

Gazetta BUNTSCHLIN

Winter — inviern 2016/2017

Ideen, Produkte und
Geschichten aus Valsot

Ideas, prodots ed
istorgias da Valsot

BUNTSCHLIN
BT

Bun Tschlin
CH-7559 Tschlin
Tel. +41 (0)81 866 31 07

Boden und Kulturlandschaft

Terrain cultural da cultivar

Von Chasper Pult

Buns prodots sco quels da Bun Tschlin vegnan prodüts our da buna terra, cultivats cun ingaschamaint e farstond, sco chi dschavian noss antenats. Els han urbarisà quella regiun cun runcar il terrain per avair cuttüra früttaivla. Saraja stat ün chatschader – sco chi chanta Paulin Nuotclà – chi s’ha decis da tour dmura aint il temp da bruonz sülla fortezza natürala da Mottata? Plü tard cun as sparpagliar es l’intera Valsot dvantada lur dachasa. Cun dar noms s’hana familiarisats cun gods e vals, costas e pizza. Las differentas teas vaivan da gnir nomnadas per tillas distinguer, ils prats vaivan possessuors differentes ed ils muots otras fuormas. Chi saran stats quists perdavants?

Einige dieser Vorfahren in der Besiedlungsgeschichte von Tschlin können wir aus den Flurnamen ableiten, da einzelne ihren Ursprung bei den früheren Besitzern haben. *Bliem* wird auf einen Familiennamen im Tirol zurückgehen, *Chomp Padola* auf eine Engadiner Familie in Sent. *Clüdra* erinnert an den Familiennamen Gluderer im Vintschgau und auch die rätselhafte *Costa da Delfin* hat nichts mit den intelligenten Meeressäugern zu tun, sondern stammt ebenfalls vom Personennamen Delfin ab, wie auch die französischen Thronfolger *dauphins* genannt wurden. Auch rätselhaftere Bezeichnungen wie der Acker *Daratschal* gehen auf Namen zurück, in diesem Fall auf den vor allem im Oberengadin früher verbreiteten Namen *Atschèl*. So heisst etwa der glücklose

Direktor der Bündnerischen Olympiakandidatur 2022 Gian Atschèl Gilli, also der Stahl-Hans. Die Linguisten vermuten, dass der Flurname aus der Form «beim Acker von Atschal» abgeleitet ist (*ad er d’Atschal*).

Noch interessanter wird es bei den Alphütten, den Teas, abgeleitet vom gallischen Begriff *attegia*, der in ganz Romanischbünden verbreitet ist. Neben den klaren Bezeichnungen *Tea sot* und *Tea sura* wie auch *Tea nova* könnte die Fettwiese *Teamanzuns* von einer *attegia munitione* abstammen. Dabei bedeutet lateinisch *munitio* nicht Munition, sondern Festung. Warum wurde wohl eine Alphütte als Festung bezeichnet? Endlich verstehen wir aber den Ursprung des Namens der Festungsanlage *Finstermünz* auf der Grenze zum Tirol: *Venustae Munitio*, die Festung des Vintschgaus, der bis heute im Italienischen Val Venosta heisst.

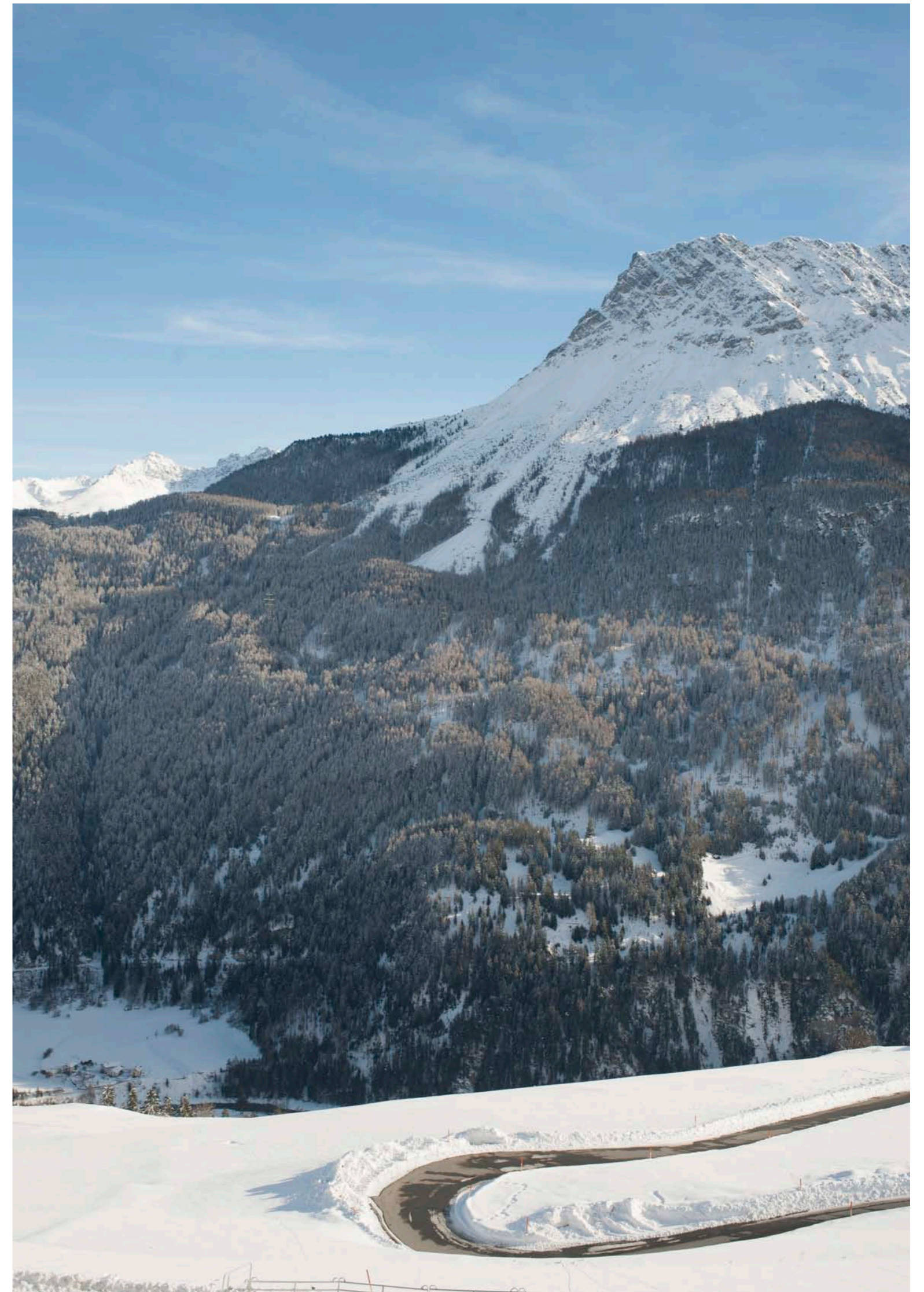
Nu laina dir grazcha a tuot ils incuntschaints perdavants chi han dat quists bels noms? Ans algordaina da lur staintas e fadias chi vaivan cun prodüer eir els buns prodots cun sfidar cuntinuantamaing la natüra.

~~~~~  
Chasper Pult es nat a Sent, sta a Paspels, ha vivü in blers lös e s’ha adüna ingaschà per la cultura, cun scriver, far referats ed exposiziuns, instruir (pel mumaint süil Institut Otalpin Ftan) e cun far politica culturala. El es fascinà da la toponomastica e respuonda daspö ons al radio rumantsch dumondas dal public ([www.rtr.ch/emissions/da-num-e-da-pum](http://www.rtr.ch/emissions/da-num-e-da-pum)).  
~~~~~

Impressum

Redaktion, Text: Bun Tschlin, Nicolo Bass, Fadrina Hoffmann
Gestaltung: David Bühler & Madlaina Janett
Fotografie: 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





Falegnamaria Curdin Müller – von der Idee bis zum letzten Schliff

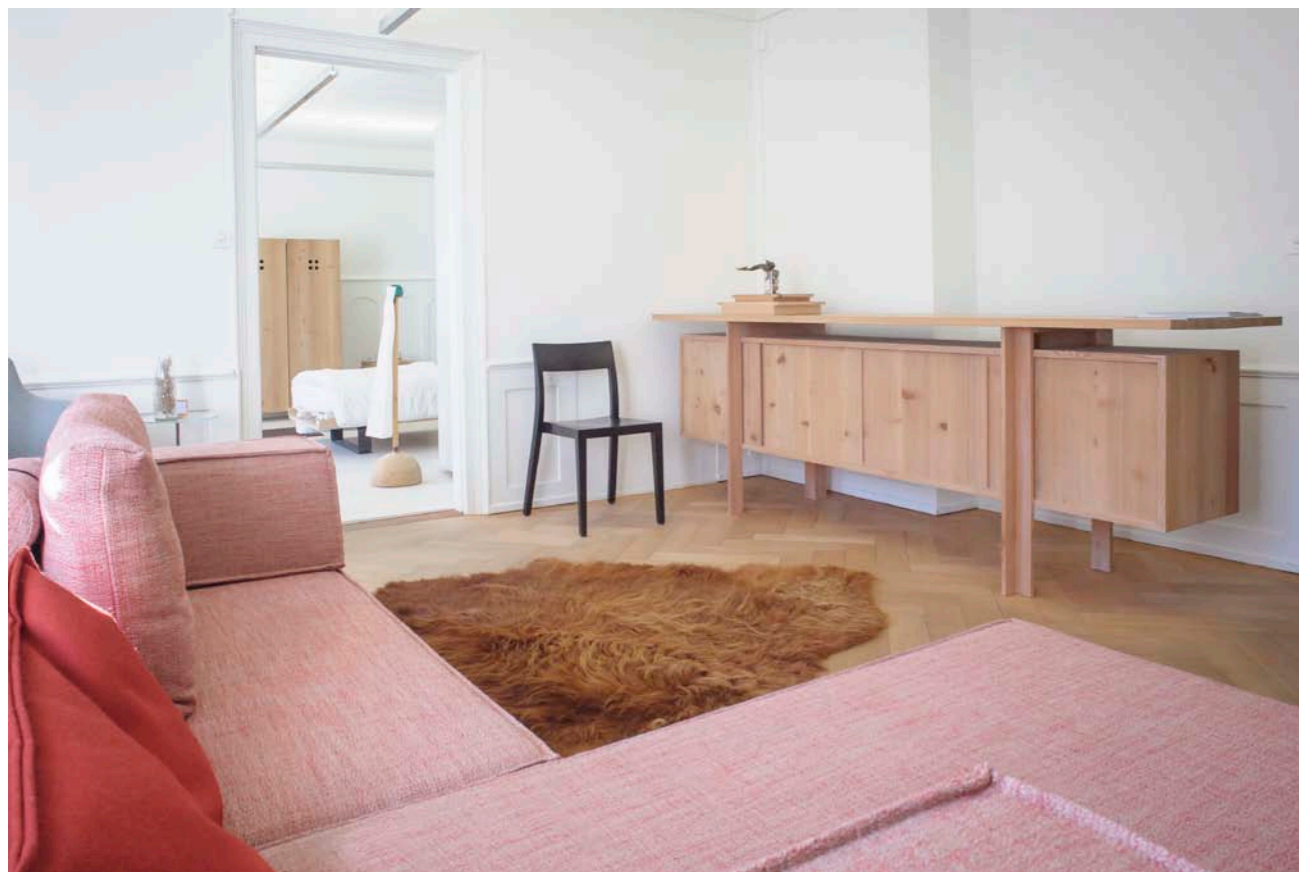
Falegnamaria Curdin Müller – competenza da la prüm'idea fin pro l'ultima glimada

→ Falegnamaria Curdin Müller, 7558 Strada, Tel. 081 866 39 66, www.mobigliamueller.ch



Falegnamaria Curdin Müller: Seit 17 Jahren gestaltet die Falegnamaria Curdin Müller mit qualitativ hochwertigen Materialien aus der Region und ausgeklügelten minimierten Konstruktionen wohnliche Innenausbauten nach biologischen Grundsätzen. Der einheimische Betrieb mit neun Mitarbeitern und zwei Auszubildenden zeigt grosse Kompetenz im Aus- und Umbau von alten Engadiner Häusern. Mit grosser Leidenschaft begleitet Curdin Müller seine Kunden von der ersten Idee bis zum letzten Schliff. Zudem produziert die Falegnamaria eine eigene Engadiner Möbellinie mit modularen Komponenten und massgeschneiderte, massive Naturholzküchen. Seine eigenen Produkte und viele handwerkliche Gebrauchsgegenstände stellt

Curdin Müller im eigenen Laden «Bunischem» in Scuol aus. Von Mittwoch bis Freitag (16.30–18.30 Uhr) und am Samstag (10.00–15.00 Uhr) stellt der innovative Schreinerbetrieb die qualitativ hochstehenden Produkte zum Wohnen und Schlafen und zum Essen und Kochen in Scuol vor und Gäste und Einheimische können die nachhaltige Philosophie der Schreinerei kennenlernen. Auch ein Besuch in der Produktionsstätte und in der Holzbibliothek in Scamischoot zwischen Strada und Martina lohnt sich allemal. Qualität und Individualität spielen für den Schreinermeister Curdin Müller und seine langjährigen Mitarbeiter eine wichtige Rolle. Und die Kundschaft schätzt diese Leidenschaft zum traditionellen und doch modernen Handwerk.



Falegnamaria Curdin Müller: Daspö 17 ons fuorma la Falegnamaria Curdin Müller cun materials natürels da la regiun da buna qualità construcziuns internas refinadas ed abitablas tenor principis biologics. L'affar indigen, cun in tuot nouv lavurants e duos giarsuns, muossa gronda cumpetenzza illa renovaziun da chasas engiadinais veglias e prodüa si'aigna lingia da mobiglia modulara e moderna cun lain natüral sco eir chadafös individualas ed unicis. Cun gronda paschiun accumpogna Curdin Müller seis cliaints da la prüm'idea fin pro l'ultima glimada. Seis agens prodots e bliers oters prodots artischans d'adöver da buna qualità per abitar e dormir e per cuschar e mangiar preschainta Curdin Müller eir in sia butia «Bunischem» sül Stradun a Scuol. Quella es averta da marcurdi fin venderdi, da las 16.30 fin 18.30 e la sonda, da las 10.00 fin las 15.00. La clientella ha la pussibilità d'imprender a cugnuscher l'affar modern chi perseguitescha üna filosofia impreschiunanta ed insistenta. Eir üna visita da la falegnamaria a Sclamischo cun seis lö da producziun e sia biblioteca da laina vala la paina. Qualità ed individualità sun per Curdin Müller e seis collavuratuors chi lavuran fingià plü ons illa falegnamaria fich importantas. E la clientella predscha quista paschiun per quista lavur artischana tradiziunala e listess moderna.



Tschaina banadida – gelebte Tradition

Tschaina banadida – tradiziun vivüda



Hotel Macun: «Tschaina banadida» heisst die Metzgete auf rätoromanisch. Seit fünf Jahren führen Barbara Freimann Janett und Georg Janett das Hotel Macun in Tschlin, und seit Beginn veranstalten sie jeweils anfangs November eine «tschaina banadida». «In Tschlin hat die Metzgete Tradition», erzählt Georg Janett. Er erinnert sich, dass in seiner Kindheit jede Familie im November ein Hausschwein schlachtete, um dann aus den frischen Fleischerzeugnissen einen Festschmaus zu veranstalten. Hausschweine hat heute kaum jemand mehr. Das Schwein, das an der letzten Metzgete auf dem Buffettisch des Hotel Macun präsentiert wurde, stammt aber immerhin aus Tschlin, nämlich vom Schweinebauern Armon Kirchen. Fünf Sorten Wurst, Schnörli, Schwanz und Füsse, Ohren, Rippen, grüner Speck, geräucherter Speck, Haxen – so gut wie alles vom Schwein konnten die Gäste auf ihre Teller laden. Dazu traditionsgemäss Reissuppe, Kartoffelknödel, Sauerkraut und Kartoffeln. Die Reissuppe mit Fleischsud ist für viele Einheimische eine



besondere Delikatesse. Kein Wunder also hat das Wirtepaar jedes Jahr zahlreichere Reservationen für die «tschaina banadida». Doch nicht nur das Essen lockt, sondern auch die Musik, der Tanz, die Geselligkeit. Seit zwei Jahren spielen die Musikkapelle «Beizemusig Mangold» und Freunde aus Ftan zum Tanz auf. «Viele Tschliner freuen sich auf diesen Abend», sagt Georg Janett. Das Hotel Macun ist das einzige Gasthaus des kleinen Bergdorfs. Die Einbindung ins Dorf ist laut Georg Janett ein zentrales Element der Unternehmensphilosophie. Die «tschaina banadida» passt somit perfekt in das Konzept.

Hotel Macun: Daspö tschinch ons mainan Barbara Freimann Janett e Georg Janett l'hotel Macun a Tschlin e daspö trais ons organiseschan els adüna al principi da november üna tschaina banadida. «A Tschlin ha la tschaina banadida tradiziun», declera Georg Janett. El s'alorda da si'infanzia cur cha mincha famiglia mazaiva in november ün chucal da chasa per far lura our dals prodots da charn frais-chs üna tschainada da festa. Hozindi nun ha bod ingün plü agens chucals. Il chucal chi'd es gnü preschantà a l'ultima tschaina banadida sülla maisa da büfè da l'hotel Macun deriva però almain da Tschlin – nempe dal paur da chucals Armon Kirchen. Tschinch sorts da liongias, il gruogn, la cua, ils peis, las uraglias, las costinas, la panzetta frais-cha, la panzetta fümantada, ils vantrigliets – plü o main tuot las parts dal chucal pudaivan ils giasts chargiar sün lur plats. Laprò daiva tenor tradiziun schoppa da ris, umplits, ravitscha e mailinterra. La schoppa da ris vain fatta aint il buogl da la charn ed es per blers indigens üna delicatessa. I nun es da's



dar da buonder cha'ls usters han minch'on bundant bleras reservaziuns pella tschaina banadida. Ma quai chi tira nun es be il damangiar dimpersè eir la musica, il bal, la cumpagnia. Daspö duos ons sunan la «Beizemusig Mangold» ed amis da Ftan. «Blers Tschiainders s'allegan sün quista saira», disch Georg Janett. L'hotel Macun es l'unica ustaria in cumün. L'integraziun illa cumünanza es tenor Georg Janett ün elemaint central da la filosofia da l'affar. La tschaina banadida s'affà dimena perfettamaing pro'l concept.





Preisig Käse und Wein – aus Liebe zum Feinen

Preisig Käse und Wein – cun amur per roba fina

→ Preisig Käse und Wein, Steingass 1, 8805 Richterswil Tel. 044 784 00 76, www.kaeseundwein.ch



Preisig Käse und Wein: In Richterswil gibt es einen Delikatessenladen, in dem verschiedene Bun Tschlin-Produkte verkauft werden: Biera da Tschlin, Schafjoghurt und Schafskäse von «Che chaschöl», Nusstorten und Alpkäse der Familie Etter, Mohrenköpfe aus der Furnaria Häfner. «Die Produkte aus dem Engadin kommen sehr gut an», sagt Hans Preisig. Der Geschäftsführer hat Bun Tschlin durch seine Aufenthalte als Feriengast in Scuol kennengelernt. «Wir suchen immer nach guten Sachen, überall», erzählt er. Es brauche Feuer und Herzblut, um diese Produkte zu verkaufen – aber auch, um sie zu kaufen. So gibt es bei «Preisig Käse und Wein» zum Einkauf gleich noch die Geschichte des Produkts dazu. Hans Preisig erzählt beispielsweise, wie er die Chascharia Che Chaschöl entdeckt hat, oder dass Tschlin auf mehr als 1500 Meter über Meer liegt. Für Hans Preisig ist die Zusammenarbeit mit Bun Tschlin eine Win-win-Situation. «Wir leisten keine Berghilfe, wir profitieren von qualitativ hochstehenden Produkten», sagt er. Das Geschäft lebe vom Besonderen und Bun Tschlin garantiere Authentizität. Dafür seien die Kunden gerne bereit, mehr zu bezahlen. Deswegen wird jede Woche eine volle Kühlbox vom Engadin nach Richterswil versandt. Gut möglich, dass das Bun Tschlin-Sortiment im Delikatessenladen demnächst aufgestockt wird.

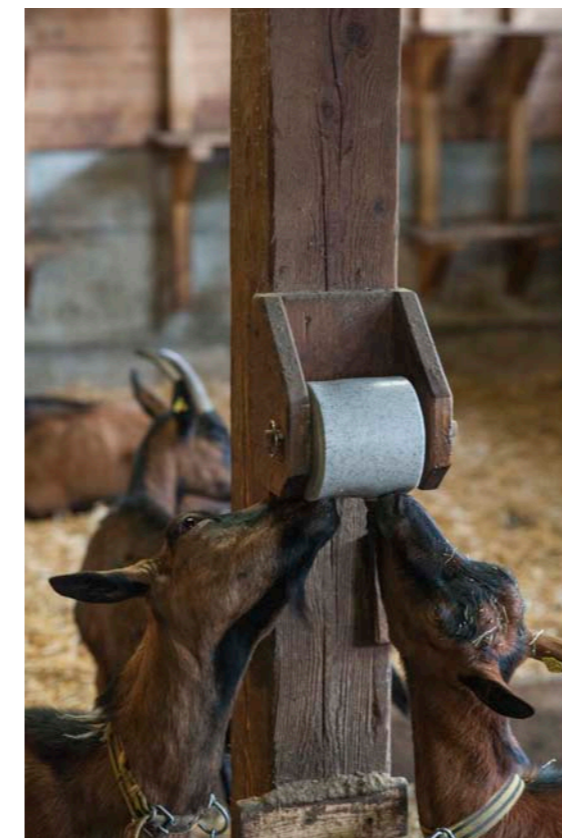
Preisig Käse und Wein: A Richterswil daja üna butia da delicatessas chi venda differents prodots da Bun Tschlin: biera da Tschlin, jogurt da besch, chaschöl da besch da «Che chaschöl», tuortas da nusch e chaschöl d'alp da la famiglia Etter, «Bütschins dutschs da Ramosch» da la Furnaria Häfner. «Ils prodots da l'Engiadina sun fich dumandats», disch Hans Preisig. Il mainagestium ha imprais a cugnuscher ils prodots da Bun Tschlin d'ürant las vacanzas a Scuol. «No eschan adüna in tschercha da buna roba, dapertuot», quinta'l. I douvra fö e zeli per vender tals prodots – mo eir per tils cumprar. Uschea daja pro «Preisig Käse und Wein» insembel culla cumprita güsta amo l'istorgia dal prodot. Hans Preisig quinta per examipel co ch'el ha scuvert la Chascharia Che Chaschöl o cha Tschlin as rechatta sün passa 1500 meters sur mar. Per Hans Preisig es la collavuraziun cun Bun Tschlin üna situaziun da win-win. «No nu prestain agüd da muntogna, no profitain da prodots d'ota qualità», disch el. L'affar viva tenor el dal special e Bun Tschlin garantischa autenticità. Pella paja sajan ils claints pronts da pajar daplü pel prodot. Perquai vain tramiss minch'eivna üna boxa per metter a frais-ch plaina da l'Engiadina a Richterswil. Cha'l sortimaint da prodots da Bun Tschlin vegna amo schlargià es tenor il mainagestium bain pussibel.



Bischoff Vallaina – Ziegenprodukte finden Anklang

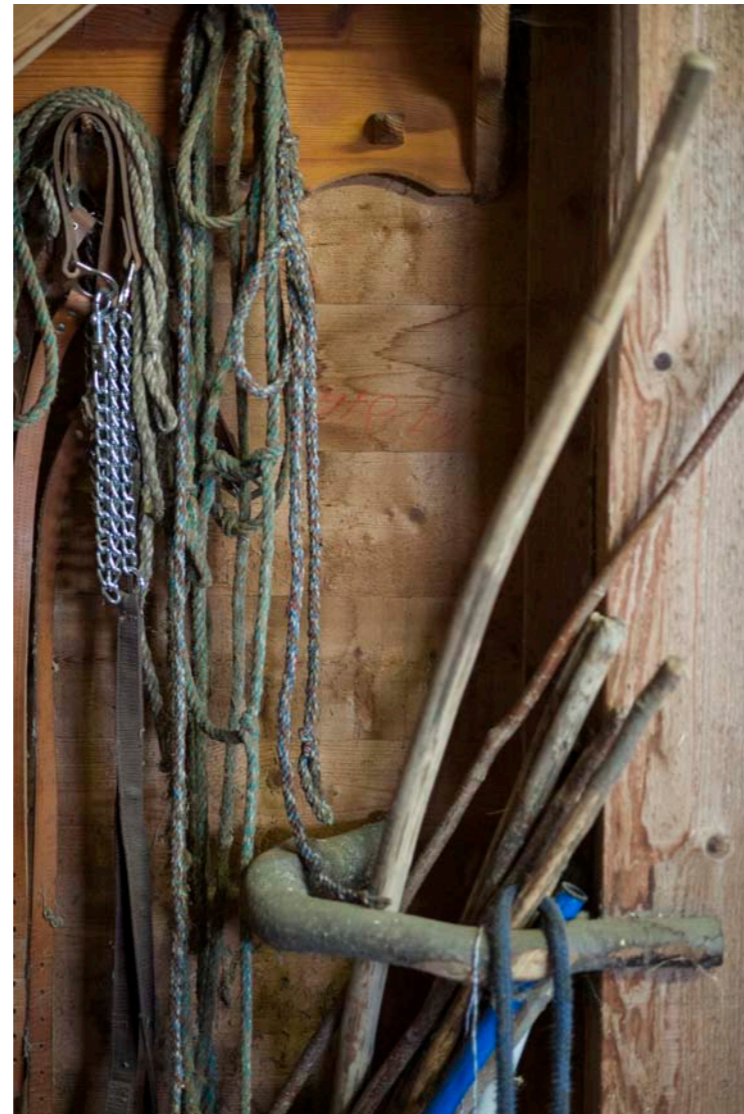
Bischoff Vallaina – prodots da chavra attiran

→ Bischoff Vallaina, Martin ed Anita Bischoff, 7556 Ramosch, Tel. 081 866 36 45



Bischoff Vallaina: Am östlichsten Rand von Ramosch leben und arbeiten Martin und Anita Bischoff. 30 Ziegen, 40 Mutterkühe der Rasse Original Braunvieh und drei Pferde gehören zu ihrem Bio-Bauernbetrieb Vallaina. Seit der Fusion von Ramosch und Tschlin zur Gemeinden Valsot im Jahr 2013 ist auch der Hof der Familie Bischoff Mitglied bei Bun Tschlin. «Bun Tschlin ist eine gute Werbe- und Verkaufsplattform», meint Anita Bischoff. Sie ist diejenige, die den Ziegenkäse macht, der im ganzen Tal verkauft wird. Es handelt sich sowohl um frischen als auch um eingelagerten Käse. «Ziegenprodukte werden immer gefragter», sagt Anita Bischoff. Zusätzlich zum Käse verkauft die Familie Bischoff auch Ziegensalz und Kalbsfleisch (Natura Beef). Ihre Produkte gibt es in Läden, Hotels aber auch Private gehören zu den Kunden. Das Sortiment ausbauen, das möchten Martin und Anita Bischoff nicht. Die Produkte der Ziegen sind nur ein Nebenerwerb. Mit dem Bauernbetrieb angefangen hatte das Paar mit mehreren kleinen Ställen, die im Dorf verteilt waren. 1999 hat die Familie Bischoff am östlichen Dorfrand von Ramosch den Stall gebaut. Seit 2016 gehört auch noch der ehemalige Stall von Martins Bruder ganz in der Nähe zum Hof Vallaina. Unterstützung erhalten Martin und Anita Bischoff im Sommer von einem Mitarbeiter und im Winter von der Hirtin, welche im Sommer ihre Kühe auf Alp Chöglias hütet.

Cuschinar cun Bun Tschlin: Plain in Pigna, fuatscha grassa e paiver



Bischoff Vallaina: A l'ur da cumün da Ramosch, vers ost, vivan ed abitan Martin ed Anita Bischoff cun lur trais uffants. 30 chavras, 40 vachas mamma da la razza original brüna e trais chavagls toccan pro'l bain biologic Vallaina. Daspö la fusiun da Ramosch e Tschlin al cumün da Valsot es eir la paura da la famiglia Bischoff commembra da Bun Tschlin. «Bun Tschlin es üna buna plattafuorma per far recloma e per vender», disch Anita Bischoff. Ella es respunsabla per far il chaschöl da chavra. Quel vain vendü in tuot la val. I's tratta da chaschöl frais-ch e da chaschöl stagiunà. «Prodots da chavra dvaintan adüna plü dumandats», disch Anita Bischoff. Ultra dal chaschöl venda il bain Vallaina eir amo salsiz da chavra e charn da vadè (Natura-Beef). Ils prodots as poja cumprar in butias ed hotels, mo eir privats toccan pro la clientella. Schlargiar il sortimaint nu lessan Martin ed Anita Bischoff però. Las chavras sun be üna part da lur lavur. Cumanzà

vaiva il pêrin a far da paiver cun differentas stallinas sparpagliadas in tuot il cumün. Dal 1999 ha la famiglia Bischoff fabricà la stalla a l'ur da Ramosch. Daspö 2016 appartegna eir l'ulteriura stalla d'ün frar da Martin pro'l bain Vallaina. D'instà survegnan Martin ed Anita Bischoff sustegn dad ün collavuratur, d'inviern güda la pastra da lur vachas aint i'l alp Chöglias.

Wer die beste Plain in Pigna Graubündens macht, ist wissenschaftlich noch nicht erwiesen. Jedes Dorf und jede Familie arbeitet mit anderen Tricks und Kniffen, um die «ideale» Plain in Pigna herzustellen. Vielleicht nicht die beste Variante, aber sicher eine sehr gute, macht Georg Janett in Tschlin, im Hotel Restaurant Macun.

Wer nach der Plain in Pigna noch Lust auf ein Dessert hat, dem sei die Kombination von Fuatscha grassa und Paiver empfohlen. Die süsse Fuatscha grassa, ein kalorienreicher Butterfladen, wird oft zu Feiertagen serviert und hat es sogar zu einem Eintrag ins Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz geschafft. Dazu passt hervorragend der Paiver genannte Kompott aus in Rotwein eingelgten getrockneten Zwetschgen, die mit Pfeffer (eben «Paiver») verfeinert werden.

Wer sich selber einmal an diesen Engadiner Klassikern versuchen möchte, findet auf den Folgeseiten die Rezepte zu jeweils einer der vielen möglichen Varianten dieser Spezialitäten, zusammen mit den Angaben zu den Produzenten von Bun Tschlin, welche die nötigen Zutaten in ihrem Angebot haben.





Rezept für Plain in Pigna: Engadiner Ofenrösti

- 1 kg rohe Kartoffeln, geschält
- 3 Esslöffel Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 150 Gramm Speck, Salsiz oder Landjäger, in kleine Würfelchen geschnitten

Die Kartoffeln an der Bircherraffel in eine Schüssel reiben und die restlichen Zutaten beifügen und gut mischen. Die Masse gleichmässig in einem eingefetteten Blech bis zum Rand verteilen. Nach Belieben Butterflöckchen darüber verteilen. Die Plain in Pigna ca. 40 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ausbacken, bis die Oberfläche hellbraun ist.

Dazu passt: Gartensalat, Früchtekompott, oder ein rassiger Käse und auf jeden Fall ein kühles Bier.

Einige der Zutaten finden Sie bei den Produzenten von Bun Tschlin:

- Pauraria Denoth:** Kartoffeln, Mehl
- Bio Janett, Bischoff Vallaina, Pauraria Riatsch, Prodots Chavra, Bio Cantieni:** Salsiz
- Che Chaschöl:** Käse
- Biera Engiadinaisa:** Bier
- Övs Meyer:** Eier



Rezept für Paiver: Kompott mit getrockneten Zwetschgen und Pfeffer

- 8 dl Rotwein
- 4 Esslöffel Zucker
- 1 Zimtstange
- Zitronenschale gerieben (nach Belieben)
- gemahlener Pfeffer (nach Belieben)
- 600 g Dörrzwetschgen (ohne Stein)

Alle Zutaten bis auf die Dörrzwetschgen aufkochen, dann die Dörrzwetschgen dazugeben und nochmals aufkochen. Von der Platte nehmen und zugedeckt auskühlen lassen.

Die Zutaten für Paiver wachsen auf 1500 m über Meer nicht gerade auf den Bäumen, und deshalb stellt sie auch keiner unserer Produzenten her. Aber natürlich kann man alles in unseren Dorfläden kaufen oder den hausgemachten Paiver im Hotel Macun in Tschlin geniessen.

Rezept für Fuatscha grassa: das grosse Engadiner Guetzli

Ergibt ca. 12 bis 14 Stück

- 500 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Backpulver
- 650 g Mehl
- 1 grosszügige Prise Salz
- Zucker zum Bestreuen

Butter weich rühren, Zucker und Ei dazugeben. Mehl und Backpulver in die Buttermasse sieben und zu einem festen Teig vermengen. Teig kühl stellen. Den Teig portionenweise 5mm dick auswallen. 1 Tasse oder einen Frühstücksteller umgekehrt auf den Teig legen, Form abstecken und den Rest mit dem Messer wegschneiden. Die Fladen auf einem mit Backpapier belegten Blech im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 6 bis 8 Minuten backen, bis sie hellbraun sind. Noch warm mit Zucker bestreuen.

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 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, prall gefüllt mit den verschiedensten Leckereien. Die «Chaista Bun Tschlin», mit Salsiz und Käse, Bier, Nusstorte 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

CHE CHASCHÖL Die Käserei mit Produkten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. 079 777 74 86, chechaschol.ch

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

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

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

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

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

PRODOTS BESCH Die Caviezels: Die Ersten Milchschaufüchter im Unterengadin. 081 866 37 63

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

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

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

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

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

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

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

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

CAFE ETTER Das Café mit selbstgemachter Engadiner Nusstorte. 081 866 36 47

HOTEL MACUN Geniessen Sie die Ruhe und essen Sie Tschliner Produkte! 081 866 32 70, hotelmacun.ch



USTARIA LIUN Gemütliche Abende im kleinen Restaurant in Strada. 076 479 70 42

OUTDOOR-CENTER REZIA-MARTINA Die gepflegte Familien- und Gruppenunterkunft. 079 702 49 61, rezia-martina.ch

CUAFFÖR MIERTA Für Sie und Ihre Haare – Style aus dem Herzen Europas. 081 866 31 07

BASS MARKETING Der Marketing-Experte aus Strada. 081 866 35 19

ABITAZIUN-VACANZAS CAVIEZEL-BLAAS Die Ferienwohnung mit der traumhaften Aussicht. 081 866 32 16, ferienwohnung-engadin-tschlin.ch

STRADA CONSULTAZIUNS Das Treuhand- und Beratungsbüro in Strada. 081 866 32 24, stradaconsultaziuns.ch

CENTER CULTURAL SAN NICLÀ Kultur pur geniessen in der Kirche von San Niclà. 081 864 08 89, san-nicla.ch

CUAFFÖR RENATA Neue Trends! Schneiden Sie Ihr Haar bei günstigen Mondzyklen. 081 866 34 44

CHASA PAOLETTA Schöner Ferien in Ramosch ... schöner als Zuhause 076 508 59 41, chasapaoletta.ch

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

CAMPING ARINA Klein aber fein – für naturnahe und abenteuerliche Ferien im Engadin. 081 866 32 24, info@campingarina.ch

FILZ FAMOS Alles Mögliche und Unmögliches aus Filz aus Bioschafwolle. 081 866 33 49

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

CHASA PIZ TSCHUTTA FERIEUN- UND SEMINARHAUS Ruhe, Kultur, Genuss und Luxus mal ganz anders. 081 860 12 12, www.hausvna.ch

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

FURNARIA-PASTIZARIA HAFNER Vom Roggenbrot zur Nusstorte: Die Bäckerei mit den lokalen Spezialitäten. 081 866 34 24

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

GESUNDHEITSTOR Wohlbefinden für Innen und Aussen. 079 561 77 10, www.jrene-bruderer.ch



**Zucht von schottischen
Hochlandrindern**

ruhig, umgänglich, robust, genügsam,
anpassungsfähig

**Direktvermarktung von Fleisch
und Fleischprodukten**

Vitellone, Jungrind, Original Highland Beef,
Wurstwaren, Bündnerfleisch

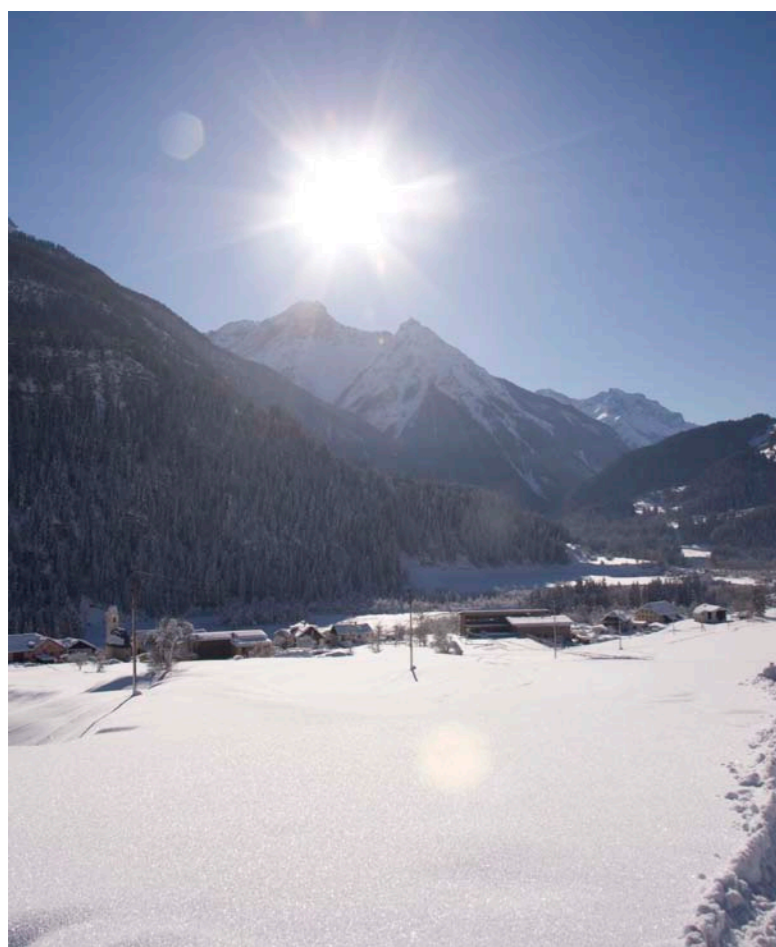
BJ Bio Janett
Jon P. & Erika Janett
7559 Tschlin
Tel. 081 866 33 51, Fax 081 866 34 64
jjanett@janett.ch
www.janett.ch



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

Falegnamaria-Schreinerei Lingenhag
CH-7558 Seraplana

Tel. 081 866 33 66
www.lingenhag.ch



**Per servezzans flexibels
ed individuals**

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

**Für flexible und individuelle
Dienstleistungen**

Steuererklärungen, Buchhaltungen, Vertrags-
wesen, Vermögensverwaltungen, Immobilien-
treuhand, Projektentwicklungen, Realisierung
von Internetauftritten

Strada Consultaziuns, Georg Häfner,
Prà da la Faira 161, 7558 Strada
Tel. 081 866 32 24
georg@stradaconsultaziuns.ch
www.stradaconsultaziuns.ch

ZOLL ICH,
ODER ZOLL
ICH NICHT?

10'921 SCHNÄPPCHEN AN 7 TAGEN



ACLA
ZOLLFREI

www.acla-da-fans.ch

EINKAUFSZENTRUM, RESTAURANT & TANKSTELLE: 8 KM VOR SAMNAUN

Ausgewählte Veranstaltungen Winter 2016/17

Occurrenzas selecziunadas – inviern 2016/17

Jeden Montag 1.11.16 – 24.4.17

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 2.11.16 – 25.4.17

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 (ganzzjährig)

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*

18.12.2016 (Samstag)

Konzert

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

23.12.2016 (Freitag)

Filöz

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

29.12.2016 (Donnerstag)

Schlitrada

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

30.12.2016 (Freitag)

Schlitrada dals uffants

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

30.12.2016 (Freitag)

Vorsilvesterstubete

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

* Gäste-Info Scuol: 081 861 88 00

2. und 3.1.2017 (Montag/Dienstag)

Matinadas

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

8.1.2017 (Sonntag)

Cuvits

Vereidigung Gemeindebehörde in Ramosch

12.2.2017 (Sonntag)

42. Passlung Scuol – Martina

Langlauf-Rennen entlang dem gefrorenen Inn.

Februar 2017

Jassmeisterschaft

→ **Ustaria Liun** Jassmeisterschaft in der Ustaria Liun in Strada. Gespielt wird von Donnerstag bis Samstag/Sonntag und zwar vom 2. bis 5. Februar, vom 9. bis 12. Februar, und vom 16. bis 18. Februar 2017. Der Abschlussabend mit Rangverkündigung findet am 18. Februar statt.

1.3.2017 (Mittwoch)

Chalandamarz

Bal da Chalandamarz in Ramosch

18.3.2017 (Samstag)

Konzert

Jahreskonzert der Musikgesellschaft Tschlin

1./2.4.2017 (Samstag und Sonntag)

Konzert

Konzert der Musica giuvenila Valsot zusammen mit der Jugendmusik Engiadina Bassa

17.4.2017 (Sonntag)

Tir da mazlas

Tir da mazlas Ramosch, Musica giuvenila Valsot

29.4.2017 (Samstag)

Konzert

Jahreskonzert der Società da musica Ramosch

27.5.2017 (Samstag)

Generalversammlung

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

BUN TSCHLIN **BE** BIERA ENGIADINAISA®



BIERA DALS LADINS...

...UND FÜR UNSERE GÄSTE
IM GELIEBTEN ENGADIN

Biera Engiadinaisa – jetzt Aktien kaufen!

Das Tschliner Bier gibt es mittlerweile in der ganzen Schweiz in allen grösseren Coop Filialen und bei vielen Getränkehandlern – die Nachfrage ist nach wie vor stark zunehmend.

Dafür müssen wir es nicht nur in einem modernen Sudhaus gut brauen, sondern es speditiv in Flaschen oder Fässer abfüllen. Dieser Ausbau der Kapazität und der Effizienz kostet und soll finanziert werden, durch mehr Aktienkapital, das von CHF 1,275 Mio. auf CHF 1,5 Mio erhöht wird.

Bisher tragen über 1'300 Aktionärinnen und Aktionäre begeistert diese Tschliner Bieridee und geniessen das gute Bier zu Hause und bei der Generalversammlung im Mai. Jetzt können Sie dazu stossen. Zeichnen Sie einen oder mehrere der 500 CHF-Anteilsscheine, je schneller desto besser! Das Angebot ist beschränkt.

www.bieraria.ch

