



Gazetta BUN TSCHLIN

Sommer — stà 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

Il bügl public

Curdin Tones

Von allen geschätzten Bun Tschlin Ressourcen ist unser Trinkwasser vielleicht das am wenigsten vermarktete. Es fällt als Allgemeingut vom Himmel, wird durch die Landschaft gefiltert, bevor es aus der «Vegliatscha» durch unsere Leitungen und Brunnen in den Inn, die Donau und das Schwarze Meer strömt, verdunstet, und wiederum irgendwo vom Himmel fällt. Durch diesen Zyklus verbindet das Wasser im Grunde geografisch alle Menschen: Wir wissen nicht, woher die Tropfen kommen, die auf unsere Berge fallen und haben keine Ahnung, auf wen «unser» Wasser wieder herabregnet.

Die Dorfbrunnen in Tschlin sind Zeugen einer vergangenen sozialen Verbundenheit durch Wasser. Viele Haushalte mussten sich einen Wasserhahn teilen. Alle einem Brunnen zugehörigen Haushalte benötigten täglich Wasser zum Trinken, Kochen, Waschen und dem Tränken von Vieh. Wasser war eindeutig kein privates Konsumgut. Die gemeinsame, intensive Nutzung musste deshalb organisiert und der Nutzungsablauf choreografiert werden: Wer darf wann wie lange welche Aktivitäten am Brunnen verrichten, sodass das Vieh nicht durch die Wäsche springt oder Seife trinkt?

Heutzutage plätschern die Brunnen weitgehend ungenutzt im Dekor der Engadiner Häuser. Sie spielen kaum mehr eine Rolle als soziale Treffpunkte und Orte potenzieller Konflikte und Streitigkeiten. Die Nutzung von Wasser scheint sich zur Privatsache gewandelt zu haben. Die Chance, dass wir uns mit den Nachbarn arrangieren müssen oder auf Fremde treffen, wenn wir den Hahn aufdrehen oder die Wäsche waschen, ist heutzutage sehr klein.

Als stille Zeugen der sozialen Treff-

punkte, die sie einst waren, stehen die Dorfbrunnen auch für das Paradox des öffentlichen Raumes schlechthin. Wir wollen und müssen als Gemeinschaft diesen Raum organisieren, da wir ihn täglich zusammen teilen. Gleichzeitig entzieht sich der öffentliche Raum der völligen Kontrolle und hält als Ort der Begegnungen immer wieder auch Unerwartetes für uns bereit. Wer weiss schon, was wir hinter der nächsten Ecke antreffen? Diese Unsicherheit kann natürlich auch unangenehm sein. Jedoch frage ich mich: Sind nicht gerade unerwartete Erfahrungen eine erfrischende und wichtige Lebensqualität, die der öffentliche Raum zu bieten hat? Soll der öffentliche Raum als Allgemeingut nur den Regeln des Konsenses gehorchen oder auch Raum für Ideen bieten, die den Konsens zur Diskussion stellen? Wie viel Unerwartetes haben wir als Gemeinschaft nötig?

Diesen Sommer wird der Brunnen Bügl Sura in Tschlin wöchentlich als öffentliches Bad nutzbar sein. Diese Umnutzung möchte die Frage stellen, ob die Dorfbrunnen nicht wieder Teil sozialer Aktivität werden können. Können wir uns eine Weile gemeinsam in einen Brunnen setzen, uns eine Blösse geben und einander wieder einmal anders begegnen?

~~~~~  
Curdin Tones ist bildender Künstler und Initiant der Kulturinitiative SOMALGORS74 in Tschlin. Unter dem Motto «crear in cumünanza» will er relevante Themen gemeinschaftlich kulturell bearbeiten. Sein Vorfahre Jon Tones war 1905 schon Brunnenwart von Bügl Sura; jetzt wartet Curdin das Projekt «Il bügl public».

~~~~~  
www.somalgors74.ch
www.curdintones.com

Impressum

Redaktion, Text: Bun Tschlin, Nicolo Bass
Gestaltung: David Bühler & Madlaina Janett
Fotografie: Flurin Bertschinger
Lithografie: Tagblatt Print, St. Gallen

Druck: Tagblatt Print, St. Gallen
Auflage: 7'000 Exemplare, erscheint 2 x jährlich
© 2018 Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin
+41 (0)81 864 02 02, www.buntschlin.ch





Die Stamparia Strada blickt im Jubiläumsjahr in die Zukunft

La Stamparia Strada giubilescha cun ün sguard i'l avegnir

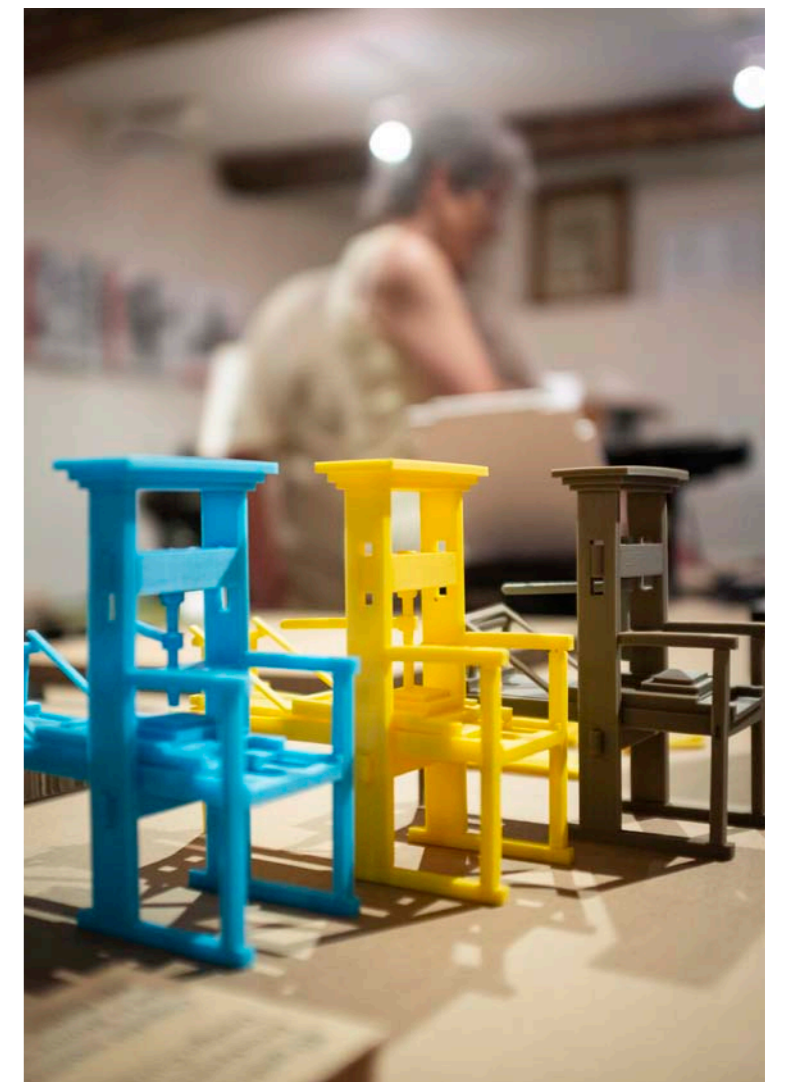
→ Museum Stamparia Strada, 7558 Strada, Tel. 081 866 32 24, www.stamparia.ch
 Öffnungszeiten: Mai bis Oktober, Samstag 15 – 17 Uhr; Juli und August zusätzlich am Donnerstag 15 – 17 Uhr



Museum Stamparia Strada: Im Jubiläumsjahr wird nicht zurückgeschaut, sondern der Blick in die Zukunft gewagt. In spätestens zehn Jahren sollen in Dubai die ersten Gebäude aus dem 3D-Drucker entstehen. In der Sonderausstellung im Museum Stamparia Strada werden noch kleinere Brötchen gebacken bzw. Schokolade gedruckt. Mit zwei 3D-Druckern wird diese ganz besonders süsse und eindruckliche Technologie vorgestellt. Ausgestellt ist das erste dreidimensional gedruckte Kleid, oder dann auch Teile, welche in der Formel 1 eingesetzt werden. Die Ausstellung «Stampa 3D» in Strada ist übrigens die grösste 3D-Ausstellung in der Schweiz. Realisiert wurde sie in Zusammenarbeit mit dem Politechnikum der ETH und einer spezialisierten Hochschule in Zürich. Seitens der Stamparia Strada war Thedi Gut, Mitglied des Stiftungsrates, für die Sonderausstellung verantwortlich. Ihm ist ein interessanter Blick in die nahe Zukunft gelungen und es wird aufgezeigt, was heute schon mit dieser neuen Technologie möglich ist.

Der Verein Stamparia Strada hat im vergangenen Jahr rund 15'000 Franken an die Stiftung Museum Stamparia Strada überwiesen. Damit wurde auch die Sonderausstellung ermöglicht. Der Verein feiert in diesem Jahr bereits das 30-jährige Jubiläum. Im Jahre 1680 gründete Nuot Clà Janett eine Druckerei in Tschlin, welche er später nach Strada verlegte. In den historischen Räumen dieses Hauses ist ein Druckereimuseum eingerichtet und es werden alte Druckmaschinen, bedeutende Druckerzeugnisse und Sammlungen alter Bibeln und Bücher ausgestellt. Das Museum Stamparia Strada mit der Sonderausstellung «Stampa 3D» 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.

Das Jubiläumsjahr geht aber nicht ohne Fest vorüber. Am 27. Juli 2018 wird mit den Fränzlis da Tschlin im Schulhaus in Strada auf die 30-jährige Vereinsgeschichte zurückgeblickt. Dieser Anlass ist gleichzeitig auch der diesjährige Abschluss des traditionellen Fränzli-Workshops in Tschlin.





→ Die Stamparia Strada feiert Geburtstag

Am 27. Juli 2018 feiert die Società Stamparia Strada das 30-jährige Jubiläum, zusammen mit dem traditionellen Workshop der Fränzlis da Tschlin im Schulhaus in Strada. Das Museum ist ab 13:30 geöffnet, das Fest beginnt um 20:00 Uhr.

Weitere Infos: www.stamparia.ch



Museum Stamparia Strada: Dürant l'on da giubileum nu vain guardà inavo bler, dimpersè inavant i'l avegnir. In plü o main desch ons as voula realisar a Dubai ils prüms stabilimaints our d'ün squitschader da trais dimensiuns. Ill'exposiziun speciala dal Museum Stamparia Strada vegnan amo cots panins plü pitschens respectivamaing tschiculatta frais-cha. Cun duos squitschaders 3D vain preschantada quista tecnologia impreschiunanta e dutscha. Exposts sun il prüm büschmaint realisà cun ün squitschader da trais dimensiuns o lura eir prodots e tocs chi vegnan dovrats per la formula 1. L'exposiziun «Stampa 3D» a Strada es actualmaing la plü grond'exposiziun da 3D in Svizra. Quist'exposiziun es gnüda realisada in collavuraziun cul Politecnicum da l'ETH ed üna scoul'ota specialisada da Turich. Davart da la Stamparia Strada es respunsabel Thedi Gut, commember dal cussagl da fundaziun da la Stamparia Strada, per l'exposiziun speciala. Ad el esa reuschi da preschantar ün sguard interessant i'l avegnir ed i vain muossà che chi'd es fingià hoz pussibel cun quista nouva tecnologia.

La Società Stamparia Strada ha transferi l'on passà raduond 15'000 francs a la Fundaziun Stamparia Strada per realisar l'exposiziun speciala. Quist'on festagia la società fingià il giubileum da 30 ons. L'on 1680 ha fundà Nuot Clà Janett üna stamparia a Tschlin ed ha fat cun quella plü tard müdada a Strada. In quista chasa istorica a Strada es drizzà aint ün museum

da stamparia. Preschantadas vegnan differentas maschinas veglias da stampar, stampas veglias ed üna collecziun veglia da biblas e cudeschs. 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 fin las 17:00.

Dürant l'on da giubileum vain eir festagià. Als 27 lügl 2018 vain dat insemel culs Fränzlis da Tschlin ün sguard süllas activitats dals ultims 30 ons. Quist arrandschamaint a Strada es eir l'act da finischiun da quist on dal lavuratori tradiziunal dals Fränzlis da Tschlin.



Bieraria Tschlin – Ausbildung zum Hobby-Bierbrauer

Bieraria Tschlin – scolaziun sco bierer

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



Bieraria Tschlin: Das eigene Bier ist nicht das eigene Bier. Zwar konnte man bis heute das Tschliner Bier fast überall kaufen und mit dem Erwerb von Aktien der Bieraria Tschlin SA sogar einen Teil der Firma besitzen. Die Braukunst der Biera Engiadinaisa blieb aber immer Aufgabe des Bierbrauers. Möchten Sie aber einmal auch Ihr eigenes Bier brauen und damit bei Freunden und Bekannten Eindruck machen? Mit Tageskursen und Wochenendseminaren bietet die Bieraria Tschlin SA nun auch dafür die passende Möglichkeit. Damit wird das «eigene Bier» auch produktionstechnisch zum eigenen Bier. Während der Ausbildung zum Hobby-Brauer lernen die Teilnehmer die wichtigsten Grundlagen rund ums Bier. Angefangen beim Malz, über das einheimische Wasser, endet die theoretische Geschichtsreise bei den Hopfen- und Hefesorten. Selbstverständlich können danach die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an der «Brau-Eule» das eigene Bier brauen. Den Hobby-Brauern stehen nach rund fünf Wochen 35 Liter eigenes Bier abgefüllt in 33 cl Flaschen zur Verfügung. Die nächsten Tageskurse finden am 13. Oktober, 27. Oktober und 24. November statt. Ein weiteres Wochenendseminar wird am 3. und 4. November durchgeführt. Weitere Informationen dazu gibt es auf www.bieraria.ch.

Im vergangenen Geschäftsjahr hat die Bieraria Tschlin SA rund 1300 Hektoliter Bier verkauft. Dies



bedeutet ein neuer Rekord. Bereits im Februar 2017 konnte die neue Wasch- und Abfüllanlage in Martina in Betrieb genommen werden. Damit liegt die Abfüllleistung neu bei 1500 bis 2000 Bier pro Stunde. Im Juli 2017 schaffte die Biera Engiadinaisa den Sprung über den grossen Teich. So teilte der Schweizer Botschafter in Washington mit, dass er den Gästen in der Schweizer Botschaft in Zukunft Tschliner Bier servieren wird. Die Entwicklung rund um die Bieraria Tschlin SA ist sehr erfreulich. Sorgen bereitet einzig die finanzielle Situation. Der Verwaltungsrat musste auch im vergangenen Geschäftsjahr einen Verlust begründen. Ein neuer grösserer Partner soll die Bieraria Tschlin SA in Sachen Logistik und Distribution auf ein höheres Level bringen. Details dazu folgen an der Delegiertenversammlung im Mai 2019 in Tschlin.

Bieraria Tschlin: L'aigna biera nun es per sai l'aigna biera. Bainschi as pudaiva fin hoz cumprar bod daper tuot la biera engiadinaisa e chi chi laiva, pudaiva cumprar accias e d'vantar uschè possessur da la Bieraria Tschlin SA. Però da far biera es adüna restà illa competenza dal bierer. Vuless El/ELLA però prodüer üna jada l'aigna biera e far uschè impreschiun pro amis e cuntschaints? Cun cuors dal di e seminaris d'üna fin d'eivna es quai uossa pussibel eir pro la Bieraria Tschlin SA. Uschè dvainta l'aigna biera propcha l'aigna biera. Dürant la scolaziun sco hobi-bierer imprendan ils partecipants a cugnuscher las ingredienzas dal malt, pro l'aua indigena, fin pro l'offa e las differentas sorts d'alvamaing. Las partecipantas ed ils partecipants pon in seguit far svesa biera culla tschuetta da biera (Bier-Eule). Davo raduond tschinch eivnas stan a disposiziun als hobi-bierers var 35 liters biera implidas in butiglias da 33 cl. Ils prossems cuors dal di han lö als 13 october, 27 october e 24 november. Ün ulteriur seminaris d'üna fin d'eivna vain organisà als 3 e 4 november. Daplü infuormaziuns daja sülla pagina d'internet www.bieraria.ch.

Dürant l'ultim on da gestiun ha vendü la Bieraria Tschlin SA raduond 1300 hectoliters biera. Quai es ün nouv record. Fingià in favrer 2017 es gnü inaugurà il nouv indriz da pulir ed implir butiglias a Martina. Quist indriz es bun d'implir tanter 1500 fin 2000 butiglias in ün'ura. In lügl 2017 ha la biera engiadinaisa dafatta fat il sigl in America. Uschè ha comunicà l'ambaschadur svizzer a Washington da vulair spordscher a seis giasts in avegnir biera engiadinaisa illa chapitala americana. Il svilup da la Bieraria Tschlin SA dürant l'on scuors es stat fich allegraivel. Main allegraivla es

la situaziun finanziaia. Uschè ha il cussagl administrativ darcheu gnü d'argumentar ün deficit. Ün nouv parteneri plü grond ils sectuors logistica e distribuiziun dess manar la Bieraria Tschlin SA sün ün prossem nivel. Infuormaziuns detagliadas a regard quist pass dessan seguir a la prosma radunanza d'acziunaris in mai 2019 a Tschlin.





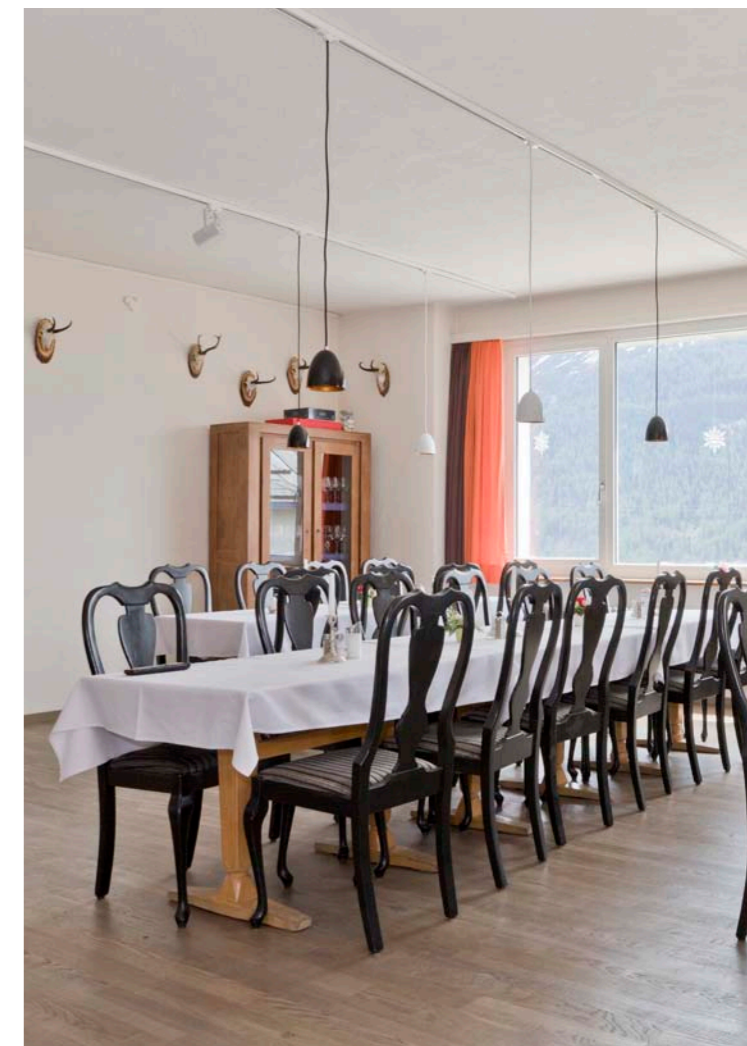
Hotel Macun – wo Kultur auf dem Teller serviert wird

Hotel Macun – ingio cha la cultura vain servida sül plat

→ Hotel Macun, Barbara Freimann Janett e Georg Janett, 7559 Tschlin
Tel. 081 866 32 70 / 079 705 44 21, info@hotelmacun.ch, www.hotelmacun.ch

Hotel Macun: Das «verflixte siebte Jahr» gilt nicht für das Hotel Macun. Zwar haben Barbara Freimann Janett und Georg Janett vor sieben Jahren das Hotel Macun übernommen, Abnutzungserscheinungen sind aber kein Thema. Erst kürzlich konnten die gesamten Böden des Hotels in Zusammenarbeit mit einem schweizerischen Projekt der Bodenleger-Lehrlinge renoviert werden. Insgesamt zwei Wochen innerhalb eines Jahres haben verschiedene Lehrlinge als Ausbildungsprojekt die Böden saniert, Kost und Logis gab es natürlich im Hotel Macun. So kamen auch diese jungen Lernenden in den Genuss einheimischer Spezialitäten aus der Küche von Barbara Freimann und Georg Janett. Auf der informativen Speisekarte stehen nämlich: Bizocccals da ravitscha, Plain in pigna, Vaischlas da mailinterra und vieles mehr. Ein besonderer Genuss ist natürlich der Lammschmaus aus der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz».

Das Hotel Macun hat sich in den vergangenen sieben Jahren einen Namen gemacht. Immer mehr Leute aus der Region finden den Weg nach Tschlin, um sich im Hotel Macun verköstigen zu lassen. Und wer von den flüssigen Spezialitäten aus Tschlin nicht genug bekommt, kann auch in den renovierten Zimmern übernachten. Insgesamt sechs Doppelzimmer stehen zur Verfügung und weitere fünf Doppelzimmer vermieten Barbara Freimann und Georg Janett auswärts. Das Hotel Macun ist somit der geeignete Ort, um die einheimische Bevölkerung und die kulturelle Vielfalt von Tschlin kennenzulernen. Insbesondere auch im Sommer, wenn der Fränzli-Workshop zum Tanz aufspielt.



Hotel Macun: Il «setavel on buserà» nu vaglia per l'Hotel Macun. Bainschi han surtut Barbara Freimann Janett e Georg Janett avant set ons l'Hotel Macun, segns da suradöver nu sun però preschaints. Be d'incuort sun gnüts renovats tuot ils fuonds da l'hotel in collavuraziun cun ün proget svizzer dals giarsuns da cuvrafuonds. Infra duos eivnas d'ürant ün on han ils differents giarsuns lavurà a Tschlin i'l rom d'ün proget da scolaziun, natüralmaing cun pensiun ed alloggi i'l Hotel Macun. Ushè han giodü eir ils giuvens lavuraints ils trats indigens da la cuschina da Barbara Freimann e Georg Janett. Sülla carta informativa da mangiar stan nempe: bizocccals da ravitscha, plain in pigna, vaischlas da mailinterra ed otras buntats. Na d'invlida eir la specialità d'agnè da l'emischiun «Mini Beiz, dini Beiz».

L'Hotel Macun a Tschlin s'ha fat d'ürant ils ultims set ons ün bun nom. Adüna daplü gliud da tuot la regiun chattà la via a Tschlin per laschar gustar las specialitats indigenas. E chi chi nu survain avuonda da las specialitats liquidas da Tschlin, po natüralmaing eir pernottar illas stanzas renovadas. In tuot ses stanzas dublas sun in chasa, ulteriuras tschinch stanzas dublas vegnan fittadas d'utrò. Il Hotel Macun es cun quai il lö ideal per gnir in contact culs indigens e per imprender a cugnuscher la cultura indigena. Impustüt eir da stà, cur cha'l lavuratori dals Fränzlis da Tschlin fa musica ed invida a ballar.

Cuschinar cun Bun Tschlin: Iris Riatsch kreiert das Bun Tschlin-Menü

Iris Riatsch (65) aus Vnà ist die Beste der Besten: Nachdem sie 2015 den Kochwettbewerb «SRF bi de Lüt: Landfreuenküche» für sich entschieden hatte, gewann sie 2017 auch noch im Final der Landfrauenküche-Siegerinnen der letzten 10 Jahre und wurde prompt die «Landfrau des Jahrzehnts». Die ursprüngliche Fehr- altdorferin kam vor 45 Jahren der Liebe wegen nach Vnà und ist heute eng mit Bun Tschlin verbunden: Ihr Sohn Fadri und seine Familie sind mit dem Hof «Pauraria Riatsch» Mitglied von Bun Tschlin. Iris hat nun extra für diese Gazette ein Bun Tschlin-Menü kreiert, in dem die verschiedenen Produkte unserer Produzenten gut zur Geltung kommen. Bun Appetit – en Guete!



Vorspeise: Carpaccio

1 Rinds-, Schaf, oder Ziegenfilet
etwas Bieressig (oder Balsamico)
etwas Zitronensaft
Erdnussöl
Olivenöl
Tschliner Käse, z.B. Terna oder Chaschölin
da füm von Che Chaschöl
Salz und Pfeffer

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer am Stück in Erdnussöl rundum kurz und scharf anbraten. Auskühlen lassen und in feine Scheiben schneiden. Einen Teller mit Bieressig (oder Balsamico) beträufeln, danach die Fleischtranchen auf dem Teller anrichten und mit Olivenöl und ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln. Mit wenig Kräutersalz und Pfeffer würzen. Die Platte mit Ruccola (im Frühling sind auch Löwenzahnblätter lecker), gerösteten Pinienkernen oder gehacktem Tschliner Käse garnieren. Vegetarier ersetzen das Fleisch durch Scheiben von gekochter Rande. Dazu passen die Käsesorten Fleta da Besch oder Feta.



Hauptspeise: Bizoccal variats

800 g Kartoffeln
250 g Mehl
1.5 dl Milchwasser
30 g Bündnerfleisch
30 g Salsiz (Rind, Schaf oder Ziege)
50 g Lauch
1 dl Rahm
Alpkäse (Pauraria Riatsch)
Salz, Pfeffer, Muskat

Das Fleisch in kleine Würfelchen schneiden, den Lauch fein schneiden und beides zusammen leicht andünsten. Die Kartoffeln schälen und an der Bircherraffel raffeln. Den Kartoffelsaft wegschütten, mit dem Mehl und dem Milchwasser zu einem cremig-festen Teig rühren, salzen und mit dem Fleisch und dem Lauch mischen.

Fortsetzung auf der nächsten Seite →



Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet und die Produkte sind bei den Produzenten oder in der Butia Tschlin oder der Butia Strada erhältlich. Weitere Rezepte erscheinen voraussichtlich im Winter auf der Website von Bun Tschlin.



Fortsetzung Bizoccal

Die Bizoccal über den Rand eines Holzbretts in kochendes Salzwasser schaben. Gleichzeitig mit den Bizoccal kommen 2 in Würfel geschnittene Kartoffeln ins Salzwasser. Wenn die Kartoffelwürfel gar sind, sind auch die Bizoccal genug gekocht. Die fertigen Bizoccal mit der Schaumkelle aus dem Wasser schöpfen und in eine Gratinform geben. Alpkäse darüber streuen, und den mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat gewürzten Rahm darüber giessen. Das Ganze im auf 200° vorgeheizten Ofen 30 Minuten überbacken.

Wer die Bizoccal mit Gemüse mag, kann vor dem Überbacken Spinat, Mangold oder Wirz (kurz mit Zwiebeln und Knoblauch angedünstet und mit etwas Bouillon gekocht) zu den Bizoccal geben.

Kleiner Tip: Immer erst mit einem Bizoccal testen ob der Teig im Salzwasser zusammenhält. Wenn nicht, muss noch etwas Mehl in den Teig.

Viele der Zutaten des Bun Tschlin Menus finden Sie bei den Produzenten von Bun Tschlin:

Bio Janett, Bischoff Vallaina, Pauraria Riatsch, Prodots Besch, Prodots Chavra, Bio Cantieni:

Fleisch und Wurst

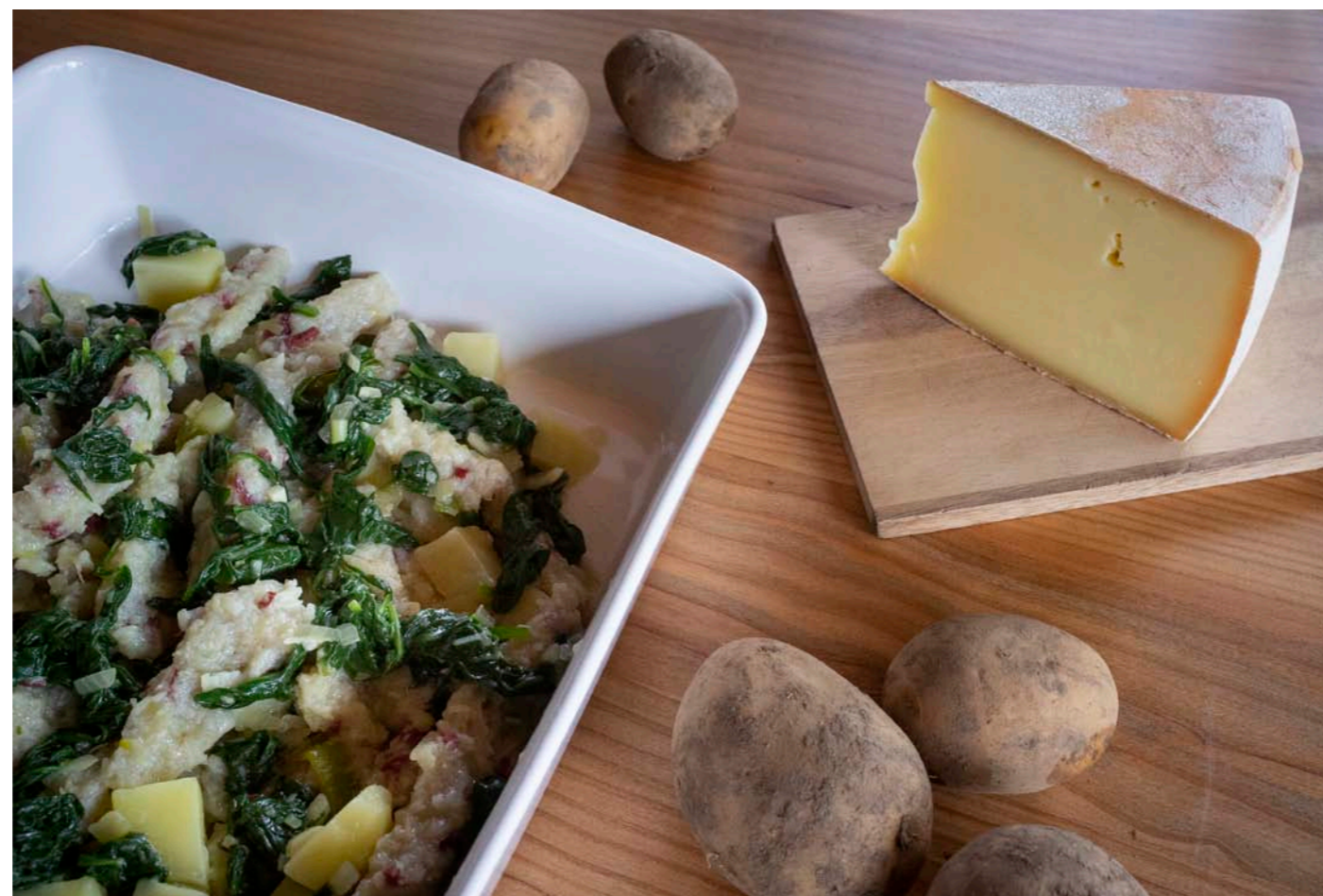
Bio Cantieni: Kartoffeln

Che Chaschöl, Pauraria Riatsch,

Bischoff Vallaina: Käse

Biera Engiadinaisa: Bier, Bieressig und Whisky

Övs Meyer: Eier



Dessert: Bi(e)ramisù

250 g Mascarpone

3 Eier

60 g Zucker plus 3 EL Zucker

20 Löffelbisquits

1-2 EL Kakaopulver

3 dl dunkles Bier (BE boc dubel, nicht immer erhältlich)

3 Esslöffel Bier (oder Whisky)

3 EL Zucker in einer Chromstahlpfanne braun karamellisieren und mit 3dl Bier ablöschen. Auf kleiner Hitze etwas einreduzieren, dann abkühlen. 60g Zucker zusammen mit 3 Eigelb schaumig schlagen. Mascarpone und 3 EL Bier (od. Whisky) vermengen, und die Zucker-Eigelb-Masse darunterermischen. Die 3 Eiweiss schlagen und ebenfalls darunterziehen. Die Löffelbisquits in eine Gratinform legen (je nach Form 10–12), mit Bier tränken (ca. 1.5 dl) und mit der Hälfte der Ei-Mascarpone-Masse bedecken. Die restlichen Löffelbisquits darüber schichten, wiederum mit 1.5 dl Bier tränken und mit der restlichen Ei-Mascarpone-Masse bedecken.

Mindestes 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen und danach durch ein Sieb mit Kakaopulver bestreuen.

Ils Fränzlis da Tschlin

Il Lavuratori – die Musikwerkstatt

Seit 16 Jahren verwandelt sich Tschlin jeweils in der letzten Juliwoche in ein klingendes und singendes Musikdorf: Rund 40 Volkmusikliebhaber kommen ins Dorf, um zusammen mit den Mitgliedern der Volksmusikgruppe «Ils Fränzlis da Tschlin» das freie und spontane, eben «volksmusikantische» Spiel zu üben. Neben dem üblichen Kursbetrieb tagsüber sind die täglichen Platzkonzerte im Dorf ein wichtiges Element des «Lavuratori». Täglich um 16:00 präsentieren die Kursteilnehmer die musikalischen Resultate des Tages irgendwo in Tschlin, bisweilen auch sonst in einem Dorf in der näheren Umgebung.

Bis heute wurden 60 Konzerte auf öffentlichen Plätzen in Tschlin, Strada und Scuol, Zernez und sogar in Mals und Glurns gegeben. Über die Jahre hat sich ausserdem die gewinnbringende Zusammenarbeit mit verschiedenen Produzenten und Dienstleistern von Bun Tschlin etabliert. Viele Kursteilnehmer wohnen in Bun-Tschlin-Hotels und -Ferienwohnungen, im «Säli» des Hotel Macun haben die Lavuratori-Teilnehmer ihren «Musikantenstammtisch», und die «Macun-Stubete» am Mittwochabend ist jeweils ein Höhepunkt der Kurswoche. Im immer bis auf den letzten Platz ausgebuchten Hotel Macun gibts ein 3-Gang-Menü, und die Fränzlis und die Teilnehmer sorgen für die Musik und für gute Stimmung.



Der grandiose Abschluss der Lavuratori-Woche ist die «Sairada da finischiun», das Abschlusskonzert am Freitagabend – dieses Jahr zu Ehren des Jubiläums des Druckereimuseums Stamparia Strada ausnahmsweise im Schulhaus Strada.

Der heimliche Star des Abends ist hier jeweils das Buffet von Bun Tschlin mit Leckereien von verschiedenen Bun Tschlin-Produzenten, das jeweils nach dem Konzert der Lavuratori-Teilnehmer gestürmt werden kann. Kurz danach erobern die legendären «Stelser Buaba» die Bühne und es wird bis spät in die Nacht getanzt und gefeiert!



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

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>BE BIERA ENGIADINAISA®
Das Tschliner Bier mit der Bio-Suisse-Knospe. 081 860 12 50, bieraria.ch</p> | <p>PC PRODOTS CHAVRAS
Ziegenmilch und Ziegensalsiz von der Familie Mayer. 081 866 34 40</p> | <p>CP CHASA PAOLETTA
Schöner Ferien in Ramosch ... schöner als Zuhause 076 508 59 41, chasapaoletta.ch</p> | <p>HM HOTEL MACUN
Geniessen Sie die Ruhe und essen Sie Tschliner Produkte! 081 866 32 70, hotelmacun.ch</p> |
| <p>AR APILANA RAMOSCH
Vorzüglicher Engadiner Honig aus eigener Imkerei und handgestrickte Kreationen. 079 552 75 66</p> | <p>RM OUTDOOR-CENTER REZIA-MARTINA
Die gepflegte Familien- und Gruppenunterkunft. 079 702 49 61, rezia-martina.ch</p> | <p>BV BISCHOFF VALLAINA
Frischer Ziegenkäse und würziger Rinds- oder Ziegensalsiz aus Ramosch. 081 866 36 45</p> | <p>CS CHASA SAMALGORS
Die familienfreundliche Ferienwohnung. 081 860 01 44 www.horber-tschlin.ch</p> |
| <p>CC CHE CHASCHÖL
Die Käseerei mit Produkten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. 079 777 74 86, chechaschöl.ch</p> | <p>CM CUAFFÖR MIERTA
Für Sie und Ihre Haare – Style aus dem Herzen Europas. 081 866 31 07</p> | <p>BC BIO CANTIENI
Bio-Produkte aus Überzeugung! Angus-Beef in allen Varianten 079 430 72 74, bio-cantieni.ch</p> | <p>CA CAMPING ARINA
Klein aber fein – für naturnahe und abenteuerliche Ferien im Engadin. 081 866 32 24, info@campingarina.ch</p> |
| <p>PE PRODOTS ETTER
Vom Apfelessig zum Honig und weiter zur Konfitüre. 081 866 36 47</p> | <p>BM BASS MARKETING
Der Marketing-Experte aus Strada. 081 866 35 19</p> | <p>PR PAURARIA RIATSCH
Berge, feinste Kräuter, glückliche Kühe – Bio Alpprodukte aus Vnà. 081 866 32 83</p> | <p>FF FILZ FAMOS
Alles Mögliche und Unmögliches aus Filz aus Bioschafwolle. 081 866 33 49</p> |
| <p>BJ BIO JANETT
Direktvermarktung bester Bio-Fleischprodukte aus Tschlin. 081 866 33 51, janett.ch</p> | <p>AC ABITAZIUN-VACANZAS CAVIEZEL-BLAAS
Die Ferienwohnung mit der traumhaften Aussicht. 081 866 36 16, ferienwohnung-engadin-tschlin.ch</p> | <p>MS MUSEUM STAMPARIA
Geschichte, Druckkunst und Traditionen des Unterengadins. 081 866 32 24, stamparia.ch</p> | <p>IN TIER UND NATUR
Ganzheitliche Arbeit mit Tieren, der Natur und der Umwelt. 078 793 63 29, www.tierundnatur.ch</p> |
| <p>CM CURDIN MÜLLER
Möbel, Massivholzküchen und baubiologischer Innenausbau. 081 866 39 66, mobigliamueller.ch</p> | <p>SC STRADA CONSULTAZIUNS
Das Treuhand- und Beratungsbüro in Strada. 081 866 32 24, stradaconsultaziuns.ch</p> | <p>BT BUTIA TSCHLIN
Der Dorfladen in Tschlin mit allen Bun Tschlin Produkten. 081 866 32 74</p> | <p>UB USTARIA IL BAIN
Allerlei-Laden im Heustall und aussergewöhnliche Ustaria in Martina. 079 351 72 73</p> |
| <p>OM ÖVS MAYER
Bio-Knospe Eier vom Bio-Bauernhof in Chasura. 081 866 32 57</p> | <p>SN CENTER CULTURAL SAN NICLA
Kultur pur geniessen in der Kirche von San Niclà. 081 864 08 89, san-nicla.ch</p> | <p>GM GRENZSHOP MARTINA
Tanken, Geldwechsel und Cafe-Bar in Martina. 081 866 35 35</p> | <p>FH FURNARIA-PASTIZARIA HÄFNER
Vom Roggenbrot zur Nusstorte: Die Bäckerei mit den lokalen Spezialitäten. 081 866 34 24</p> |
| <p>MB PRODOTS BESCH
Die Caviezels: Die Ersten Milchschaftzüchter im Unterengadin. 081 866 37 63</p> | <p>CR CUAFFÖR RENATA
Neue Trends! Schneiden Sie Ihr Haar bei günstigen Mondzyklen. 081 866 34 44</p> | <p>BS BUTIA STRADA
Der Dorfladen in Strada mit allen Bun Tschlin Produkten. 081 866 32 24</p> | <p>FL FALEGNAMARIA LINGENHAG
Aus Leidenschaft zum Holz – vom Innenausbau bis zum Designermöbel. www.lingenhag.ch</p> |
| <p>CE CAFE ETTER
Das Café mit selbstgemachter Engadiner Nusstorte. 081 866 36 47</p> | <p>GT GESUNDHEITSTOR
Wohlbefinden für Innen und Aussen. 079 561 77 10, www.jrene-bruderer.ch</p> | <p>CE CAFE ETTER
Das Café mit selbstgemachter Engadiner Nusstorte. 081 866 36 47</p> | <p>GT GESUNDHEITSTOR
Wohlbefinden für Innen und Aussen. 079 561 77 10, www.jrene-bruderer.ch</p> |



Grosser Wettbewerb

- 1. Preis: Eine Übernachtung für 2 im Hotel Macun, Tschlin
- 2. Preis: Exklusives Brunnenbad-Erlebnis in Tschlin
- 3.-5. Preis: Eine Chaista Bun Tschlin mit feinen Bun Tschlin-Produkten

Um am Wettbewerb teilzunehmen, beantworte die Preisfrage auf unserer Website: buntschlin.ch/wettbewerb



Verkauf von Alpprodukten: Käse, Butter und Alpschwein

Kalbfleisch Mischpaket (wird in die ganze Schweiz geliefert)

Salsiz und andere Trockenwürste

Daniela und Fadri Riatsch
7557 Vnà
Tel. +41 81 866 32 83
bioagricultura@hotmail.com



Georg Janett und Barbara Freimann Janett heissen Sie herzlich willkommen im Hotel Restaurant Macun.

Geniessen Sie die Ruhe im sonnenverwöhnten Engadiner Dorf, lassen Sie sich überraschen und kosten Sie typische Spezialitäten, die es so nur in Tschlin gibt! Unsere individuellen Zimmer warten auf ebenso individuelle Gäste.

Hotel Macun, Georg Janett & Barbara Freimann Janett, 7559 Tschlin
Tel. +41 81 866 32 70 / +41 79 705 44 21
info@hotelmacun.ch, www.hotelmacun.ch



5.5. – 3.11.2018
Stamparia Strada

Co ch'üna tecnologia mïda nossa vita

Exposiziun da giubileum pel 30avel anniversari da la Fundaziun Stamparia Strada

Wie eine Technologie unser Leben verändert

Jubiläumsausstellung zum 30-jährigen Bestehen der Fundaziun Stamparia Strada

www.stamparia.ch

Ausgewählte Veranstaltungen Sommer 2018

Occurrenzas selecziunadas – stà 2018

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 8.5. – 25.9.2018

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 9.5. – 28.11.2018

Tschliner Dorfspaziergang

Dorfführung in Tschlin – informativ, historisch, philosophisch, zu Diskussionen anregend. Die Dorfwanderung mit Biss und anschliessendem Imbiss. Treffpunkt: 14:00 Uhr Tschlin, PostAuto-Haltestelle «Cumün». 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*

Donnerstag und Samstag 5.5. – 27.10.2018

Führung durch das Buchdruckmuseum

→ **Stamparia Strada** Die Teilnehmer erfahren bei der Führung durch das Buchdruckmuseum Wissenswertes über die Druckerei, in welcher von 1689 bis 1881 gedruckt wurde. 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.

Samstag 19.5. – 27.10.2018 (genaue Daten siehe Website)

Sonderausstellung 3D-Druck

→ **Stamparia Strada** Der gesamte Herstellungsprozess eines 3D-Drucks wird gezeigt: Eine Figur wird gescannt, mit einer spezialisierten Software für den Druck vorbereitet und auf einem 3D-Drucker ausgegeben. Ebenfalls in Betrieb ist einer der ersten Schokolade-3D-Drucker der Schweiz. Infos & Anmeldung unter www.stamparia.ch oder Tel. +41 (0)81 866 32 24.

Jeden Samstag 14.7. – 18.8.2018

Il bügl public – Brunnenbaden

Als stille Zeugen der sozialen Treffpunkte, die sie einst waren, werden die Brunnen in Valsot diesen Sommer wieder «zum Leben erweckt». Geniessen Sie ein wohltuendes Mineralwasserbad in aussergewöhnlichem Ambiente – mitten auf dem Dorfplatz. Anmeldung & Info bei der Gäste-Info Scuol*

Montag 16.7.2018 bis Freitag 20.7.2018

Aquarellieren mit Iris Riatsch

Wenn Sie diese Kunst erlernen und erleben möchten, sind Sie an diesem Seminar auf der wunderschönen Hochebene in Vnà genau richtig. Sie lernen die Grundlagen und Grundtechniken der Wasserfarbenmalerei kennen, entdecken deren Vielfalt und können Ihre eigenen Bildprojekte in dieser wunderschönen Bergwelt entwickeln. Ort: Vnà; Kurszeiten: Montag/ Dienstag/Donnerstag/Freitag jeweils 12:00–16:00; Preis: CHF 485.–; Materialkosten: ca. CHF 80.– je nach Ausrüstung (Absprache mit Iris Riatsch) Infos: frage@promanufact.ch, 081 860 00 93.

Mittwoch 25.7.2018

Stubete 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 27.7.2018

Abschlusskonzert Lavuratori

→ **Bun Tschlin** Konzert mit den Teilnehmern der Fränzli-Musikwerkstatt zum Jubiläum der Società Stamparia Strada. Mit Leckereien von Bun Tschlin und Tanz mit den Stelser Buaba, 20:00 Uhr, Sala polivalenta Strada.

Freitag 27.7.2018

Wiener Klassik in der Kirche San Niclà

→ **Center Cultural San Niclà** René Oswald, Bassettklarinetten und Nexus-Quartett Wien. Beginn 20:15 Uhr.

Mittwoch 1.8.2017

Eidg. Nationalfeiertag

In den Fraktionen der Gemeinde Valsot.

Mittwoch 8.8.2018

Kino Tschlin

Körper und Seele. Ungarisches Drama/Liebesfilm von Ildikó Enyedi (2017). Beginn 20:15 Uhr in Tschlin. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Freitag 10.8.2018

Flurin Caviezel: Kurzschluss

→ **Center Cultural San Niclà** Ein kurzweiliger Abend mit Geschichten, Musik, einem langen und einem kurzen Schluss. In der Mehrzweckhalle Strada, Beginn 20:15 Uhr.

Freitag 24.8.2018

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 25.8.2018 und Freitag 14.9.2018

Kochen zu Hause bei Iris Riatsch

Kochen Sie mit der Meisterköchin Iris Riatsch, der «Landfrau des Jahrzehnts!» Wir kochen als Vorspeise eine «Engadiner Hochzeitssuppe», als Hauptgang «Cullas da Vnà» und zum Dessert die bekannten «Iris Engadinerli» und Essen gemeinsam Zmittag. Iris Riatsch aus Vnà hat sich in der Finalsendung der SRF-Fernsehsendung «Landfrauenküche» 2017 aufs Podest gekocht. Nur für Erwachsene.

Iris Riatsch, Chascharia, 7557 Vnà, 10:00 – 15:00
Anmeldung: Pro manufacta engaidina, frage@promanufact.ch, 081 860 00 93.

Donnerstag 6.9.2018

Kino Tschlin

Die Schüler der Madame Anne. Drama/Komödie von Marie-Castille Mention Schaar (2014). Beginn 20:15 Uhr in Tschlin. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Freitag 14.9.2018

Bandura-Ensemble Beriska

→ **Center Cultural San Niclà** Musikalische Reise von der Ukraine in die Schweiz: Gesang in Begleitung des typischen ukrainischen Musikinstrumentes, Bandura und mehr. Beginn 20:15 Uhr.

Samstag 15.9.2018

Marchà in Tschlin

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

Dienstag 2.10.2018

Kino Tschlin

Cinema Paradiso. Drama von Giuseppe Tornatore (1988). Beginn 20:15 Uhr in Tschlin. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

13.10., 27.10., 3./4.11., 24.11.2018

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 13.10.2018

Festa d'october 2018

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

Samstag 3.11.2018

Tschaina Banadida

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

Mittwoch 7.11.2018

Kino Tschlin

Walk the Line. Amerikanisch-Deutsche Film-biographie des Country-Stars Johnny Cash (2005). Beginn 20:15 Uhr in Tschlin. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

* Gäste-Info Scuol: 081 861 88 00

