

Gazetta

BUN TSCHLIN

Sommer – stà 2019

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 den Kuhschweizern zum Gran Alpin

Jon Mathieu

«Kukschweizer» – was ist das? Der Ausdruck kam gegen Ende des Mittelalters auf. Er widerspiegelte die mitunter spannungsgeladenen Beziehungen zu unseren deutschen Nachbarn, die das Wort erfanden. Tatsächlich war der Getreidebau in einigen Gebieten zugunsten der Viehhaltung zurückgegangen. Luther sagte in einer Tischrede: «Die Schweizer sind sehr kräftig, aber weil sie in den Alpen wohnen, haben sie keine Äcker, sondern nur Wiesen.» Das hatte eine ehrenrührige Pointe, besonders für allzu stolze Schweizer Männer. Denn es hiess auch, dass sie sich auf niedrige Arbeiten einliessen. In Deutschland wurden die Kühe von den «Weibern» versorgt.

Was Luther und mit ihm viele andere nicht wussten: In den inneren Alpen gab es sehr wohl Äcker und nicht nur Wiesen. Ein gutes Beispiel dafür ist das Unterengadin. «Akerbau und Viehzucht sind die wahren Nahrungszweige dieses Thals», stellte ein Kenner 1784 fest. Als besondere Kornkammer galt der unterste Talabschnitt, die heutige Gemeinde Valsot. Angebaut wurden vor allem Roggen und Gerste. Das Getreide diente zuerst für den eigenen Konsum, dann als beliebtes Zahlungsmittel an Stelle des seltenen Bargelds und schliesslich auch für den Export. Man rechnete mit Scheffel (möz, mozza) und Sechstel-Scheffel (ster, stera). Noch heute zeugen zahlreiche alte Korntruhen in den Häusern und die Ackerterrassen in der Landschaft von der Bedeutung der Getreidekultur.

Das 20. Jahrhundert setzte dieser Kultur hart zu. Doch in den letzten Jahrzehnten kam es zu einem gewissen Umdenken. Biologisch

orientierte Bauern begannen sich wieder für Getreide zu interessieren. 1987 wurde die Genossenschaft Gran Alpin in Tiefencastel gegründet. Eine treibende Kraft war Peer Schilperoord, der im holländischen Wageningen Biologie studiert hatte und nachher nach Graubünden auswanderte. Er ist ein vorzüglicher Kenner der alpinen Getreidepflanzen und war lange Geschäftsführer von Gran Alpin. Die Genossenschaft übernimmt das Getreide ihrer Mitglieder und sorgt für die Weiterverarbeitung und die Vermarktung der Gran Alpin Produkte.

Wenn die Unterengadiner Kornkammer in vorindustrieller Zeit funktionierte – weshalb sollte es nicht auch heute möglich sein, hier gutes Getreide zu produzieren? Selbst wenn Luther das anders sah. Übrigens hatten auch die Schweizer eine «nette» Bezeichnung für die Deutschen. Es würde mir nie einfallen, sie zu brauchen.

Jon Mathieu ist Historiker und hat mehrfach über die Geschichte von Bergregionen publiziert. Begonnen hat er mit einem Buch über das Unterengadin in der Zeit von 1650 bis 1800.

Impressum

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

Druck: Tagblatt Print, St. Gallen
Auflage: 7'000 Exemplare, erscheint 2 x jährlich
© 2019 Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin
+41 (0)81 864 02 02, www.buntschlin.ch





Iris Riatsch – leidenschaftliche Künstlerin und Köchin

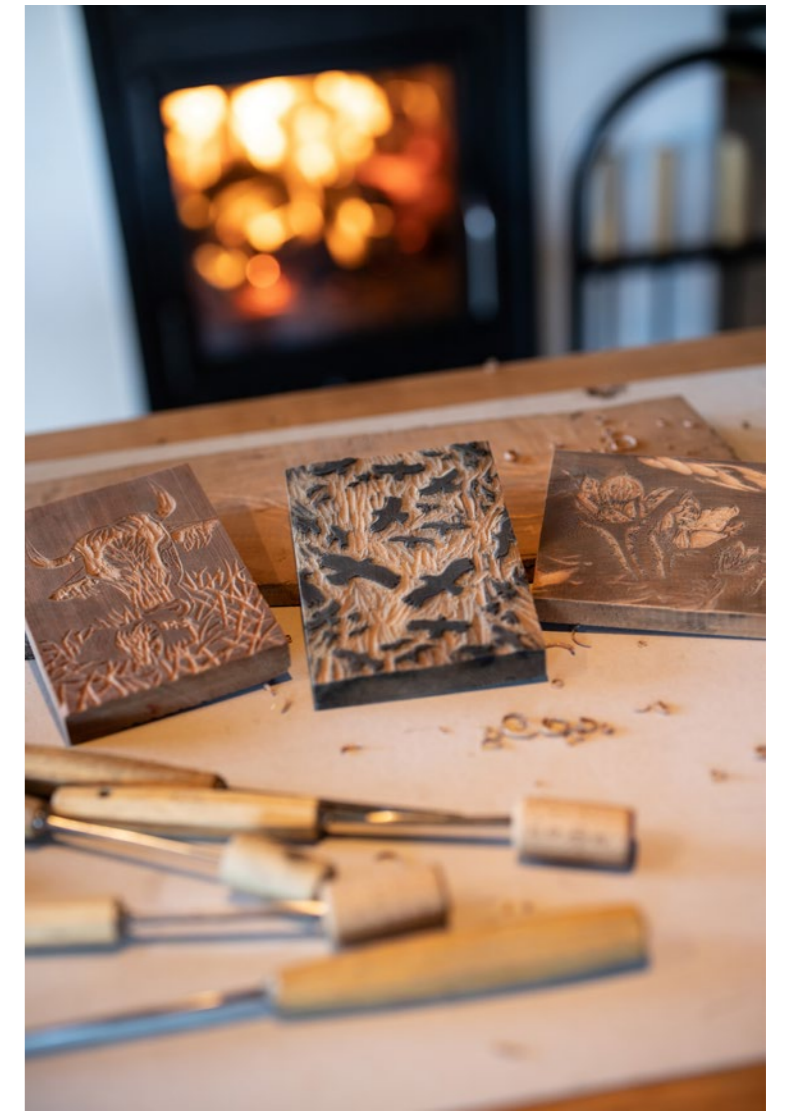
Iris Riatsch – per amur da l'art e la cuschina

→ Iris Riatsch, Chascharia, 7557 Vnà, Tel. 081 866 35 88, www.chascharia.ch



Art Iris: Die Bun Tschlin-Familie ist um ein Mitglied reicher. Dabei handelt es sich nicht um irgendwer, sondern um die schweizweit bekannte Landfrauenköchin des Jahrzehnts Iris Riatsch aus Vnà. Mit ihrem Ehemann Domenic Riatsch hat sie sich vor vielen Jahren den Traum eines eigenen Landwirtschaftsbetriebes erfüllt. Damals, wenn es am Abend im Stall ruhig wurde und sich auch die vier Kinder schlafen legten, fand Iris Riatsch Zeit um Ihrer Leidenschaft nachzugehen. Diese Leidenschaft für Kunst ist bis heute geblieben. Iris Riatsch ist eine passionierte Künstlerin und arbeitet mit den verschiedensten Formen in ihrem Atelier in der alten Chascharia in Vnà. Sie macht Holzschnitte, Pastellbilder, Kohlezeichnungen, Aquarelle, Gipsbilder und hat ein grosses Kunstkartensortiment. Inspiration findet sie in der Natur rund um ihren geliebten Prümaraan Pra San Peder.

Ihre Liebe zum Unterengadin und ihre Affinität zur Kunst bringt Iris Riatsch auch auf den Teller. Sie ist eine begeisterte Köchin und wurde 2015 Landfrauenköchin des Jahres. Zwei Jahre später wurde sie sogar zur Landfrauenköchin des Jahrzehnts gekrönt. Ihre «Vaischlas» (Kartoffelkuchlein) haben die Jury überzeugt. Durch die Landfrauenküche hat sie auch die «Iris Engadinerli», eine Weiterentwicklung der Engadiner Nusstorte, erfunden. Diese werden nun, in Zusammenarbeit mit der Bäckerei Giacometti in Lavin, professionell hergestellt und landesweit verkauft. Iris Riatsch wird auch als Kursreferentin und Gastköchin gerne verpflichtet. Ihr Atelier in Vnà kann auf Anmeldung besucht werden. Wer länger bleiben will, kann die Ferienwohnung von Iris Riatsch buchen.





Art Iris: La famiglia da Bun Tschlin es creschüda. La nouva commembra es la cuntschainta paura-cuschinunza dal decenni Iris Riatsch da Vnà. Insebel cun seis hom Domenic Riatsch s'ha ella accumul avant blers ons il sömme d'ün'aigna pauraria. Quella jada, cur ch'in stalla gniva s-chür ed eir ils quatter uffants as mettaivan a dormir, chattaiva Iris Riatsch temp per sia gronda paschiun. Quist'ardur per l'art es restada fin hoz. Iris Riatsch es ün'artista paschiunada chi lavura cun differentas fuormas in seis atelier illa chascharia veglia a Vnà. Ella fa squitschs in lain e disegna cun craida, charbun, pastel ed aquarel. Sper sias oubras vend'la ün grond sortimaint da cartolinas d'art. Inspiraziun chatta ella illa natüra intuorn seis prümaran amà a Pra San Peder.

Si'amur per l'Engiadina Bassa e si'affinità per l'art, realisescha Iris Riatsch eir sül plat. Illa televisiun es ella gnüda onurada dal 2015 sco paura-cuschinunza da l'on. Be duos ons plü tard es ella gnüda curunada dafatta sco paura-cuschinunza dal decenni. Sias vaischlas da mailinterra han persvas la giuria. Grazcha

a l'emischiun da la cuschina da pauras ha ella inventà eir ils «Iris Engadinerli», üna perfecziun da la cuntschainta tuorta da nuschi engiadinaisa. Quista spezialità engiadinaisa vain prodüta professiunalmang in collavuraziun culla Pastizaria Giacometti a Lavin e vain vendüda in tuot la Svizra. Iris Riatsch vain suvent eir ingaschada sco referenta da cuors e cuschinunza. Seis atelier a Vnà dascha gnir visità e chi chi vuol restar plü lönch, po tour a fit l'abitaziun da vacanzas dad Iris Riatsch.



Aus Bio Janett wird Bio Schorta

Da Bio Janett a Bio Schorta

Bio Schorta: Dass Erika und Jon Pitschen Janett nach Schottland ausgewandert sind, ist nur ein Gerücht. Natürlich bleibt das Ehepaar Janett in Tschlin. Hier sind ihre Freunde und Familie, hier sind ihre Wurzeln. In Tschlin haben sie vor 30 Jahren den Familienbetrieb übernommen und sich der Milchproduktion gewidmet. Im Jahre 1992 erfolgte die Umstellung auf Bio Landbau und nur ein Jahr später begannen die Janett's mit der Direktvermarktung von Fleisch. 1997 wurde der Betrieb auf Mutterkuhhaltung mit Braunvieh umgestellt und zum Jahrtausendwechsel hielten die schottischen Hochlandrinder Einzug. Anfangs 2019 wurde nun der Biobetrieb an Pamela und Gian Fadri Schorta übergeben. «Wir mussten diese einmalige Chance nutzen», sagt Jon Pitschen Janett mit grosser Dankbarkeit.

Pamela und Gian Fadri Schorta und ihre beiden Söhne Leandro und Nico haben sich gut in Tschlin eingelebt. Sie haben in der gesamten Region nach einem geeigneten Betrieb gesucht und in Tschlin ihr Paradies gefunden. «Wir haben nicht nur einen Landwirtschaftsbetrieb übernommen, sondern eine ganze Philosophie mit einem grossen Kundenstamm», erklärt Gian Fadri Schorta. «Wir machen vieles gleich», ergänzt er, «nach und nach werden wir aber auch unsere Ideen einbringen.» Auch unter dem Namen Bio Schorta gibt es die bekannten Produkte, wie Frischfleisch als Mischpaket, Bündner- und Hobelfleisch, Salsiz, Engadiner Würste und den preisgekrönten Bio-Schlaviner. Alle Produkte können wie bisher online bestellt werden. Zudem wird der Biobetrieb aus Tschlin öfters an Märkten in der Region präsent sein und die Bio-Produkte in – von Pamela Schorta selbstgebastelten – Filz-Körben anbieten.



Bio Schorta: Cha Erika e Jon Pitschen Janett partan per dal bun per la Scozia nun es oter co üna fama. Natüralmaing restan els a Tschlin, ingio chi sun ils amis e la famiglia ed ingio chi sun lur ragischs. A Tschlin han els surtut avant 30 ons la paura da famiglia e s'han dedichats a la producziun da lat. Dal 1992 han els müdà sün ün affar biologic e be ün on plü tard han els cumanzà culla vendita directa da charn. L'on 1997 es l'affar gnü adattà per vachas mamma cun vachas brünas e pel milleni sun rivadas las prüma vachas da la scozia in stalla. Al principi da quist on han surdat Erika e Jon Pitschen Janett lur paura biologica a Pamela e Gian Fadri Schorta. «Quai es stat per nus üna schanza unica», disch Jon Pitschen Janett recugnuschaint.

Pamela e Gian Fadri Schorta, e lur duos figls Leandro e Nico, s'han chasats aint bain a Tschlin. Els han tscherchà in tuot la regiun ün bain paura adattà ed han chattà a Tschlin lur paradìs. «Nus nu vain surtut be üna paura, dimpersè üna filosofia cun üna buscha da cliaints», declera Gian Fadri Schorta. «Nus faran bler listess sco fin uossa», agiundscha'l, «davo man vulaina però realisar eir nossas ideas.» Eir cul nom Bio Schorta daja in avegnir ils prodots cuntshaints, per exaimpel pakets masdats, charn fümantada, salsiz, liongias o lura il Bio-Schlaviner chi'd es gnü premià. Tuot ils prodots pon gnir postats online. Implü sarà preschainta la paura biologica da Tschlin plü suvent eir a marchats in tuot la regiun, ingio cha'ls prodots vegnan vendüts per exaimpel eir in ternas da fieuter cha Pamela Schorta zambriescha svesa.



Bio Grischun Preis für die Bieraria Tschlin SA

Premi Bio Grischun per la Bieraria Tschlin SA

Bieraria Tschlin: Mit dem «Bio-Grischun-Preis» werden jedes Jahr Personen oder Institutionen ausgezeichnet, die sich durch ihr Engagement und ihren ausserordentlichen Leistungen für die Entwicklung des biologischen Landbaus in Graubünden verdient gemacht haben. Das grundlegende Ziel ist die Förderung von Produktion, Handel, Verarbeitung und Konsum von Bündner Bioprodukten. Im Februar wurde der diesjährige Bio-Preis an die Bieraria Tschlin SA vergeben. Nominiert waren auch die Alpenpioniere, welche Hanf zurück auf den Teller bringen wollen. Das passende Getränk dazu gibt es bereits: Anfangs April wurde nämlich das erste Hanfbier – eine Zusammenarbeit der Alpenpioniere mit der Bieraria Tschlin SA – in Flaschen abgefüllt. Was vorerst einzig als Versuch vorgesehen war, hat rasch einen Absatzmarkt gefunden.

Motiviert wurde die diesjährige Preisvergabe mit dem Tschliner Weizenbier. Damit erweitert sich das Sortiment auf fünf eigene und ganzjährig produzierte Biersorten, einem Tschliner Single Malt und Tschliner Bier Brand. Hinzu kommen einige saisonale Biere für spezielle Anlässe und das im Auftrag produzierte Hanfbier. Die Bieraria Tschlin SA hat im vergangenen Jahr erstmals über 1500 Hektoliter Bier produziert. In der Bieraria in Martina kann man sich auch zum Hobby-Brauer ausbilden lassen.



Bieraria Tschlin: Cul premi Bio Grischun vegnan onuradas minch'on persunas o instituziuns chi s'ingaschan cun prestaziuns extraordinarias pel svilup da l'agricultura biologica in Grischun. Il böt principal es la promoziun da la produziun, dal commerzi, da l'elavuraziun e dal consüm da prodots biologics dal Grischun. In favrer da quist on es gnüda onurada la Bieraria Tschlin SA cul premi da Bio Grischun da quist on. Nominada per quist premi es statta eir la ditte «Alpenpioniere», chi ha la finamira da tuornar cul chonv sül plat. La bavronda correspondent da saja fingià: Al principi d'avrigl es gnüda imbutigliada, in collavuraziun tanter la ditte «Alpenpioniere» e la Bieraria Tschlin SA, la prüma biera da chonv. Quai chi d'eira vairamaing previs sco experimaint, ha chattà bainsvelt ün marchà.

La motivaziun pel premi da Bio Grischun es statta però la biera da furmoint. Cün quista biera crescha il sortimaint da la Bieraria Tschlin SA a tschinch bieras regularas chi vegnan prodüttas tuot on, ün Single Malt ed ün vinar da biera. Implü vegnan prodüttas illa bieraria a Martina eir differentas bieras stagionalas per occasiuns specialas e la biera da chonv chi vain fatta in incumbenza. La Bieraria Tschlin SA ha surpassà l'on passà la prüma jada la produziun da 1500 hectoliters biera. Illa bieraria a Martina as poja eir visitar cuors da bierer da hobi.

Eine Erfolgsgeschichte zum Weiterträumen

Wegen tiefer Viehpreise und Trockenheit mussten die Bündner Landwirte vor über 30 Jahren nach Alternativen suchen. Mit Peter Rieder, Professor an der ETH Zürich, als Zugpferd, wurden verschiedene Projekte entwickelt, zum Beispiel der Kräuteraanbau im Puschlav oder der Anbau von Blaudisteln. Einer dieser Entwicklungsprojekte befasste sich auch mit dem Getreideanbau. Da schon früher viel Getreide im Albulatal angebaut wurde, verfolgten die Initianten diese Idee weiter. Mit Peer Schilperoord holten sie einen ausgewiesenen Getreidefachmann mit ins Boot. Im Jahre 1987 wurde die Genossenschaft Gran Alpin gegründet. Wichtiges Ziel damals war, nicht nur den Getreideanbau im Albulatal zu fördern, sondern auch die Getreidesammlung und die Verarbeitung zu ermöglichen. Erster Abnehmer von Gran Alpin-Getreide war die Jowa-Bäckerei der Migros. Als diese Zusammenarbeit endete, folgten Coop und Swissmill als Kunden. In dieser Zeit versuchte sich Gran Alpin auch mit Braugerste. Nicht umsonst wurde der Gründungspräsident von Gran Alpin, Hans Caspar Trepp, an der Gründungsversammlung der Bieraria Tschlin SA in den Verwaltungsrat gewählt.

Die gute Zusammenarbeit hält noch heute an. Zwar sitzt Gran Alpin nicht mehr im Verwaltungsrat der Bieraria Tschlin SA, doch der Austausch sei eng, sagt Maria Egenolf. Sie ist seit 2008 Geschäftsführerin bei Gran Alpin. Bei ihr laufen alle Fäden, vom Getreide-



anbau bis zur Vermarktung, zusammen. Gran Alpin liefert Braugerste insgesamt an drei Brauereien: an die Brauerei Locher im Appenzell, an die Brauerei Monstein in Davos und eben an die Bieraria Tschlin SA. Seit elf Jahren hat Gran Alpin den Umsatz verdoppelt, den Anbau sogar verdreifacht. Im Jahre 2018 hat Gran Alpin 680 Tonnen Getreide produziert, für 2019 sind 200 Tonnen Braugerste geplant. Insgesamt bewirtschaften die Gran Alpin-Landwirte 57 Hektaren in Graubünden, 18 Hektaren davon stehen im Engadin. Die Braugerste von Gran Alpin wird ausschliesslich in Bio-Qualität und im Berggebiet über 1000 Höhenmetern angebaut. Insgesamt 21 Unterengadiner Landwirte produzieren für Gran Alpin, davon sechs Landwirtschaftsbetriebe aus Valsot. Dazu gehören mit Martin Bischoff aus Ramosch und Gian Denoth aus Tschlin auch zwei Bun Tschlin-Produzenten.



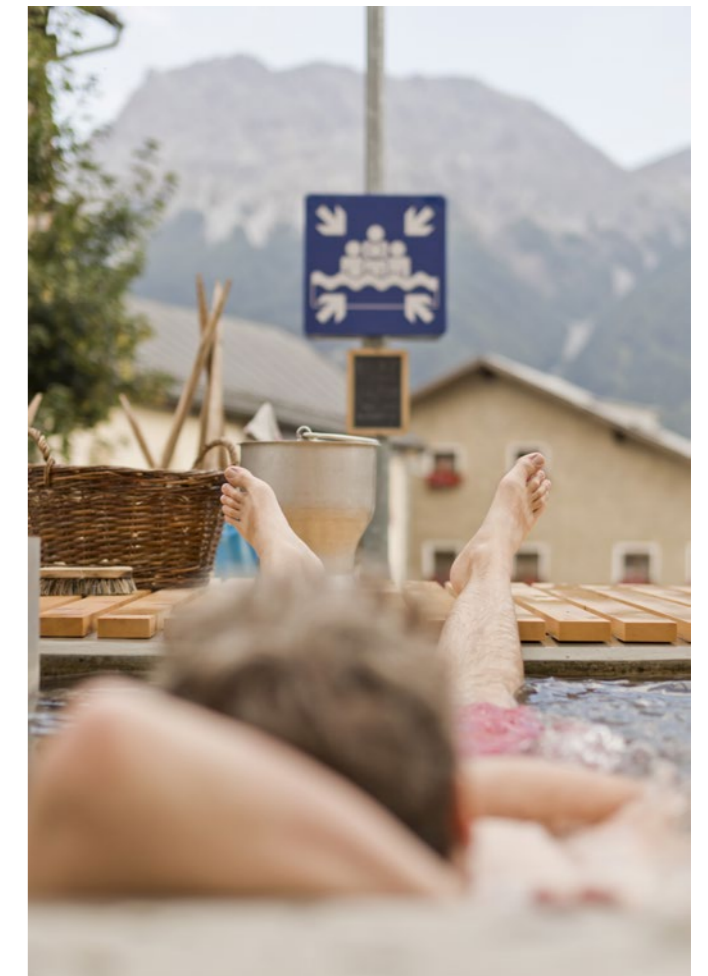


II Bügl Public

Im Dorfbrunnen baden und sich kulinarisch verwöhnen lassen

Früher hatten die Dorfbrunnen einen anderen Stellenwert: Sie waren das Zentrum jeder Dorfgemeinschaft. Hier trafen sich Tiere und Dorfbewohner. Die einen um den Durst zu stillen, die anderen um die Wäsche zu waschen. Die Brunnen spielten damals eine wichtige soziale Rolle. Dutzende Häuser teilten sich einen Brunnen. Um das Geschehen am Brunnen zu koordinieren bestellte die Gemeinde per Los einen Brunnenmeister, die Benutzung des Brunnen war klar geregelt. So durfte zum Beispiel der Brunnen «Bügl Sura» in Tschlin (Auszug aus dem Brunnen Reglement von 1905) vormittags von 09.00 Uhr bis spätestens nachmittags um 13.00 Uhr ausschliesslich für das Wäschewaschen benutzt werden. Andere Gegenstände durften in diesem Brunnen nicht gewaschen werden. Widerhandlungen wurden mit 50 Cent bestraft.

Überall im Engadin haben die Dorfbrunnen ihre Bedeutung verloren und das Wasser plätschert als touristische Dekoration dahin. Es war wieder einmal die Dorfgemeinschaft Tschlin, die Initiative zeigte und den Dorfbrunnen zur touristischen Attraktion wiederbelebte. Im vergangenen Sommer lud die Gemeinde Valsot und die Kulturinitiative Somalgors74, mit dem



Dank Gran Alpin schliesst sich demnach der Kreis. Die Braugerste wird in der Gemeinde produziert und wird dann mit Tschliner Wasser zum einheimischen Gerstensaft weiterverarbeitet. Eine schöne Geschichte zum Weiterträumen. Doch viel Entwicklungspotenzial gibt es nicht. «Die Anbaufläche in Graubünden ist beschränkt», sagt die erfolgreiche Geschäftsführerin von Gran Alpin. «Und weil Bio Pflicht ist, versuchen wir einige Landwirte zu motivieren, ihren Betrieb auf Bio umzustellen», erklärt Maria Egenolf. Für eine Fortsetzung der Erfolgsgeschichte ist damit gesorgt. Zum 30. Jubiläum wurde Gran Alpin übrigens vor zwei Jahren mit dem Bio Grischun Preis ausgezeichnet. Damit wird nur eine der zahlreichen Auszeichnungen erwähnt. Den diesjährigen Bio Grischun Preis konnte die Bieraria Tschlin SA abholen.

Genossenschaft Gran Alpin
Viglia veia Gelgia 25
7450 Tiefencastel
www.granalpin.ch





Künstler Curdin Tones als Bademeister, zum gemeinsamen Bad im Dorfbrunnen. Das Projekt «il bügl public» war ein toller Erfolg und wird natürlich wiederholt. Vom 20. Juli bis zum 17. August 2019 steht der Brunnen «Bügl Sura» jeweils am Samstag für Einheimische und Gäste zum Baden zur Verfügung. Extrabäder gibt es im separaten Holzzuber. In diesem Jahr werden die Badegäste auch kulinarisch verwöhnt. An jedem Samstag übernimmt eine andere Organisation die Verpflegung. Am 12. Oktober findet der Anlass auch einmal am «Bügl Grond» in Vnà statt.

Far il bogn i'l bügl public ed as laschar maldüsar cun buntats da Tschlin

Plü bod vaivan ils bügls in cumün üna grond'importanza: Els d'eiran il center da mincha cumünanza. Quia as chattaivan las bes-chas ed ils abitants. Las bes-chas per stüder la said e las duonnas per lavar l'altschiva. Ils bügls in cumün giovaivan üna rolla sociala importanta. Dunzainas da chasadas partivan ün bügl. Per coordinar ed organisar tuot il travasch pro'l bügl, definiva il cumün ün capobügl cun trar la sort. L'adöver dal bügl d'eira reglamentà cleramaing. Uschè das-chaiva per exaimpel gnir fat adöver dal Bügl Sura a Tschlin (extrat dal reglamaint da l'on 1905) unicamaing per lavar l'altschiva da las nouv a bunura fin davomezdi a l'üna. Otra roba nu das-chaiva gnir lavada in quist bügl. Cuntrafacziuns gnivan chastiadas cun 50 raps.

Dapertuot in Engiadina han ils bügls da cumün pers lur importanza e l'aua culla simplamaing sco decoraziun turistica. Darcheu üna jada han ils tschiainders muossà iniziativa ed han sdasà ils bügls ad üna nouva attracziun turistica. La stà passada han invidà la cumün da Valsot e l'iniziativa da cultura Somalgors74, cun l'artist Curdin Tones sco capobogn, a far il bogn da cumpagnia i'l Bügl Sura a Tschlin. Il proget «bügl public» ha gnü grond success e vain repeti eir quist on. Dals 20 lügl fin als 17 avuost 2019 es il Bügl Sura aviert per far il bogn per michün. Bogns specials, per exaimpel da fain o da scotta, vegnan sports illa jola da lain. Giasts ed indigens vegnan maldüsats eir culinaricamaing. Mincha sonda pissera ün'otra organisaziun pel nudrimaint. Als 12 d'october ha lö l'occurrENZA eir pro'l bügl grond a Vnà.

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, chechashöhl.ch
- PE PRODOTS ETTER** Von der Nusstorte zum frischem Gemüse und weiter zur Konfitüre. 081 866 36 47
- BS BIO SCHORTA** 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 NICLA** 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
- 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
- AI ART IRIS** Kochen, backen, schnitzen, malen und Gäste einladen www.chascharia.ch
- BZ BACHARIA ZANETTI** Feines aus der Region – Ihre Spezialitätenmetzgerei www.frisch-wild.ch

TSCHLIN 20:00
SALA POLIVALENTA
26.07.19

CONCERT CULS PARTECIPANTS DAL
LAVURATORI
DALS **FRÄNZLIS**
DA TSCHLIN

TSCHAINA PITSCHNA
CUN PRODOTS DA
BUNTSCHLIN

MUSICA
DA **BAL**

ENTRADA 20.- CUMPRAS LA
TSCHAINA PITSCHNA!

BT buntschlin.ch

FH FURNARIA-PASTIZARIA
HÄFNER



**Vom Roggenbrot zur Nusstorte:
Die Bäckerei mit den lokalen Spezialitäten.**

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

PR PAURARIA
RIATSCH



Pauraria Riatsch bietet:

**Verschiedene Alpprodukte wie Käse, Butter und Alpschweinefleisch
Milchkalb, gewachsen nur mit Heu und Milch
Med. Massagen auf dem Hof**

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

BUSTAXI Valsot



**NEU: Valsot ist nun auch am
Wochenende zu Abendstunden
bequem per ÖV erreichbar**

www.buntschlin.ch/bustaxi

CE CAFE
ETTER



**Von der Nusstorte zum frischem Gemüse
und weiter zur Konfitüre. Alles beste
Eigenproduktion aus San Niclà.**

Cilgia Etter
San Niclà
7558 Strada
Tel. 081 866 36 47
cilgia-etter@hotmail.com

GT GESUNDHEITS-
TOR



Das Tor zur Gesundheit

Die spezielle Massagetherapie 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

SN CENTER CULTURAL
SAN NICLÀ



Kultur in der Kirche

In der Kirche von San Niclà finden regelmässig hochstehende kulturelle Anlässe statt. Insbesondere junge KünstlerInnen nutzen die romantischen Räumlichkeiten des Kulturzentrums für ihre Aufführungen.

Mehr Informationen zu den Anlässen finden Sie unter www.san-nicla.ch.

Baselgia San Niclà
San Niclà
7558 Strada

Ausgewählte Veranstaltungen Sommer 2019

Occurrenzas selecziunadas – stà 2019

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* Erwachsene CHF 15 (ohne Gästekarte CHF 20), Kinder CHF 5.

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* Erwachsene CHF 15 (ohne Gästekarte CHF 20), Kinder CHF 5.

Jeden Mittwoch (ganzjährig)

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* Erwachsene CHF 15 (ohne Gästekarte CHF 20), Kinder kostenlos.

Jeden Mittwoch (bis 1.10.2019)

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 in Pfunds (A). 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 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* Erwachsene CHF 10 (ohne Gästekarte CHF 15) Kinder kostenlos.

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* Erwachsene CHF 7 (ohne Gästekarte CHF 12) Kinder CHF 7.

Jeden Donnerstag (ganzjährig)

Brauereiführung und Degustation

→ **Biera Engiadinaisa** Besichtigung der Brauerei, in welcher die einheimischen Biersorten hergestellt werden. Anschliessend Degustation der Produkte, Dauer ca. 1 Stunde. Treffpunkt Martina, 16:30 Brauerei. Anmeldung erforderlich + 41 81 860 12 50. Erwachsene CHF 10 (ohne Gästekarte CHF 15).

jeden Samstag (genaue Daten siehe Website)

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.

jeden Samstag (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.

Mittwoch 5.6.2019

Kino Tschlin – L’Auberge Espagnole

Der französische Student Xavier muss für einen lukrativen Job seine Spanisch-Kenntnisse verbessern. Die Lösung: ein Jahr in Barcelona. Doch sowohl die

Trennung von seiner eifersüchtigen Freundin als auch das Leben in der chaotischen Multi-Kulti-WG erweisen sich als gar nicht so leicht. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Freitag 21.6.2019

Klassische Seitensprünge mit Gorbatschow und Freund

→ **Center Cultural San Niclà** Der herausragende Balalaika-Interpret unserer Zeit ist der in Moskau lebende Star-Virtuose Prof. Andreij Gorbatschow. Zusammen mit seinem ständigen Klavierpartner Lothar Freund präsentieren die beiden ein atemberaubendes Klangfest mit einer unvorstellbaren Virtuosität und Spielfreude. Baselgia da San Niclà, Strada, 20:15. Eintritt: CHF 25, Vereinsmitglieder CHF 20.

Samstag, 29.6. 2019

Fest zum 500. Todestag von Kaiser Maximilian I.

Im Jahr 2019 feiern die Österreicher den 500. Todestag von Kaiser Maximilian I. In der Burg Altfinstermünz wird dafür ein Musiktheater aufgeführt, das eigens dafür geschrieben wurde. Mit dabei auch viele Musikanten aus Valsot: Die Fränzlis, beide Musikgesellschaften und die Valsoter Chöre. Mehr Informationen unter www.altfinstermuenz.com

Samstag 29.6.2019

Eröffnung Metzgerei Zanetti

Die Metzgerei Zanetti lädt zur Eröffnung der neuen Metzgerei in Ramosch ein. Weitere Infos unter www.frisch-wild.ch

Donnerstag 4.7.2019

Kino Tschlin – Die schwarzen Brüder

Um der kranken Mutter der Familie zu helfen, verkauft ein armer Tessiner Bergbauer Mitte des 19. Jahrhunderts seinen Sohn Giorgio an Antonio Luini. Der Junge wird nach Mailand gebracht, wo er fortan als Kaminfeger in finstere Schornsteine klettern muss, um diese von Russ zu befreien. Doch Giorgio ist nicht der einzige, den ein solches Schicksal ereilt hat. Er gründet einen Bund, den er «Die Schwarzen Brüder» nennt. Sie wehren sich gegen ihr Elend und kämpfen mit Mailänder Strassenjungen. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Jeden Samstag 20.7. –17.8.2019

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. Weitere Informationen auf www.ilbueglpublic.ch

Mittwoch 24.7.2019

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 26.7.2019

Abschlusskonzert Lavuratori

→ **Bun Tschlin** Konzert mit den Teilnehmern der Fränzli-Musikwerkstatt. Mit Leckereien von Bun Tschlin und Tanzmusik, 20:00 Uhr, Sala polivalenta Tschlin.

Donnerstag 1.8.2019

Eidg. Nationalfeiertag

In den Fraktionen der Gemeinde Valsot.

Samstag 14.9.2019

Marchà in San Niclà

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

Samstag 28.9.2019

Klassisches Konzert mit dem trio /// arsis

→ **Center Cultural San Niclà** Mit der solistischen Virtuosität von Flurina Sarott und der kammermusikalischen Einheit der beiden langjährigen Trio-Partnerinnen ergibt sich ein vielversprechendes Zusammentreffen verschiedener Klangkulturen und Spielarten. Baselgia da San Niclà, Strada, 20:15. Eintritt: CHF 25, Vereinsmitglieder CHF 20.

Samstag 26.10.2019

Bierwanderung und Bergbierfestival

Alle Schweizer Bergbierbrauereien, welche oberhalb von 1000 Höhenmetern produzieren, treffen sich zum Bergbierfestival im Unterengadin. Etwas Neues, Einzigartiges und Unterhaltsames. Für bestes Ambiente und kühles Bier ist gesorgt. Teilnahmegebühr ab 28 CHF. Weitere Infos und Anmeldung unter www.bergbierfestival.ch

13.4., 4.5., 15.6., 18.–19.5., 25.10., 9.–10.11.

Engadiner Brauerlebnis

→ **Biera Engiadinaisa** Bierbraukurse und Seminare: Die Bieraria Tschlin SA bietet Tageskurse und Wochenendseminare an, wo die Teilnehmer Wissenswertes erfahren und das eigene Bier brauen können. Weitere Infos und Teilnehmergebühren unter www.bieraria.ch

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



BUN TSCHLIN
BT

buntschlin.ch