sun dvantats infra pac temp specialitats importantas per tuot la regiun. Il sortimaint es fich vast e cumpiglia prodots sco chaschöl frais-ch da besch e feta grec, camembert da chavra, tschigrun cun erbas ed öli d'olivas, mozzarella da bouv sulvadi, chaschöl frais-ch cun urtias o chaschöl special illa tschendra. Il chaschöl illa terna es gnü undrà sco ün dals meglders chaschöls in Svizra e quist predicat porta ün distincziun per tuot la chascharia Che Chaschöl a Tschlin. Sco unic «Sommelier Maître Fromager» in Grischun prova Peter Mair cun premura da sviluppar novs prodots armonics. Las plü novas creaziuns sun ün parmesan da chavra, ün chaschöl frais-ch da vacha ed ün chaschöl special cun barba verda. Mincha nouva creaziun ha si'aigna istorgia. Quistas istorgias vegnan quintadas - in cumbinaziun cun üna degustaziun illa Chascharia Che Chaschöl - mincha marcurdi, a partir da las 17:15 a Tschlin.



→ **Nach dem Käse ein
Verdauungsschnaps**

Jeden Mittwoch ab 16:15 Uhr findet eine Führung durch die Bieraria Tschlin statt. Ab 17:15 Uhr kann man dann die Spezialitätenkäserei «Che Chaschöl» in Tschlin besichtigen. Die Anmeldung erfolgt bis Dienstag um 17:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol, Tel. +41 (0)81 861 88 00. Danach empfiehlt sich eine Stallbesichtigung im Hof Bio Janett mit schottischen Hochlandrindern und einem Whisky-Tasting in der eigenen Hof-Whiskybar. Mehr Informationen auf www.janett.ch.



**Chasa Piz Tschütta – Eine kleine
feine Perle für Bun Tschlin**

Chasa Piz Tschütta – Üna pitschna perla exquisita per Bun Tschlin



Chasa Piz Tschütta: Dank der Fusion zwischen den beiden politischen Gemeinden Tschlin und Ramosch können auch die Betriebe aus Ramosch, Vnà und Seraplana von Bun Tschlin profitieren. Seit kurzem ist die Dachorganisation der einheimischen Betriebe um eine kleine feine Perle reicher, denn auch die bekannte Chasa Piz Tschütta in Vnà hat sich für Bun Tschlin entschieden. Das 300-jährige Bauernhaus wurde 2008 komplett umgebaut und ist eine architektonische Augenweide, die sich stolz auf dem Dorfplatz von Vnà präsentiert. Die Zimmer sind individuell ausgestattet und haben jeweils ihren eigenen Charme. Übernachten können bis zu 24 Personen in der Chasa Piz Tschütta. Die Cheminée-Lounge mit Blick auf die Berge, die gemütlichen Engadiner Stuben, die Ustaria oder die hauseigene Bibliothek im ersten Obergeschoss bieten Raum für unterschiedliche Bedürfnisse. Der kleine Seminarraum ist der geeignete Ort als Denkstätte für bis zu 12 Personen. Die Chasa Piz Tschütta wird von Urezza Famos und Verena Schoch geführt. «Der überschaubare Rahmen erlaubt eine persönliche Betreuung der Gäste und bietet auch kleineren Gruppen die Möglichkeit, das Hotel für massgeschneiderte Events zu beanspruchen», erklärt Urezza Famos. Die Chasa Piz

Tschütta vermietet auch Ferienwohnungen oder in der Nebensaison sogar das ganze Haus als «Rent a Hotel» – ein einzigartiges Angebot in der Region.

Das Restaurant ist im Winter jeweils von Freitag bis Sonntag offen, an den übrigen Wochentagen nur auf Voranmeldung. Das Hotel mit Halbpension ist täglich offen. Die Gerichte in der Chasa Piz Tschütta sind frisch und liebevoll zubereitet und kommen aus einer möglichst saisonal und biologisch ausgerichteten Küche. Zudem gibt es eine Fonduestube mit einer speziellen Biermischung aus Tschlin. Gemäss Ranking des Heimatschutzes gehört die Chasa Piz Tschütta zu den schönsten Hotels der Schweiz. Die Bun Tschlin-Organisation kann auf das neue Kind stolz sein. Aber auch die Mitwirkenden in der Chasa Piz Tschütta sehen einige Vorteile in der Zusammenarbeit mit Bun Tschlin. «Bun Tschlin steht für sorgfältige einheimische Qualität», sagt Famos, «hier wird das Handwerk noch gelebt». Auch sie setzt sich täglich dafür ein. Deshalb hat sie entschieden, Gastgeberin zu sein. Mit dieser Zusammenarbeit will Urezza Famos die Identität des Hotels stärken und das Angebot im Dorf verankern. Davon kann sich auch jeder Gast überzeugen.

Chasa Piz Tschütta: Grazcha a la fusiun tanter Tschlin e Ramosch pon tour part eir producents ed affars da Ramosch, Vnà e Seraplana a l'organisaziun da Bun Tschlin. D'incuort es l'organisaziun dvantada per üna pitschna perla plü richa. Eir la cuntschainta Chasa Piz Tschütta ha nempe decis da's participar a Bun Tschlin. Quista chasa da paur da 300 ons es gnüda renovada dal 2008 cumplettamaing e s'ha sviluppada ad üna delizcha chi's preschainta cun superbgia sülla piazza da cumün a Vnà. Las chombras sun drizzadas aint individualmaing ed han minchüna ün agen scharm. Fin 24 persunas pon pernottar illa Chasa Piz Tschütta. La bar cun cheminè cun vista süllas muntognas, las stüvas engiadinais prüvadas, l'ustaria e la biblioteca sül prüm plan spordschan tuot quai cha'l giast giävüscha. I'l pitschen local per seminars pon filosofar e sviluppar l'avegnir fin 12 persunas. La Chasa Piz Tschütta vain manada dad Urezza Famos e da Verena Schoch. «Il spazi es survisibel e spordscha eir a pitschnas gruppas la pussibilità d'organisar arrandschamaints sün masüra», declera Urezza Famos. La Chasa Piz Tschütta

fitta eir abitaziuns da vacanzas ed illa stagiun morta dafatta tuot l'hotel – üna spüerta unica illa regiun. Il restorant es avert d'inviern da venderdi fin dumengia, d'ürant il rest da l'eivna be sün reservaziun. L'hotel cun mezza pensiun es mincha di avert. Las spaisas illa Chasa Piz Tschütta sun frais-chas e vegnan cuschinadas cun stima per prodots stagionals, indigens e biologics. Illa stüva da fondü vain servida la cuntschainta misculanza cun biera da Tschlin. Tenor rangaziun da la Chüra da monumaints, tocca la Chasa Piz Tschütta pro'ls plü bels hotels in Svizra. L'organisaziun da Bun Tschlin po esser superbgia da la nouva commembra. Però eir ils respunsabels da la Chasa Piz Tschütta vezzan avantags illa collavuraziun cun Bun Tschlin. «Bun Tschlin sta per qualità indigena cun chüra», disch Famos, «qua vain amo vivüda la lavur artischana.» Eir ella s'ingascha mincha di per quistas qualitats. Perquai ha ella decis d'esser osp. Culla collavuraziun cun Bun Tschlin voul Urezza Famos rinforzar l'identità dal hotel ed etabli la spüerta in cumün. Da quai po profiter mincha giast.

→ Essen mit Isabelle Krieg – Eine permanente Ausstellung

Seit der Eröffnung der Chasa Piz Tschütta haben viele Künstlerinnen und Künstler das Hotel mit ihren Werkschauen belebt. Ausgewählte Werke dieser Künstler werden in einer Gruppenausstellung gezeigt. Zum Beispiel die Werke von Isabelle Krieg, die sich seit Beginn ihres Schaffens mit dem Alltag beschäftigt, den sie mit liebevollem Auge genau beobachtet – und in diesem spielt Essen bekanntlich eine grosse Rolle.

Von mutigen Tschlinerinnen und sprachforschenden Reformatoren

Bereits im Jahre 1220 wurde die Siedlung Tschaf-flur unterhalb von Tschlin in der Chronik des Klosters Marienberg im Vintschgau schriftlich erwähnt. Dieses Kloster sowie das Kloster St. Johann in Müstair besaßen damals mehrere Landgüter in der Region, welche den Grafen von Tirol unterstanden. Das Unterengadin gehörte bereits seit dem Jahr 916 zur Grafschaft Vintschgau (später Tirol) und die Grafen von Tirol liessen ihre Rechte durch den Vogt von Nauders verwalten. Das Gericht Naudersberg konnte über Leben und Tod, über die Jagd und Fischerei, den Wald, die Minen und Gewässer entscheiden. Die Amtsgewalt reichte vom Unterengadin bis Zernez, über den Reschenpass und bis Finstermünz.

Die Unterengadiner Dörfer, darunter auch Tschlin, litten unter den jährlichen Abgaben, die sie der Grafschaft schuldig waren. Alleine das Unterengadin musste in den Jahren zwischen 1290 und 1340 jährlich 50 bis 60 veronische Mark Abgabe leisten; dies entspricht dem damaligen Wert von rund 400 Kühen. Daneben wurden in den einzelnen Dörfern zusätzliche Abgaben in Naturalien eingetrieben.

An dieser Stelle soll jedoch erwähnt werden, dass die Grafen in Notzeiten oder nach Naturkatastrophen Milde walten liessen und die Steuersätze heruntersetzten oder sie ganz strichen. Der Einfluss der Tiroler Grafen, seit 1363 waren dies die Habsburger Landesfürsten, ging aber im Verlaufe des 15. Jahrhunderts allmählich zurück, und das untertänige Unterengadin lehnte sich offen gegen die Habsburger Herren auf. Als sich die Unterengadiner 1475 weigerten, Fastnachtshühner nach Nauders zu bringen, brach der sogenannte Hennenkrieg (la guerra da las giallinas) aus. Ein erstes kriegerisches Kräftemessen, welches 1499 im Schwabenkrieg seine Fortsetzung finden sollte.

Duonna Lupa rettet Tschlin

Während des Schwabenkrieges konnte dann eine grössere Katastrophe nur dank der mutigen Duonna Lupa vereitelt werden. Am 18. Juli 1499 waren rund 500 Tiroler über Sampoio und die Fuorcla Salet nahe Tschlin gestossen. Ein paar Spione sollten daraufhin die Lage in Tschlin auskundschaften, wobei sie ins Haus der berühmten Duonna Lupa eindringen, die gerade dabei war, ein Leichenmahl zuzubereiten. Auf die Frage der Spione, für wen sie dieses grosse Mahl zubereite, antwortete die geistesgegenwärtige Frau, sie würde es für die anstürmenden Bündner und Eidgenossen zubereiten. Die Spione ergriffen daraufhin die Flucht und Duonna Lupa alarmierte die Männer, die sich für den Trauergottesdienst in der Kirche eingefunden hatten. Schnell nahmen sie die Verfolgungsjagd auf und liefen den Tirolern bis zur Zipla nach. Viele der Feinde stürzten dabei zu Tode. – Unserer Dorfheldin wurde nach der Renovation der Kirche San Plasch in den Jahren 1955 bis 1958 auf dem Brunnen in Somvih ein Denkmal aus Holz gesetzt.

Namensforschung im 16. Jahrhundert

Die hier erwähnte Kirche San Plasch wurde sehr wahrscheinlich im Jahre 1515 von Bernard da Puschlav erbaut. Der Kirchturm ist jedoch mehr als 300 Jahre älter. Die Kirche selbst wurde auf den Mauern einer alten Kapelle errichtet. Hierbei gilt es zu erwähnen, dass zu jener Zeit die Nachbarn von Tschaf-flur, Sclamischoot und Martina Mitglieder der Hauptkirche San Jon waren. Die Kirche San Jon wird zum ersten Mal im Jahre 1498 erwähnt. Sie war im romanischen Stil erbaut worden.

Im Jahre 1545 wechselte Tschlin vom katholischen zum reformierten Glauben. 1574 kam der grosse Reformator des Engadins, Duri Chiampell, nach Tschlin, wo er bis zu seinem Tod im Jahre 1582 als Pfarrer amtierte. Chiampell versuchte dann auch den Ursprung des Namens Tschlin zu ermitteln, indem er es vom lateinischen «Coelinum» ableitete, was vermutlich eine weitere Ableitung von Caelius, einem der berühmten sieben Hügel Roms, darstellt. Die Engadiner sprachen es im Romanischen dann «Tylyn» aus, oder härter ausgedrückt «Tschlin». Giacun Hasper Muoth vermutete seinerseits, dass der Name Tschlin von «silia», was soviel wie Terrasse bedeutet, abzuleiten sei. Auch dieser Namensursprung ist gut möglich. – Duri Chiampell wurde nach seinem Tod 1582 dann auch in Tschlin begraben. Im Jahre 1896, als sich die Gemeinde entschied, das Grundstück der abgebrannten Kirche San Jon einzureissen und darauf den kleinen Friedhof zu errichten, liess man auch das Grabdenkmal Duri Chiampells abreißen und als Mauerteile einsetzen. Ein recht pietätloses Handeln gegenüber dem grossen Reformator und Chronisten von einst.

→ Die Geschichte Tschlins in mehreren Folgen

Tschlin hat eine turbulente Geschichte, die geprägt ist von einigen Neuanfängen. So fiel das Dorf drei Mal den Flammen zum Opfer (1607, 1716, 1856). Die meisten schriftlichen Überlieferungen konnten dabei nicht gerettet werden, womit der Fundus an alten Dokumenten vor 1856 im Gemeindearchiv von Tschlin sehr dürftig ausfällt. An dieser Stelle wird der Tschliner Marchet Notegen in loser Folge die Geschichte Tschlins aufrollen und zeigen, dass das Dorf trotz oder dank seiner peripheren Lage eine lebendige und reichhaltige Geschichte aufweist. In dieser ersten Folge berichtet Notegen von ersten Belegen, der Heldin von Tschlin und der Reformation im Engadin.



Bun Tschlin – der östlichste Gewerbeverein der Schweiz

Bun Di, sagt der Fuchs. Aber der schlaue Hase antwortet: Bun Tschlin! Denn während man sich andernorts 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. Unser Dorf bietet Ihnen unzählige Entdeckungen, Wanderungen, Sporterlebnisse. Besuchen Sie unser Dorf, unsere Degustaria 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

- 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-cantienei.ch
- PR** **PAURARIA RIATSCH** Berge, feinste Kräuter, glückliche Kühe – Bio Alprodukte aus Vnà. 081 866 32 83
- MS** **MUSEUM STAMPARIA** Geschichte, Druckkunst und Traditionen des Unterengadins. 081 866 32 24, stamparia.ch
- BT** **BUTIA TSCHLIN** Der Dorfladen in Tschlin mit allen Bun Tschlin Produkten. 081 866 32 74
- GM** **GRENZSHOP MARTINA** Tanken, Geldwechsel und Cafe-Bar in Martina. 081 866 35 35
- 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 Nicla. 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
- CA** **CAMPING ARINA** Klein aber fein – für naturnahe und abenteuerliche Ferien im Engadin. 081 866 32 24, info@campingarina.ch
- FF** **FILZ FAMOS** Alles Mögliche und Unmögliches aus Filz aus Bioschafwolle. 081 866 33 49
- IN** **TIER UND NATUR** Ganzheitliche Arbeit mit Tieren, der Natur und der Umwelt. 078 793 63 29, www.tierundnatur.ch
- PT** **CHASA PIZ TSCHUTTA HOTEL – USTARIA – CULTURA** Ruhe, Kultur, Genuss und Luxus mal ganz anders. 081 860 12 12, www.hotelvna.ch
- UC** **USTARIA CRISTINA** Allerlei-Laden im Heustall und aussergewöhnliche Ustaria in Martina. 079 351 72 73



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



Besuchen Sie unseren Laden
bunischem!

Stradun 402
Scuol

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



BE wird Partner des Engadin Skimarathon

Der Engadin Skimarathon ist die grösste Skilanglaufveranstaltung der Schweiz und ein Worldloppet-Rennen. Rund 14'000 Teilnehmer nehmen daran teil. Die Bieraria Tschlin SA konnte mit dem Engadin Skimarathon eine Partnerschaft abschliessen und wird am 8. März 2015 als Partner und alleiniger Bierlieferant dabei sein. Bereits vom 5. bis 7. März werden wir im Marathon-Village in St. Moritz präsent sein.
Infos unter: www.bieraria.ch und www.engadin-skimarathon.ch

BE neu auch im Offenausschank

Ab sofort können Hotels und Restaurants unser Bier auch im Offenausschank anbieten. Unsere KEG passen an fast jede Ausschankanlage und können über den Getränkehandel bezogen werden. Interessierte können sich telefonisch oder per Email bei uns melden.
079 670 75 10 und bieraria@bieraria.ch

ZOLL ICH, ODER ZOLL ICH NICHT?

10'921 SCHNÄPPCHEN AN 7 TAGEN



www.acla-da-fans.ch

EINKAUFSZENTRUM, RESTAURANT & TANKSTELLE: 8 KM VOR SAMNAUN

Ausgewählte Veranstaltungen Winter 2014/15

Occurrenzas selecziunadas – inviern 2014/15

Jeden Montag 15.12.14 – 23.3.15

Dorfführung Vnà

Einblicke in das Leben der Einheimischen, die Architektur und die Geschichte des Dorfes, Besuch der Kirche und des Heimatmuseums. Treffpunkt: 16:00 Uhr PostAuto Haltestelle/Parkplatz «Jalmèr», Vnà (Dauer ca. 1h). Anmeldungen bis Montag 12:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Dienstag 16.12.14 – 24.3.15

Dorfführung Ramosch

Geschichte und Sagen des Dorfes, Infos zur Römerstrasse und zu archäologischen Funden von 1500 v. Chr. Besuch der Burgruine Tschanüff und der zweitgrössten Kirche Graubündens. Treffpunkt: 16:00 Uhr, Dorfplatz oberhalb Kirche, Ramosch (Dauer ca. 1.5h). Anmeldungen bis Dienstag um 12:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Mittwoch (ganzjährig ohne 24.12.14 & 31.12.14)

Brauereiführung mit Degustation

→ **Biera Engiadinaisa** Der Bierbrauer erzählt von der Geschichte des Gerstenanbaus und von den Geheimnissen der Brauerereikunst. Im Anschluss wird das Bier zur Degustation angeboten. Tschlin, chasa 24, 16:15 Uhr. Anmeldungen bis Dienstag, 17:00 Uhr, bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Mittwoch ganzjährig

Käsereibesichtigung «Che Chaschöl»

→ **Che Chaschöl** In der Käserei wird Ziegen-, Schaf- und Kuhmilchkäse hergestellt, nach der Führung kann natürlich degustiert werden. Jeweils ab 17:15 Uhr. Anmeldungen bis Dienstag, 17:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Täglich (bis am 10.5.2015)

Kunst im Hotel

→ **Hotel Macun** Ausstellung des einheimischen Künstlers Otmar Derungs im Hotel Macun in Tschlin

20.12.2014 (Samstag)

Konzert

Adventskonzert der Società da musica Ramosch und der Musica giuvenila Valsot in Ramosch

23.12.2014 (Dienstag)

Filöz

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

27.12.2014 (Samstag)

Kino Tschlin

«Akkord – il retuorn», nach einer Novelle von Oscar Peer. Die Filmvorführung beginnt um 20:15 Uhr. Danach Tanz und Musik mit Angelo Andina.

29.12.2014 (Montag)

Schlitrada

→ **Bun Tschlin** Traditionelle Schlitrada für Erwachsene. Startnummernausgabe um 19:00 Uhr bei der Abzweigung zur Via da Chafur in Tschlin. Anschliessend Preisverteilung und Imbiss in der Ustaria Liun in Strada.

30.12.2014 (Dienstag)

Schlitrada d'uffants

→ **Bun Tschlin** Schlitrada für Kinder. Startnummernausgabe um 14:00 Uhr bei der Abzweigung zur Via da Chafur.

30.12.2014 (Dienstag)

Vorsilvester-Stubete

→ **Hotel Macun** Musikalische Leckerbissen aus dem Hause «Fränzlis» und CD-Präsentation «Mit alles und scharf» (C'esi si B.O.N. / Narrenschiff) Hotel Macun, Tel. +41 (0)81 866 32 70

31.12.2014 (Mittwoch)

Silvesterabend

Gemütlicher Silvesterabend mit Schlittelplausch in der Chasa Piz Tschütta in Vnà, Tel. +41 (0)81 860 12 12.

2. und 3.1.2015

Matinadas

Freitag, 2.1.2015: Matinadas der Kinder in Tschlin
Samstag, 3.1.2015: Matinadas der Kinder und Jugend in Strada
Samstag, 3.1.2015: Matinadas der Jugend in Tschlin

10.1.2015 (Samstag)

Eisstockturnier

16. Eisstockturnier in Strada

Februar 2015

Jassturnier

→ **Ustaria Liun** Jassmeisterschaft in der Ustaria Liun in Strada. Gespielt wird von Donnerstag bis Samstag/Sonntag und zwar vom 5. bis 8. Februar, vom 12. bis 15. Februar, und vom 19. bis 21. Februar 2015. Der Abschlussabend mit Rangverkündigung findet am 21. Februar statt.

13.9.2014 (Samstag)

Chalandamarz

Bal da Chalandamarz in Ramosch

20.3.2015 (Samstag)

Konzert

Jahreskonzert der Musikgesellschaft Tschlin zusammen mit der Musica giuvenila Valsot in Tschlin

*Gäste-Info Scuol: Tel. +41 (0)81 861 88 00

20.3.2015 (Samstag)

Tir da mazlas

Tir da mazlas in Ramosch organisiert durch die Musica giuvenila Valsot

18.4.2015 (Samstag)

Konzert

Jahreskonzert der Società da musica Ramosch in Ramosch

23.5.2015 (Samstag)

Generalversammlung BE

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

30.5.2015 (Samstag)

Generalversammlung MS

→ **Museum Stamparia Strada** Generalversammlung des Museums Stamparia Strada in Strada.

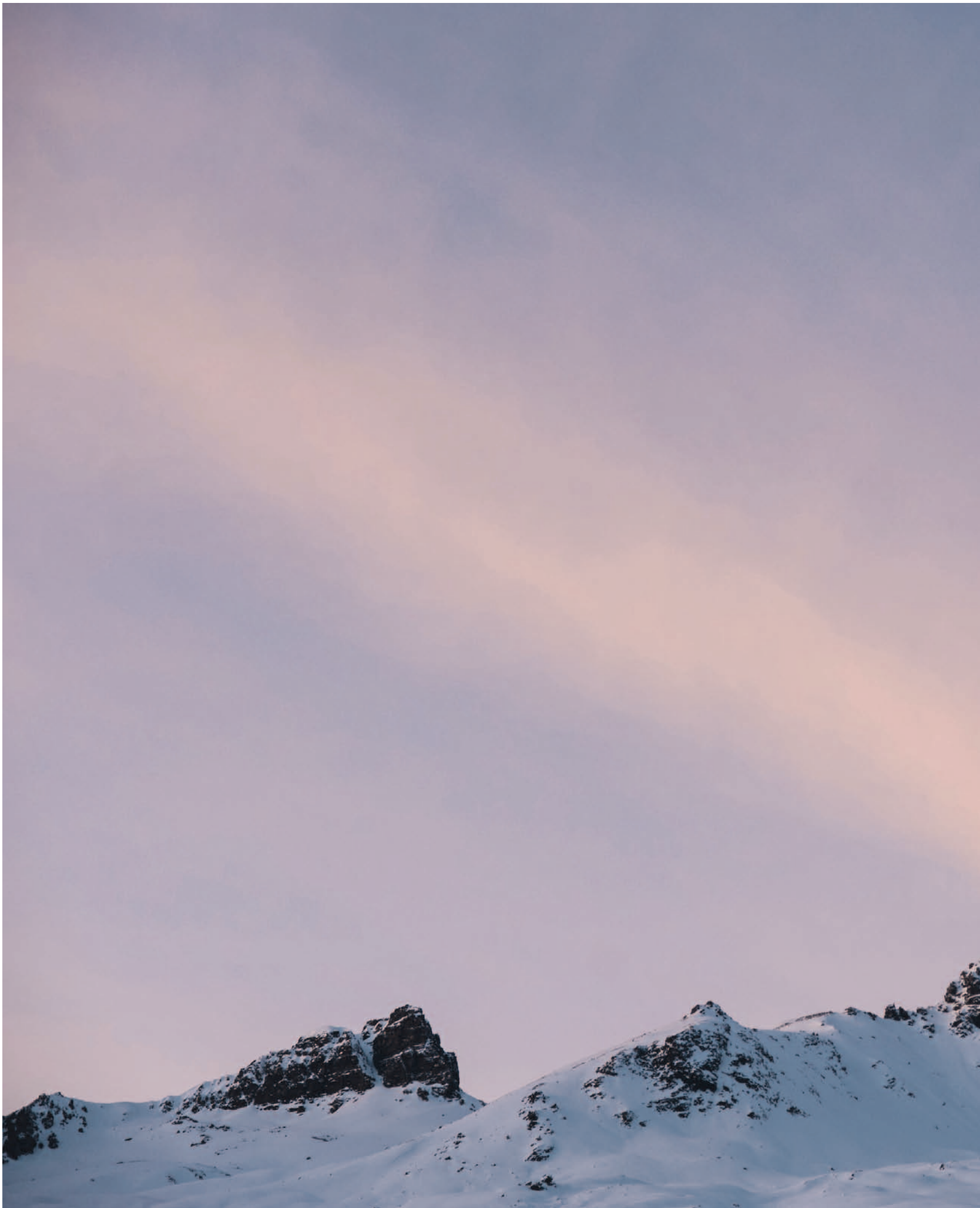
Alles über unsere Betriebe, Produkte und Ideen
finden Sie auf → www.buntschlin.ch



BT prodots e servezzans da buntschlin.ch

Allegra Turich! – Bun Tschlin und Valsot am Sechseläuten 2015

Vom 11. bis 13. April 2015 präsentiert sich die Gemeinde Valsot und mit ihr die Produzenten von Bun Tschlin auf dem Lindenhof, mitten in der Zürcher Altstadt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



BUN TSCHLIN
BT

buntschlin.ch