

# Gazetta

---

# BUN TSCHLIN

---

Winter – inviern 2017/2018

Ideen, Produkte und  
Geschichten aus Valsot

Ideas, prodots ed  
istorgias da Valsot

BUN TSCHLIN  
**BT**

Bun Tschlin  
CH-7559 Tschlin  
Tel. +41 (0)81 864 02 02

# Von Herzblut und Herzlichkeit

Donat Caduff

Es gibt Kämpfe, die haben sich nicht gelohnt. Die preisgekrönte Tschliner Turnhalle stand zehn Jahre nach ihrer Errichtung auf einmal leer. Zumthors Turm wurde nie realisiert. Das Hoteldorfprojekt Vnà ist tot. Bei weitem nicht alles, worin in Valsot mit viel Herzblut investiert wurde, gelang. Und vielleicht ist das gar nicht so schlecht.

Gewiss: Bun Tschlin ist eine Erfolgsgeschichte, die ihresgleichen sucht. Die Formeln ihres «menschlichen Masstabs» des Kleinräumigen, wie es Köbi Gantenbein an dieser Stelle einmal nannte, sind so einfach wie plausibel: Wirtschaften bedeutet Zusammenhalten. Gesellschaft veredelt sich zu Gemeinschaft. Und die Gestaltung von Zukunft geschieht durch Partizipation vor Ort. Erst dann durch Investoren. Nicht umgekehrt.

Man staunt: Wieso nur haben andere Dörfer das Tschliner Modell nicht längst kopiert? Weil sie es nicht kapieren? Vielleicht auch weil Tschlin ein Geheimtipp bleiben möchte. Sollte. So wie die Leute in Valsot am liebsten unter sich sind. Und sich nicht dreinreden lassen. Auch nicht von grossen Architekten. Doch lassen wir das.

Hier ist nicht Heidiland. Zum Glück. Damit wir uns richtig verstehen: Jeder einzelnen verlorenen Vision hätte man den Erfolg gegönnt. Doch in der Summe wäre diese Welt zu perfekt. Eine Welt wie aus den Landliebe-Heften, die voll sind mit rotbackigen Bauersleut und den feuchten Träumen glücklicher Aussteiger. Bislang

konnte die Gemeinde Valsot dem süßen Gift des Authentizitätswahns widerstehen. Der geschwätzige Dreiklang der Touristiker – Entdecken! Erleben! Geniessen! – hat diese Gegend noch nicht heimgesucht. Der Einheimische sagt lieber: Aha. Mal schauen. Auch mal: Nein. Wenn er denn überhaupt etwas sagt.

Gut, pflegen die Hiesigen eine spröde Zurückhaltung. Wer sie richtig deutet, weiss, dass auch in Valsot – jenseits jeglicher Schmallippigkeit – jedermann willkommen ist. Er weiss aber auch, dass die Jedermanns Valsot nicht in einen Playground ihrer Wunschwelt verwandeln sollten. Denn der Sprung von Wunsch zu Verwünschung ist ein kurzer. Instinktsicher lässt man in Valsot davon ab.

Ich bin gern in Tschlin zu Besuch. Weil seine Herzlichkeit nicht angelernt ist. Weil jeder ist, wie er halt ist. Und es auch mal Krach gibt. Vor allem aber: Weil man doch zusammenhält, sollte die Welt rundherum zusammenkrachen. Das ist nur ein Gefühl. Aber ein zuverlässiges. Ohne grosse Worte eben.

---

Donat Caduff ist Grafiker und ab 2018 auch Kulturredaktor bei Radiotelevisiun Svizra Rumantscha. 2017 erschien «Das Hyperdorf», eine Analyse zu Sein und Schein in Bündner Dörfern.  
[www.donatcaduff.ch](http://www.donatcaduff.ch)

---

---

## Impressum

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

Druck: Tagblatt Print, St. Gallen  
Auflage: 7'000 Exemplare, erscheint 2 x jährlich  
© 2017 Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin  
+41 (0)81 864 02 02, [www.buntschlin.ch](http://www.buntschlin.ch)

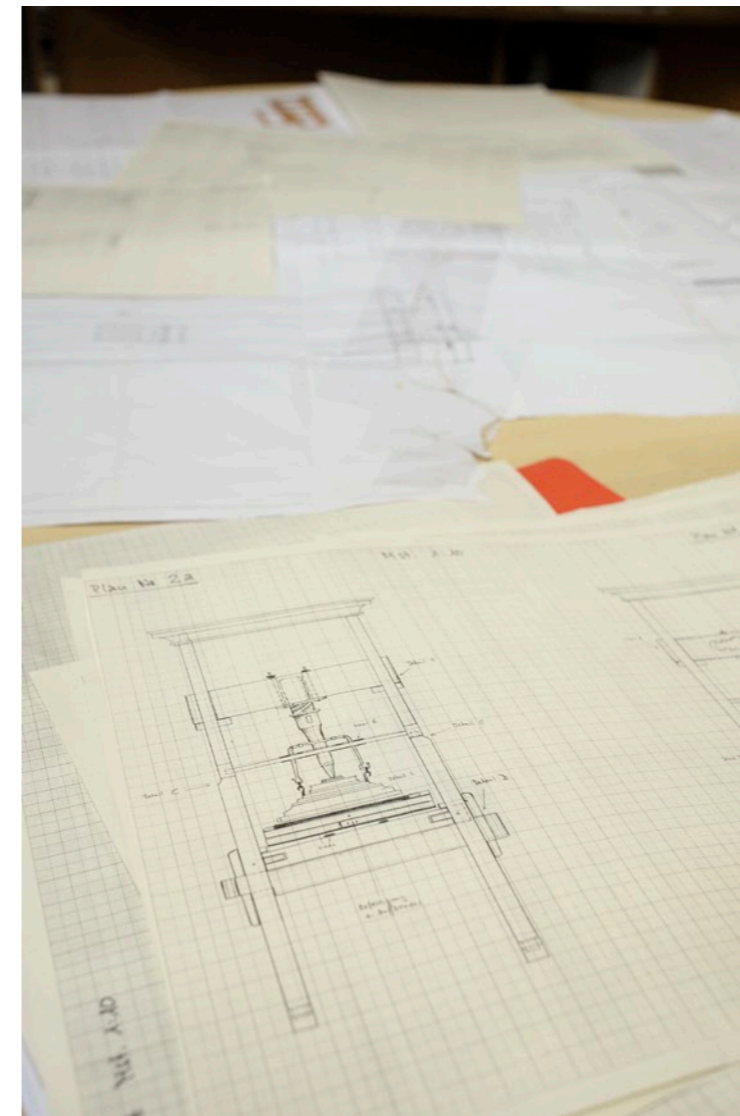




## Falegnamaria Curdin Müller – auf den Spuren von Gutenbergs Druckerkunst

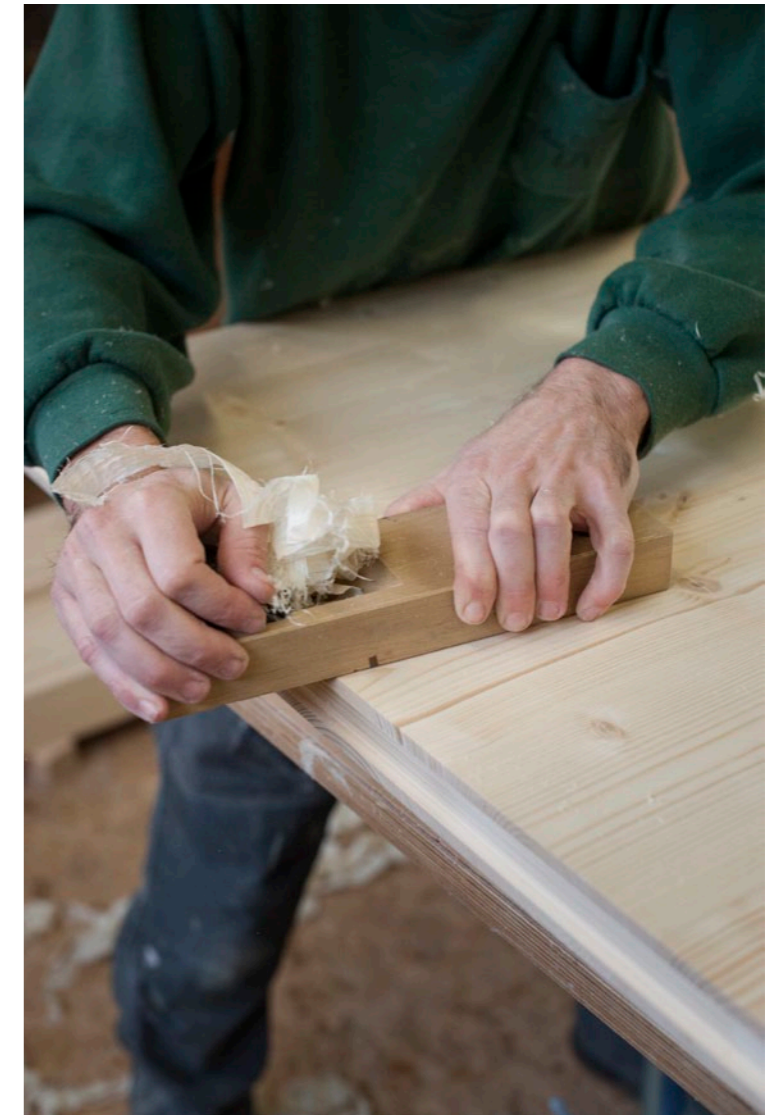
Falegnamaria Curdin Müller – süls stizis da Gutenberg e l'art da stampar

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

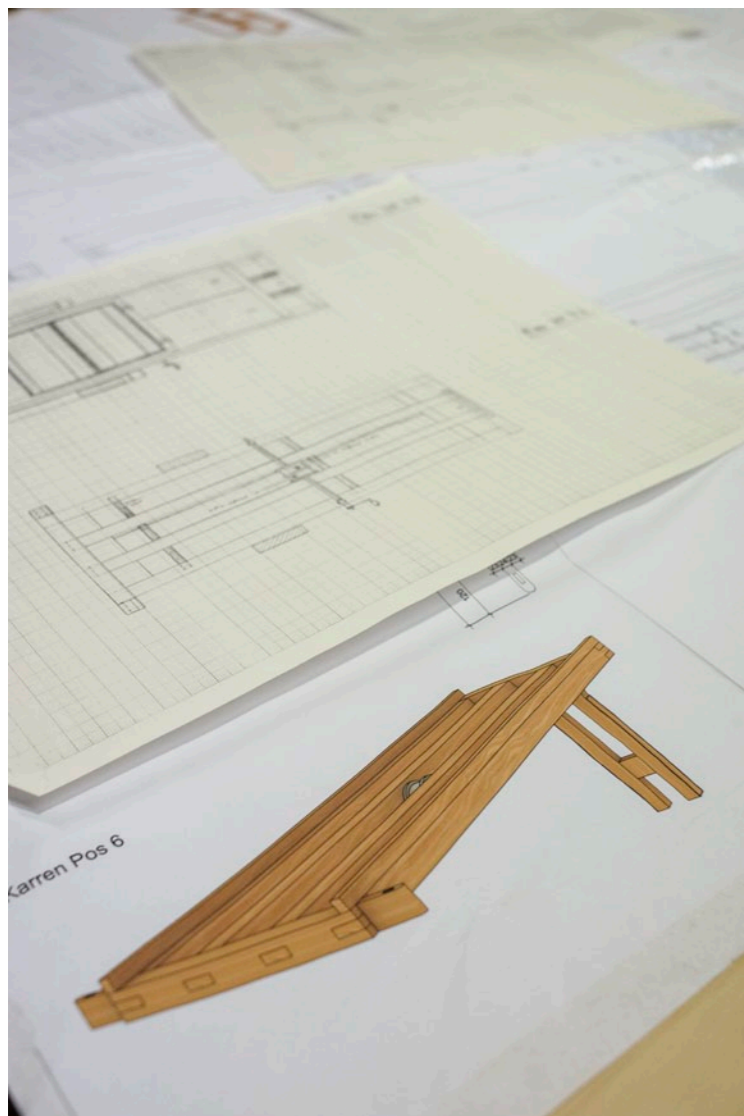


**Falegnamaria Curdin Müller:** Einer der wichtigsten Exponate des Museum Stamparia Strada ist das Duplikat der hölzernen Druckerpresse. Das Original ist im Museum Retic in Chur ausgestellt. Bisher gingen die Experten davon aus, dass diese Druckerpresse ab dem Jahre 1650 in Scuol, später auch in Tschlin und in Strada im Einsatz stand und dass auf dieser Presse die «Bibla da Scuol» gedruckt wurde. Anlässlich der diesjährigen Generalversammlung des Vereins Museum Stamparia Strada haben die beiden Buchdrucker und Historiker Stephan Burkhardt und Hans-Ulrich Frey die bisherige Geschichte auf den Kopf gestellt. Die beiden führen gemeinsam die historische Druckerei «Offizin Parnassia» in Vättis und besitzen die weltweit grösste Sammlung an Bleibuchstaben. Sie haben die Druckerpresse in Chur detailliert erforscht. Aufgrund einer dendrochronologischen Untersuchung konnten sie feststellen, dass Teile der hölzernen Presse aus dem Jahre 1850 – also 200 Jahre nachdem die «Bibla da Scuol» gedruckt wurde – stammen. Für die historische Druckerpresse wurde Holz aus dem Engadin verwendet.

Burkhardt und Frey haben nun einen grossen Traum verwirklicht: Mit dem Nachbau der hölzernen Druckerpresse können sie nun in ihrer «Offizin Parnassia» genauso drucken, wie während Jahrhunderten in Europa gedruckt wurde. Mit dem Nachbau der Holzteile wurde die Schreinerei Müller in Sclamischot beauftragt. Der Firmeninhaber und Bun Tschlin-



Mitglied Curdin Müller ist für seine Leidenschaft zum traditionellen und doch modernen Handwerk bekannt. Er begleitet seine Kunden von der ersten Idee bis zum letzten Schliff. «Dieser Auftrag war sehr komplex und eine grosse Herausforderung», erklärt der Schreinermeister. Bereits im Oktober letzten Jahres hat die Planung begonnen. Das Hauptaugenmerk lag auf der Holzkonstruktion und der Aneignung der alten Handwerkskunst. «Ich war immer auch im Kontakt mit den Auftraggebern und dem Produzenten der Metall-elemente», erklärt Müller, «alle Komponenten mussten schlussendlich zusammenpassen.» Seit 18 Jahren besteht die Schreinerei Müller, einen solchen historischen Auftrag konnte Curdin Müller zum ersten Mal ausführen. Im August lieferte der stolze Schreiner die Einzelteile nach Vättis, wo die einzelnen Holz- und Metallkomponente zur Druckerpresse zusammengeführt wurden. Heute steht die hölzerne Druckerpresse im Piemont im Einsatz.



**Falegnamaria Curdin Müller:** Ün dals exponats principals dal Museum Stamparia Strada es il duplicat da la pressa a man da lain. La pressa originala es exposta i'l Museum Retic a Cuoira. Fin uossa as crajaiva cha quista pressa da lain saja gnüda dovrada a partir dal 1650 a Scuol, plü tard a Tschlin ed a Strada e cha sün quista pressa saja gnüda stampada la «Bibla da Scuol». Ils duos stampaders Stephan Burkhardt e Hans-Ulrich Frey, chi mainan la stamparia istorica «Offizina Parnassia» a Vättis, han perscrutà la pressa originala a Cuoira ed els sun gnüts ad üna conclusiun tuottafat nouva: In occasiun da la radunanza generala da la Società Museum Stamparia Strada han els preschantà ils resultats d'üna retschercha dendrocronologica chi demuossa cha la pressa saja gnüda fabrichada pür dal 1850 – insomma 200 ons davo cha la «Bibla da Scuol» es gnüda stampada. La retschercha ha eir muossà cha la pressa es gnüda fabrichada cun lain da l'Engiadina.

Burkhardt e Frey han uossa realisà ün grond sömme: Els han laschè fabrichar davo la pressa da lain e pon uossa stampar uschè sco chi'd es gnü stampà sur tschientiners d'ons in Europa. Els han incumbenzà la Falegnamaria Müller a Sclamischo da fabrichar la pressa in lain. Il possessur da la falegnamaria, Curdin Müller, es ün artist in seis manster, lavura cun paschiun e viva sia filosofia. El accompagna seis cliants da la prüm'idea fin pro l'ultima glimada e sia cliantella stima quista paschiun. «Quist'incumbenza es statta extraordinaria e complexa ed üna gronda sfida per nos affar», quinta il maisterfalegnam. Fingia in october da



L'on passà ha cumanzà la planisaziun. L'attenziun d'eira drizzada sülla construcziun in lain e las veglias metodos da lavurar. «Eu sun adüna stat in contact cul cliaint e cul producent dad elemaints da metal», quinta'l, «finalmaing staivan nempe tuot ils elemaints s'accordar.» Daspö 18 ons exista la Falegnamaria Müller, pella prüma jada ha Curdin Müller pudü realisar ün proget uschè istoric. In avuost ha furni il maisterfalegnam ils elemaints a Vättis ingio cha'ls singuls tocs da lain e metal sun gnüts units ad üna pressa da stampar. Hoz lavuran ils duos stampaduors giò'l Piemont culla nouva veglia pressa a man da lain.



## Che Chaschöl – regional und innovativ

Che Chaschöl – regional ed innovativ

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



**Che Chaschöl:** «Mozzarella implida» nennt sich das neue Produkt von Chatrina und Peter Mair. Es handelt sich um eine mit Frischkäse gefüllte Mozzarella aus Kuhmilch, also um eine Art Burrata. «Neben unserem Grundsortiment versuchen wir immer wieder, auch neue Produkte zu schaffen», erzählt Chatrina Mair. So gibt es seit kurzem einen neuen Parmesan aus Ziegenmilch sowie einen aus Kuhmilch, hergestellt mit Alpmilch. Eine solche Innovationsfähigkeit ist nur möglich, weil Che Chaschöl auch 12 Jahre nach der Gründung des Unternehmens klein und flexibel geblieben ist. «Wir machen alles selber und in Handarbeit», betont Chatrina Mair. Che Chaschöl stellt Produkte aus Kuhmilch, Ziegenmilch und Schafsmilch her. Von Anfang an war Che Chaschöl auch Mitglied von Bun Tschlin. Die Käserei liegt mitten im Dorf, auf 1553 Meter über Meer, und sie hat sich auf regionale Produkte spezialisiert. Auch die Zutaten kommen wann immer möglich aus der Region. «Unsere Kunden legen grossen Wert darauf», erklärt die Käserin. Ein grosser Teil der Produkte von Che Chaschöl ist biologisch und alle Produkte tragen romanische Namen. «Tschlinis» sind beispielsweise Ziegen-Camemberts, «Terna» ist ein im Körbchen hergestellter Bio-Ziegenkäse, und «Tschigrun» ist ein Ziegenricotta in einem Kräuter-Olivenöl-Dressing. Zum Sortiment gehören auch Joghurt, Frischkäse, Räucherkäse, Mutschli etc. Wer einen Blick hinter die Kulissen der Käserei werfen möchte, hat jeden Mittwoch ab 17.15 Uhr Gelegenheit dazu.



**Che Chaschöl:** «Mozzarella implida» as nomna il nov prodot da Chatrina e Peter Mair. I's tratta d'üna mozzarella cun lat da vacha implida cun chaschöl frais-ch, dimena d'üna sort buratta. «Sper nos sortimaint da basa provaina adüna darcheu da s-chaffir eir novs prodots», declera Chatrina Mair. Uschea daja daspö d'incuort ün nov parmesan da chavra ed ün da vacha, fat cun lat d'alp. Pussibel es tant'innovaziun perquai cha Che Chaschöl es restà eir 12 ons davu la fundaziun ün impraisa pitschna e flexibla. «No fain tuot svessa e tuot a man», intuna Chatrina Mair. Che Chaschöl prodüa prodots da lat da vacha, da chavra e da besch. Da prüma davent ha fa part Che Chaschöl eir a Bun Tschlin. La chascharia sün 1553 meter sur mar as rechatta immez cumün ed es specialisada sün prodots regiunals. Eir las ingredienzas derivan scha be pussibel da la regiun. «Nos cliaints mettan grond pais lasura», declera la chaschera. La gronda part dals prodots da Che Chaschöl sun biologics e tuots han noms rumantschs. «Tschlinis» sun per exaimpel ils camemberts da chavra, «Terna» es ün chaschöl biologic da besch fat illa termina, ed il tschigrun es ün tschigrun in öli d'oliva cun erbinas. I'l sortimaint daja eir jogurts, chaschöls frais-chs o fümantats, mutschlis etc. Chi chi less dar ün cuc davu las culissas da la chascharia po far quai mincha marcurdi a las 17.15.

## Cuschinar cun Bun Tschlin: Bierfondue von Che Chaschöl

**Che Chaschöl und Biera Engiadinaisa:** Wann und wo das Käsefondue erfunden wurde, ist ja eine bis heute ungeklärte Frage. Der Fall des Tschliner Bierfondues ist aber klar: Es waren definitiv Chatrina und Peter Mair von Che Chaschöl, die vor ein paar Jahren die Fondue-mischung aus Kuh- und Schafsmilchkäse mit Biera Engiadinaisa austüftelten und seither unter dem Namen «Che Fondue da Biera» anbieten.

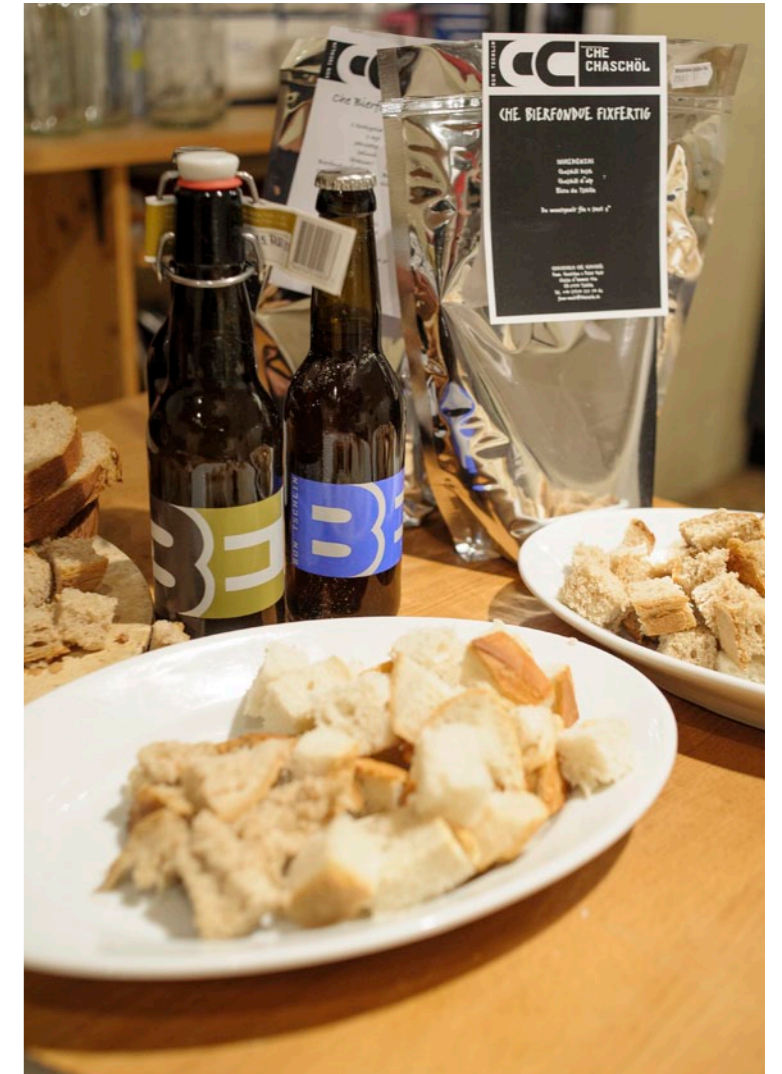
Die Bun Tschlin-Produkte-Palette bietet übrigens alles, was es für einen perfekten Fondueabend braucht: die fixfertige Fonduemischung von Che Chaschöl in Tschlin, knuspriges Brot von der Furnaria Häfner in Ramosch, zum Trinken die klassische Biera Engiadinaisa aus Martina, und sogar für den Verdauungsschnaps ist gesorgt: Seit einiger Zeit hat die Biereria Tschlin SA einen Single Malt und einen Bier Brand aus Biera Engiadinaisa im Angebot.

Wer keine Lust auf Fondueduft in der eigenen Küche hat, kann sich das Fondue da Biera natürlich ganz bequem im Hotel Restaurant Macun servieren lassen.

### Che fondue da Biera – Zubereitung

Die Zubereitung des Bierfondues ist denkbar einfach: Den Inhalt einer Packung (3–4 Personen) in den Caquelon geben, erhitzen und rühren, rühren, rühren.

Wer es etwas üppiger mag, kann als erstes 1 Zwiebel und 3 Knoblauchzehen (klein geschnitten) zusammen mit etwas Speck und Butter im Caquelon anbraten und dann die Fonduemischung dazugeben.



Pauraria Denoth

## Traditionelle und nachhaltige Bergacker- und Forstarbeit

Nachdem die beiden Kinder flügge geworden sind und das Dorf für eine Ausbildung verlassen haben, hat sich Gaby Denoth aus Tschlin ein neues Ziel gesetzt: Sie bildet sich während zwei Jahren zur Umweltberaterin mit Eidgenössischem Fähigkeitszeugnis aus. Sie bildet sich während zwei Jahren zur Umweltberaterin mit Eidgenössischem Fähigkeitszeugnis aus. Mit dieser Ausbildung will Gaby Denoth ihren Wissensdurst stillen und eine neue Perspektive für die Zukunft aufbauen. Potenzial für ökologischeres Denken und Handeln gibt es genügend. Sie hat bereits einige Ideen, wie sie sich für die Biodiversität und Nachhaltigkeit in der Region einsetzen will. Über Nachhaltigkeit könnte auch Gian Denoth einige Lieder singen. Seit Jahren führt er in den Wintermonaten mit den Pferden Holz aus dem Wald. Für ihn ist diese Arbeit viel mehr als nur Nostalgie. Je nach Situation und Umfeld ist die traditionelle Methode sogar wirtschaftlicher als moderne und heute übliche Holztransporte. «Wir stehen auch in Konkurrenz mit modernen Forstunternehmen», erklärt Gian Denoth, «wo der Einsatz von Helikoptern, Seilwinden und Holzvollernter nur schwer möglich ist, hat unsere

traditionelle Forstarbeit viele Vorteile, nicht zuletzt auch in Sachen Bodenverdichtung.» Erst kürzlich hat die Gemeinde Valsot verschiedene Forstreservate zum Schutz von Auerhähnen definiert und in solchen Schutzgebieten sollen mit punktueller Forstarbeit die Brutplätze gefördert werden. «Wenn die Ökologie und nicht der Termindruck im Vordergrund stehen, können wir gut mithalten.» Mit seiner Forstgruppe und den beiden Percheron-Pferden übernimmt Gian Denoth Aufträge von Lavin bis Samnaun.

Gian und Gaby Denoth bewirtschaften zudem einen biologischen Landwirtschaftsbetrieb mit 25 Hektaren Land. Auch für die Ackerarbeit – die Pauraria Denoth produziert neben dem nach strengen Kriterien geprüften Bio-Honig auch Braugerste und Getreide – kommen die eigenen Pferde zum Einsatz. Eigenes Vieh besitzen die Denoths nicht mehr. Sie bieten aber verschiedenen Landwirten Aufzuchtplätze für Rinder an.





Davo cha'ls uffants han fini la scoula obligatorica ed han bandunà il cumün per scolaziun, ha tscherchè Gaby Denoth da Tschlin üna nouva sfida: Ella absolute-scha d'ürant duos ons la scolaziun da cusgliadra per l'ambiant e vül ragiundscher il diplom federal. Cun quista scolaziun vül ella as sviluppar inavant e tscherchar novas perspectivs per l'avegnir. Tenor ella daja avuonda potenzial per ün pensar ed agir ecologic, las ideas per s'ingaschar per la biodiversità e la persistenza illa regiun sun fingià avantman. A regard la persistenza po eir Gian Denoth chantar üna chanzun. Daspö ons maina el laina cul chavagl d'ürant ils mais d'inviern. Quista lavur forestala es per el daplü co be nostalgia. Tuot tenor la situaziun e l'ambiant es quista metoda tradiziunala dafatta plü economica co transports da laina moderns. «Nus stain adüna eir in concorrenza cun imprais forestalas modernas», declera Gian Denoth, «ingio cha l'adöver d'elicopters, asps da suas o maschinas forestalas nun es pussibel, ha nossa lavur forestala tradiziunala gronds avantags, impustüt resguardond la cumprimaziun dal fuond.» Be d'incuort ha defini il cumün da Valsot differents reservats forestals per proteger l'urugal. Cun lavur forestala punctuala in lös da protecciun dessan gnir protets ils cuaditschs. «Scha l'ecologia es d'importanza e na il squitsch da temp, schi pudaina concurrenzar cun tuot las metodas modernas», disch Denoth. Cun sia gruppa forestala ed ils duos chavagls da la razza Percheron surpiglia Gian Denoth lavuors forestalas da Lavin fin Samignun.



Implü cultivan Gian e Gaby Denoth üna pauraia biologica cun 25 hectaras fuond. Eir la lavur süls chomps – la pauraia Denoth prodüa sper il meil biologic eir furmaint ed üerdi da biera – vain fatta in möd tradiziunal cul chavagl. Aigna muaglia nu posseda la famiglia Denoth plü. Ella spordscha però ad otras pauraias plazzas in stalla per l'alevamaint dal muvel cun o sainza cornas.

# 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
- 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
- CM** **CURDIN MÜLLER** Möbel, Massivholzküchen und baubiologischer Innenausbau. 081 866 39 66, mobigliamueller.ch
- OM** **ÖVS MAYER** Bio-Knospe Eier vom Bio-Bauernhof in Chasura. 081 866 32 57
- PB** **PRODOTS BESCH** Die Caviezels: Die Ersten Milchschaufzüchter im Unterengadin. 081 866 37 63
- PC** **PRODOTS CHAVRAS** Ziegenmilch und Ziegensalsiz von der Familie Mayer. 081 866 34 40
- 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
- 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



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

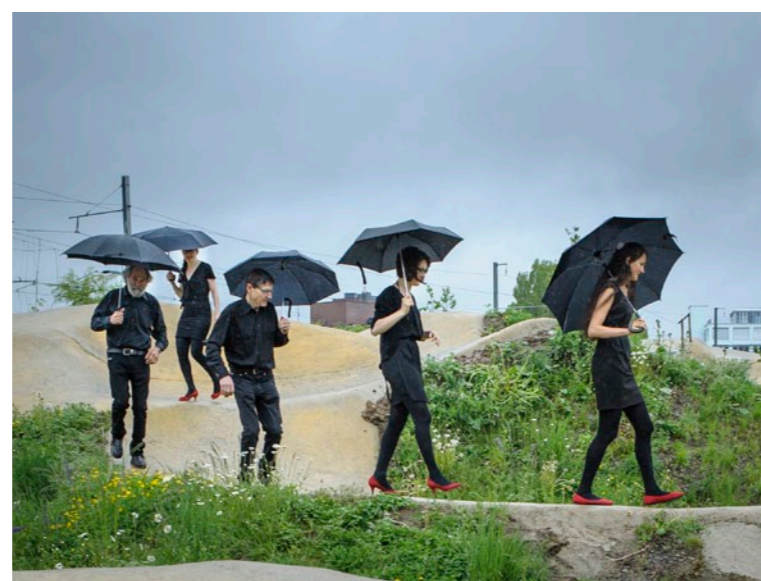


**Zucht von schottischen Hochlandrindern**  
ruhig, umgänglich, robust, genügsam, anpassungsfähig

**Direktvermarktung von Fleisch und Fleischprodukten**

Vitellone, Jungrind, Original Highland Beef,  
Wurstwaren, Bündnerfleisch

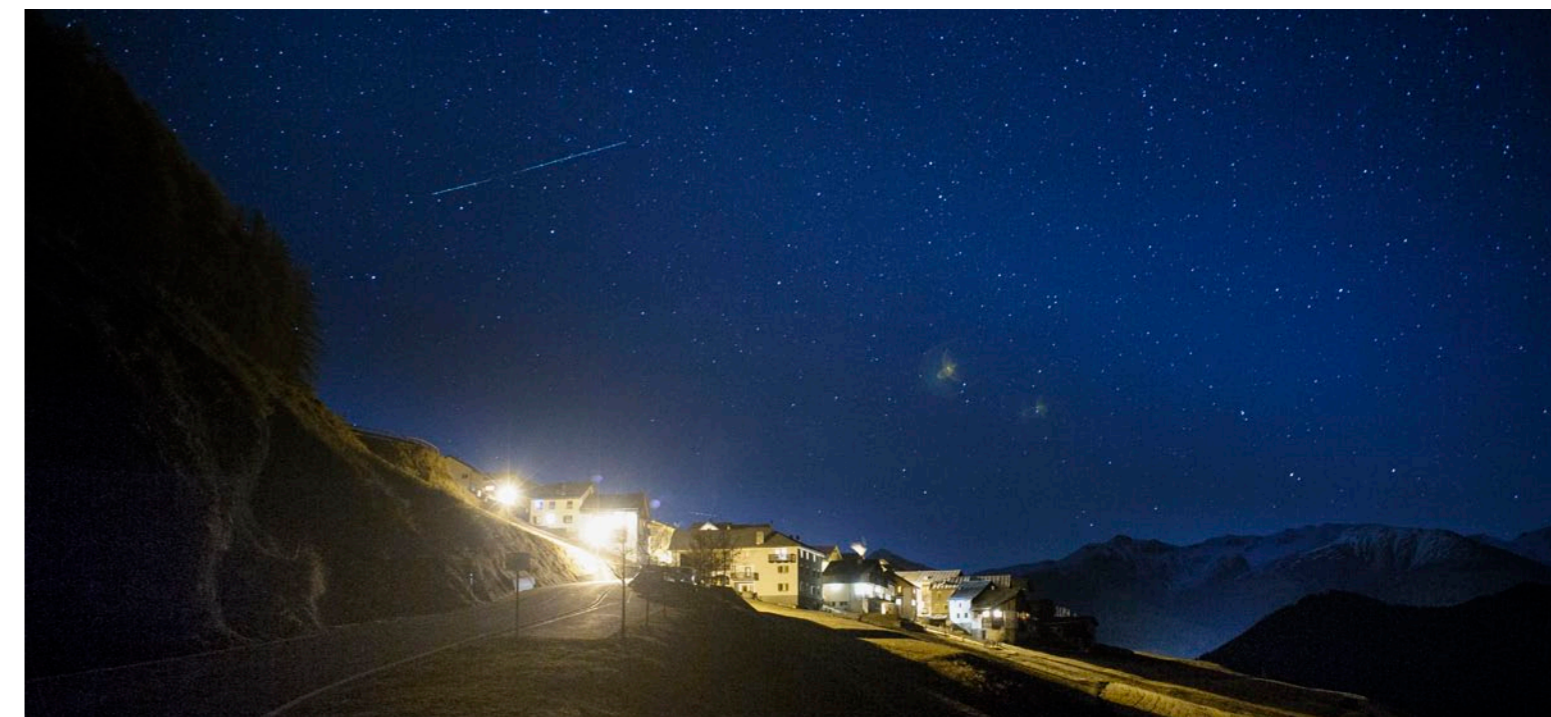
BJ Bio Janett  
Jon P. & Erika Janett  
7559 Tschlin  
Tel. 081 866 33 51, Fax 081 866 34 64  
jjanett@janett.ch  
www.janett.ch



**Chi vain la gio per via?  
Ils Fränzlis cun üna CD!**

Alle CDs der Fränzlis da Tschlin sind  
in der Butia Tschlin und im Hotel  
Restorant Macun erhältlich.

www.fraenzlis.ch



Sie müssen nicht unbedingt in die Sterne gucken um mehr über Bun Tschlin zu erfahren. Wesentlich einfacher gehts auf [www.buntschlin.ch](http://www.buntschlin.ch), wo Sie alle Informationen zu den Produzenten und Dienstleistern von Bun Tschlin finden können.

# Ausgewählte Veranstaltungen Winter 2017/18

## Occurrenzas selecziunadas – inviern 2017/18

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 (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 Dienstag (6.2.17–10.4.18)

### Bütschins dutschs da Ramosch

Ramoscher Schokoküsse: Die Teilnehmer erhalten wertvolle Tipps und Tricks zur Produktion der handgemachten Schokoküsse und dürfen sich selbst bei der Herstellung versuchen. Einzelne der produzierten Schokoküsse dürfen nach Hause mitgenommen werden. Treffpunkt: 14:00 Uhr bei der Furnaria-pastizaria Häfner (Volg) in Ramosch. Dauer ca. 2 Stunden. Anmeldungen bis Montag 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\*

Samstag 16.12.2017

### Konzert

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

Samstag 23.12.2017

### Filöz

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

Mittwoch 27.12.2017

### Kino Tschlin

Unerhört jensch. Dokumentarfilm von Martina Rieder, Karoline Arn (2017). Beginn 19:30 Uhr in Tschlin. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Freitag 29.12.2017

### Schlitrada

→ **Bun Tschlin** Traditionelles Schlittelrennen für Erwachsene. Startnummernausgabe um 19:00 Uhr bei der Abzweigung zur Via da Chaflur in Tschlin.

Samstag 30.12.2017

### Schlitrada dals uffants

→ **Bun Tschlin** Schlittelrennen für Kinder. Startnummernausgabe um 14:00 Uhr bei der Abzweigung zur Via da Chaflur in Tschlin.

Samstag 30.12.2017

### Vorsilvester-Stubete

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

Dienstag 2.1.2018

### Matinadas in Tschlin

In der Sala polivalenta Tschlin

Mittwoch 3.1.2018

### Matinadas in Strada

In der Turnhalle Strada

Donnerstag 4.1.2018

### Kino Tschlin

Rams, Sture Böcke. Isländischer Film von Grímur Hákonarson, Drama (2015). Beginn 19:30 Uhr in Tschlin. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Samstag 6.1.2018

### Matinadas der Jugend

In der Sala polivalenta Tschlin

Dienstag 23.1.2018

### Kino Tschlin

Station Agent. Drama von Tom McCarthy (2003). Beginn 19:30 Uhr in Tschlin. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Mittwoch 7.2.2018

### Kino Tschlin

Bauer unser. Doku von Robert Schabus (2016). Beginn 19:30 Uhr in Tschlin. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Sonntag 11.2.2018

### 43. Passlung Scuol – Martina

Langlauf-Rennen entlang dem gefrorenen Inn.

Samstag 24.2.2018

### Konzert

Jahreskonzert der Società da musica Ramosch

Donnerstag 1.3.2018

### Chalandamarz

Bal da Chalandamarz in Ramosch

Donnerstag 15.3.2018

### Kino Tschlin

My Sweet Pepper Land. Drama von Huner Saleem (2013). Beginn 19:30 Uhr in Tschlin. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Samstag 17.3.2018

### Konzert

Jahreskonzert der Musikgesellschaft Tschlin

Ostermontag 2.4.2018

### Tir da mazlas

Tir da mazlas Ramosch, Musica giuvenila Valsot

Samstag 5.5.2018

### Museum Stamparia Strada

Wiedereröffnung des Museums mit der neuen Sonderausstellung zum Thema 3D-Druck. Weitere Infos unter [www.stamparia.ch](http://www.stamparia.ch)

Samstag 26.5.2018

### Generalversammlung

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

Samstag 23.6.2018

### Konzert

Konzert der Musica giuvenila Valsot

\* Gäste-Info Scuol: 081 861 88 00





BUN TSCHLIN  
**BT**

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