

Gazetta BUN TSCHLIN

Winter — inviern 2018/19

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

Literarischer Winterspaziergang

Aline Tannò

«Schnee besteht aus feinen Eiskristallen und ist die häufigste Form des festen Niederschlags», definiert Wikipedia kurz und karg. Die wahre Bedeutung des Wortes aber lässt sich kaum in Worte fassen – und dennoch versuchen es Autorinnen und Autoren seit jeher. Ein literarischer Winterspaziergang, von Vnà um die Welt via Sent bis nach Ramosch.

Schnee ist nicht nur wunderschön und bezaubernd, er ist auch bedrohlich, wie in Thomas Manns Zauberberg. Nicht selten führt er in den Tod: Insbesondere durch Lawinen, die Todesfurcht auslösen, wie Jon Semadeni, der Autor aus Vnà, in der Jürada eindringlich ausführt: «Muntognas da naiv rablunan giò ed aint dad üsch. Eu vögl mütschir, ma las chommas nu tegnan. Eu vögl sbragir, ma la vusch stendscha dadaint meis levs chi tremblan.»

Bei den Russen bewirkt Schnee eher Verwirrung, wie etwa in Puschkins Schneesturm. Vielleicht hängt das mit der besonderen Konsistenz des russischen Schnees zusammen, mit der sich Leo Tuor in «Über den Winter» befasst: «Die Teilchengrösse der Schneekristalle liegt unter 2–3 mm, bei grosser Kälte (unter -40°C) unter 0,01 mm». Mindestens so verbreitet ist aber auch die Vorstellung der beruhigenden Kraft des Schnees. So wartet denn Zoé Jennys Protagonistin des Romans Blütenstaubzimmer auf die Decke von Schnee, um ihre bewegte Jugend hinter sich zu lassen. Schnee isoliert aber nicht nur von Klängen, sondern auch Menschen, wie Fontanes Effi Briest oder in Stifters «Aus dem bairischen Walde». Henry Speschas Gedicht «Ei neiva ina neiv» hingegen lässt sich zu jenen Werken von Shakespeare, Gryphius oder Grillparzer

zählen, in denen Schnee mit Alter und Verfall in Verbindung gebracht wird: «Ei neiva ina neiv en mei e mias uras crodan es lenzuels digl avegnir.» Spätestens hier ist klar: Der Schnee hat viele Gesichter. Dieser Facette widmet sich die in Sent wohnhafte Autorin Angelika Overath in «Alle Farben des Schnees»: «Mit dem Schnee ändern sich die Farben. Wenn alles weiss ist, wird das Auge farbempfindlich. Schneeschatten, bläulich, grau, rosa, pfirsich. Die bunten Schatten nehmen zu, je länger es weiss bleibt.»

Und wie das Papier für die Schrift, wird der Schnee oftmals zur Leinwand für Spuren. Doch sie können auch wieder verschwinden, wie zum Beispiel in Büchners Lenz. Denn, soviel ist gewiss: Der Schnee verschwindet irgendwann. Und «La terra cumainza a trar il flà», wie es nur die Ramoscherin Luisa Famos zu sagen vermag.

Aline Tannò, geboren und aufgewachsen in Chur, geniesst den Schnee am liebsten durchs Fenster mit einem guten Buch in den Händen. Sie ist Germanistin, arbeitet und promoviert an der Universität St.Gallen und ist Vizepräsidentin der Kulturförderungskommission Graubünden.

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





Ein Basecamp für die Erkundung des Dreiländerecks

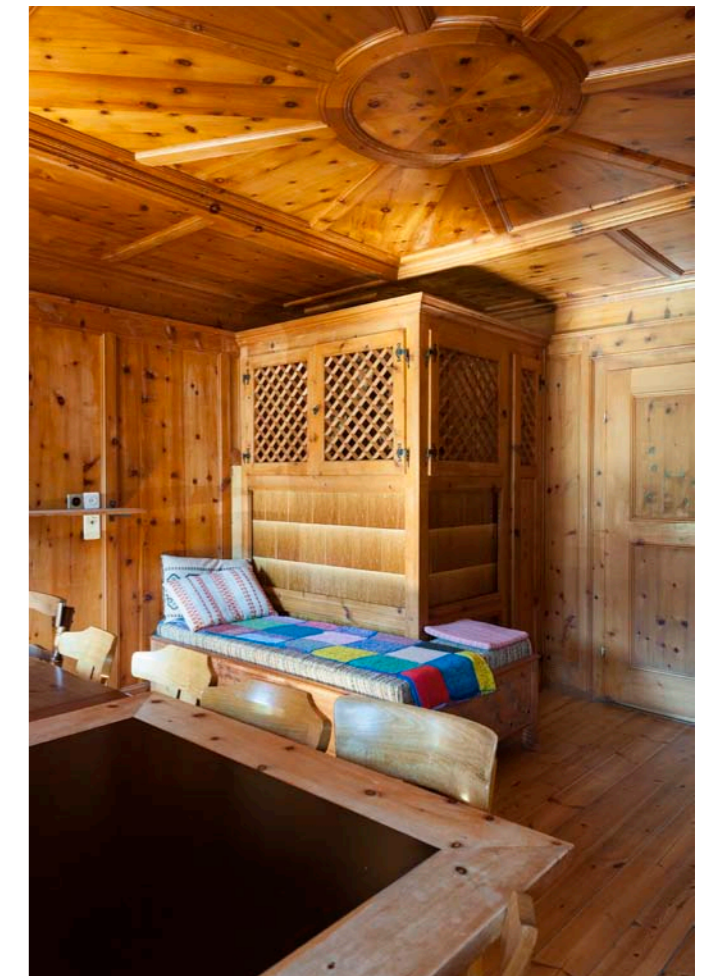
Chomp da basa per l'exploraziun da las trais regiuns da cunfin

→ RM Outdoor-Center Rezia-Martina, Men Wieland, 7560 Martina,
Tel. 079 702 49 61, menwieland@edulink.ch, www.rezia-martina.ch

RM Outdoor-Center Rezia-Martina: Das alpine RM Outdoor-Center Rezia-Martina befindet sich an ruhiger Lage am Dorfplatz in Martina. Das Haus eignet sich als zentrales Basecamp für Wander-, Bike-, Ski-, Schneeschuhtouren und Langlauf in der Silvretta (Samnaun, Tschlin, Vnà), in der Berninakette (Scuol, Reschen, Rojen, Schlinig) und in den Öztaler Alpen (Langtaufers, Matsch, Nauders).

Im Umkreis von 10 bis 30 Autominuten befinden sich der Schweizerische Nationalpark und die Tourismusorte Scuol (CH), Samnaun (CH), Nauders am Reschenpass (A), Serfaus-Fiss-Ladis (A) und Reschen (I). Die bestehenden Räumlichkeiten in Martina können in Verbindung mit den zahlreichen Naturangeboten auch für Seminare in Gesundheit, Kultur, nachhaltige Entwicklung, Natur und Sport verwendet werden. «Die Möglichkeiten ab Martina sind unbegrenzt», schwärmt der Besitzer Men Wieland.

Das RM Outdoor-Center Rezia-Martina ist für Familien und Gruppen bis 27 Personen konzipiert. Vermietet wird das Haus über die Internetplattform www.rezia-martina.ch für ganze Wochen oder einzelne Wochenenden. Auf Wunsch begleitet Men Wieland als Biologe, Lawinenspezialist, Bike- und Wanderleiter am Wochenende seine Gäste und führt sie in die kulturelle Vielfalt und faszinierenden Naturaspekte des Dreiländerecks ein.



RM Outdoor-Center Rezia-Martina: Il RM Outdoor-Center Rezia-Martina alpin als rechatta in ün lö quiet pro la piazza cumünala a Martina. La chasa es ideala sco chomp da basa e da partenza per gitas da chaminar, da bike, da skis, cullas gianellas ed a passlung illas chadainas da muntogna dal Silvretta (Samignun, Tschlin, Vnà), dal Bernina (Scuol, Reschen, Rojen, Schlinig) e da las Alps Öztal.

In ün contuorn da 10 fin 30 minuts cun l'auto as rechattan il Parc Naziunal Svizzer ed ils lös turistics Scuol, Samignun, Danuder (A), Serfaus-Fiss-Ladis (A) e Reschen (I). Las localitats existentas a Martina pon gnir utilisadas in cumbinaziun cullas spüertas illa natüra per seminars da sandà, cultura, svilup persistent, natüra e sport. «Las pussibilitats cun Martina sco chomp da basa sun infinitas», es il possessur Men Wieland inchantà.

Il RM Outdoor-Center Rezia-Martina sta a disposiziun per famiglias e gruppas fin a 27 persunas. La chasa vain fittada sülla plattafuorma www.rezia-martina.ch per eivnas interas e per singulas fin d'eivnas. Sün giavüsch accompagna Men Wieland sco biolog, specialist da lavinas, manader d'excursiuns a pè e süil velo la fin d'eivna a seis giasts ed el declera la diversità culturala ed ils differents aspets da natüra illas trais regiuns da cunfin.



Prodots Besch – die einzigen Milchschafe im Engadin

Prodots Besch – ils unics beschs da lat in Engiadina

→ Prodots Besch, Ursina ed Andri Caviezel, 7559 Tschlin, Tel. 081 866 37 63, a.u.caviezel@bluewin.ch



Prodots Besch: Als wäre es erst gestern gewesen: Ursina und Andri Caviezel zügelten mit ihren Schafen vom alten Stall in Tschlin in den neugebauten Gemeinschaftsstall unterhalb der Gemeinde, bei der Abzweigung zum Schlittelweg nach Chafalur. Seitdem sind bereits zwölf Jahre vergangen. Ursina und Andri Caviezel besitzen immer noch die einzigen Milchschafe im Unterengadin. Zurzeit sind es rund 150 Schafe, von denen werden bis im Frühjahr rund 120 Schafe gemolken.

Den Gemeinschaftsstall führen Ursina und Andri Caviezel mit Rita und Ernst Mayer, die etwa gleichviele Ziegen besitzen. Rund 30'000 bis 35'000 Liter Schafsmilch liefert die Familie Caviezel jährlich an die einheimische Käserei «Che Chaschöl» zur Weiterverarbeitung. Die Schafsmilch enthält den höchsten Fettgehalt. Die Fettmoleküle sind von besonders feiner Struktur. Hierdurch ist sie für Säuglinge, Magenschwache und Magenranke leicht verträglich.

Aus der Tschliner Schafmilch entsteht der in der gesamten Region bekannte Schafskäse. Die Käsereibesitzer Chatrina und Peter Mair produzieren auch Joghurt mit Schafsmilch und den Spezialkäse in der «Terna». Die Käserei in Tschlin hat längstens einen Namen über die Region hinaus für die innovativen Produkte und deren Qualität gemacht. Für diese hohe Qualität braucht es eine Symbiose zwischen Produzent und Milchlieferant. Ursina und Andri Caviezel schwören dabei auf homöopathische Mittel und Therapien für ihre Schafe. «Diese Behandlung hat sich in den letzten Jahren bewährt», freut sich Ursina Caviezel. Und die Qualität der Produkte gibt ihr Recht.



Prodots Besch: Sco schi füss stat be her: Ursina ed Andri Caviezel han fat müdada cun lur beschs da la stalla a Tschlin dimmez cumün, illa nouva stalla cumünaivla suot Tschlin, pro la cruschada culla via da Chafalur, ingio chi cumainza eir la via da schlitras. Daspö quella jada sun passats fingià dudesch ons. Ursina ed Andri Caviezel possedan amo adüna ils unics beschs da lat in Engiadina. Actualmaing dombra la scossa raduond 150 beschs, da quels vegnan munz fin da prümavaira intuorn 120 beschs.

La stalla cumünaivla suot Tschlin han fabrichà Ursina ed Andri Caviezel insembel culs paurs Rita ed Ernst Mayer, chi possedan bundant tantas chavras. La famiglia Caviezel furnischa tanter 30'000 e 35'000 liters lat l'on a la chascharia indigena «Che Chaschöl». Il lat da besch cuntogna fich bler grass. Ils molecüls da grass sun da buna structura. Perquai es quist lat bain digestibel per poppins e per personas cun problems e malatias dal magun.

La chascharia a Tschlin prodüa il chaschöl da besch chi'd es intant cuntshaint in tuot la regiun. Ils possessuors da la chascharia, Chatrina e Peter Mair, prodüan eir jogurts cun lat da besch ed ün chaschöl

special illa terna. La chascharia «Che Chaschöl» ha dalönch innan sur ils cunfins da la regiun oura ün bun nom per prodots innovativs e da buna qualità. Per spordscher cuntinuantamaing quista qualità faja dabsögn d'üna simbiosa tanter il producent ed il furnitur da lat. Ursina ed Andri Caviezel sun persvas da trattamaints e terapias omeopaticas per lur bescha. E la qualità dals prodots tils da radschun.

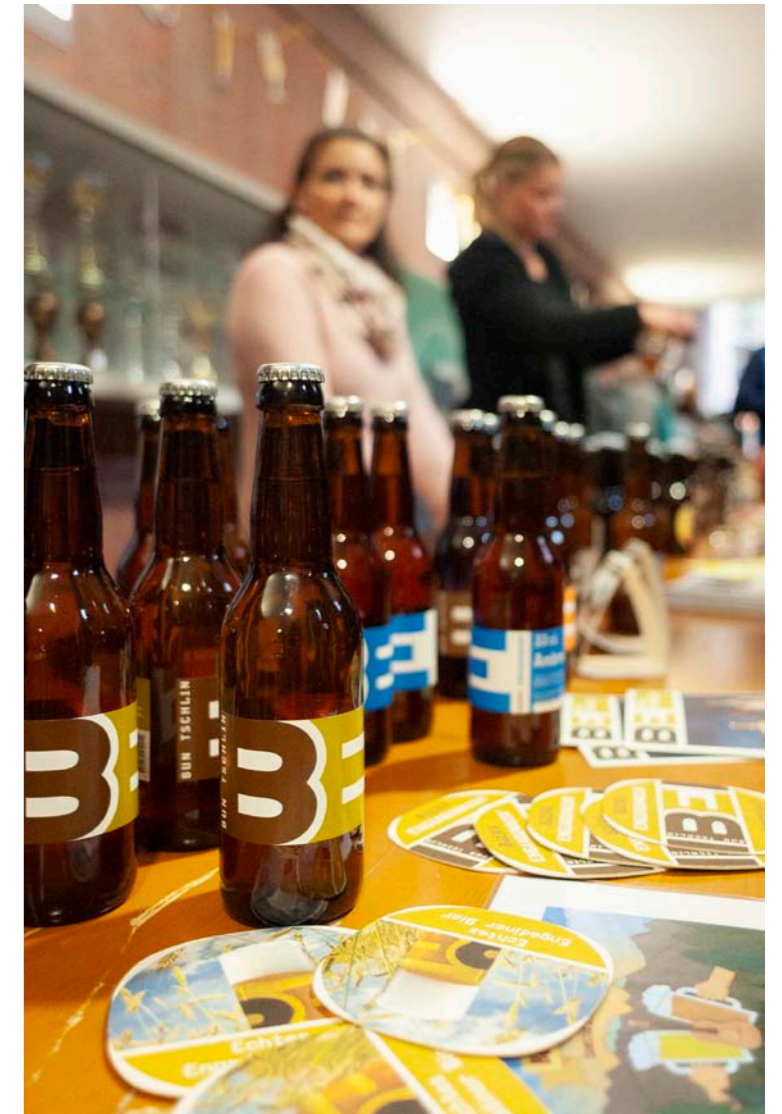
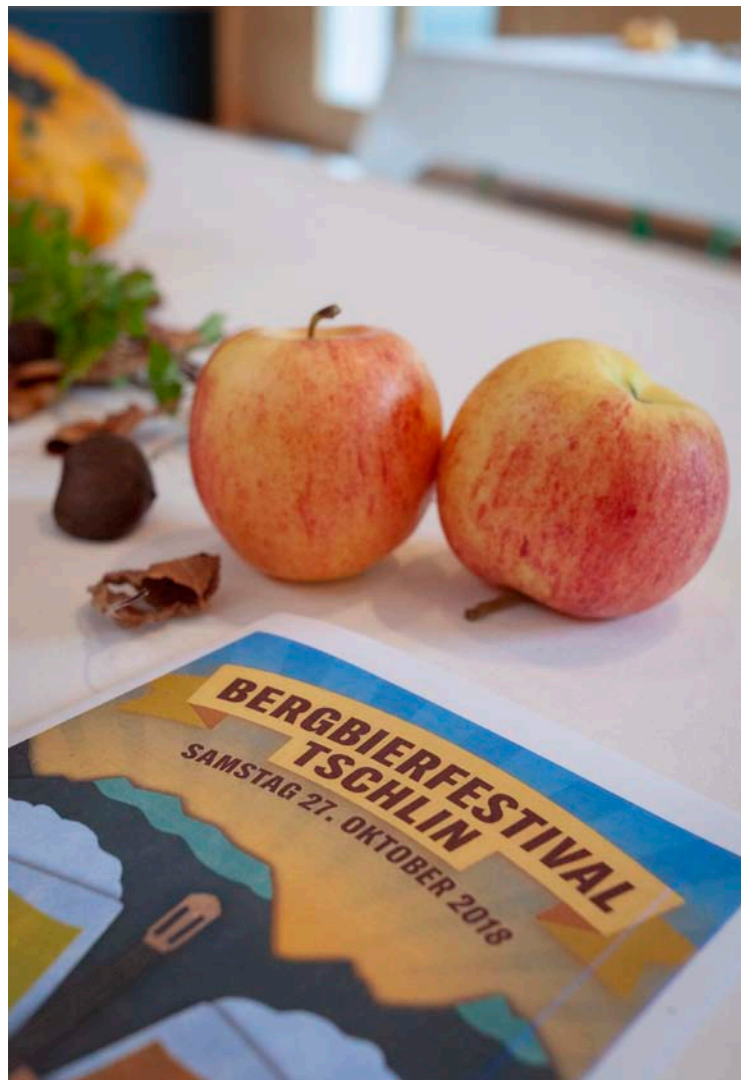
BUN TSCHLIN **BT** BUN TSCHLIN



Gelungene Premiere des Bergbierfestivals

Premiera gratajada dal festival da biera da muntogna

→ Bun Tschlin, c/o Engadin Booking, Stradun 322, 7550 Scuol
Tel. 081 864 02 02, info@buntschlin.ch, www.buntschlin.ch



Bun Tschlin: Bierfestivals gibt es weltweit genügend. Ein Bergbierfestival gibt es nur in Valsot! Am 27. Oktober 2018 hat die Premiere stattgefunden. Insgesamt 25 verschiedene Biersorten von sechs Brauereien aus der gesamten Schweiz haben teilgenommen. Die Voraussetzung für die Teilnahme ist: Die Bergbierbrauereien müssen oberhalb von 1000 Höhenmetern produzieren. Schon nur im Engadin befinden sich drei Brauereien, die diese Vorgaben erfüllen.

Gemeinsam entstand dann auch die Idee für das Bergbierfestival mit einer Wanderung von Vnà nach Tschlin und weiter über den Warzenbeisserweg nach Strada. Die Premiere ist dann im Schnee und nicht im Bier versunken. Deshalb wurde die Wanderung abgesagt und die Bier- und Produktedegustationen alle im Festgelände in Strada durchgeführt. «Trotzdem sind 250 Personen angereist und alle hatten viel Spass», sagt Martina Hänzi, die Mitorganisatorin und Tourismuskoordinatorin in Valsot. Sie ist nicht nur für die touristischen Angebote zuständig, sondern führt und koordiniert auch die Anliegen von Bun Tschlin. «Es war uns sehr wichtig, dass wir während des Bergbierfestivals auch die Bun Tschlin-Produkte vorstellen konnten», so Hänzi.

Sogar der Ochse am Spiess kam aus Tschlin. Sicherlich war es das erste Mal im Engadin, dass ein ganzer Ochse am Spiess gebraten wurde. Die ein-

heimischen Produkte kamen sehr gut an. Kaffee suchte man vergebens, denn Kaffeebohnen werden in Valsot keine angepflanzt. «Die Premiere ist uns gelungen, im nächsten Jahr wollen wir unbedingt die Wanderung durchführen», sagt Martin Hänzi. Damit ist auch bereits klar, dass es eine zweite Austragung geben wird, nämlich am 26. Oktober 2019. Bereits heute gibt es Ideen, um den Anlass noch attraktiver zu gestalten. Vielleicht sogar mit einem Bierbraukurs. Lassen Sie sich überraschen.

Bun Tschlin: Festivals da biera daja avuonda sün tuot il muond. Ün festival da biera da muntogna exista unicamaing a Valsot! Als 27 october 2018 ha gnü lö la premiera. In tuot 25 bieras da ses differentas bierarias da tuot la Svizra s'han partecipadas. Las premissas per la partecipaziun sun: Las bierarias da muntogna ston prodüer sur 1000 meters sur mar. Fingià be in Engiadina existan trais bierarias chi accumulischan las cundiziuns.

In collavuraziun es perquai naschüda l'idea d'ün festival da bieras da muntogna cun üna spassegiada cun degustaziuns da Vnà a Tschlin e lung la senda dal magliavirüclas fin a Strada. La naiv frais-cha ha displaschaivelmaing najantà la premiera. Perquai han ils organisatuors strichà a cuorta vista la spassegiada e concentrà las degustaziuns da differents prodots e bieras sül areal da festa a Strada. «Adonta da quai han visità bundant 250 persunas il festival e tuots han gnü plaschair», quinta Martina Hänzi, coorganisatura dal festival e coordinatura turistica da Valsot. Ella es respunsabla per las sportas turisticas da Valsot e coordinescha eir ils affars da Bun Tschlin. «Important d'eira da pudair preschantar eir ils prodots da Bun Tschlin al festival», quinta Hänzi.

Dafatta il bouv grillà sülla lantscha es gnü da Tschlin. Quai es sgüra statta la prüma jada in Engiadina, ch'ün bouv inter es gnü grillà sülla lantscha. Ils prodots indigens han fat plaschair. Cafè nun es gnü servi ingün; il motiv es, cha la fava da cafè nu vain semnada a Valsot. «La premiera es gratajada bain, prossem on vulaina in mincha cas manar tras eir la spassegiada», disch Martina Hänzi. Cun quai es fingià dit tuot: Als 26. october 2019 varà lö la seguond'edi-ziun dal festival da bieras da muntogna a Valsot. Da las ideas per far gnir amo plü attractiv l'arrandschamaint nu manca. Forsa vain organisà in cumbinaziun eir ün cuors da bierer. Stai cul buonder che chi capita implü.





Bio Cantieni – Kontinuität und Vertrauen

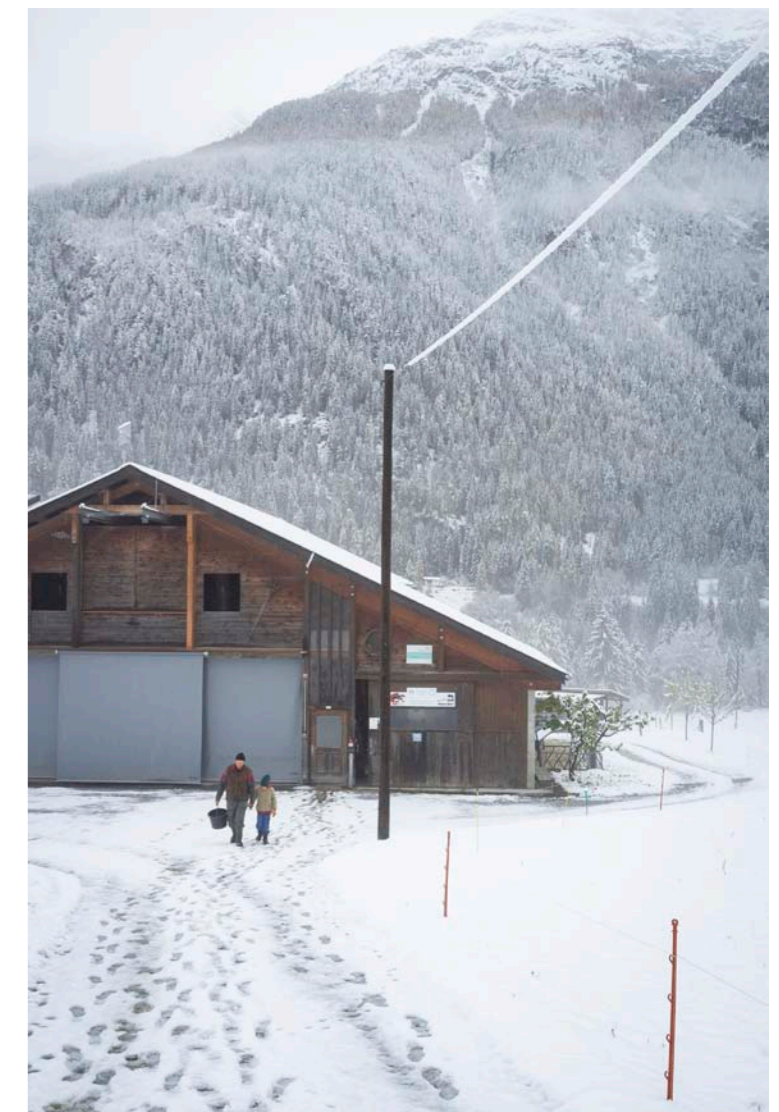
Bio Cantieni – continuità e fiducia

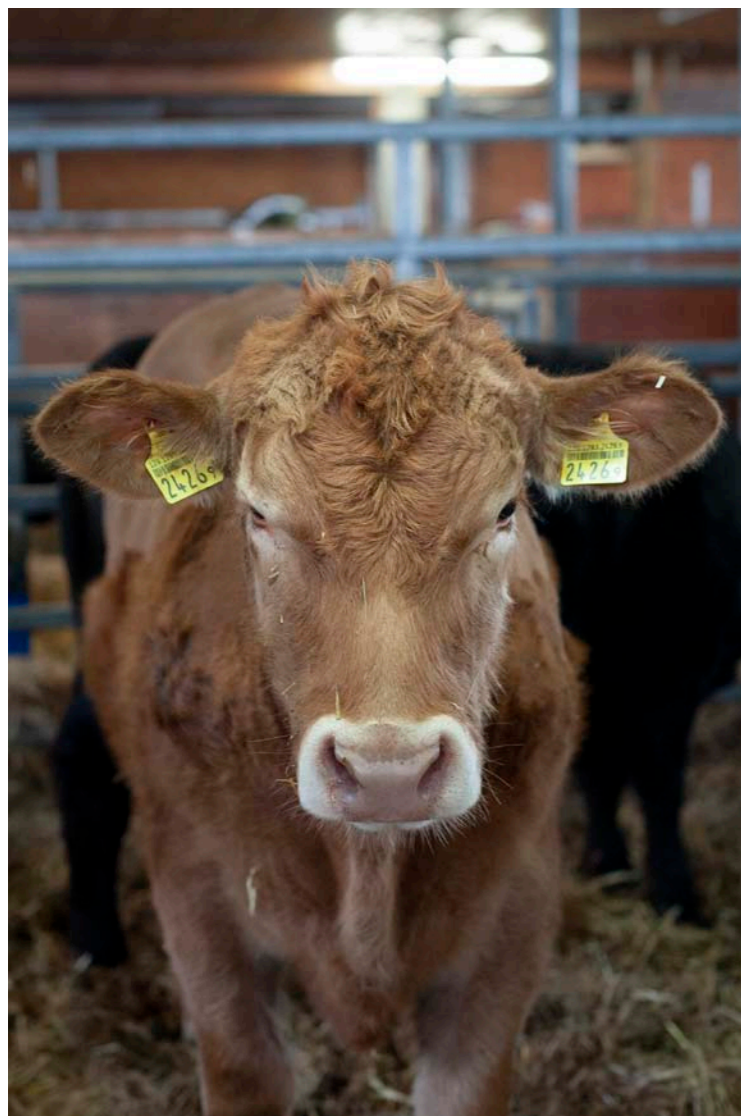
→ Bio Cantieni, Andri Cantieni, 7558 Seraplana, Tel. 079 430 72 74, info@bio-cantieni.ch, www.bio-cantieni.ch



Bio Cantieni: Seit über 30 Jahren führt Andri Cantieni seinen biologischen Landwirtschaftsbetrieb in Seraplana. Sein Betrieb steht seit Jahren für beste Angus-Beef-Qualität und Cantieni verkauft Frischfleisch «Natura Beef» und fünf verschiedene Salsize an einen grossen Kundenstamm. «Ich muss meiner Kundschaft in die Augen sehen können», sagt der passionierte Bio-Landwirt. Und dies kann er nur, wenn die Qualität stimmt. Auch die Qualität seiner Alpschweine lässt keine Fragen offen. Seine Kundschaft dankt es ihm mit jahrelanger Treue. Andri Cantieni verkauft seine Produkte an zahlreiche Betriebe und Privatpersonen in der Region. Rund die Hälfte der Frischfleisch-Produktion liefert er an das Wohn- und Werkheim Murimoo. Dieser Betrieb verbindet, mit umweltschonender und artgerechter Produktion und einem marktgerechten Verhalten, nachhaltig Ökologie und Ökonomie.

Seit knapp fünf Jahren verkauft Andri Cantieni seine Produkte unter dem Label von Bun Tschlin. Die Fusion der politischen Gemeinden Ramosch und Tschlin ermöglichten Andri Cantieni die Teilnahme in die gemeindeeigene Verkaufs- und Vermarktungsorganisation. «Ich habe zahlreiche Kunden dazu-gewonnen», sagt Andri Cantieni. Er beschäftigt seit über zehn Jahren einen Mitarbeiter in einer Ganzjahres-Stelle. Im Auftrag des Kantons kontrolliert Andri Cantieni IP-Betriebe im gesamten Kanton Graubünden. Seine Ehefrau Renata Cantieni managt die Familie und hilft wenn nötig im Betrieb. Nebenbei führt sie noch ein eigenes Coiffeur-Geschäft in Seraplana.





Bio Cantieni: Daspö passa 30 ons maina Andri Cantieni sia pauraria biologica a Seraplana. Seis affar persvada daspö ons cun «Angus Beef» d'ota qualità ed el venda charn frais-cha «Natura Beef» e tschinch differents salsiz cun success a blers cliaints fidels. «Eu stögl pudair guardar a mia cliantella i'ls ögls», disch il paur biologich paschiunà. E quai po'l be, scha la qualità da seis prodots tuorna tschient pertschient. Eir la qualità da seis chucals d'alp nu laschan avertas ingünas dumondas. Sia cliantella ingrazcha cun fiduzcha e fidelità. Andri Cantieni venda seis prodots cun success a differents affars e persunas privatas in tuot la regiun. Raduond la mità da la charn frais-cha furnischa'l a la dmura d'abitar e lavur Murimoos. Quist affar pauril as concentrescha sülla protecziun da l'ambiant ed as cuntogna tenor il bsögn da las bes-chas ed il marchà; i vain eir miss grond pais sün ün'economia ed ecologia persistenta.

Daspö s-chars tschinch ons venda Andri Cantieni seis prodots suot la marca da Bun Tschlin. La fusiun dals cumüns politics da Ramosch e Tschlin ha pussibilità quista collavuraziun ed Andri Cantieni da Seraplana

ha pudü as partecipar a l'organisaziun da vendita e reclama. «Tras quista collavuraziun n'haja guadagnà novs cliaints», quinta Cantieni cun persvasiun. Fingia passa desch ons occupescha'l ün collavuratur in piazza plaina. In incumbenza dal Chantun controlla Andri Cantieni eir paurarias IP in Grischun. Sia duonna Renata Cantieni organisescha intant la famiglia e güda schi fa dabsögn illa pauraria. Speraprò maina ella eir ün affar da cuafför a Seraplana.

CineVnà

Für Kinder aus der gesamten Region

Wenn die Schule schliesst und die Kinder das Dorf verlassen, steht einer Gemeinde eine düstere Zukunft bevor. Bereits vor Jahren, noch vor der Fusion der politischen Gemeinde Valsot, wurde der Kindergarten von Vnà nach Strada verlegt. Damit war aber das Urteil für Vnà nicht gesprochen. Im Gegenteil: Die freien Räumlichkeiten boten Freiraum für neue Ideen und Innovationen. So wurde im August 2013 das Filmatelier CineVnà eröffnet. Bereits im Herbst 2013 haben 34 Kinder während vier Wochen das neue Angebot in Anspruch genommen und sich in die Filmkunst einführen lassen.

Das Angebot in Vnà hat sich weiterentwickelt und die Anzahl Kursbesucher ist stetig gestiegen. Anstatt Trübsal zu blasen, empfängt das CineVnà jährlich Kinder für Kurse und Projektwochen aus der gesamten Region. Für die operative Geschäftsführung ist seit 2016 Aita Zanetti zuständig. Für die Ausbildung selber ist der Redaktor vom romanischen Fernsehen RTR, Armon Schlegel, im Teilzeitpensum verantwortlich. Finanziert wird das Filmatelier CineVnà von der Stiftung «Fundaziun Vnà», welche bereits mehrere Projekte in Vnà umgesetzt hat.

«Wir haben insgesamt zehn Filmausrüstungen und Doppelarbeitsplätze und wir sind für alle Aufgaben rund ums filmen gut ausgerüstet», sagt Aita Zanetti. Rund zwei Dutzend Kinder und Jugendliche werden pro Kurs und ihren Fähigkeiten entsprechend



ausgebildet. Das CineVnà ist auch sehr mobil unterwegs. «Wenn die Kinder nicht nach Vnà kommen können, besuchen wir auch direkt die Schulen in den Dörfern», erklärt sie. So werden die Angebote laufend angepasst und ergänzt. Auch der Lehrplan 21 spielt den Verantwortlichen von CineVnà in die Karten. So wird mit den Kursen Lehrpersonen und Schulkindern Medienkompetenz vermittelt. Angeboten werden Grundkurse für Filmneulinge und Trickfilmplausch für etwas Fortgeschrittenere. Und da der Appetit bekanntlich beim Essen entsteht, bietet CineVnà sogar Coaching-Angebote für eigene Filmprojekte an. «Wir wollen nicht mit Filmschaffenden konkurrieren», relativiert die Geschäftsführerin Aita Zanetti, «wir konzentrieren uns auf die Ausbildung und das Coaching.»

Il CineVnà retschaiva ils uffants da tuot la region

Cur cha la scoula serra las portas ed ils uffants bandunan il cumün, es il destin d'ün cumün prevezant. Fingì avant divers ons, amo avant la fusiun al cumün politic Valsot, ha la scouline da Vnà fat müdada a Strada. Cun quista müdada nu d'eira la sentenzcha amo suottascritta. L'incuntrari es stat il cas: Las localitats libras han fat piazza per novas ideas ed innovaziuns. Uschè es gnü inaugurà in avuost 2013 l'atelier da film CineVnà. Fingì d'utuon 2013 han visità 34 uffants d'ürant quatter eivnas ils cuors e s'han laschats introduer illa tematica da film.

La sporta a Vnà s'ha sviluppada e la quantità da partecipants es creschüda. Invezza da far chalenders, retschaiva il CineVnà minch'on numerus uffants da tuot la region per cuors ed eivnas da proget. L'organisaziun operativa vain manada daspö il 2016 dad Aita Zanetti. Pella scolaziun es respunsabel in



plazza parziala il redacter da RTR Armon Schlegel. Finanzia vain l'atelier da film CineVnà da la Fundaziun Vnà, la quala ha realisà fingì differents progets a Vnà.

«Nus vain in tuot desch equimaints da film e piazzas da lavur dublas e tuot il necessari per la sporta da filmar», infuormescha Aita Zanetti. Duos dunzainas d'uffants vegnan instruits la jada als cuors e quai tuot tenor lur capacitats e talents. Il CineVnà es eir movibel. «Scha'ls uffants nu rivan da gnir a Vnà, pudain nus visitar las scoulas i'ls singuls cumüns», quint'la. Uschè vegnan las sportas adattadas regularmaing. Eir il plan d'instrucziun 21 giova illas cartas dal CineVnà: Ils cuors per uffants e magisters servan per instruir cumpetenza da medias. CineVnà spordscha cuors da film per principiants e film da disegns per avanzats. Evidaint esa, cha la fom crescha cul mangiar. Perquai vegnan sports eir accumpognamaints professionals per agens progets da film. «Nus nu vulain concurrenzar a fotografas e cineasts», infuormescha la manadra da gestiun Aita Zanetti, «nus ans concentrain sülla fuormaziun e l'accumpognamaint.»

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 Käseerei mit Produkten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. 079 777 74 86, chechaschöl.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 Milchschaftzüchter 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

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

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

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

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

PR **PAURARIA RIATSCH** Berge, feinste Kräuter, glückliche Kühe – Bio Alpprodukte aus Vnà. 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

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

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

FH **FURNARIA-PASTIZARIA HÄFNER** 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



**Bio-Produkte aus Überzeugung!
Angus-Beef in allen Varianten**

Bio Cantieni, Andri Cantieni
7558 Seraplana
Tel. 079 430 72 74
info@bio-cantieni.ch, www.bio-cantieni.ch



**Bütschins dutschs – Ramoscher Schokoküsse:
Die Bäckerei mit den lokalen Spezialitäten.**

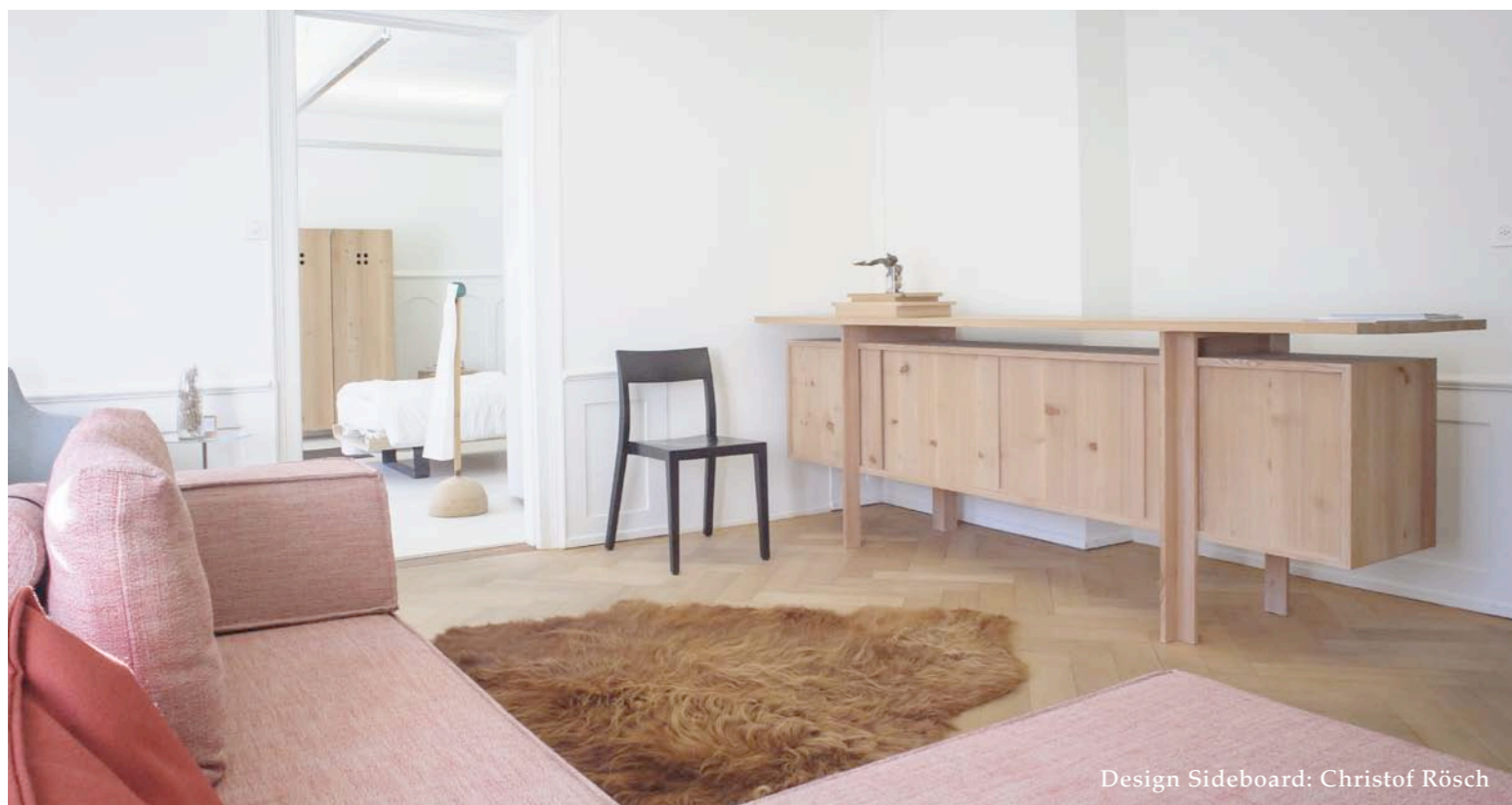
Furnaria Häfner
7556 Ramosch
+41 (0)81 866 34 24
furnariahaefner@bluewin.ch



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

Falegnamaria-Schreinerei Lingenhag
CH-7558 Seraplana

Tel. 081 866 33 66
www.lingenhag.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



Das Tor zur Gesundheit

Die spezielle Massage-therapie wird unterstützt mit Licht/Farben und Reiki sowie mit selbst hergestellten Ölen aus vorwiegend einheimischen Pflanzen!

Rena Bruderer
Sot Baselgia 39
7556 Ramosch
Tel. 079 561 77 10
www.jrene-bruderer.ch



Das Basecamp für Outdoor-Fans

Das RM Outdoor-Center Rezia-Martina ist ein ideales Basecamp für Outdoor-Aktivitäten im Dreiländereck, namentlich für Schneetouren im Silvrettaggebiet, in der Sesvenna-Gruppe und in den Ötztaler Alpen.

RM Outdoor-Center Rezia-Martina
Men Wieland
7560 Martina
Tel. +41 (0)79 702 49 61
menwieland@edulink.ch
www.rezia-martina.ch

Ausgewählte Veranstaltungen Winter 2018/19

Occurrenzas selecziunadas – inviern 2018/19

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 «Jalmè». 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 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*

monatlich, immer Samstag

Das Engadiner Brauerlebnis

→ **Biera Engiadinaisa** Werden Sie Bier Braumeister! Im Engadiner Brauerlebnis werden Sie in das Bier brauen eingeführt und lernen viel Wissenswertes über die Zutaten. Ausserdem können Sie die verschiedenen Biersorten der Biera Engiadinaisa degustieren und erhalten Tipps und Tricks rund ums Bierausschenken! Daten: 30.3.19, 13.4.19, 4.5.19, 15.6.19, 14.9.19, 25.10.19, 30.11.19. Infos und Anmeldung unter bieraria.ch, +41 81 860 12 50

Dienstag 11.12.2018

Filmpremiere «Shaolin a Tschlin – Corsin Biert e ses cumbats»

Film von Susanna Fanzun. Filmbeginn 20:00 Uhr im Center da Baineser, Tschlin. Türöffnung 19:30 Uhr. In Anwesenheit von der Direktorin RTR Ladina Heimgartner, Corsin Biert und der Regisseurin. Apéro nach dem Film.

Samstag 22.12.2018

Konzert

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

Sonntag 30.12.2018

Vorsilvester-Stubete

→ **Hotel Macun** Vorsilvester-Stubete mit Mitgliedern der Fränzlis da Tschlin im Hotel Macun.

Mittwoch 2.1.2019

Matinadas in Tschlin

In der Sala polivalenta Tschlin

Donnerstag 3.1.2019

Matinadas in Strada

In der Turnhalle Strada

Donnerstag 3.1.2019

Kino Tschlin

Catch me if you can. Drama von Steven Spielberg, 2003. Beginn 19:30 Uhr in Tschlin. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Samstag 5.1.2019

Matinadas der Jugend

In der Sala polivalenta Tschlin

Mittwoch 5.2.2019

Kino Tschlin

Der ganz grosse Traum. Drama von Sebastian Grobler, 2011. Beginn 19:30 Uhr in Tschlin. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Sonntag 10.2.2019

44. Passlung Scuol – Martina

Langlauf-Rennen entlang dem gefrorenen Inn.

Freitag 15.02.2019

Schlitrada per uffants e creschütts

→ **Bun Tschlin** Traditionelles Schlittelrennen für Gross & Klein. Startnummernausgabe um 19:00 Uhr bei der Abzweigung zur Via da Chafur in Tschlin

Freitag 1.3.2019

Chalandamarz

Bal da Chalandamarz in Ramosch

Samstag 7.4.2019

Konzert

Musica giuvenila Valsot zusammen mit der Jugendmusik Engiadina Bassa und der Jugendmusik La Plaiv in Ftan. Beginn um 17:00 Uhr.

Ostersonntag 21.4.19

Konzert im Center Cultural San Niclà

Das Rachmaninov-A-Cappella-Ensemble widmet sich ganz speziell dem Studium und der traditionellen a cappella Aufführung von liturgischen Gesängen aus der orthodoxen Kirche. Freier Eintritt, Kollekte. Beginn um 16:00 Uhr.

Ostermontag 22.4.2019

Konzert

Konzert im Freien ab 13:30 Uhr in Ramosch

Samstag 4.5.2019

Museum Stamparia Strada

Wiedereröffnung des Museums mit der Sonderausstellung zum Thema 3D-Druck. Weitere Infos unter www.stamparia.ch

Samstag 25.5.2019

Generalversammlung

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

* Gäste-Info Scuol: 081 861 88 00 oder info@scuol.ch



Tschlin im Unterengadin – ein Hotspot der Stille auf 1500 M.ü.M

Bainvgnü I'! Hotel Macun! Bei uns geniessen Sie einheimische Spezialitäten und regionale Produkte der BUN TSCHLIN Produkte-Palette.

Aktuell auf der Speisekarte: Steinbock, Gämse, Hirsch und Murmeltier der Bündner Hochjagd 2018 lecker zubereitet. Auch das «Mini Beiz, dini Beiz-Menü» ist immer ein Versuch wert: Lammkoteletts mit Vaischlas (Kartoffelkühchlein).

Für ein paar Tage Auszeit stehen 6 gemütliche Doppelzimmer mit Badezimmer zur Verfügung.

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





BUN TSCHLIN
BT

buntschlin.ch