

# Gazetta BUN TSCHLIN

Sommer — stà 2017

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



# Tschlin – ein Ort um anzukommen

Von Wolfgang Niemeyer

Der berühmte Verhaltensforscher, Zoologe und Medizin-Nobelpreisträger Konrad Lorenz (1903–1989) hat einmal im Hinblick auf die steigende Mobilität der Menschheit geäußert: «Bald wird man überall hinfahren können, nur wird es sich nicht mehr lohnen dort anzukommen.»

Bei dem kleinen Ort Tschlin im Unterengadin verhält es sich anders: es lohnt sich immer, dort anzukommen und zu bleiben! Meine Frau Claudia kennt diesen besonderen Ort schon seit ihrer Jugend: die Geschichte erzählenden Steinhäuser, gepflasterten Gassen und Brunnenplätze – dazwischen von Trockenmauern terrassierte Gärten und die blühenden Wiesen im Übergang zur Landschaft. Viele Wege sind wir von hier aus mit unseren vier Kindern gewandert – nach Vna, Zuort, auf die Alp Tea, den «Warzenbeisserweg» oder auf den Piz Arina und Muttler – oder haben Kulturstätten wie das Museum Stamparia in Strada oder Altfinstermünz besucht. War das «ewige Wandern» für die Kinder früher oft langweilig und «ätzend» – wie wäre doch ein Urlaub am Meer viel spannender – entfliehen sie heute gerne der Grossstadtheftik, um in Tschlin die nötige Ruhe zu finden.

Am Klavier nutze ich selbst die Stille des Ortes. Welch Freude, als ich eines Tages die kleine Orgel in der «Basegia San Plasch» entdeckte. Musik ist in Tschlin beheimatet: die «Fränzlis» konzertieren in der gesamten Schweiz.

So einsam der Ort anfänglich auf den Besucher wirkt, so besondere Menschen lassen sich hier entdecken: Menschen mit guten Ideen, die sich z.B. zu «Bun Tschlin» vereinen, nach ökologischen Gesichtspunkten leben, in Molkerei, Käserei, Brauerei, Dorfladen oder in der Landwirtschaft arbeiten und dem Grundsatz «Klein aber fein» und «Qualität statt Quantität» gerecht werden.

Keineswegs alles wissen wir über Tschlin – weiteren Geheimnissen versuchen wir abends in der originellen Whisky Bar im Stall von Jon Pitschen und Erika Janett auf die Spur zu kommen. Eine Glasscheibe trennt die schottischen Highland Cattle von den aufgereihten Whiskyflaschen. Die Gespräche in der Bar sind lebhaft bis philosophisch.

Nach dem letzten Whisky beschliessen wir, im nächsten Jahr wieder zu kommen. Und wenn bei der Ankunft – abends in Serpentina den Berg hinauffahrend – plötzlich ein kapitaler Hirsch neben der Strasse steht und uns begrüsst – wie wir es schon einmal erleben durften – dann empfinden wir von Neuem: Es lohnt sich immer in Tschlin und im Unterengadin anzukommen!

---

Wolfgang Niemeyer ist freier Landschaftsarchitekt in München. Neben seinem Büro «niemeyer landschaften» schreibt er Gartenbücher und komponiert Musik. Er ist auch 1. Vorsitzender der Deutschen Gesellschaft für Gartenkunst und Landschaftskultur (DGGL), Landesverband Bayern-Süd.

---

## 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  
© 2017 Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin  
+41 (0)81 866 31 07, [www.buntschlin.ch](http://www.buntschlin.ch)







## Camping Arina – ein authentisches Erlebnis

Camping Arina – ün'aventüra autentica

→ Camping Arina, Georg Häfner, 7558 Strada, Tel. 079 622 93 17, [www.campingarina.ch](http://www.campingarina.ch)



**Camping Arina:** 40 Stellplätze, ein Tipi, zwei Pods, ein kleiner Swimming Pool, ein neues Häuschen mit Sanitäreinrichtungen, Obstbäume, viel Ruhe – das ist der Camping Arina. Seit 1964 existiert dieser Campingplatz. Fast 50 Jahre lang haben ihn Michel und Anita Gaudenz betrieben. Vor vier Jahren hat Georg Häfner die Geschäftsleitung übernommen. Der Camping Arina liegt im Dreiländereck, direkt am Innradweg von Maloja nach Passau und Verona bis Donau. «Bei uns legen viele Velofahrer einen Zwischenstopp ein», erzählt Georg Häfner. Der Camping Arina ist ab dem ersten Mai bis Ende Oktober geöffnet. Hochsaison herrscht von Mitte Juni bis Mitte August.

Strada ist ein beschaulicher Ort, um seine Ferien zu verbringen. Der Warzenbeisserweg, die Innauen, die Alp Tea sind die touristischen Attraktionen rund um Strada. «Wir sind ein Geheimtipp», meint Georg Häfner. Auf dem Camping Arina treffen sich diejenigen Camper, welche den Trubel meiden und das authentische Erlebnis suchen. Gleich neben dem Campingplatz ist der Spiel- und Sportplatz von Strada. «Wir haben eine Vereinbarung getroffen: Meine Gäste können hier Fussball und Tennis spielen, dafür dürfen die Dorfkinder im Pool schwimmen», erklärt Georg Häfner. Es sei eine Win-win-Situation.

**Camping Arina:** 40 piazzas da campar, ün tipi, duos pods, ün pitschen bogn avert, üna nouva chasina cun indrizzs sanitar, bos-cha da maila, blera quietezza – quai es il Camping Arina. Daspö il 1964 exista quista piazza da campar. Bod 50 ons tilla han manà Michel ed Anita Gaudenz. Avant quatter ons ha surtut Georg Häfner la mainagestiu. Il Camping Arina as rechatta illa regiun da cunfin, directamaing sül traget da la via da velos lung l'En chi maina da Maloja a Passau e da Verona fin pro'l Danubi. «Pro no fan blers velocipedists üna fermada», quinta Georg Häfner. Il Camping Arina es avert a partir dals prüms mai fin la fin d'october. Stagiun ota esa da mità da gün fin mità d'avuost.

Strada es ün lö pachific per passantar las vacanzas. La senda da magliavirüclas, las ognas da l'En, l'alp Tea sun las attracziuns turisticas i'ls cuntorn da Strada. «No eschan ün tip secret», manaja Georg Häfner. Sül Camping Arina s'inscuntran quels campaders chi nun han gugent massa bler travasch e chi tscherchan ün'aventüra autentica. Be dasper la piazza da campar as rechatta la piazza da giovar e da sport da Strada. «Nus vain fat üna cunvegna: Meis giasts pon giovar quia a ballapè e tennis, pella paja pon ils uffants da Strada nodar aint il bogn avert», quinta Georg Häfner. I saja üna situaziun da la quala tuots profitan.





## Center Cultural San Niclà – Kultur in der Kirche

Center Cultural San Niclà – cultura in baselgia

→ Center Cultural San Niclà, Tel. 081 864 08 89, jachen.erni@san-nicla.ch, www.san-nicla.ch



**Center Cultural San Niclà:** San Niclà liegt idyllisch am Inn, umgeben von ein paar wenigen Häusern, Wald und Wiese. Der Blickfang des Weilers bei Strada ist die romanische Kirche. Bevor die Stiftung «Fundaziun Pro Baselgia San Niclà» sich dem historischen Gemäuer annahm, wurde die Kirche als Bauernhaus genutzt. Die Kirche so wiederherzustellen, wie sie noch 1718 war, das war das Ziel der 1982 gegründeten Stiftung. «Von Anfang an wollten wir die Kirche aber auch für Gottesdienste und kulturelle Anlässe nutzen», sagt der Stiftungspräsident Jachen Erni. So entstand das Center Cultural San Niclà. Die Atmosphäre in San Niclà ist eine besondere. Es ist nicht verwunderlich, dass viele Musiker, Autoren und Schauspieler immer wieder gerne hier auftreten. «Heute können wir auswählen, wer zum Programm gehören soll», meint Jachen Erni. Die Stiftung ist Eigentümerin der Kirche und beauftragt den Verein Center Cultural Baselgia San Niclà mit der Organisation des Kulturprogramms. «Unser Fokus liegt vor allem bei jungen, einheimischen Künstlern», betont der Präsident. Mit 350 Mitgliedern verfügt der Verein mittlerweile auch über die nötige finanzielle Unterstützung, um ein hochwertiges Angebot präsentieren zu können.



**Center Cultural San Niclà:** San Niclà es situà idillic a la riva da l'En, circumdà da pacas chasas, god e prada. In quista fracziun sper Strada dà in ögl la baselgia romana San Niclà. Avant cha la Fundaziun Pro Baselgia San Niclà vaiva decis da salvar la müraglia veglia, gniva la baselgia dovrada sco chasa da paur. Da refar la baselgia sco ch'ella d'eira amo dal 1718 d'eira il böt da la fundaziun cur ch'ella es gnüda fundada dal 1982. «Da prüma davent laivna dovrar la baselgia eir per cults divins e per arrandschamaints culturals», disch il president da la fundaziun, Jachen Erni. Uschea es nat il Center Cultural San Niclà. L'atmosfera a San Niclà es fich particulara. Blers musicists, autuors ed actuors tuornan adüna darcheu jent per rapreschantaziuns. «Hoz pudaina tscherner chi chi dess far part dal program», manaja Jachen Erni. La fundaziun es possessura da la baselgia e dà l'incumbensa dad organiser il program cultural a la Società Center Cultural Baselgia San Niclà. «Nos focus mettaina sün artists giuvens ed indigens», intuna il president. Cun 350 commembers ha la società intant avuonda sustegn financial per preschantar üna sporta d'ota qualità. Dürant ils mais da stà daja ses, set arrandschamaints.

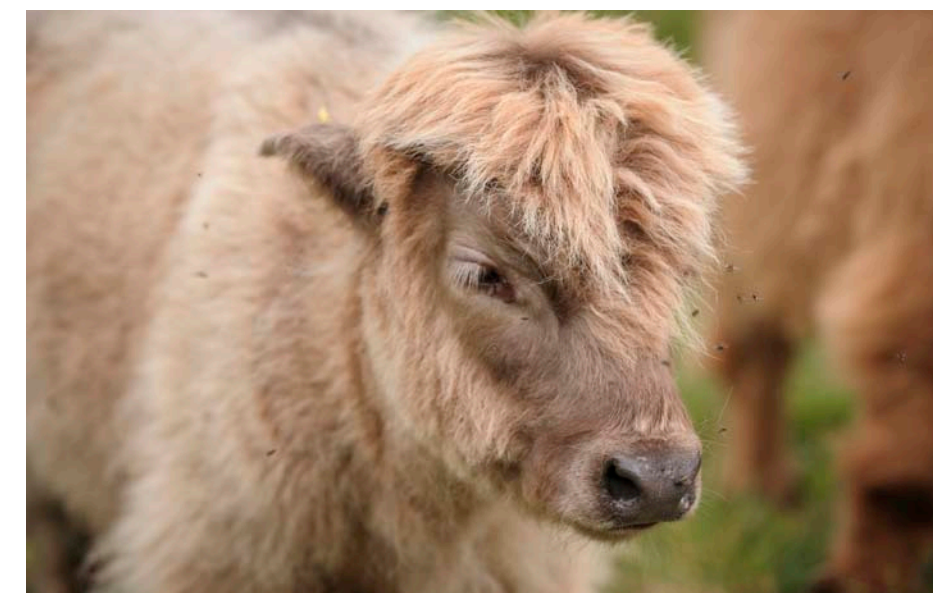




## Bio Janett – wo Schottland an das Engadin angrenzt

Bio Janett – ingio cha la Scozia inscuntra l'Engiadina Bassa

→ Bio Janett, Davo San Jon 42, 7559 Tschlin, Tel. 081 866 33 51, [www.janett.ch](http://www.janett.ch)



**Bio Janett:** Vor bald 25 Jahren waren Erika und Jon Pitschen Janett aus Tschlin wohl die ersten Bio-Bauern mit eigener Homepage und Online-Direktvermarktung der Fleischprodukte. Seitdem kann die Kundschaft die Produkte wie Frischfleisch als Mischpaket, Bündner- und Hobelfleisch, Salsiz, Engadiner Würste und den preisgekrönten Bio-Schlaviner direkt über Internet bestellen und gleichzeitig über Web-Cams mitverfolgen, wie die Tiere heranwachsen. Mit Überzeugung und grosser Leidenschaft führen Erika und Jon Pitschen Janett ihren Betrieb nach biologischen Grundsätzen. Die Kälber wachsen bei ihren Müttern auf und die Tiere erhalten nur Futter, das auf den eigenen Wiesen wächst. Auch die Liebe zu Schottland ist auf dem Biohof in Tschlin spürbar: Über 20 Hochlandrinder sorgen für schottische Atmosphäre. Zudem hat Janett im Vorraum seines Stalls eine Whisky-Bar eingerichtet. Zur Degustation stehen über 80 Sorten Single Malt (Öffnungszeiten täglich von 17.00 bis 19.00 Uhr). Mit knapp 60 Jahren will das innovative Ehepaar noch nicht aufhören, jedoch macht es sich Gedanken über die Nachfolge. «Interessierte sollen sich unverbindlich melden», sagt Janett abschliessend.

**Bio Janett:** Avant s-chars 25 ons d'eiran Erika e Jon Pitschen Janett da Tschlin ils prüms paurs biologics cun ün'aigna pagina d'internet ed üna vendita directa online da lur charn. Daspö quella jada po postar la cliantella per internet ils prodots sco per exaimpel pakets masdats, charn fümantada, salsiz, liongias o lura il Bio-Schlaviner chi'd es gnü premià. I'l internet as poja eir observar grazcha a differentas cameras co cha las bes-chas vivan ed as sviluppan. Cun persvasiun e blera paschiun mainan Erika e Jon Pitschen lur gestiun paurla tenor las directivas biologicas. Ils vadels vivan pro lur mammas e tuot las bes-chas vegnan pavladas unicamaing cun pavel chi crescha sül agen fuond. Eir l'amur per la Scozia es resentibla illa pauraria a Tschlin. D'üna vart pisseran ils passa 20 armaints da la planür'ota per ün'atmosfera da la Scozia, da tshella vart mainan ils Janetts üna bar da whisky illa cuort da la stalla. Passa 80 sorts da Single Malt pon gnir degustadas mincha di da las 17.00 a las 19.00. Cun bod 60 ons es il pêrin innovativ ingaschè sco adüna, el fa però planet eir impissamaints a regard la successiun. «Interessats dessor s'annunzchar sainza obliigs», conclüda Jon Pitschen Janett.





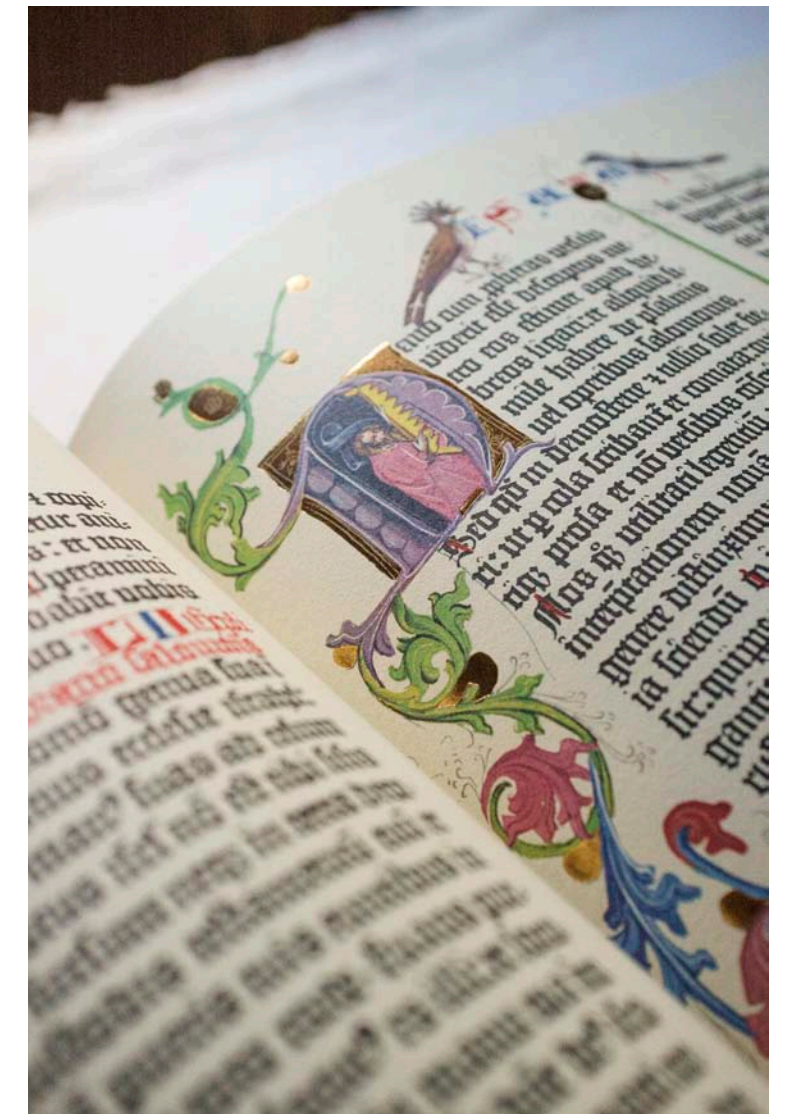
## Museum Stamparia Strada – Sonderausstellung vom Wehrturm zum Märchenschloss

Museum Stamparia Strada – ün'exposiziun da la fortezza al palazi

→ 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:** Im Jahre 1680 gründete Nuot Clà Janett eine Druckerei in Tschlin, welche er später nach Strada verlegte. Seit nun über 20 Jahren ist in den historischen Räumen dieses Hauses ein Druckereimuseum eingerichtet und es werden alte Druckmaschinen, bedeutende Druckerzeugnisse und Sammlungen alter Bibeln und Bücher ausgestellt. Weil die Sonderausstellung über Engadiner Burgen und Schlösser im vergangenen Jahr auf sehr grosses Interesse stiess, wurde diese um ein Jahr verlängert. Der mittelalterliche Burgenbau im Engadin begann im 9. Jahrhundert. Zu Beginn führten Schutzbedürfnisse zur Errichtung befestigter Anlagen. Ab dem 11. Jahrhundert wurden Burgen zu Herrschaftszentren und ab dem 13. Jahrhundert dienten diese auch als Statussymbole. Die Sonderausstellung dokumentiert den Aufstieg, die Blütezeit und den Niedergang der mittelalterlichen Wehrbauten und basiert auf Forschungsunterlagen von Alfons Clalüna aus Samedan. Das Museum Stamparia Strada ist von Mai bis Oktober immer am Samstag von 15:00 bis 17:00 Uhr offen, in den Monaten Juli und August zusätzlich noch am Donnerstag, von 15:00 bis 17:00 Uhr. Im Rahmen der Ferientipps-Angebote können bis am Vortag angemeldete Besucher jeweils am Donnerstag individuelle Texte selber setzen und anschliessend drucken.



**Museum Stamparia Strada:** L'on 1680 ha fundà Nuot Clà Janett üna stamparia a Tschlin ed ha fat cun quella plü tard müdada a Strada. Daspö passa 20 ons es drizzà aint in quista chasa istorica ün museum da stamparia. Preschantadas vegnan differentas maschinas veglias da stampar, stampas veglias ed üna collecziun veglia da biblas e cudeschs. Causa cha l'exposiziun speciala sur da chastels in Engiadina ha gnü l'on passà grond success, han ils responsabels decis da prolungar l'exposiziun per ün on. I'l nouvavel tschientiner sun gnüts fabbrichats ils prüms chastels in Engiadina. Il prim d'eiran quai fortezzas, plü tard signuradis ed a partir dals 13avel tschientiner vaivan ils chastels dafatta ün character da prestisch. L'exposiziun speciala muossa il prosperimaint, l'ota cultura e'l declin dals chastels in Engiadina ed as basa süen documainta e perscrutaziuns dad Alfons Clalüna da Samedan. Il Museum Stamparia Strada es avert dals mais mai fin october, adüna la sonda, da las 15:00 fin las 17:00. Dürant ils mais lügl ed avuost es il museum avert eir la gövgia, da las 15:00 a las 17:00. Cun annunzcha fin al di avant pon ils visitaduors la gövgia metter svess e stampar ün text individual.





## Apilana Ramosch – aus Liebe zum Naturprodukt

Apilana Ramosch – cun amur pel prodot natural

→ Apilana Ramosch, Dumeng Naeff, Chastè 99, 7556 Ramosch, Tel. 079 552 75 66, d.naeff@outlook.com



**Apilana Ramosch:** Gleich neben seinem Haus unterhalb der Burgruine Tschanüff in Ramosch befindet sich das Bienenhäuschen von Dumeng Näff. Vom Nachbarn hat er dieses einst übernommen und an den neuen Standort transportieren lassen. «Das war eine gute Entscheidung, denn das Klima ist hier sehr geeignet», sagt der pensionierte Lehrer. Seit dem Jahr 2000 ist er Imker. 20 Bienenvölker nennt Dumeng Näff sein Eigen. «Ein Interesse für Bienen hege ich schon lange», erzählt er in seiner hellen Küche, nur wenige Meter vom Bienenhäuschen entfernt. Als besonders faszinierend erachtet der Imker die Zeit im Frühling, «wenn alles wieder zum Leben erwacht». Doch auch die Erntezeit mag Dumeng Näff sehr gerne. «Es ist schön, den ganzen Arbeitsprozess mitverfolgen zu können und am Schluss ein Naturprodukt in den Händen zu halten», meint er. Von Anfang an hat der Imker biologisch produziert. Er verwendet beispielsweise Ameisensäure gegen Schädlinge, statt chemische Mittel. Die biologische Produktion ist zwar aufwendiger, dafür kann Dumeng Näff zu 100 Prozent hinter dem Produkt stehen. Etwa 200 Kilo Honig beträgt die jährliche Ernte. Den Honig verkauft Dumeng Näff privat, über benachbarte Bäuerinnen oder an Märkten in der Region.

Den Marktstand teilt sich der Imker dann mit seiner Frau Ronika. Auch sie arbeitet mit einem natürlichen Material, nämlich mit Wolle. Mützen, Pull-over, Röcke, Stirnbänder oder Schals gehören zu ihrem Sortiment. Sie strickt aber auch Accessoires wie Brillenetuis, Smartphone-Täschchen, Geldbörsen. Eine Besonderheit, die sie selbst entwickelt hat, ist der Christbaumschmuck aus Wolle. «Ich experimentiere gerne mit verschiedenen Techniken und probiere auch immer wieder etwas Neues aus», sagt Ronika Näff. Auf Anfrage kann sie fast alle Wünsche erfüllen. Schon im Handarbeitsunterricht habe ihr die Lehrerin gesagt, sie besitze «goldene Hände». «Mir hat das Stricken immer gefallen», sagt Ronika Näff schlicht. Vor ein paar Jahren hat die gelernte Buchhalterin angefangen,



Wollprodukte für den Verkauf herzustellen. Im Unterengadin hat sie festgestellt, dass vor allem Wollkleidung eine Marktlücke darstellt. Der Verkauf gestaltet sich dennoch schwierig, da sich neben den sporadischen Märkten wenige Gelegenheiten dafür bieten. Die Mitgliedschaft bei Bun Tschlin sehen Ronika und Dumeng Näff als Chance, um in der Region besser wahrgenommen zu werden. Sie vertreiben ihre Produkte unter dem Namen «Apilana» (apicultur heisst auf romanisch Imker, lana bedeutet Wolle).





**Apilana Ramosch:** Be dasper sia chasa suot la ruina dal chastè da Tschanüff a Ramosch as rechatta la chamonnina d'aviöls da Dumeng Näff. El tilla ha surtut avant ün pêr ons da seis vaschin e tilla ha laschè transportar al nouv lö. «Quai d'eira üna buna decisiun perquai cha'l clima es quia fich adattà», disch il magister pensiunà. El es apicultur daspö l'on 2000 e posseda 20 pövels d'aviöls. «Eu m'interess fingià lönch pels aviöls», quinta el in sia cuschina clera, be pacs meters davent da la chamonnina d'aviöls. Specialmaing fascinant para al apicultur il temp da prüma-vaira, «cur cha tuot renascha». Mo eir il temp da racolta ha Dumeng Näff fich gugent. «Id es bel da pudair perseguitar l'inter process da lavur e d'avair a la fin finala ün prodot natüral aint in man», manaja'l. Da prüma davent ha l'apicultur prodüt biologicamaing. El dovra per exaimpel acid da furmias per cumbatter parasits e na mezs chemics. La producziun biologica fa daplü lavur, pella paja po Dumeng Näff s'identifichar plainamaing cul prodot final. Var 200 kils meil racoglia'l minch'on. Quel venda Dumeng Näff o a privats, o tras pauras vaschinas o lura a marchats illa regiun.

Il stan da marchà parta l'apicultur cun sia duonna Ronika. Eir ella lavura cun ün material natüral, nempè cun lana. Chapütschas, pullovers, schoccas, fruntagls, schals toccan pro seis sortimaint. Ella fa però eir accessoires sco etuis per ögliers, tas-chinas pel telefonin,

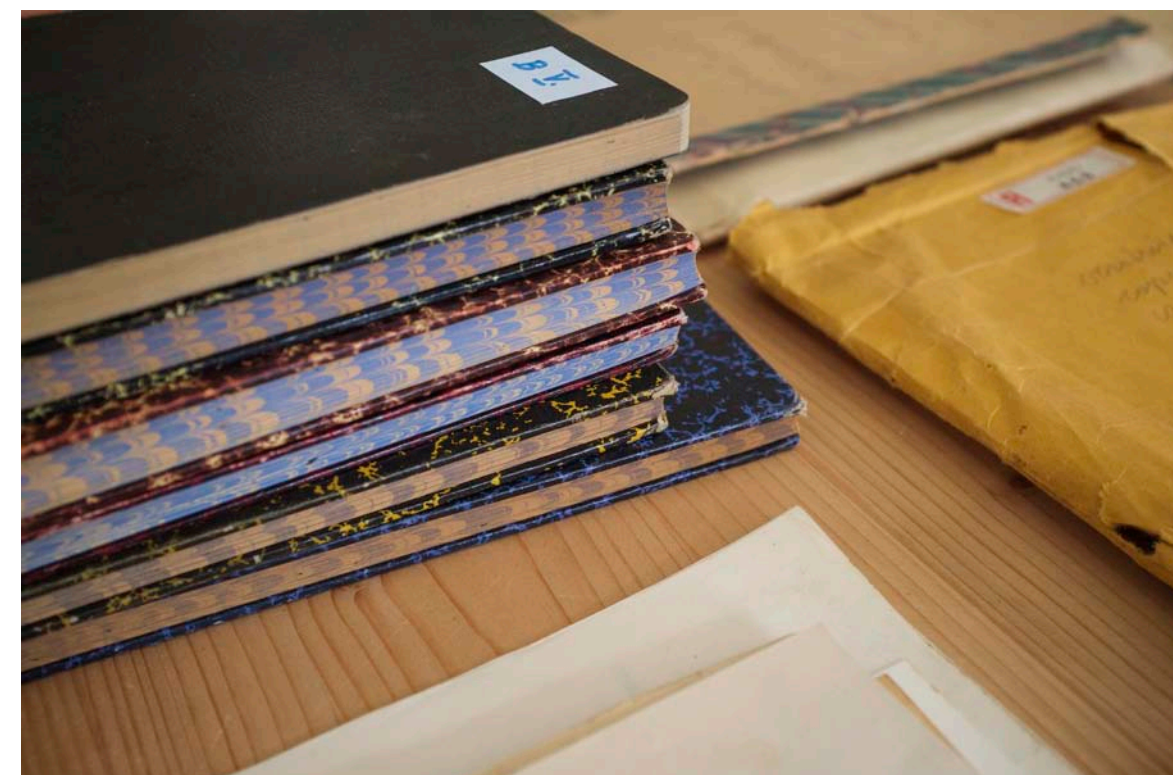


buorsas. Üna specialità ch'ella ha sviluppà svessa es decoraziun pel bös-chin da Nadal our da lana. «Eu experimentesch gugent cun differentas tecnicas e provv eir adüna darcheu da far alch nouv», disch Ronika Näff. Sün dumonda po ella accumulir bod tuot ils giavüschs. Fingià ill'instrucziun da textil tilla vaiva dit la magistra ch'ella haja «mans dad or». «Far culs spaits m'ha fingià adüna plaschü», disch Ronika Näff simplamaing. Avant ün pêr ons ha l'oriunda contabla cumanzà a prodüer büschmainta ed accessoires da lana eir pella vendita. Ella ha badà chi nu dà blera glied chi fa büschmainta da lana in Engiadina Bassa. E listess esa difficil da vender ils prodots perquai chi dà ultra dals marchats sporadics be pacas occasiuns per vender. La commemoranza pro Bun Tschlin es per Ronika e Dumeng Näff üna schanza per dvantar plü cuntshaint illa regiun. Els vendan lur prodots suot il nom «Apilana» (apicultura e lana).

Archiv Cultural Engiadina Bassa

## Die Wurzeln der Zukunft liegen in der Vergangenheit

Bereits in den 80er Jahren waren Ideen vorhanden, einen Ort zu schaffen, wo alte, historische Dokumente aus dem Unterengadin gesammelt, erhalten und geschützt werden können. Auf Initiative von Gion Tschärner und Jacques Guidon hat sich die damalige Pro Engiadina Bassa (PEB) der Thematik gewidmet und der damalige Sekretär Peder Rauch wurde beauftragt, geeignete Lokalitäten für ein Kulturarchiv zu suchen. Rasch zeigte sich, dass die Suche schwieriger verlief, als angenommen. «Uns war eigentlich bewusst, dass je länger wir warteten, je mehr Dokumente im Altpapier verschwanden», berichtet der damalige PEB-Sekretär und heutige Vize-Präsident des Archiv cultural Engiadina Bassa. Mehrere Optionen wurden geprüft, eine enge Zusammenarbeit mit dem Museum Engiadina Bassa war die Idealvorstellung. Weil das Museum in Scuol keine Lokalitäten zur Verfügung stellen konnte, wurde ein Projekt in der angrenzenden «Chasa da povers» im Besitz der Bürgergemeinde Scuol erarbeitet. Dieses Projekt scheiterte an den Investitionskosten von rund 900'000 Franken. Erst über 20 Jahre später konnte Peder Rauch anlässlich einer Regionalversammlung der Pro Engiadina Bassa informieren, dass eine Lösung bei Rolf Zollinger in der Villa Erica in Vulpera gefunden wurde. Die PEB stellte einen Kredit von 30'000 Franken für den Aufbau des Archiv cultural Engiadina Bassa zur Verfügung und Rauch konnte einen Teil seines Pensums für die Archivierung alter Dokumente investieren.







Im Jahre 2010 wurde der Verein Archiv cultural Engiadina Bassa gegründet und Domenic Scharplatz aus Martina wurde zum ersten Präsidenten gewählt. Seit Frühling 2011 befindet sich das Archiv cultural Engiadina Bassa im alten Schulhaus in S-chadatsch, zwischen Strada und Martina. Die damalige Gemeinde Tschlin (heute Gemeinde Valsot) stellte die Lokalitäten gratis zur Verfügung, für die Nebenkosten muss der Verein aufkommen. Diese Kosten finanziert der Verein, welcher aktuell von Jon Duri Tratschin aus Tschlin präsidiert wird, durch den jährlichen Beitrag der Region Engiadina Bassa/Val Müstair, und durch Mitglieder- und Gönnerbeiträgen. Nun steht das Gebäude zum Verkauf. «Entweder wir übernehmen das Gebäude in S-chadatsch – die Gemeinde Valsot würde mit dem Verkaufspreis entgegenkommen – oder wir realisieren eine Lösung mit dem Museum d'Engiadina Bassa in

Scuol», so Peder Rauch. Beide Varianten hätten Vor- und Nachteile. Die entsprechenden Verhandlungen laufen noch.

Seit dem Umzug nach S-chadatsch haben die Archivare über 8000 Dokumente registriert und archiviert. Eine Hand voll Pensionäre aus der Region haben sich als Archivare zur Verfügung gestellt und sie investieren unzählige Arbeitsstunden, um die Unterengadiner Geschichte zu sortieren, nach System zu erfassen und zu archivieren. Jeweils am Montag- und Mittwochnachmittag ist das Kulturarchiv in S-chadatsch besetzt. Wer alte Dokumente sucht, kann auf der Homepage des Archiv cultural Engiadina Bassa mit Schlüsselwörtern abklären, ob irgendwelche Dokumente dazu archiviert sind. Die entsprechende Suchmaschine – welche übrigens mit den Kulturarchiven im Oberengadin und in der Surselva verbunden ist – zeigt



an, ob entsprechende Dokumente vorhanden sind. Wichtig sei, dass die unzähligen alten Dokumente, die irgendwo in einem Keller oder auf einem Dachstock lagern, überhaupt den Weg ins Kulturarchiv finden. «Wer solche Dokumente besitzt und nicht weiss wohin damit, soll mit dem Kulturarchiv Kontakt aufnehmen», so der Aufruf von Peder Rauch. Die Gefahr besteht nämlich, dass alte und historische Dokumente entsorgt und so der kommenden Generation nicht mehr zur Verfügung stehen. «Die Wurzeln der Zukunft liegen in der Vergangenheit», sagt Peder Rauch und ergänzt, «ohne Archivierung geht sehr viel Engadiner Kultur verloren.»

Das Archiv cultural Engiadina Bassa befindet sich nur wenige Meter entfernt von der Postauto-Haltestelle Sclamischot. In der Regel ist am Montag und Mittwoch Nachmittag jemand anwesend; für einen Besuch empfehlen wir Ihnen jedoch, vorgängig einen Termin zu vereinbaren.

Archiv cultural Engiadina Bassa  
S-chadatsch 174, 7558 Strada  
Tel. 081 860 11 78  
[www.archivcultural.ch](http://www.archivcultural.ch)



# 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, 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

- AR APILANA RAMOSCH** Vorzüglicher Engadiner Honig aus eigener Imkerei und handgestrickte Kreationen. 079 552 75 66
- 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
- CHASA SAMALGORS** Die familienfreundliche Ferienwohnung. 081 860 01 44 www.horber-tschlin.ch
- OUTDOOR-CENTER REZIA-MARTINA** Die gepflegte Familien- und Gruppenunterkunft. 079 702 49 61, rezia-martina.ch
- CAMPING ARINA** Klein aber fein – für naturnahe und abenteuerliche Ferien im Engadin. 081 866 32 24, info@campingarina.ch
- CUAFFÖR MIERTA** Für Sie und Ihre Haare – Style aus dem Herzen Europas. 081 866 31 07
- FILZ FAMOS** Alles Mögliche und Unmögliches aus Filz aus Bioschafwolle. 081 866 33 49
- BASS MARKETING** Der Marketing-Experte aus Strada. 081 866 35 19
- TIER UND NATUR** Ganzheitliche Arbeit mit Tieren, der Natur und der Umwelt. 078 793 63 29, www.tierundnatur.ch
- ABITAZIUN-VACANZAS CAVIEZEL-BLAAS** Die Ferienwohnung mit der traumhaften Aussicht. 081 866 36 16, ferienwohnung-engadin-tschlin.ch
- CHASA PIZ TSCHUTTA FERIEUN- UND SEMINARHAUS** Ruhe, Kultur, Genuss und Luxus mal ganz anders. 081 860 12 12, www.hausvna.ch
- STRADA CONSULTAZIUNS** Das Treuhand- und Beratungsbüro in Strada. 081 866 32 24, stradaconsultaziuns.ch
- USTARIA IL BAIN** Allerlei-Laden im Heustall und aussergewöhnliche Ustaria in Martina. 079 351 72 73
- CENTER CULTURAL SAN NICLÀ** Kultur pur geniessen in der Kirche von San Niclà. 081 864 08 89, san-nicla.ch
- FURNARIA-PASTIZARIA HAFNER** Vom Roggenbrot zur Nusstorte: Die Bäckerei mit den lokalen Spezialitäten. 081 866 34 24
- CUAFFÖR RENATA** Neue Trends! Schneiden Sie Ihr Haar bei günstigen Mondzyklen. 081 866 34 44
- FALEGNAMARIA LINGENHAG** Aus Leidenschaft zum Holz – vom Innenausbau bis zum Designermöbel. www.lingenhag.ch
- CHASA PAOLETTA** Schöner Ferien in Ramosch ... schöner als Zuhause 076 508 59 41, chasapaoletta.ch
- 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



**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



Design Sideboard: Christof Rösch

**Falegnamaria Curdin Müller**  
Sclamischo, 7558 Strada, Tel. 081 866 39 66

**Butia Curdin Müller**, Stradun 402, 7550 Scuol  
www.mobigliamueller.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 2017

## Occurrenzas selecziunadas – stà 2017

Jeden Montag (ganzjährig)

### Dorfführung Vnà

Einblicke in das Leben der Einheimischen, in die Architektur und die Geschichte des Dorfes mit Besuch der Kirche und des Heimatmuseums. Treffpunkt: Vnà 16:00 Uhr PostAuto Haltestelle/Parkplatz «Jalmèr». Dauer ca. 1 ½ Stunden. Anmeldungen bis Montag 12.00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

Jeden Dienstag 30.5. – 26.9.2017

### 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 10:15 Uhr PostAuto-Haltestelle Vinadi (Dauer ca. 3 Stunden, davon 2 Stunden 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 3.5. – 29.11.2017

### Tschliner Dorfspaziergang

Auf diesem Spaziergang werden gemeinsam mit Angelo Andina kulturelle, historische, philosophische, architektonische und politische Themen rund um das Alpengebiet diskutiert. Treffpunkt: 14:15 Uhr Dorfplatz Tschlin, Dauer ca. 2 Stunden. Anmeldungen bis Dienstag 17:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

Jeden Mittwoch (ganzjährig)

### Alpenbrauerei Girun – Braukunst aus nächster Nähe

Hoch oben in Tschlin kreist der Geyer um die Werkzeuge der Braukunst. Die Teilnehmer folgen den Ausführungen des Braumeisters und erfahren Wissenswertes über Hopfen, Hefe, Wasser und Malz. Die Bierdegustation mit Panorama-Aussicht rundet die Führung ab. Treffpunkt 16:15 Uhr Brauerei Girun in Tschlin. Dauer ca. 1 Stunde. Anmeldungen bis Dienstag 17:00 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. 1 Stunde. Treffpunkt Tschlin 17:15 Uhr, Käserei. Anmeldungen bis Dienstag, 17:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

Jeden Donnerstag 4.5. – 2.11.2017

### Buchdruckmuseum Stamparia Strada

Die Teilnehmer erfahren bei der Führung durch das Buchdruckmuseum Wissenswertes über die Druckerei, in welcher von 1689 bis 1881 gedruckt wurde. Ein Film über die Buchdruckerkunst im Engadin rundet die Führung ab. Dauer ca. 2 Stunden. Treffpunkt 15:00 Uhr im Museum. Anmeldungen bis Mittwoch 17:00 Uhr bei Georg Häfner, Tel. +41 (0)81 866 32 24.

Donnerstag 22.6.2017

### Vogelekursion 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\*

Mittwoch 5.7.2017

### Kino Tschlin

St. Jacques... Pilgern auf französisch. Eine französische Komödie von Coline Serreau (2005). Beginn um 20:15 Uhr in Tschlin

Freitag 7.7.2017

### Konzert duos & duos

→ **Center Cultural San Niclà** Zwei & Zwei... ergibt zusammen vier junge Musiker aus Valsot: die Brüder Jon Flurin und Andrin Kienz, die sich sonst als Duo Varietà präsentieren, die Akkordeonistin Sidonia Caviezel und die Sängerin Nina Mayer. Beginn 20:15 Uhr.

Samstag 8.7.2017

### Festa da stà

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

Mittwoch 26.7.2017

### 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.

Freitag 28.7.2017

### 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.

Dienstag 1.8.2017

### Eidg. Nationalfeiertag

In den Fraktionen der Gemeinde Valsot.

Dienstag 8.8.2017

### Knotenpunkt Finstermünz

Kulturhistorische Führung von der Norbertshöhe über Finstermünz nach Vinadi. Die Teilnehmer erfahren Wissenswertes zum Knotenpunkt Finstermünz und dessen Umgebung. Treffpunkt 9:15 Uhr PostAuto-Haltestelle «Norbertshöhe» Nauders. Dauer ca. 4 Stunden. Anmeldungen bis am Vortag 17:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

Samstag 12.8.2017

### Open-Air Sclamischot

→ **Ustaria Liun** Organisiert durch die Wirtin der Ustaria Liun in Strada und der einheimischen Band TSU mit Otmar Derungs. Beginn ab 19:00 Uhr in Sclamischot.

Freitag 18.8.2017

### Klassisches Konzert

→ **Center Cultural San Niclà** Klassisches Konzert mit Kathrin Neuburger und Gyula Petendi im Kulturzentrum Baselgia San Niclà. Konzertbeginn um 20:15 Uhr.

Samstag 26.8.2017

### 5. Ländlertreffen in Strada

Die Chapella Engiadina organisiert das 5. 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.

Freitag 15.9.2017

### Konzert «Racolta tardiva»

→ **Center Cultural San Niclà** La Cumbricula zusammen mit Miriam Cipriani (Flöte) und Stefano Sposetti (Klavier). Das Konzert beginnt um 20:15 Uhr.

\* Gäste-Info Scuol: 081 861 88 00

Samstag 16.9.2017

### Marchà in Tschlin

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

23.9., 7.10., 4.11.2017

### Engadiner Brauerlebnis

→ **Biera Engadinaisa** Bierbraukurse und Seminare: Die Bieraria Tschlin SA bietet Tageskurse und Wochenendseminare an, wo die Teilnehmer Wissenswertes erfahren und das eigene Bier brauen können.

Samstag 14.10.2017

### Festa d'october 2017

Oktoberfest mit Unterhaltung, Bier und Brezeln in der Mehrzweckhalle in Tschlin, organisiert durch die Giuventüna da Tschlin.

Samstag 4.11.2017

### 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  
**28.07.17**  
CONCERT CULS PARTECIPANTS DAL  
LAVURATORI DALS **FRÄNZLIS**  
DA TSCHLIN  
TSCHAINA PITSCHNA CUN PRODOTS DA  
**BUNTSCHLIN**  
BAL CULS **STELSER-**  
**BUABA**  
ENTRADA 15.- CUMPRAS LA  
TSCHAINA PITSCHNA!  
BT buntschlin.ch





BUN TSCHLIN  
**BT**

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