

# Gazetta

---

# BUN TSCHLIN

---

Winter – inviern 2015/2016

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

# Die Kraft des Heimwehs

Von Köbi Gantenbein

Die Schweiz hat viele Millionen in die Entwicklung ihrer ländlichen und alpinen Regionen gesteckt. Gut so! Neben ab und zu unsinnig martialischem Tiefbau brachte das viel Wichtiges: Schul- und Gemeindehäuser, Sorge für die Landwirtschaft und andere Arbeit und die Gewissheit: Die dort oben gehören dazu. Die von Tschlin, von Strada, von Ramosch und Vinadi sind dabei – mit ihrer eigenen Uhr. Mich fasziniert dabei auch die heitere Melancholie des Heimweh und die Produktivkraft von «inchesantüm», wie die Unterengadinerinnen dem Heimweh so poetisch sagen. Und ich bin sicher: Dank der beruflichen Mobilität, dank der Verkehrs- und Kommunikationssysteme, dank der kulturellen und intellektuellen Neugier und Regsamkeit, kommen mehr Leute in die abgelegenen Bergtäler, die hier zeitweise wohnen und arbeiten und dann immer mehr hier sind und dann bleiben bis ins Grab. Neue Fremde und alte Rückkehrer. Randulins wie sie die Geschichte Valsots, des Engadins, ja des gesamten Alpenbogens gut kennen. Sie nutzen die Ruhe und die Abgeschiedenheit aber auch die günstigen Bodenpreise und Lebenshaltungskosten für ihre Produktionen. Sie planen hoch spezialisierte Waren, die sie teils auch selber herstellen und sie organisieren den Handel mit ihren Gütern. Bun Tschlin ist ein Beispiel solchen Eigensinns. Aus dem neugierigen Zusammenspiel derer, die Heimweh haben, und derer, die am Berg leben, ist ein Projekt geworden und

gedeiht mit vielfältigen Blüten: Bier, Käse, Fleisch, Gemüse, Liköre, Honig, Essig, Eier, aber auch Filz und Möbel. Gemeinsam ist ihnen allen der menschliche Massstab.

Die Verführung der grossen Zahl verkennt diesen menschlichen Massstab. Und auch die politische Vernunft: Die Stimmbürgerinnen und -bürger Graubündens haben die Olympischen Spiele entgegen aller dramatischen Aufrufen ebenso abgelehnt wie riskante Kohleabenteuer ihrer Energiefirma Repower. Wenn nur ein Zehntel so viel Energie und Phantasie dafür verwendet wird, wie sie im Laufe der letzten 50 Jahre für die Zweitwohnungsbauerei aufgebracht worden ist, wird die Wirtschaft des menschlichen Massstabs am Rand blühen. Und so auch die grossen Gedächtnisse der alpinen Wirtschaft wecken – die Berglandwirtschaft und die Weiterverarbeitung all ihrer Gaben, das hochstehende, kostbare Handwerk und die Langsamkeit. Ich plädiere für kleine Vorhaben, ich glaube an das kultivierte Unternehmen, das in kleinen Netzen vom Berggebiet aus in die Welt hinaus wirken will und wird. Für mich ist Bun Tschlin dafür ein weit leuchtendes Beispiel.

---

Köbi Gantenbein ist Chefredaktor der Architekturzeitschrift Hochparterre. Er lebt und arbeitet in Zürich und Fläsch. Er ist auch der Präsident der kantonalen Kulturkommission Graubünden.

---

---

## Impressum

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

Druck: NZZ Print, St. Gallen  
Auflage: 7'000 Exemplare, erscheint 2 × jährlich  
© 2015 Bun Tschlin, Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin  
+41 (0)81 866 31 07, [www.buntschlin.ch](http://www.buntschlin.ch)





## Furnaria-Pastizaria Häfner – Mehr als nur ein Dorfladen

Furnaria-Pastizaria Häfner – Daplü co üna butia da cumün



**Furnaria-Pastizeria Häfner:** Der Volg-Laden in Ramosch ist mehr als nur ein Lebensmittelladen in einem Bergdorf. Das Geschäft von Anton Häfner und seiner Frau Theres ist auch Poststelle, Tourismusinformation, Kaffeestube und Bäckerei. Hier treffen sich die Einheimischen, um Neuigkeiten auszutauschen, Arbeiter machen ihre Kaffeepause in der hellen Sitzecke des Lokals, Gäste lassen sich zu Ferienaktivitäten beraten und hier gibt es auch die besten Mohrenköpfe der Region – die «bütschins dutschs da Ramosch» (Süsse Küsse aus Ramosch). Ursprünglich ist Anton Häfner gelernter Bäcker/Konditor & Confiseur sowie Koch mit Wirtekurs. In seinem Laden im Herzen von Ramosch kommen alle seine Fähigkeiten zur Geltung – sei es in Form von leckerem Gebäck oder in Form des geselligen Gastgebers. Mit der Furnaria Häfner hatte 1983 alles angefangen. Seit Anbeginn beliefert Anton Häfner das ganze Valsot mit Brot. Seine Spezialitäten sind die handgeformten Roggenbrote, Nusstorten, Birnbrote, fuatscha grassa und eben die leckeren Mohrenköpfe. Letztere werden sogar ins Unterland geliefert.

1984 kam der Volg-Laden hinzu, den die Familie Häfner immer auf eigene Rechnung geführt hat. «Wir haben diesen Laden von Grund auf aufgebaut. Es ist unser Lebenswerk», sagt der 56-Jährige Eigentümer stolz. Dafür nimmt er gerne in Kauf, dass seine Tage dann beginnen, wenn es noch dunkel ist und enden, wenn es schon wieder einnachtet. Obwohl die Söhne einen anderen beruflichen Weg eingeschlagen haben, helfen auch sie regelmässig im Familienbetrieb mit. Nebst Anton und Theres Häfner ist noch eine Verkäuferin im Laden angestellt. Seit der Fusion zur Gemeinde Valsot im Jahr 2013 erhalten auch Betriebe und Produzenten von Ramosch die Gelegenheit, bei Bun Tschlin mitzumachen. «Für uns ist die Mitgliedschaft bei Bun Tschlin eine gute Möglichkeit, unsere Produkte unter einer bekannten Marke zu verkaufen», erklärt Anton Häfner. Er erhofft sich, den Bekanntheitsgrad der Furnaria Häfner als Qualitätsbetrieb damit noch erhöhen zu können.



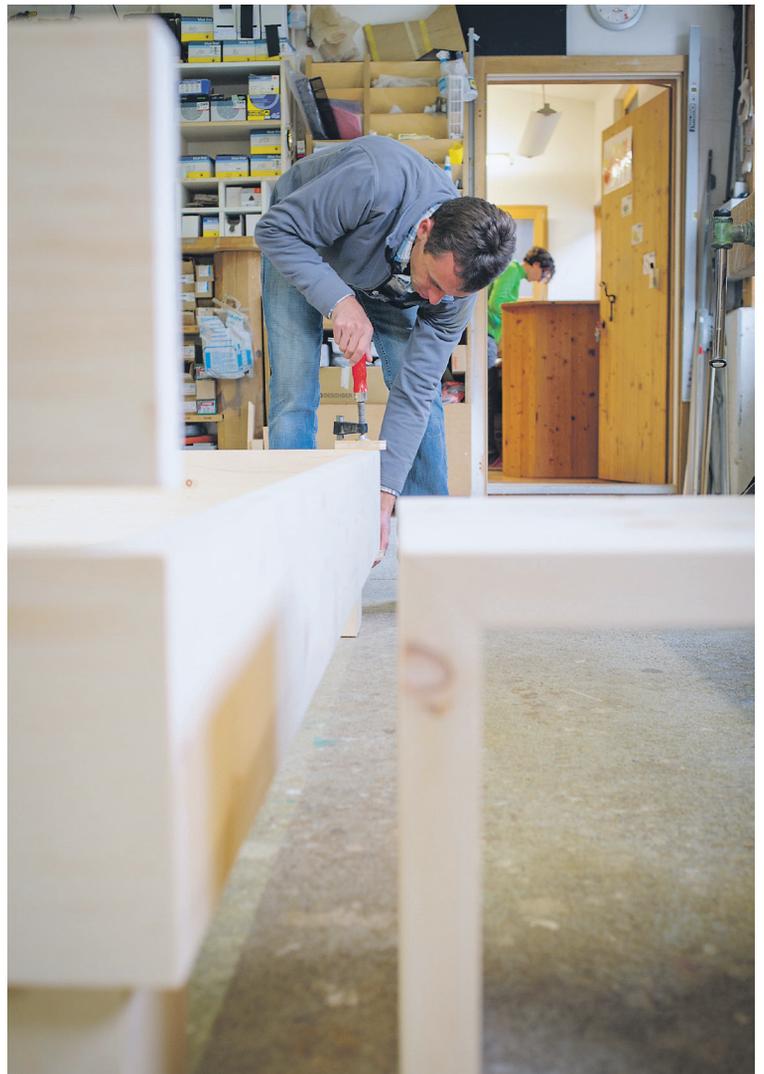
**Furnaria-Pastizeria Häfner:** La butia dal Volg a Ramosch es daplü co be üna butia da mangiativas in ün cumün da muntogna. L'affar dad Anton Häfner e sia duonna Theres es eir posta, infuormaziun turistica, caffè e furnaria. Quia s'inscuntran ils indigens per dar dal taloc, lavuraints fan lur posa da caffè i'l local cler cun maisas es sopchas, giasts as laschan cusgliar davart las activitats da vacanzas, e quia daja eir ils meglers morets da la regiun – ils «bütschins dutschs da Ramosch». Oriundamaing es Anton Häfner furner, conditor & confisseur e cuschinunz cun cuors d'uster. In sia butia i'l minz da Ramosch sa'l dovrar tuot sias differentas cumpetenzas – saja quai in fuorma da dutscharia delizchusa o in fuorma da l'ospitant agreabel. Culla Furnaria Häfner ha tuot cumanzà l'on 1983. Da prüma davent ha Anton Häfner furni tuot la Valsot cun pan. Sias specialitats sun pan sejel fat a man, tuortas da nusch, pan cun paira, fuatscha grassa ed apunta ils stupends morets. Quels vegnan dafatta furnits fin giò la Bassa.

L'on 1984 ha la famiglia Häfner surtut sün agen quint la butia dal Volg a Ramosch. «No vain fabrichà sü quista butia da fuond sü. Ella es noss'ouvra da vita», disch il possessur da 56 ons superbi. Perquai accepta'l jent cha seis dis cumainzan cur chi'd es amo not e finischan cur chi vain darcheu s-chür. Adonta cha'ls figls han tshernü ün'otra professiun güdan eir els cur chi fa dabsögn i'l affar da famiglia. Sper Anton e Theres Häfner es ingaschada amo üna butiera. Daspö la fusiun al cumün da Valsot han eir affars e producents da Ramosch la pussibilità da's partecipar a Bun Tschlin. «Per no es la commembranza pro Bun Tschlin üna bun'ocasiun per vender nos prodots suot üna marca cuntschainta», declera Anton Häfner. El sperescha cha la Furnaria Häfner dvainta uschea amo plü cuntschainta sco affar chi fa prodots da qualità.



## Falegnamaria Lingenhag – Bereit für eine neue Beziehung

Falegnamaria Lingenhag – In relaziun cun ün falegnam modern



**Falegnamaria Lingenhag:** «Die Herstellung der Möbel hat mit Gefühl, Können und Geschick zu tun», schreibt Armon Lingenhag auf seiner Homepage, «erst daraus entsteht gehobener Innenausbau». Mehr Worte gibt es nicht. Dafür zeigen etliche Bilder die Qualitäten der Schreinerei in Seraplana. Trotz der Abgeschlossenheit im kleinen Weiler der fusionierten Gemeinde Valsot hat es der Schreiner Armon Lingenhag weit gebracht. Sein Rezept: Einheimisches Holz und modernes Design – seit neuestem sogar unter dem Label von Bun Tschlin. «Ich erhoffe mir eine branchenübergreifende Zusammenarbeit mit den Produzenten von Bun Tschlin», erklärt Lingenhag seine Entscheidung, Mitglied der innovativen Organisation zu werden. Seit Jahren beobachtet er, was auf der anderen Seite der Val Ruinains geschieht. Seit der Gemeindefusion zwischen Ramosch und Tschlin kann er endlich Teil dieser Bewegung sein. Aber auch Bun Tschlin profitiert von der Fusion und gewinnt mit Armon Lingenhag einen erfolgreichen und innovativen Unternehmer mit bis zu acht Mitarbeitern.

Für Armon Lingenhag ist der Schreinerberuf immer noch sehr traditionell. Deshalb sei es umso wichtiger, immer auf dem Laufenden zu sein und sich stetig weiterzuentwickeln. Lingenhag besucht sehr viele Ausstellungen und Designermessen. «Dort kann ich neue Ideen sammeln und im eigenen Betrieb

umsetzen.» Er produziert moderne Möbel mit klaren, geraden Linien. Aber auch traditionelle Möbel restaurieren und erhalten gehört zu seinen Fähigkeiten. Am liebsten noch, wenn er diese Arbeit mit modernen Komponenten verbinden kann. Diese Leidenschaft kann Armon Lingenhag öfters bei grösseren Projekten und Umbauten ausüben. Sein Schreinereibetrieb übernimmt nämlich auch ganze Umbauprojekte, von der Planung bis zum kleinsten Badezimmer-Möbel. Die Wünsche der Kunden liest er von den Augen ab und visualisiert diese mit der entsprechenden CAD-Software dreidimensional. «Aus diesen Projekten entstehen meistens tolle Beziehungen und gute Freundschaften», erklärt der Schreinermeister. Und wenn der Kunde zufrieden ist, wird der Schreinerbetrieb aus Seraplana auch entsprechend weiterempfohlen. So erobert er Kunde um Kunde und sein Siegeszug geht über die Region hinaus. Natürlich merkt auch sein Betrieb einen Rückgang der Bautätigkeit im Engadin. Lingenhag sieht aber eine Chance im Umbau und der Renovation von alten Engadinerhäusern. Und gerade in diesem Bereich kann er seine Stärken mit Erfahrung und Leidenschaft ausspielen. Ein Anruf genügt, und der Kunde und Bauherr ist seinem individuellen Traum einen Schritt näher gerückt. Mehr noch – er hat einen neuen Freund aus Seraplana gefunden.

**Falegnamaria Lingenhag:** «La producziun da mobiglia ha da chefar cun sentimaint, savoir ed indschegn», scriva Armon Lingenhag sün sia pagina d'internet, «pür lura dvainta ün fabricat o üna renovaziun elevada.» Daplü plets nu's chatta online. Pella paja suottastrichan bleras fotografias la qualità da la falegnamaria a Seraplana. Adonta da la suldüm illa pitschna fracziun dal cumün fusiunà Valsot ha chattà il falegnam Armon Lingenhag la via da success. Seis recept: Lain indigen e design modern – actualmaing dafatta suot il label da Bun Tschlin. «Eu spet üna buna collavuraziun cun tuot ils producents da Bun Tschlin», quinta'l da sias aspettativas. Cha finalmaing saja la decisiun da collavurar cun Bun Tschlin statta simpla ed evidainta. Fingia daspö ons perseguitescha'l nempe che chi capita da tschella vart da la Val Ruinains. Ed uossa – grazcha a la fusiun da Ramosch e Tschlin – po'l eir esser part da quist movimaint innovativ. Ma eir l'organisaziun Bun Tschlin profita da la fusiun e guadogna cun Armon Lingenhag ün impressari innovativ cun success e cun fin ot collavuratuors.



Per Armon Lingenhag es il manster da falegnam amo adüna fich tradiziunal. Tant plü important esa tenor el d'esser al curraint e da sviluppar inavant continua-damaing l'affar. Lingenhag visitescha regularmaing exposiziuns e messas da design. «A quistas fairas chat eu adüna darcheu novas ideas per realisar e sviluppar inavant meis agen affar.» El prodüa mobiglia moderna cun lingias gualivas. Ma eir da restaurar e mantegner mobiglia tradiziunala es seis dun. Impustüt scha quista lavur vain cumbinada cun cumponentas modernas. Sia paschiun vain Armon Lingenhag da realisar in prüma lingia pro progets plü gronds. Sia falegnamaria surpiglia nempe eir fabricats da la planisaziun fin pro la mobiglia da boggn. El es bun da leger ils giavüschs i'ls ögls da cliaints e da visualisar quels cun programs CAD in trais dimensiuns. «Cun realisar quists progets as sviluppan fermas relaziuns ed amicizchas culs cliaints», quinta il maister falegnam. E scha'l cliaint es finalmaing cuntaint, vain la falegnamaria a Seraplana eir racumandada. Uschè conquista Armon Lingenhag cliaint per cliaint e seis nom es cuntschaint sur la regiun oura. Natüralmaing bada eir la falegnamaria Lingenhag cha l'actività da fabrica chala in Engiadina. Armon Lingenhag vezza però la schanza i'ls müdamaints e las renovaziuns da chasas veglias engiadinaisas. Güst in quista sparta po el muossar sia fermezza cun experienza e paschiun. Ün unic telefon basta, ed il cliaint es ün pass plü daspera a seis sömme individual. Ed el chatta üna nouva relaziun cun ün bun ami da Seraplana.





## Prodots Etter – Der Marktstand mit Qualitätssiegel

Prodots Etter – Il stand da marchà cun buol da qualità



**Prodots Etter:** Nusstorten, Zuchetti süss-sauer, Suppengemüse, Sirup mit Minze-, Holunder-, Zitronenmelisse oder Kirschgeschmack, verschiedene Konfitüren, Alpkäse, Bienenhonig aus der eigenen Imkerei und Tee aus dem Garten – all diese Produkte findet man am Marktstand der Familie Etter aus San Niclà. Über 25 Mal im Jahr packt Cilgia Etter ihre Ware ein, um sie an den Märkten in der Region und während des Winters am wöchentlichen Markt bei der Talstation der Bergbahnen Motta Naluns zu verkaufen. Die Familie Etter war mit ihren Bun Tschlin-Produkten auch schon im Thurgau auf dem Markt, und als eines der Highlights zählt der Stand am Sechseläuten 2015 in Zürich. «Wir verkaufen immer gut an den Märkten, und wenn mal weniger läuft, sind die Mäkte doch die beste Werbeplattform für uns», sagt Cilgia Etter. Die Familie Etter ist ein Bun Tschlin-Mitglied der ersten Stunde. Bun Tschlin stehe für Qualität, das Label sei ein Wiedererkennungsmerkmal bei den Kunden. Mit den Marktständen hatte eigentlich Mutter Uorschlina angefangen – als zusätzliche Einnahmequelle nebst dem «Cafè sper l'En». Die Kaffeestube und Pension in San Niclà gilt als Geheimtipp bei Bikern und Wanderern. Hinter dem Haus befindet sich der Bauernhof der Familie Etter. Der Käse stammt von den eigenen Kühen, und was im Garten wächst, wird für die Produkte des Marktstandes verwendet. Die ganze Familie hilft in der einen oder anderen Form im Betrieb mit. Auf die Weihnachtszeit hin wird die Arbeit besonders intensiv: Die Geschenkkörbe der Familie Etter sind weitherum bekannt.



**Prodots Etter:** Tuortas da nuschi, zuchetti dutschasch, verdüra da schoppa, sirup da menta, da savü, da melissa da limun o da tschireschas, differentas cunservas, chaschöl d'alp Praditschöl, agen meil d'aviöls e tè dal üert – tuot quists prodots as chatta pro'l stand da marchà da la famiglia Etter da San Niclà. Daplü da 25 jadas l'on paquetta aint Cilgia Etter sia roba, per tilla vender als marchats regiunals o d'inviern als marchats pro las Pendericulas Motta Naluns. La famiglia Etter d'eira cun seis prodots eir fingià a marchà illa Turgovia, ed ün punct culminant d'eira il stand da marchà al Sechseläuten 2015 a Turich. «Als marchats vendaina adüna bain, e schi nu gira tant sun ils marchats listess la megldra recloma per no», disch Cilgia Etter. Da principi davent es la famiglia Etter statta commembra da Bun Tschlin. Bun Tschlin stetta per qualità ed ils cliaints cugnuoschan il label. Culs stands da marchà vaiva vairamaing cumanzà mamma Uorschlina per avoir ulteriuras entradas sper il «Cafè sper l'En». Il café e la pensiun a San Niclà vaglian sco tip secret pro bikers e viandants. Davo la chasa as rechatta la paura dals Etters. Il chaschöl deriva da lur vachas e tuot quai chi crescha aint il üert vain utilisà pels prodots da marchà. Tuot la famiglia güda in alch maniera pro quist affar. Vers Nadal dvainta la lavur amo plü intensiva: Las chavognas da regals da la famiglia Etter sun cuntschaintas dastrusch e dalöntschi.



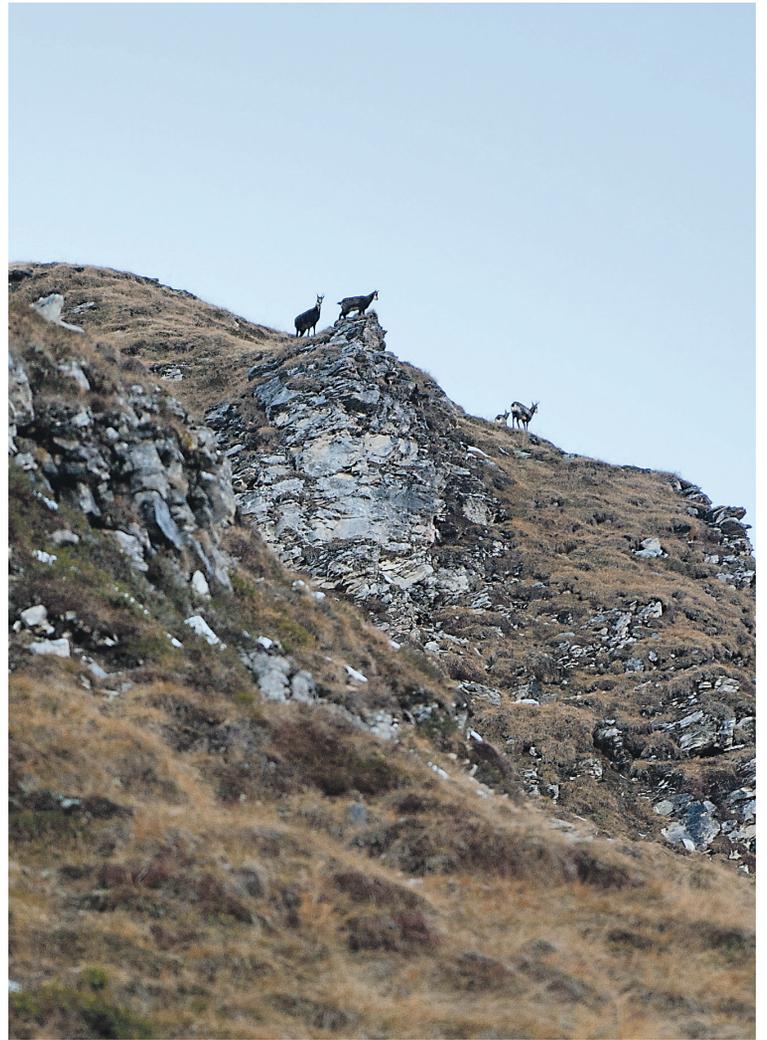
## Hotel Macun – Auf den Spuren des Wilds

Hotel Macun – Süls stizis da la sulvaschina

→ Hotel Macun, Barbara Freimann Janett e Georg Janett, 7559 Tschlin  
Tel. 081 866 32 70 / 079 705 44 21, [info@hotelmacun.ch](mailto:info@hotelmacun.ch), [www.hotelmacun.ch](http://www.hotelmacun.ch)



**Hotel Macun:** Seit vier Jahren führen Barbara Freimann Janett und Georg Janett das Hotel Macun in Tschlin. Das einzige Gasthaus des kleinen Bergdorfs steht für sanften Tourismus und Wertschöpfung in der Region. Die Küche ist geprägt von Bun Tschlin-Produkten und Bio-Erzeugnissen. Die Einbindung ins Dorf ist laut Georg Janett ein zentrales Element der Unternehmensphilosophie. So ist das Hotel Macun nicht nur Treffpunkt für Einheimische und Gäste, es ist auch ein Kulturlokal, wo immer wieder verschiedene gesellige Anlässe stattfinden. Ein besonderes Erlebnis für die Gäste sind zudem die Wildbeobachtungen, die der Wirt anbietet. Im Frühling muss man dafür nicht einmal weit gehen. Auf den Wiesen rund um Tschlin kann man ab dem frühen Abend Hirsche und Rehe bewundern. Im Juli und August geht es nach Sampuoir zu den Gämsen und Steinböcken. Während der Brunftzeit



ab etwa dem 20. September hingegen führt der Wirt seine Gäste ins Grenzgebiet bei Pfunds (Österreich), wo das eindrucksvolle Röhren der Hirsche miterlebt werden kann. Drei vier Stunden ist Georg Janett mit Gruppen von bis zu acht Personen in freier Wildbahn unterwegs. «Die Gäste gelangen mit mir an Orte, die sie alleine nie entdeckt hätten und das schätzen sie sehr», erzählt er. Als Jäger verfügt der Wirt über ein fundiertes Wissen über die Tiere und die Umwelt, das er sehr gerne weitergibt. Die Gäste werden auch animiert, selber mit dem Fernrohr des Wirts auf Wildsuche zu gehen, was meist ein Spass für alle Teilnehmer ist. Familien mit Kindern, Paare, Einzelpersonen – die Bandbreite der Teilnehmer der Wildbeobachtungen ist gross. Auch Touristen, die Ferienwohnungen gebucht haben, melden sich bei Georg Janett an. «Viele Leute kennen das Wild nur aus dem Fernseher. Das Erlebnis in freier Natur kommt immer sehr gut an», sagt er.

Wildbeobachtungen gibt es auf Anfrage bei Georg Janett im Hotel Macun in Tschlin unter 081 866 32 70. Mehr Informationen: [www.hotelmacun.ch](http://www.hotelmacun.ch)



**Hotel Macun:** Daspö quatter ons mainan Barbara Freimann Janett e Georg Janett l'Hotel Macun a Tschlin. L'unic hotel dal cumün rapreschainta ün turissem persistent ed ün augmoint da valor illa regiun. In cuschina as chattan impustüt prodots da Bun Tschlin e prodots biologics. L'integraziun in cumün es tenor Georg Janett ün punct central illa filosofia da la gestiun. Uschea nun es l'Hotel Macun be lö d'inscunter per indigens e giasts, l'es eir ün local da cultura ingio chi han lö adüna darcheu differents arrandschamaints da cumpagnia. Ün evenimaint special pels giasts sun implü las excursiuns da sulvaschina cha l'uster spordscha. Da prümavaira nun esa gnanca dad ir dalöntscha per verer bes-chas. Sülla prada intuorn Tschlin as poja admirar vers saira üna pruna tsviervis e chavriöls. In lügl ed avuost esa chamuotschs e capricorns in Sampuoir. Dürant il temp da la s-chalmana a partir da vers ils 20 da settember maina l'uster a seis giasts i'l territori da cunfin in vicinanza da Fuond (Austria). La pon els perseguitar il sbrügir impreschiunant dals tsviervis in chalur. Trais, quatter uras es Georg Janett in gir illa natüra cun

gruppas da fin ot persunas. «Cun mai rivan ils giasts pro lös ch'els mai nu vessan scuvert sulets. Quai predschan els fich», quinta'l. Sco chatschader ha l'uster ün savair fundà davart la sulvaschina e l'ambient e quel savair dà'l jent inavant. Ils giasts vegnan eir animats da tscherchar svesa sulvaschina tras il spejel lung e quai es pel solit ün divertimaint per tuot ils partecipants. Famiglias cun uffants, pêrins o singulas persunas – üna gruppa specifica chi s'interessa pellas excursiuns nu daja. Eir turists chi han reservà abitaziuns da vacanzas s'annunzchan pro Georg Janett. «Blera glied cugnuscha la sulvaschina be our da la televisiuon. Da l'evenimaint illa natüra han tuots plaschair», disch el.

Excursiuns da sulvaschina daja sün dumonda pro Georg Janett, Hotel Macun a Tschlin.  
Annunzchas: 081 866 32 70. Ulteriuras infuormaziuns:  
[www.hotelmacun.ch](http://www.hotelmacun.ch)

# Chalandamarz – das erfolgreichste Engadiner Exportgut

«Hoch in den Bergen, weit von hier, da wohnt ein Bublein so wie ihr.» Das ist der Beginn des romanischen Weltbestsellers «Schellen-Ursli». Diese Geschichte aus Guarda konnte in diesem Jahr seinen 70. Geburtstag feiern. Die Engadiner Kindererzählung von Selina Chönz, illustriert vom Oberländer Künstler Alois Cariget, wurde millionenfach verkauft und in 14 verschiedene Sprachen übersetzt. Im Jahre 1953 wurde die Geschichte erstmals durch den Thurgauer Filmemacher Ernst A. Heiniger verfilmt. Der Film wurde in den Disney-Studios produziert und lief erfolgreich als Vorprogramm in amerikanischen Kinos. Seit längerem gilt der Streifen als verschollen. Im Jahre 1964 entstand ein Kurzfilm von 18 Minuten von der Condor-Films AG in Zusammenarbeit mit der Buchautorin Selina Chönz. Die Hauptrolle spielte der damals siebenjährige Gianni Cantoni aus St. Moritz. Der Schellen-Ursli Kurzfilm war ein internationaler Kassenschlager und erhielt über zehn internationale Auszeichnungen. Als Kinovorspann schaffte es die Schellen-Ursli-Geschichte in die nationalen und internationalen Kinos und wurde an Filmfestivals in Barcelona, Marseille, San Francisco, Paris und Edinburgh ausgestrahlt.

Auch die in diesem Jahr erschienene Neuverfilmung hat Schlager-Potential. Unter der Regie von Xavier Koller wurde der Kinofilm in der Unterengadiner Bergwelt, in Schluchten, auf verschneiten Alpen und in Engadiner Dörfern gedreht. Im Mittelpunkt der Geschichte stehen Uorsin, seine Ziegen und seine gleichaltrige Freundin Seraina. Den Sommer verbringen sie auf dem Maiensäss und im Winter wohnen sie im kleinen Bergdorf. Die ursprüngliche Geschichte vom Schellen-Ursli ist schnell erzählt: Uorsin hat für den Chalandamarz nur ein kleines Glöckchen. Deswegen wird er von den anderen Buben gehänselt und muss sogar den Umzug als Letzter bestreiten. Er erinnert sich an die grosse Kuhglocke, die im Maiensäss hängt. Uorsin nimmt den abenteuerlichen Weg durch den tiefen Schnee auf sich. Als es dunkel wird, sucht das ganze Dorf nach Uorsin. Er erscheint dann am nächsten Tag mit der grössten Glocke und kann den Chalandamarz-Umzug anführen.

Durch die Geschichte von Selina Chönz und den Illustrationen von Alois Cariget wurde der Chalandamarz-Brauch zu einem Engadiner Exportgut mit sehr grossem Werbeeffekt. Sowohl Schellen-Ursli als auch





Chalandamarz wurden sogar auf eine Gedenkmünze geprägt und von Uorsin gibt es eine eigene Briefmarke. Aber was für eine Bedeutung hat eigentlich der Chalandamarz-Brauch am 1. März? «Chalanda» bedeutet der 1. Tag im Monat, also der erste Tag im Monat März. Der Begriff stammt aus der Zeit, als Rätien noch eine Provinz des Römischen Reichs war. Vor dem julianischen Kalender war Chalandamarz der erste Tag im Jahr und der Brauch diente dazu, beim Jahreswechsel die bösen Geister zu vertreiben. Später wurden an diesem Tag die gewählten Gemeindepräsidenten, Schreiber und Schatzmeister (Säckelmeister) in ihre Ämter vereidigt. Noch heute finden zum Beispiel in Zuoz an diesem Tag die Vereidigungen der Gemeindebehörden statt. Andernorts im Engadin dient der Chalandamarz, um den Winter zu vertreiben. Die Schulkinder – früher nur die Jungen, seit rund 30 Jahren auch die Mädchen – zieht singend und schellend durchs Dorf und läutet den Frühling ein. Mit Peitschenknallen und Kuhglockengeläut wird der Almaufzug zelebriert.

Die Festivitäten sind von Dorf zu Dorf unterschiedlich, jedes Dorf hat seine Eigenheiten. Die Vorbereitungen auf diesen speziellen Tag sind aber fast überall gleich. Bereits anfangs Februar beginnen die Jungen, das Peitschenknallen zu üben. In der Schule werden fleissig die Chalandamarz-Lieder einstudiert. Zuhause werden die «rösas» als Blumenschmuck aus buntem Seidenpapier gebastelt. Einige Tage vor dem grossen Anlass wird dann noch der Chalandamarz-Wagen mit Tannenzweigen und Zweigen, Papierblumen und traditionellem Käsehandwerkzeug dekoriert. Rechtzeitig muss auch die möglichst grosse Kuhglocke organisiert werden, und der blaue Kittel und das rote Halstuch sind Pflicht.

Trotz der Fusion zur Gemeinde Valsot wurde der Chalandamarz-Brauch in den Fraktionen erhalten. Die Tschliner Jugend feiert in Tschlin, die Schüler von Ramosch ziehen durch die Fraktionen Ramosch und Vnà und in der Talsohle führt der Chalandamarz-Umzug von Seraplana bis Martina. Grundsätzlich gibt es bei jedem Umzug einen Pfarrer, einen Senn,



Bauern und Hirten, sowie Pferde, die den Wagen ziehen, und natürlich die «Uorsins» mit den Kuhglocken. Die ältesten Schüler führen den Umzug an, einer dirigiert den Chor. Wer welche Rollen übernehmen muss, wird in jeder Fraktion unterschiedlich bestimmt. Egal wo, der Chalandamarz-Umzug ist überall sehenswert.

In Ramosch findet am Nachmittag und am Abend der Chalandamarz-Ball statt. In Tschlin und Strada-Martina wird an Mattinadas anfangs Jahr getanzt. Auch diese Traditionen und Bräuche werden gepflegt. Bei Uorsin endet die Geschichte nicht mit Musik und Tanz, sondern mit Kastanienribel und geschwungenen Nidel. «Der Ursli isst soviel er kann, die Eltern sehn sich glücklich an.»



# 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 Valsot die pfiffigsten 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



Das Tschliner Bier mit der Bio-Suisse-Knospe. 081 860 12 50, bieraria.ch



Die Käseerei mit Produkten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. 079 777 74 86, chechaschöl.ch



Vom Apfelessig zum Honig und weiter zur Konfitüre. 081 866 36 47



Direktvermarktung bester Bio-Fleischprodukte aus Tschlin. 081 866 33 51, janett.ch



Innovation mit Tradition: Von Likör bis zur Brauereigerste. 081 866 31 97, paurariadenoth.ch



Möbel, Massivholzküchen und baubiologischer Innenausbau. 081 866 39 66, mobigliamueller.ch



Bio-Knospe Eier vom Bio-Bauernhof in Chasura. 081 866 32 57



Die Caviezels: Die Ersten Milchschaftzüchter im Unterengadin. 081 866 37 63



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



Handgemachte Filztaschen und Accessoires. 081 866 33 20, filztaschen.ch



Frischer Ziegenkäse und würziger Rinds- oder Ziegensalsiz aus Ramosch. 081 866 36 45



Bio-Produkte aus Überzeugung! Angus-Beef in allen Varianten 079 430 72 74, bio-cantienei.ch



Berge, feinste Kräuter, glückliche Kühe- Bio Alpprodukte aus Vnà. 081 866 32 83



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



Der Dorfladen in Tschlin mit allen Bun Tschlin Produkten. 081 866 32 74



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



Der Dorfladen in Strada mit allen Bun Tschlin Produkten. 081 866 32 24



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. 081 864 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

**TIN** TIER UND NATUR

Ganzheitliche Arbeit mit Tieren, der Natur und der Umwelt. 078 793 63 29, www.tierundnatur.ch

**PT** CHASA PIZ TSCHUTTA FERIE- UND SEMINARHAUS

Ruhe, Kultur, Genuss und Luxus mal ganz anders. 081 860 12 12, www.hausvna.ch

**UB** USTARIA IL BAIN

Allerlei-Laden im Heustall und aussergewöhnliche Ustaria in Martina. 079 351 72 73

**FH** FURNARIA-PASTIZARIA HXFNER

Vom Roggenbrot zum Nusstorte: Die Bäckerei mit den lokalen Spezialitäten. 081 866 34 2

**FL** FALEGNAMARIA LINGENHAG

Aus Leidenschaft zum Holz – vom Innenausbau bis zum Designermöbel. www.lingenhag.ch

BUN TSCHLIN

**PT**

# CHASA PIZ TSCHÜTTA FERIEN- UND SEMINARHAUS



[www.hausvna.ch](http://www.hausvna.ch)

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 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](mailto:info@hotelmacun.ch), [www.hotelmacun.ch](http://www.hotelmacun.ch)



Besuchen Sie  
unseren Laden  
**bunischem!**

Stradun 402  
Scuol

BUN TSCHLIN

**CM**

**CURDIN  
MÜLLER**

Falegnamaria Curdin Müller  
Sciamischot, CH-7558 Strada  
Tel. 081 866 39 66  
[www.mobigliamueller.ch](http://www.mobigliamueller.ch)

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

Beratung | Küchen | Innenausbau | Möbel



**Aus Leidenschaft zum Holz – vom  
Innenausbau bis zum Designermöbel**

Falegnamaria-Schreinerei Lingenhag  
CH-7558 Seraplana

Tel. 081 866 33 66  
[www.lingenhag.ch](http://www.lingenhag.ch)

# ZOLL ICH, ODER ZOLL ICH NICHT?

10'921 SCHNÄPPCHEN AN 7 TAGEN



**ACLA**  
ZOLLFREI

[www.acla-da-fans.ch](http://www.acla-da-fans.ch)

EINKAUFSZENTRUM, RESTAURANT & TANKSTELLE: 8 KM VOR SAMNAUN

# Ausgewählte Veranstaltungen

## Winter 2015/16

### Occurrenzas selecziunadas – inviern 2015/16

Jeden Montag 2.11.15 – 25.4.16

#### **Dorfführung Vnà**

Dorfführung Vnà um 16.00 Uhr. Treffpunkt PostAuto Haltestelle/Parkplatz «Jalmèr». Anmeldungen bis Montag 12.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

Jeden Dienstag 3.11.15 – 26.4.16

#### **Dorfführung Ramosch**

Dorfführung Ramosch um 16.00 Uhr. Treffpunkt Dorfplatz oberhalb Kirche. Anmeldungen bis Dienstag 12.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

Jeden Mittwoch (ganzjährig)

#### **Käsereibesichtigung «Che Chaschöl»**

→ **Che Chaschöl** Besichtigung der Spezialitätenkäserei um 17.15 Uhr mit Degustation einheimischer Kuh-, Ziegen- und Schafkäse-Variationen. Anmeldungen bis Dienstag 17.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

19.12.2015 (Samstag)

#### **Konzert**

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

23.12.2015 (Mittwoch)

#### **Filöz**

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

29.12.2015 (Dienstag)

#### **Schlitrada**

→ **Bun Tschlin** Traditionelles Schlittelrennen für Erwachsene. Startnummernausgabe um 19.00 Uhr bei der Abzweigung zur Via da Chaflur in Tschlin.

30.12.2015 (Mittwoch)

#### **Schlitrada dals uffants**

→ **Bun Tschlin** Schlittelrennen für Kinder. Startnummernausgabe um 14.00 Uhr bei der Abzweigung zur Via da Chaflur.

30.12.2015 (Mittwoch)

#### **Vorsilvesterstubete**

→ **Hotel Macun** Vorsilvester-Stubete mit den Fränzlis da Tschlin im Hotel Macun, Tel. +41 (0)81 866 32 70

2. und 3.1.2016 (Samstag/Sonntag)

#### **Matinadas**

Matinadas in Tschlin (2.1.) und Strada (3.1.)

6.1.2016 (Mittwoch)

#### **Kino Tschlin**

«Der Vorname» von Alexandre de La Patellière

17.1.2016 (Sonntag)

#### **Eisstockturnier**

17. Eisstockturnier in Strada

3.2.2016 (Mittwoch)

#### **Kino Tschlin**

«Message in a Bottle», Drama von Luis Mandoki

Februar 2016

#### **Jassmeisterschaft**

→ **Ustaria Liun** Jassmeisterschaft in der Ustaria Liun in Strada. Gespielt wird von Donnerstag bis Samstag/Sonntag und zwar vom 4. bis 7. Februar, vom 11. bis 14. Februar, und vom 18. bis 20. Februar 2016. Der Abschlussabend mit Rangverkündigung findet am 20. Februar statt.

1.3.2016 (Dienstag)

#### **Chalandamarz**

Bal da Chalandamarz in Ramosch

April 2016

#### **Theater**

Theateraufführung der Theatergruppe Tschanüff in Strada

3.4.2016 (Samstag)

#### **Konzert**

Jahreskonzert der Musikgesellschaft Tschlin

9./10.4.2016 (Samstag und Sonntag)

#### **Konzert**

Konzert der Musica giuvenila Valsot zusammen mit der Jugendmusik Engiadina Bassa in Ramosch und Scuol

10.4.2016 (Sonntag)

### Tir da mazlas

Tir da mazlas Ramosch, coro masdà Valsot

16.4.2016 (Samstag)

### Konzert

Jahreskonzert der Società da musica Ramosch

17.4.2016 (Sonntag)

### Tir da mazlas

Tir da mazlas Ramosch, Musica giuvenila Valsot

22.4.2016 (Freitag)

### Konzert

Konzert des Coro masdà Valsot in Strada

\* Gäste-Info Scuol: 081 861 88 00

7.5.2016 (Samstag)

### Vernissage

→ **Museum Stamparia Strada** Wiedereröffnung des Museums Stamparia Strada mit einer Live-Radioübertragung von RTR mit verschiedenen Musikformationen direkt aus dem Museum.

28.5.2016 (Samstag)

### Generalversammlung

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

11.6.2016 (Samstag)

### Generalversammlung

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

Alles über unsere Betriebe, Produkte und Ideen finden Sie auf → [www.buntschlin.ch](http://www.buntschlin.ch)



**STRADA  
CONSULTAZIUNS**



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

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

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

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



**BIO  
JANETT**



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

#### Direktvermarktung von Fleisch und Fleischprodukten

Vitellone, Jungrind, Original Highland Beef, Würstwaren, 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



BUNTSCHLIN  
**BT**

[buntschlin.ch](https://www.buntschlin.ch)