

# Gazetta

---

# BUN TSCHLIN

---

Sommer — stà 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

# Bun Tschlin! Grüezi Stadt!

Von Christoph Reutlinger

Wenn sich Städter und Berglerinnen begegnen, treffen Welten aufeinander. Wie steht es mit Ihrem Stadt-Berg-Weltenblick? Ordnen Sie folgende Begriffe in zwei Gruppen, eine für «Stadt» – eine für «Berg»:

Ferienecke  
Aussteiger  
emsiges, stressiges Treiben  
hippe Beats  
Randgebiet  
Fabrikessen  
Wirtschaftsmetropole  
geruhsame, heile Welt  
junge Innovationskraft  
Bünzlitum  
Rumantsch  
Sonne  
Soul Food  
subventioniertes Entwicklungsgebiet  
Arbeitsort  
lüpfige Volksmusik  
Lebensmittelpunkt  
die Sprachen der Welt  
urchig-archaische Museumswelt  
Hochnebel  
Weltoffenheit  
Aufsteiger

Und jetzt stellen Sie sich kurz vor, Sie seien genau Sie, wohnten einfach im gegenteiligen Ort. Wie sähe Ihre Zuteilung jetzt aus? Und falls Sie ob dieser ganzen Wortverschieberei noch nicht konfus geworden sind, empfehle ich Ihnen dringend einen Besuch in Valsot, dem Zuhause von Bun Tschlin. Nun wenigstens zur Bestätigung eines Klischees: Für Hochnebel haben wir tatsächlich kein Wort in unserer Sprache. Dafür kann man sich (zwar selten) einmal im Inneren einer Wolke

wiederfinden. Wir bedienen hüben wie drüben gerne das eine oder andere Vorurteil. Tatsächlich ist unser Kontinent weit mehr als langweiliges Einerlei, wenn sich einige Vorstellungen von uns selbst und vom jeweils Anderen gleichermaßen als falsch herausstellen werden.

Bun Tschlin steht für mich für die spürbare Vielfalt unseres Landes jenseits von Klischees, für die Verbindung von Tradition und Innovation, für Engagement und Arbeit, die mehr ist als Broterwerb. Nun kann man sich natürlich fragen, ob sich all dies an und in unseren Produkten schmecken und fühlen lässt. In der Blindverkostung werden wir nicht herausfinden, dass die Leute hinter Bun Tschlin Rätoromanisch sprechen. Wir werden auch nicht heraushören, dass im Zuhause von Bun Tschlin der Frühling vom Ruf des Kuckucks begrüsst wird. Aber es ist gut zu wissen: hier stellen Menschen mit ihrer eigenen kulturellen Identität in einer grossartigen Landschaft ebensolche Produkte her. Eine heile Welt also? Nein, Sie werden auch hier eine verletzliche Welt antreffen, die von Einheimischen und Gästen auf ihre Weise «er-lebt» werden will. Und ein Stück dieses Erlebnisses können Sie mit Bun Tschlin auch fernab unseres Tales geniessen...

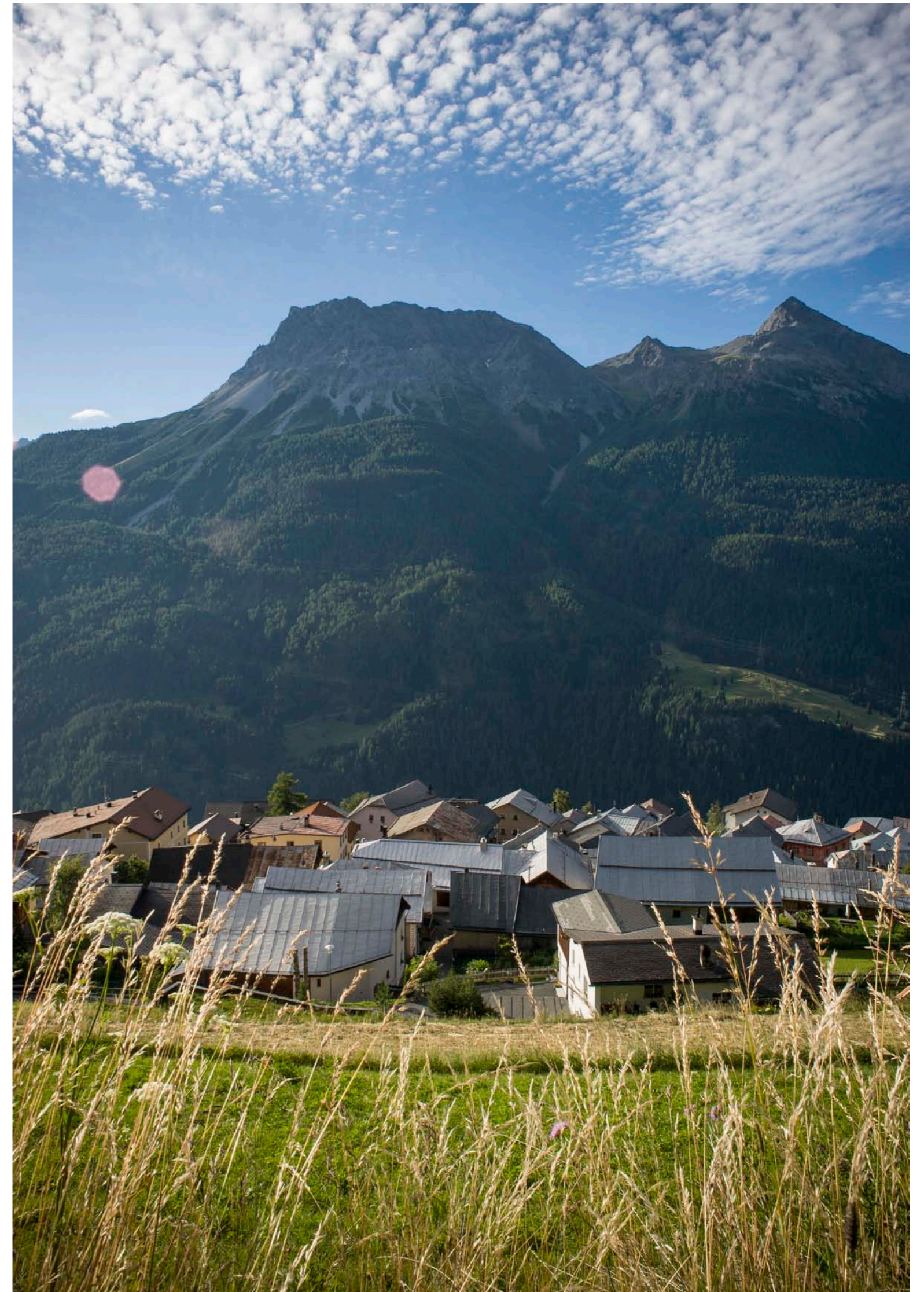
Gute Entdeckungen wünscht  
Christoph Reutlinger

Christoph Reutlinger lebt und arbeitet als reformierter Pfarrer in Valsot und Samnaun.

## 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 x jährlich  
© 2016 Bun Tschlin, Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin  
+41 (0)81 866 31 07, www.buntschlin.ch





## Che Chaschöl – was für ein Käse: Anders als die Anderen

Che Chaschöl – oter co la massa

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



**Che Chaschöl:** «Che Chaschöl – Was für ein Käse», das sind Peter und Chatrina Mair, die nun schon seit 10 Jahren aussergewöhnliche Produkte aus Schafsmilch, Ziegenmilch, Kuhmilch und sogar Büffelmilch herstellen. Das Sortiment umfasst Spezialitäten wie frischen Schafskäse, Rauchkäselein, oder einen Ziegen-Camembert. Sehr gefragt sind «la terna», ein Schafskäse im Weidekörbchen hergestellt, und der in Olivenöl eingelegte Ziegenricotta. Bei den Joghurts gibt es, neben den Fruchtarten, auch spezielle Kreationen wie Holunder- oder Hagebuttenjoghurt. «Wir wollten von Anfang an etwas anderes machen als die Anderen», erklärt Chatrina. «Und wir wollten etwas machen, was uns selber auch überzeugt», fügt Peter hinzu. Das heisst biologische und regionale Produkte. Inzwischen gibt es die Spezialitäten von «Che Chaschöl» sogar in einzelnen Geschäften in der Deutschschweiz und beim Globus. Im Engadin gehören verschiedene Läden und Hotels zu den Kunden der Mairs. Jedoch wollen sie auch in Zukunft eine kleine Unternehmung bleiben. «Nur, weil wir eine so kleine und flexible Firma sind, können wir individuelle Wünsche erfüllen», meint Chatrina. Letztes Jahr hat Peter eine Ausbildung zum Käse-Sommelier absolviert. Diesen Sommer möchte er versuchen, einen Grünschimmelkäse herzustellen. Neu wird es auch einen Parmesan aus Kuhmilch und einen aus Ziegenmilch, sowie eine Reihe von laktosefreien Produkten geben.

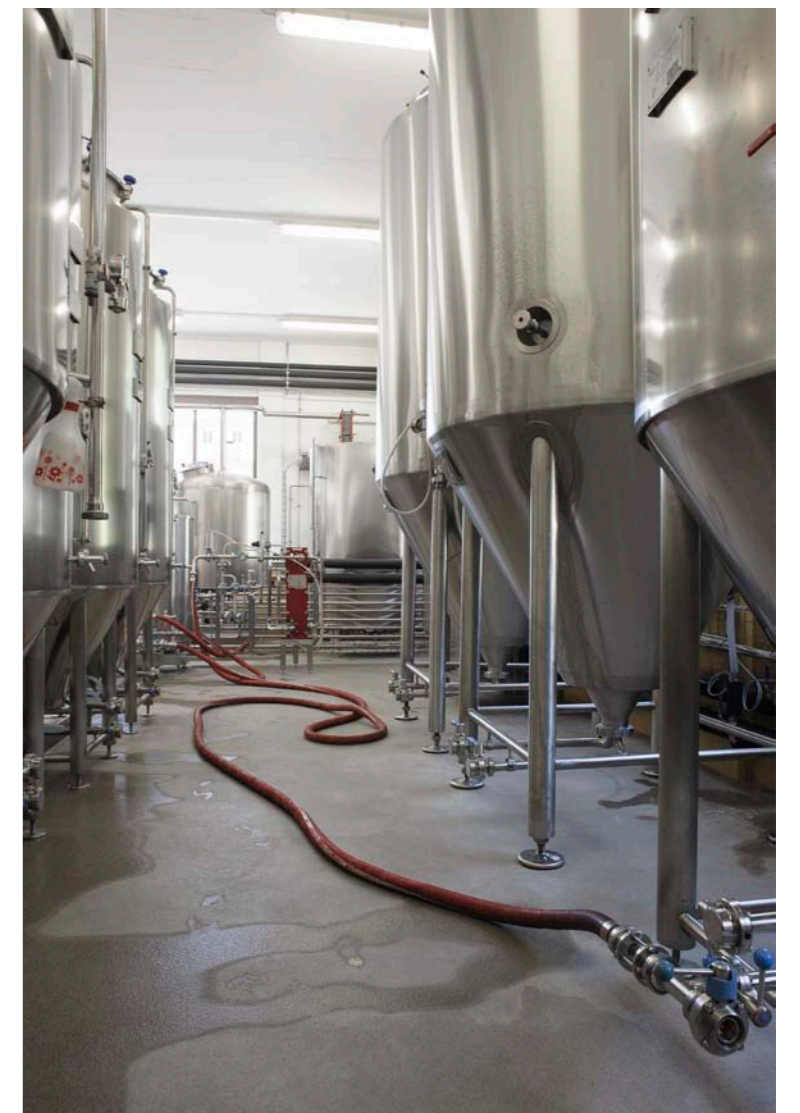
**Che Chaschöl:** «Che Chaschöl», quai sun Peter e Chatrina Mair chi creeschan daspö 10 ons specialitads extraordinarias. Els elavureschan lat da besch, da chavra, da vacha e dafatta da büffel. Il sortimaint da «Che Chaschöl» cumpiglia specialitads exquisitas sco chaschöl fraisch da besch, chaschölin da füm o il camembert da chavra. Fich dumandada es «la terna», ün chaschöl da besch fat in üna ternina. Eir il tschigrun – ricotta da chavra in üna sosa cun erbinas ed öli d'olivas – vain vendü fich bain. Pro'ls jogurts daja sper quels da frütta eir creaziuns specialas, per exaimpel jogurt da savü o da frouslas. «No laivan da prüma davent far alch oter co la massa», declera Chatrina la filosofia da lur affar. «E no laivan impustüt far alch chi persvada eir a no svesa», agiundscha Peter. Quai vuol dir prodots biologics e regionalis. Intant daja las specialitads da «Che Chaschöl» dafatta in singuls affars giò la Bassa e pro Globus. In Engiadina appartegnan plüssas butias e divers hotels pro'ls claints da Chatrina e Peter. Els lessan però restar eir in avegnir üna pitschn'impraisa. «Be perquai cha no eschan uschè pitschens pudaina eir accumplir giavüschs individuals e restar flexibels», manaja Chatrina. L'on passà ha Peter fat la scolaziun da sommelier da chaschöl. Quista stà less el provar da far ün chaschöl viert. Nouv i'l sortimaint saran implü ün parmesan da vacha ed ün da chavra, ed üna lingia da prodots sainza lactosa.



## Bieraria Tschlin SA – das eigene Tschliner Craft-Bier aus Martina geniessen

Bieraria Tschlin SA – giodair l'aigna biera «pale ale» da Martina

→ Bieraria Tschlin SA, Via dal Dazi 233, 7560 Martina, Tel. 081 860 12 50, be@bieraria.ch, www.bieraria.ch



**Bieraria Tschlin SA:** Wer hat noch nicht, wer will noch mehr? Damit ist nicht nur die Biermenge gemeint, sondern die Beteiligung an dem innovativen Betrieb mit touristischer Ausstrahlung. Die diesjährige Generalversammlung der Bieraria Tschlin SA hat nämlich eine Aktienkapitalerhöhung von 225'000 Franken auf 1,5 Millionen Franken beschlossen. Damit soll einerseits die lange Warteliste potenzieller Aktionäre befriedigt werden, insbesondere sollen aber auch zukünftige Investitionen finanziert werden. Wer sich also mit der Region identifiziert, die regionalen Produkte liebt und sein eigenes Tschliner Bier geniessen will, kann jetzt auch exklusiv Aktien zeichnen.

Seit anfangs Jahr wird das exklusive Tschliner Bier in der Fraktion Martina gebraut. Die steigende Nachfrage hat die Produktion in Tschlin zunehmend erschwert. Im letzten Jahr wurden erstmals über 1000

Hektoliter Bier gebraut und das soll Standard werden. Für Reto Rauch, Geschäftsführer der Bieraria Tschlin SA, hat der neue Produktionsstandort viele Vorteile: Der Brauprozess, der Produktionsablauf, die Qualitätskontrolle und die Logistik sind nur einige Stichworte dazu. Einzig die besondere Idylle in Tschlin fehlt. Deshalb will die Bieraria Tschlin SA in Zusammenarbeit mit Bun Tschlin eine kleine Showbrauerei mit einem Präsentations- und Degustationsraum im Tschliner Gemeindehaus einrichten. Dort sollen alle Produkte vorgestellt und degustiert werden können.

Apropos Produkte: Das jüngste Produkt der Bieraria Tschlin heisst «Engadin Pale Ale» und ist ein Tschliner Craft-Bier mit eigenem Charakter. Mit dem Engadin Pale Ale hat der experimentierfreudige Braumeister Andreas Merk mit Gerstenmalz von Gran Alpin eine geschmackvolle neue Kreation auf den Markt gebracht, welche über Stardrinks von Heineken erhältlich ist. Damit erweitert sich das Sortiment auf vier Biere (Tschlin cler, Tschlin ambra, Valsot stà und Engadin Pale Ale), einem Tschliner Single Malt und Tschliner Bier Brand.

**Bieraria Tschlin SA:** Chi nun ha amo, chi vuol amo daplü? Cun quista dumonda nun es maniada la quantità da la biera engiadinaisa, dimpersè la partecipaziun ad ün affar innovativ cun potenzial turistic. La radunanza generala da la Bieraria Tschlin SA ha nempe decis da dozzar il chapital d'acziun per 225'000 francs sün totalmaing 1,5 milliuns francs. Cun quist'acziun vuol il cussagl administrativ cuntantar als acziunaris chi figuren sül glista d'aspet, però impustüt eir finanziar las investiziuns futuras. Chi chi's identifichescha culla regiun, ama ils prodots indigens genuins e vuol baiver si'aigna biera engiadinaisa, ha uossa la pussibilità da dvantar exclusivamaing acziunari da la Bieraria Tschlin.

Daspö il principi da l'on vain produotta la biera da Tschlin illa fracziun Martina. L'augmaint considerabel da la produenziun sün passa 1000 hectoliters biera d'eira pussibel illa bieraria a Tschlin be cun sforzs implü. Perquai es statta la müdada da Tschlin a Martina finalmaing indispensabla. Per Reto Rauch, manader da gestiun da la Bieraria Tschlin SA, porta il nouv lö da produenziun blers avantags. El discuorra d'ün meglder process da lavur, da produenziun, da logistica e finalmaing eir da qualità. Unicamaing l'idilla e l'atmosfera a Tschlin mancan. Perquai vuol realisar la Bieraria Tschlin SA insembel cun l'organisasiun Bun Tschlin ün local da preschantaziun e degustaziun cun üna pitschna bieraria mobila illas localitats da l'anteriura chasa cumünala a Tschlin.

Eir il plü giuven prodot da la Bieraria Tschlin SA dess gnir preschantà, nempe la biera fermentada «pale ale» cun ün caracter tuottafat special. Il bierer Andreas Merk prodüa quista biera artischana e plü s-chüra cun malt dad üerdi da Gran Alpin bel ed aposta pel distributur «Stardrinks» da Heineken. Cun quist nouv prodot crescha il sortimaint sün quatter bieras (Tschlin cler, Tschlin ambra, Valsot stà ed Engadin Pale Ale), ün Single Malt ed ün vinars da biera.



## Das Gesundheitstor zu Bun Tschlin

Il portal da sandà per Bun Tschlin



**Gesundheitstor:** Wegen der Liebe ist sie vor vier Jahren nach Ramosch gezogen, wegen der vielfältigen Natur ist sie geblieben. Damit könnte die Geschichte bereits enden. Es wäre aber noch längst nicht alles erzählt. Natürlich ist Rena Bruderer aus Oberbüren auch wegen der Liebe in Ramosch geblieben. Hier hat sie aber ein wahres Paradies für ihre Leidenschaft gefunden. Ihr Anspruch ist nämlich mit der Natur zu leben und deren Kräfte zu nutzen. Mit einem grossen Rucksack, gefüllt mit langjähriger Erfahrung in der modernen Medizin und vielen Erkenntnissen aus dem kompletteren Angebot, hat Rena Bruderer eine eigene ganzheitliche Philosophie entwickelt. «Die Möglichkeiten aus der Kombination der verschiedenen Konzepte hat mich schon immer fasziniert», so die vielseitige Fachfrau, «darum habe ich damit begonnen diese selber in Therapien anzuwenden und zu schulen.»

Für Rena Bruderer ist die Natur bunt und vielfältig, sei es in den Farben aber auch Aromen und Düften, Pflanzen, Tieren und dem eigenen Kreislauf. Ihre Massagen werden zum Beispiel von Farb-, Öl-, Edelstein-, oder Aroma-Therapien begleitet. Immer steht der Mensch im Vordergrund, jede ganzheitliche Therapie wird individuell angepasst und gezielt eingesetzt.

Für sie zeigen sich viele seelische Blockaden über den Körper. Auch diese versucht sie mit Gesprächen und Massagen zu lösen. «Es gibt so viele Aspekte und Methoden, in Ramosch werden diese vereint.» Rena Bruderer arbeitet sehr professionell und kennt ihre Grenzen: «Ich kann die Symptome lindern und den Heilungsprozess ankurbeln. Bei unheilbaren Krankheiten kann ich aber keine Wunder vollbringen!»

Rena Bruderer stellt alle Massageöle selber her und passt diese individuell an. Sie produziert auch eine eigene Kosmetik-Naturlinie. Die entsprechenden Essenzen findet Bruderer in der Natur rund um Ramosch. «Im Unterland musste ich die Essenzen bestellen, hier wachsen sie in der Natur.» Ihren riesengrossen natürlichen Kräutergarten vom Inn-Ufer bis zum Piz Arina teilt sie sich auch mit den übrigen Bun Tschlin-Produzenten. «Wir haben alle die gleiche Ideologie, unabhängig davon ob wir Bio-Käse, Bier, Likör oder eben Kosmetik oder Gesundheitsprodukte herstellen.» Deswegen ist Rena Bruderer neues Mitglied von Bun Tschlin. Ab sofort ist Bun Tschlin nicht nur für das leibliche Wohl zuständig, sondern hat eine kompetente Partnerin auch für Verspannungen, Kopf- und Nackenschmerzen, Störungen des Energieflusses oder des inneren Gleichgewichts. Wer eine ganzheitliche Harmonisierung sucht, hat hier die richtige Adresse zur Hand.

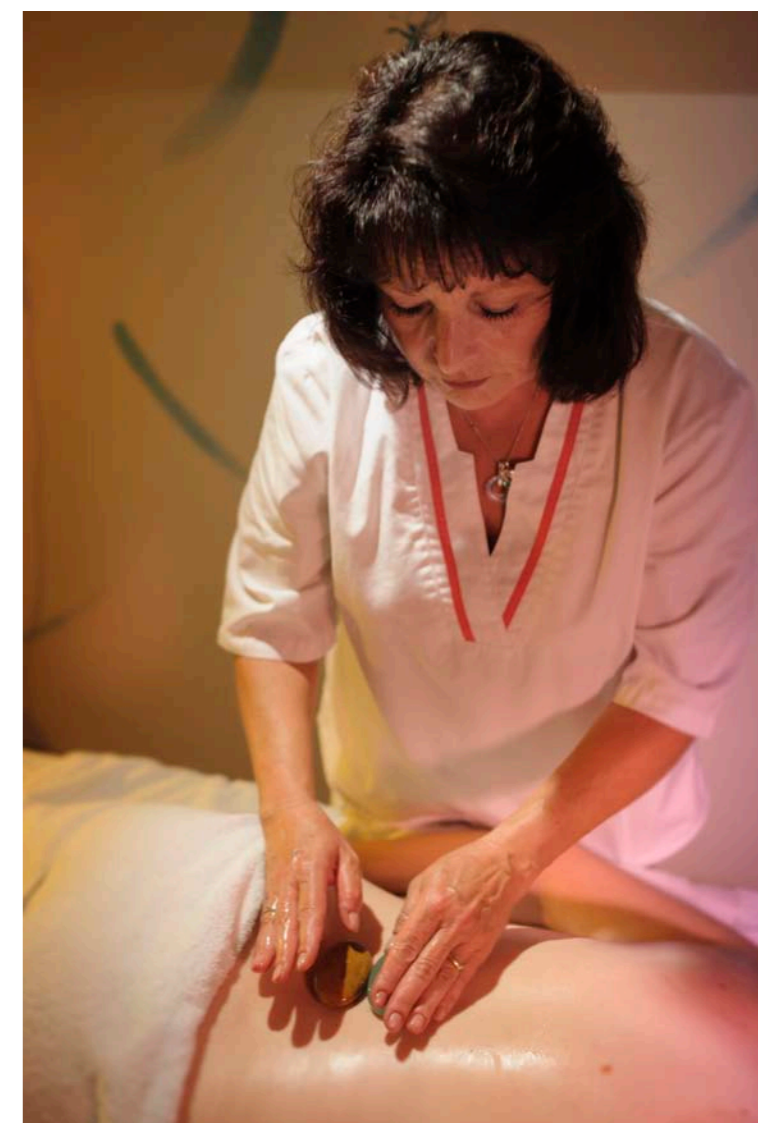
**Gesundheitstor:** L'amur tilla ha manada avant quatter ons a Ramosch, causa la natüra intacta es ella restada. Quai es però be la mezza vardà ed i nun es amo lönych na dit tuot. Natüralmaing es Rena Bruderer dad Oberbüren restada eir causa l'amur in Engiadina Bassa, quia ha ella però chattà il paradìs per sia paschiun. Sia pretaisa es nempe da pudair viver culla natüra e da pudair trar a nüz las forzas da quella. Cun üna gronda buscha, plaina da cumpetenzas ed experienzas medicinalas modernas e da las spüertas complementaras ha sviluppà Rena Bruderer ün'aigna filosofia cumplessiva. «Las pussibilitats chi resultan our da la cumbinaziun dals differents concepts am fascinescha fingià adüna», disch l'experta multifaria. «Perquai n'haja cumanzà a far adöver da quistas pussibilitats illas terapias e dafatta da tillas scolar.»

Per Rena Bruderer es la natüra multifaria e sgigliada. Saja quai cullas culuors, culs aromas e cullas oduors, cullas plantas e las bes-chas, o cull'aigna circulaziun. Las massaschas da Rena Bruderer vegnan accompagnadas da terapias da culur, d'öli, da peidras preziasas o d'aroma. Adüna sta la persuna i'l center dal



trattamaint, mincha terapia cumplessiva es concentrada ed individuala. Per ella as muossan bloccadas mentalas eir sur il corp. Quellas prouva la perita da schoglier cun discuors e massaschas. «Vairamaing daja uschè bleras metodas e blers aspets, a Ramosch vegnan quels units.» Rena Bruderer lavura fich professiunalmaing e cugnuschscha seis cunfins: «Eu poss mitigiar ils symptoms e promouvoir il process da guarischun. Pro malatias incurablas nu possa far miraculs!»

Rena Bruderer prodüa seis ölis per las massaschas sves e tils adatta individualmaing. Ella prodüa eir ün'aigna lingia da cosmetica natürala. Las essenzas per seis prodots chatta Bruderer illa natüra intuorn Ramosch. «Intant cha giò la Bassa stuvaiva postar las essenzas, creschan quellas quia davant porta.» Seis üert d'erbas cumainza a la riva da l'En e finischa sül Piz Arina. Quist üert parta Rena Bruderer cun tuot ils producents da Bun Tschlin. «Nus vain tuots la medema ideologia, listess scha prodüain chaschöl biologic, biera, licörs o cosmetica e prodots da sandà.» Perquai es Rena Bruderer eir dvantada commembra da Bun Tschlin. A partir da subit nu spordscha Bun Tschlin be vivondas exquisitas, dimpersè es ün partenari eir pro airas da las musclas, pro mal il cheu ed il culöz, o pro disturbis da la circulaziun d'energia o da l'equiliber intern. Chi chi tschercha ün'armonisaziun cumplessiva es rivà al dret lö.

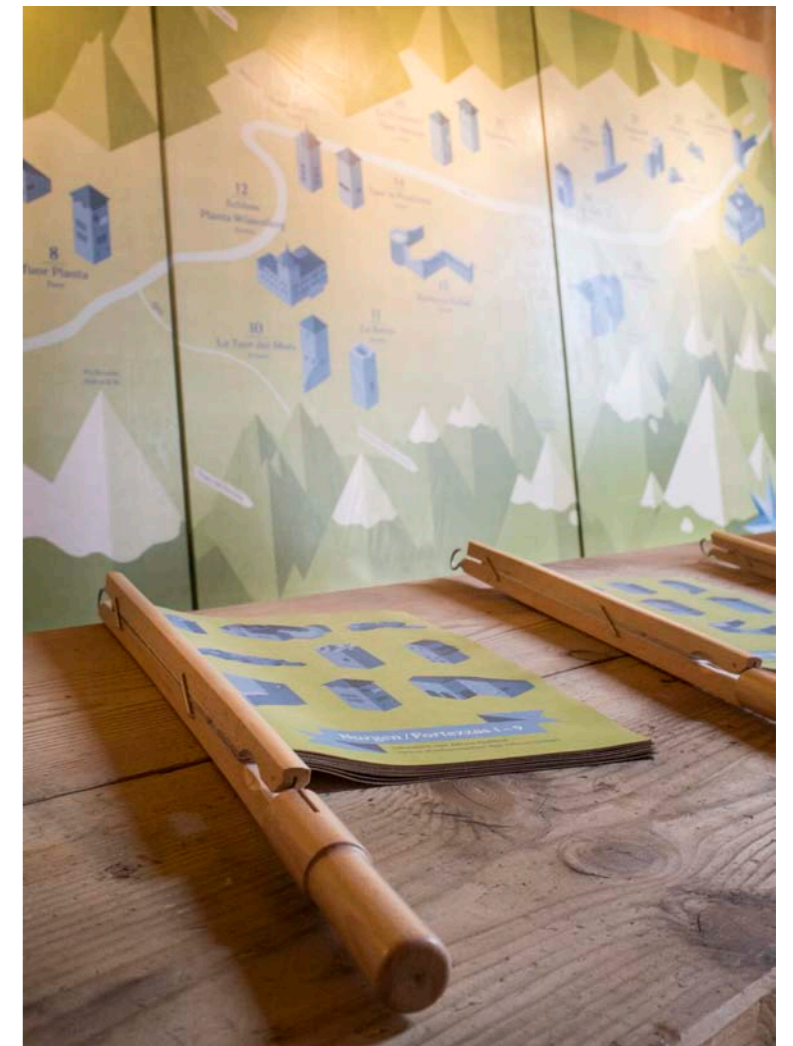




## Museum Stamparia Strada – mehr als nur Buchstaben

Museum Stamparia Strada – daplü co be custabs

→ Museum Stamparia Strada, 7558 Strada, Tel. 081 866 32 24, [www.stamparia.ch](http://www.stamparia.ch)  
 Öffnungszeiten: Mai bis Oktober, Samstag 15 – 17 Uhr; Juli und August, zusätzlich am Donnerstag 15 – 17 Uhr



**Museum Stamparia Strada:** Burgruinen auf Felsen, alte Türme mitten im Dorf und herrschaftliche Schlösser gehören zur Landschaft des Engadins. Die Sonderausstellung des Museums Stamparia Strada zeigt diesen Sommer die Geschichte der Burgen und Schlösser im Engadin anhand von begleitenden Bildern, einer Audiostation, verschiedenen Schlossmodellen und einer grossen geografischen Karte mit einem Überblick über alle 25 Objekte im Tal. Das Schloss Tarasp und die Burgruine von Tschanüff in Ramosch werden im Detail präsentiert. Die Basis für diese Sonderausstellung bildet eine wissenschaftliche Arbeit des Engadiners Alfons Clalüna.

Wer das Museum besucht, hat natürlich auch immer die Möglichkeit, sich die Dauerausstellung anzusehen. Wie der Name des Museums verrät, befinden sich in einem Teil des Museums verschiedene Einrichtungen, welche die Geschichte des Buchdrucks seit dem 17. Jahrhundert dokumentieren. Unter anderem kann man das von Gutenberg erfundene Handgiess-Instrument zur Herstellung von Lettern bewundern. In der Engadiner Stube befinden sich Originaltexte der ersten gesamten Bibelübersetzungen in Romanisch Vallader (1679) und in Sursilvan (1718). Das Paradestück ist ein Exemplar im Faksimile Druck aus der Gutenbergbibel in 42 Zeilen. Das Museum bietet weiter eine Einsicht in die kulturelle und musikalische Tradition aus der Zeit der Tätigkeit der Buchdruckfamilien Janett und Scharplatz.

**Museum Stamparia Strada:** Ruinas da chastels sün grips, veglias tuors immez cumün e chastels signurils toccan pro la cuntrada da l'Engiadina. L'exposiziun speciala dal Museum Stamparia Strada muossa d'ürant quista stà l'istorgia dals chastels in Engiadina a man da purtrets accumpagnants, üna staziun auditiva, models da chastels ed üna gronda charta geografica culla survista da tuot ils 25 ogets illa val. Il chastè da Tarasp e la ruina da Tschanüff a Ramosch vegnan preschantats da maniera plü detagliada. La basa per quist'exposiziun speciala fuorma üna lavur scientifica dal Engiadinais Alfons Clalüna.

Chi chi visitescha il Museum Stamparia Strada ha natüralmaing eir adüna occasiun da verer l'exposiziun permanenta in chasa. Sco cha'l nom dal museum tradischa as rechattan in ün sector dal museum divers indrizs chi documenteschan l'istorgia da la stamparia a partir dal 17avel tschientiner. Tanter oter as poja admirar l'indriz per cular custabs inventà da Gutenberg. I dà eir plüssas pressas mecanicas ed automaticas sco eir üna maschina da stampar cudeschs da l'on 1900. Illa stüva engiadinaisa as rechattan originals da las prümas traduciuns da la Bibla cumpletta in rumantsch vallader (1679) ed in sursilvan (1718). Il toc da parada fuorma ün exemplar in stampa facsimila da la Bibla da Gutenberg in 42 lingias. Il museum permetta però eir ün'invista illa tradiziun culturala e musicala our dal temp d'operusità da las famiglias da stampaduors Janett e Scharplatz.

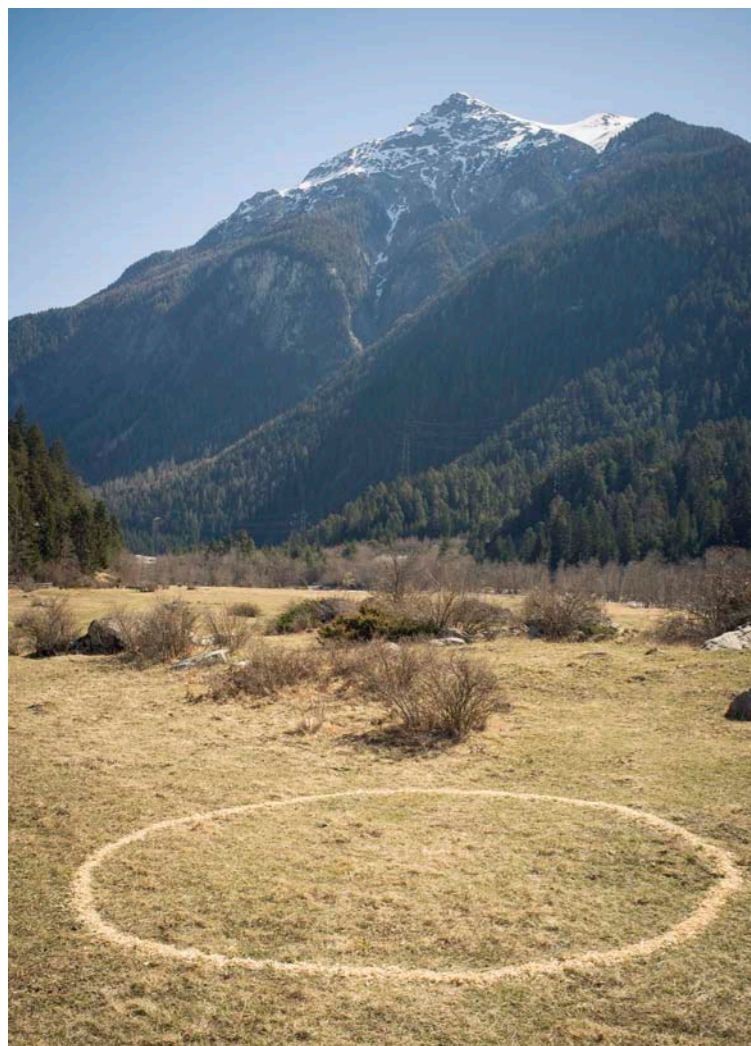
# Tir da mazlas

## Mazlas schiessen – ein Kameradschaftssport

Sobald der letzte Schnee auf den Wiesen unterhalb des Dorfes Ramosch geschmolzen ist, beginnt die Saison der Mazlas. Diese dauert nur bis Ende April, ist aber für Mario Oswald und Erwin Salis eine der schönsten Zeiten des Jahres. Mario und Erwin sind leidenschaftliche «Mazlists», obwohl beide mit diesem Spiel erst in ihrer Funktion als Dorflehrer angefangen haben – Mario in Ramosch und Erwin in Strada. «Mazlas wurde in viel früherer Zeit im ganzen Unterengadin gespielt», erzählt Erwin. Heute gibt es diesen Brauch nur noch in Valsot, wenn auch einzelne Spieler noch aus Scuol und Ardez stammen. Man könnte diesen Sport als eine Art Alpengolf umschreiben. Woher dieser Brauch ursprünglich stammt, lässt sich nicht genau erklären. Es ist jedoch bekannt, dass auch in anderen Regionen Graubündens und in Österreich Mazlas gespielt wird.

## Von «Fuclas» und «Furlas»

Ursprünglich bestand die Mazla aus dem Stiel eines grünen Steckens des Schneeballstrauchs und einem Block aus hartem Holz, z. B. aus Apfel- oder Kirschbaumholz. Auch die kleinen Bälle waren ursprünglich aus Holz. Heutzutage spielen die Mazlists gewöhnlich mit Mazlas aus Fiberglas und mit Golfbällen. Erwin stellt seine Mazlas immer noch selber her, und er macht auch welche auf Bestellung. Das Ziel des Spiels ist, so wenige Schläge wie möglich zu brauchen. In Ramosch geht das Spiel über mehrere Kilometer und beinhaltet acht Ringe. Es handelt sich um Ringe aus Sägemehl. Es gibt Ringe mit sogenannten «Fuclas» und dorthin sollte der Spieler mit dem Ball gelangen. «Es gibt Spieler, die schiessen mit solcher Kraft, dass die Bälle über mehrere Ringe hinaus landen», berichtet Mario. Die Spielregeln sind zum Teil komplex. So gelten fünf Schüsse, die daneben gingen, als einmal getroffen. Wenn der Ball nur berührt wird, gilt das auch schon als getroffen. Diese Regel heisst sogar «berührt ist berührt». Von einer «Furla» spricht man, wenn der Ball nur über die Wiese rollt. Es gibt aber keine Disqualifikationsregel.

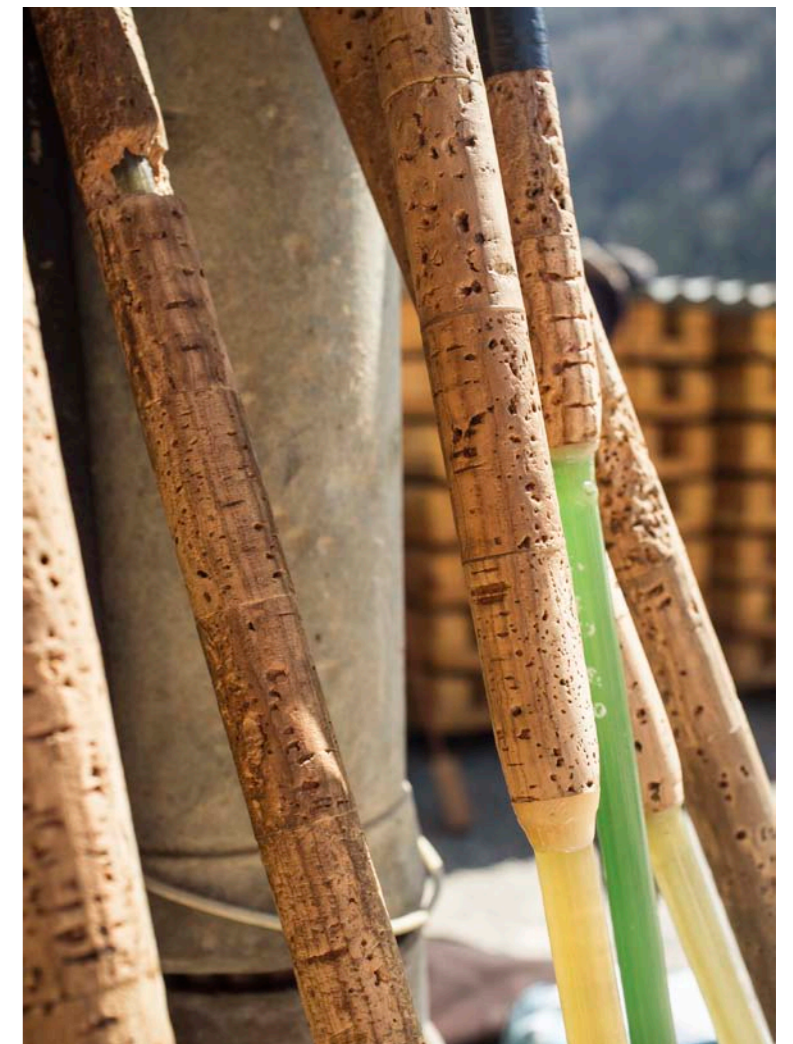


## Für Jung und Alt

Traditionell fand früher das Mazla-Schiessen immer am Ostermontag statt. In Ramosch gibt es heute zwei Turniere, eines nur für die Ramoscher und eines auch für Teilnehmer aus anderen Dörfern. Erwin nimmt jedes Jahr mit einer Gruppe aus Tschlin an diesem Turnier teil. Die Turniere werden von der Jugendmusik und dem gemischten Chor organisiert. Es gibt dabei Spiele für Einzelpersonen und Spiele für Gruppen. Bei den Gruppen spielen immer vier Teilnehmer zusammen. Bei den Einzelspielen bestehen die Gruppen aus drei Teilnehmern beim Start. Die Sieger erhalten einen Zinnbecher mit den eingravierten Namen. Spielen dürfen Jung und Alt, Männer und Frauen. Die Gruppen werden gemischt, das Los entscheidet, wer zusammen spielt. «Früher gingen die Grossväter und die Grossmütter mit ihren Enkelkindern auf die Wiesen, um ihnen das Mazlas-Schiessen beizubringen», sagt Mario. Heutzutage üben die Schüler und Schülerinnen immerhin noch mit der Lehrerschaft.

## Präzision und Glück

«Ein guter Mazlist schießt regelmässig und weit», erklärt Mario. Seiner Meinung nach verbinden sich beim Mazlas-Schiessen die Präzision und das Glück, den richtigen Moment zu erwischen. «An einem Tag gelingt es gut und am nächsten Tag überhaupt nicht – und man weiss nie, warum es so ist», sagt er. Mario und Erwin schätzen die Kombination des Sportes im Freien mit dem sozialen Aspekt des Spiels. «Während des Spiels herrscht eine gewisse Spannung, aber hinterher feiert man immer zusammen», meint Mario.







#### Tir da mazlas – ün sport da cumpagnia

Apaina cha la naiv es alguada süls plans suot il cumün da Ramosch cumainza la stagiun da mazlas. Quella düra be fin la fin d'avrigl, es però per Mario Oswald ed Erwin Salis ün dals plü bels temps da l'on. Mario ed Erwin sun mazlists paschiunats, adonta cha tuots duos han cumanzà a giovar quist gö pür in lur funcziun sco magister - Mario a Ramosch ed Erwin a Strada. «Mazlas gniva giovà da plü bodun in tuot l'Engiadina Bassa», quinta Erwin. Hoz daja l'üsanza be amo a Valsot. I's pudess circumscriver quist sport cun üna sort golf da las Alps. Dingionder cha quist'üsanza deriva nun es dal tuot cler. Cuntschaint esa però cha mazlas vain giovà amo adüna eir in otras regiuns dal Grischun ed in Austria.

#### Da fuclas e furlas

La mazla as cumpuonaiva oriundamaing d'ün monch da lantern verd e d'ün bloc da lain dür, p.ex. da mailer o da tschirescher. Eir las ballinas d'airan üna jada da lain. Hozindi han ils mazlists pel solit mazlas da fibra da vaider e ballinas da golf. Erwin fa amo adüna sves sias mazlas, ed el fa eir mazlas sün postaziun. Il böt dal gö es da dovrar uschè pacs tuns sco pussibel d'ürant ün tir da mazlas. A Ramosch va il gir sur plüs kilometers e cumpiglia ot rinchs. I's tratta da rinchs da resgüm. I dà rinchs cun uschedittas «fuclas» e pro quels sto il giovader rivar culla balla aint illa fucla. E lura daja ils rinchs plü gronds i'ls quals la balla sto splachar precis laint. «Id es da quels chi tiran uschè ferm cha la balla svoula suvent sur ils rinchs oura», quinta Mario. Las reglas dal gö sun per part complexas. Uschea vala tschinch jadas trar speravia sco üna jada toc. Scha la balla vain be

struschada vala quai eir sco toc. Quista regla ha dafatta nom «toc es toc». D'üna «furla» discuorran ils mazlists scha la balla rodla be sur la terra via. Üna regla per gnir disqualifichà nun exista però.

#### Per giuven e vegl

Tradiziunalmoing ha lö il tir da mazlas d'ürant duos dumengias in avrigl. A Ramosch daja hoz duos turniers, ün be per quels da Valsot, là vegnan las gruppas trattas oura, adüna trais giovadras o giovaders pro gruppa. L'oter es l'intercumünal. Pro quel daja il turnier singul e da gruppas. Las gruppas as cumpuonan sves, adüna quatter pro gruppa. Ils duos turniers da Ramosch vegnan organisats dal coro masdà e da la musica da giuvenils. Erwin piglia part minch'on cun üna gruppa da Tschlin a quist turnier. Ils vendschaders pon tour incunter ün bacher. Aint in quel vegnan ingravats ils noms dals vendschaders. Giovar pon giuven e vegl, homens e duonnas. «Üna jada giaivan bazegners e nonas cun lur abiadis ed abiadis a muossar a giovar a mazlas», quinta Mario. Hozindi van ils scolars e las scolaras amo qua e là cun lur magisters e magistras a trenar il gö da mazlas.

#### Precisiun e furtüna

«Ün bun mazlist tira regular e dalönts», declera Mario. Tenor el reunischa il tir da mazlas la precisiun culla furtüna da tocker la culla precis il dret mumaint. «Ün di poja ir bain e l'oter mal – i mai nu's sa perche», disch el. Mario ed Erwin predschan la cumbinaziun da sport our il liber cul aspet social dal gö. «D'ürant il tir regna üna tscherta tensiun, ma davopro as faja festa insembel», disch Mario.

**18:00 Chapella Engiadina**

Engadiner und Bündner Volksmusik

**19:00 Paulin Nuotelà**

Chantatur Rumantsch

**20:00 Ils Fränzlis da Tschlin**

Engadiner Volksmusik

**21:00 Dure**

Psychedelische Volksmusik

**22:00 Influenza**

Rock Rumantsch

**22:30 Reat**

Alternativ, Heavy Rock

**23:30 Snook**

Rap Rumantsch

**01:00 TSU**

Rock & Blues Rumantsch

# 10 Jahre Open Air Sclamischo

Samstag 16.7.2016

Industriezone  
Sclamischo

auf halben Weg zwischen  
Martina und Strada  
über die Holzbrücke

Eintritt frei

Festwirtschaft  
mit Grill und Getränken

# 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 pffigsten 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 Degusteria 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, chechaschol.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 Milchschaufüchter 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 Vnä. 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 NICLÀ** 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
- IN** **TIER UND NATUR** Ganzheitliche Arbeit mit Tieren, der Natur und der Umwelt. 078 793 63 29, www.tierundnatur.ch
- PT** **CHASA PIZ TSCHUTTA FERIEUN- 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 HAFNER** Vom Roggenbrot zur Nusstorte: Die Bäckerei mit den lokalen Spezialitäten. 081 866 34 24
- FL** **FALEGNAMARIA LINGENHAG** Aus Leidenschaft zum Holz – vom Innenausbau bis zum Designermöbel. www.lingenhag.ch
- GT** **GESUNDHEITSTOR** Wohlbefinden für Innen und Aussen. 079 561 77 10, www.jrene-bruderer.ch

# LA BIERA DALS LADINS...

...UND FÜR UNSERE GÄSTE IM GELIEBTEN ENGADIN

Bieraria Tschlin SA, chasa 24, 7559 Tschlin  
Tel: 081 860 12 50 / Mail: be@bieraria.ch  
www.bieraria.ch



Aus Leidenschaft zum Holz – vom Innenausbau bis zum Designermöbel

Falegnamaria-Schreinerei Lingenhag  
CH-7558 Seraplana

Tel. 081 866 33 66  
www.lingenhag.ch



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

**Direktvermarktung von Fleisch und Fleischprodukten**

Vitellone, Jungrind, Original Highland Beef, Wurstwaren, Bündnerfleisch

BJ Bio Janett  
Jon P. & Erika Janett  
7559 Tschlin  
Tel. 081 866 33 51, Fax 081 866 34 64  
jjanett@janett.ch  
www.janett.ch



**Vom Roggenbrot zur Nusstorte:  
Die Bäckerei mit den lokalen Spezialitäten.**

Furnaria Häfner  
7556 Ramosch  
+41 (0)81 866 34 24  
furnariahaefner@bluewin.ch

# ZOLL ICH, ODER ZOLL ICH NICHT?

10'921 SCHNÄPPCHEN AN 7 TAGEN

**ACLA**  
ZOLLFREI

www.acla-da-fans.ch

EINKAUFSZENTRUM, RESTAURANT & TANKSTELLE: 8 KM VOR SAMNAUN



# Ausgewählte Veranstaltungen Sommer 2016

## Occurrenzas selecziunadas – stà 2016

Jeden Montag (ganzjährig)

### Dorfführung Vnà

Einblicke ins Leben der einheimischen Architektur, Geschichte des Dorfes, Besuch der Kirche und des Heimatmuseums. Treffpunkt: Vnà 16:00 Uhr Post-Auto Haltestelle/Parkplatz «Jalmèr». Dauer ca. 1 ½ Stunden. Anmeldungen bis Montag 12:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

Jeden Dienstag 7.6. – 27.9.2016

### Wanderung zur Burg Altfinstermünz

Wanderung «zurück ins Mittelalter». Die Naturhöhle, der Felsengang und der Brückenturm sind nur einige der Attraktionen, die Sie hier erwarten. Treffpunkt 10:10 Uhr PostAuto-Haltestelle Vinadi (Dauer ca. 4 Stunden, davon 1 Stunde Wanderzeit). Anmeldungen bis Montag 17:00 Uhr bei der Gäste-Info Samnaun, Tel. +41 (0)81 861 88 30

Jeden Dienstag (ganzjährig)

### Dorfführung Ramosch

Einblick in die Geschichte und die Sagen des Dorfes mit Infos zur alten Römerstrasse und den archäologischen Funden von 1500 v. Chr. Besuch der Burgruine Tschanüff und der zweitgrössten ref. Kirche Graubündens, welche beide das Dorfbild prägen. Treffpunkt: Ramosch 16:00 Uhr, Dorfplatz. Dauer ca. 1 ½ Stunden. Anmeldungen bis Dienstag 12:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

Jeden Mittwoch (ganzjährig)

### Käsereibesichtigung «Che Chaschöl»

→ **Che Chaschöl** Besichtigung der Spezialitätenkäserei, in welcher einheimischer Kuh-, Ziegen- und Schafmilchkäse hergestellt wird. Anschliessend Degustation der Käsevariationen (Dauer ca. 1h). Treffpunkt Tschlin 17:15 Uhr, Käserei. Anmeldungen bis Dienstag, 17:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

Jeden Donnerstag 5.5. – 27.10.2016

### Historische Begegnung am Inn

Führung durch das Buchdruck-Museum Stamparia Strada. Danach Fahrt mit dem Bus nach Vinadi, kurze Wanderung zur Burg Altfinstermünz. Führung mit Geschichten von Römern und Schmugglern im Dreiländereck (Dauer ca. 4h). Treffpunkt 14:00 Uhr PostAuto Haltestelle Strada-Cuncalada. Anmeldungen bis Mittwoch 18:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

\* Gäste-Info Scuol: 081 861 88 00

13.6., 23.6., 6.7.2016

### Vogelexkursion in Tschlin

Exkursion ins besondere Bodenbrüterfördergebiet Prà Grond bei Tschlin. Die Teilnehmer lernen zusammen mit Matthis Müller von der Schweizerischen Vogelwarte gefährdete Arten wie das Braunkehlchen, die Feldlerche, den Baumpieper oder den Wachtelkönig kennen. Treffpunkt 14:00 Uhr, PostAuto-Haltestelle Tschlin. Dauer ca. 3 ½ Stunden. Anmeldungen bis am Vortag 17:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

1.7. – 1.10.2016

### Ausstellung

Der Künstler Otmar Derungs stellt seine Bilder im Hotel Crusch Alba in Scuol aus. Vernissage: 1.7.2016, 19:00 Uhr, Hotel Crusch Alba, Scuol. Musikalische Umrahmung: Chapella Tamangur

24.6.2016 (Freitag)

### Klassisches Konzert

→ **Center cultural San Niclà** «trio /// arsis» mit Flurina Sarott, Delaja Möisinger und Cristina Janett im Kulturzentrum Baselgia San Niclà in Strada. Beginn um 20:15 Uhr.

26.6.2016 (Samstag)

### Erlebnis Wasser

Erforschung der biologischen Vielfalt in den Auen von Strada. Informationen zur Ökologie des Inns. Messmethoden zur Erfassung der Gewässergüte. Treffpunkt 9.50 Uhr PostAuto-Haltestelle Cuncalada Strada. Dauer ca. 2 Stunden. Anmeldung nicht erforderlich.

1.7.2016 (Freitag)

### Wildkräuter sammeln in Tschlin

→ **Hotel Macun** «Frau Wildwechsel», Regula Jaeger, pflückt den Bergsommer von den Wiesen und Weiden und bereitet die «Beute» zum Nachhause nehmen auf. Dazu werden wilde Rezepte aus Grossmutter's Kochbuch serviert. Nähere Informationen auf [www.hotelmacun.ch](http://www.hotelmacun.ch).

2.7.2016 (Samstag)

### Festa da stà

Sommerfest beim Schulhaus in Strada mit «Party-Tiger», organisiert von der Giuventüna Strada-Martina. Beginn um 20:00 Uhr.

6.7.2016 (Mittwoch)

### Kino Tschlin

Grüne Tomaten, US-amerikanischer Spielfilm von Jon Avnet – 1991. Beginn um 20:15 Uhr in Tschlin

12.7.2016 (Dienstag)

### Schmetterlings-Exkursion

Theorie zur Ökologie und Bestimmung von Tagfaltern sowie Kennenlernen von Schutz- und Fördermassnahmen. Treffpunkt 9.05 Uhr PostAuto-Haltestelle «Jalmèr». Dauer ca. 6 Stunden. Anmeldung bis am Vortag um 17:00 Uhr bei Angelika Abderhalden, Tel. 079 670 26 23.

16.7.2016 (Samstag)

### Open-Air Sclamischo

→ **Ustaria Liun** Organisiert durch die Wirtin der Ustaria Liun in Strada und der einheimischen Band TSU mit Otmar Derungs. Beginn ab 18:00 Uhr in Sclamischo.

20.7.2016 (Mittwoch)

### Kino Tschlin

Lovestory, von Arthur Hiller – 1970. Beginn um 20:15 Uhr in Tschlin

27.7.2016 (Mittwoch)

### Stubete 2016 im Hotel Macun

→ **Hotel Macun** Traditionelle Stubete während der Workshopwoche der Fränzlis da Tschlin im Hotel Macun. Nach einem feinen Essen spielen die Fränzlis und mutige Workshopteilnehmer zum Tanzen auf.

29.7.2016 (Freitag)

### Abschlusskonzert Lavuratori

→ **Bun Tschlin** Konzert mit den Teilnehmern der Fränzli-Musikwerkstatt, Leckereien von Bun Tschlin, Tanz mit den Stelser Buaba, 20:00, Sala polivalenta Tschlin.

31.7.2016, (Sonntag)

### Film-Teater

«Die Ziege des Herrn Seguin» mit Justina Derungs und Curdin Janett, nach einer Erzählung von Alphonse Daudet im Kulturzentrum Baselgia San Niclà in Strada, Beginn um 17:00 Uhr.

1.8.2016 (Montag)

### Eidg. Nationalfeiertag

In den Fraktionen der Gemeinde Valsot.

4.8.2016 (Donnerstag)

### Kino Tschlin

Wie im Himmel, schwedisch-dänisches Drama von Kay Pollak – 2004. Beginn um 20:15 Uhr in Tschlin

13.8.2016 (Samstag)

### 4. Ländlertreffen in Strada

Die Chapella Engiadina organisiert das 4. Ländlertreffen im Schulhaus in Strada mit Ländlergruppen aus ganz Graubünden. Ab 17:00 Uhr Apéro, ab 19:45 Konzert und anschliessend Tanz. Der Abend wird von Gaby Degonda moderiert.

17.9.2016 (Samstag)

### Marchà in Tschlin

→ **Bun Tschlin** Bun Tschlin organisiert den traditionellen Flohmarkt mit verschiedenen Attraktionen und regionalen Köstlichkeiten. Ab 10:00 Uhr in Tschlin.

30.9.2016 (Freitag)

### Duocalva

→ **Center cultural San Niclà** «Heute Abend Zauberflöte» Grosse Oper für zwei Celli mit Alain Schudel und Daniel Schaerer im Kulturzentrum Baselgia San Niclà in Strada. Beginn 20:15 Uhr.

5.11.2016 (Samstag)

### Tschaina Banadida

→ **Hotel Macun** Die Tschliner Metzgete mit der «Beizemusig Mangold» im Hotel Macun in Tschlin. Ab 18:30 Uhr.

**TSCHLIN** 20:00 SALA POLIVALENTA  
**29.07.16**

CONCERT CULS PARTECIPANTS DAL  
**LAVURATORI DALS FRÄNZLIS DA TSCHLIN**

TSCHAINA PITSCHNA CUN PRODOTS DA  
**BUNTSCHLIN**

BAL CULS **STELSER-BUABA**

**ENTRADA 15.- CUMPRAIS LA TSCHAINA PITSCHNA!**

**BT** buntschlin.ch



BUN TSCHLIN  
**BT**

[buntschlin.ch](http://buntschlin.ch)