

# Gazetta

---

# BUN TSCHLIN

---

Winter – inviern 2019/20

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



# Was sagt Ihnen Bun Tschlin?

Martina Schlapbach

*Am Bahnhof Chur:* Die vier ersten Passanten, die ich anspreche, gehen kopfschüttelnd weiter, ohne meine Frage anzuhören. Die fünfte Person bleibt stehen. Bun Tschlin? Davon habe er noch nie gehört, sagt der ältere Mann und fügt seine kreative Vermutung an: Handelt es sich dabei vielleicht um einen Bergsee im romanischsprachigen Gebiet?

*In der Rhätischen Bahn:* Ein «Dörfli», antwortet die Frau im Abteil und fragt nach: Wo genau befindet sich denn Tschlin? Im nächsten Wagen kommt die Antwort wie aus der Kanone geschossen. Bun Tschlin, das seien Produkte und Dienstleistungen aus Tschlin und umliegenden Dörfern, sagt der Reisende. Und seine Reisedame fügt an: Ja, alles Feine und Delikatessen aus dieser Gemeinde im Unterengadin. Im Gespräch gibt das Paar seine Lieblingsprodukte preis. Er: Schlawiner. Sie: Den Schafkäse, Jogurts und überhaupt alle Milchprodukte.

*Am Bahnhof Scuol:* Ja ja, entgegnet die Frau, das sage ihr sehr wohl etwas. An erster Stelle fällt ihr das Bier ein. Aber da ist noch viel mehr, meint ihre Freundin. Die zwei älteren Frauen, die auf der Bank an der Sonne sitzen, fügen immer mehr Inhalte zu «ihrem» Bun Tschlin zusammen: das Restaurant Macun, das Dorf mit seiner wunderbaren Lage und Kirche, die Musikanten, genau: die «Fränzlis da Tschlin». Sie fassen zusammen: Bun Tschlin steht für «gemütlich, einfach gemütlich». Am Kiosk geht eine junge Frau vorbei, die «das irgendwo auch schon gehört hat». Ein Mann runzelt die Stirn: nein, keine Ahnung. Zwei Passanten entgegen bestimmt: Ein Dorf, das sei ein

Dorf. Und die Dame, die zum Himmel blinzelt, sagt: Bun Tschlin ist das Bier. Sofort stellt sie klar, dass ihr noch weitere Produkte bekannt sind, und betont nach einer Pause nochmals: «Das Bier mag ich sehr gerne.» Dann tritt eine Bekannte der Dame hinzu. Bun Tschlin? Das sei eine innovative Dorfgemeinschaft. Geschichten der Dorfbewohner lese sie jeweils gerne in der Gazette. Die zwei Frauen tragen ihre Antworten zusammen und stellen mit Lachen fest: Bun Tschlin ist beides, ein Getränk und eine Gemeinschaft.

*Im Postauto:* Die Schulkinder, die vorhin in Strada aus dem Schulhaus strömten, singen. Lieder auf Vallader und Englisch. Ich unterbreche sie nicht und nehme ihren Gesang als Antwort.

~~~~~  
**Martina Schlapbach ist Regionalentwicklerin in der Region Engiadina Bassa/Val Müstair und lebt in Tschlin. Kürzlich nahm sie eine Heimreise von Chur zum Anlass, um individuelle Sichtweisen auf Bun Tschlin zu sammeln.**  
~~~~~

## Impressum

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

Druck: Tagblatt Print, St. Gallen  
Auflage: 5'500 Exemplare, erscheint 2 x jährlich  
© 2019 Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin  
+41 (0)81 864 02 02, [www.buntschlin.ch](http://www.buntschlin.ch)







## Bacharia Zanetti – moderne Verarbeitung traditioneller Fleischprodukte

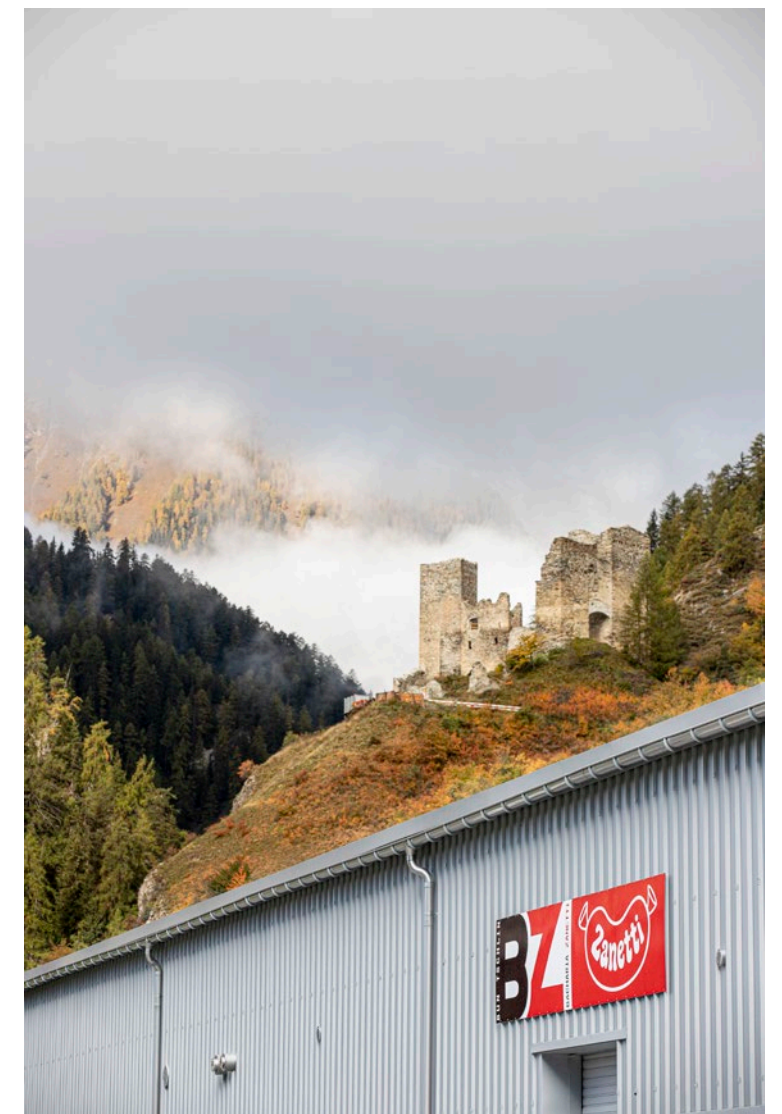
Bacharia Zanetti – elavuraziun moderna da prodots da charn tradiziunals

→ Metzgerei Bacharia Zanetti, Quadra Secha, 7556 Ramosch, Tel. 081 864 86 71, [www.frisch-wild.ch](http://www.frisch-wild.ch)

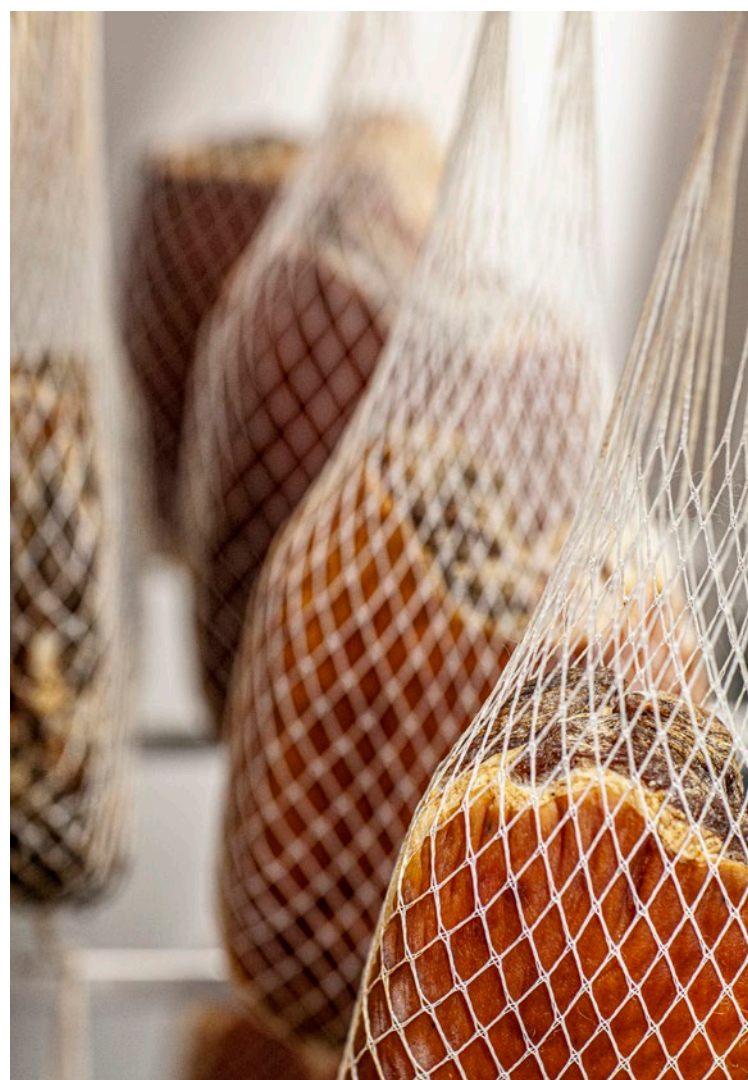


**Bacharia Zanetti:** Seit 1992 führt Reto Zanetti aus Sent seine eigene Metzgerei zuerst in Ftan und dann in Sent. Da aber die Infrastruktur in die Jahre gekommen war, träumte er seit längerem vom modernsten Metzger- und Schlachtbetrieb in Graubünden. Im Jahre 2016 hatte er erstmals Kontakt mit den Verantwortlichen der Gemeinde Valsot. Nach langer Planung und kurzer Bauzeit konnte Zanetti im Sommer das neue Gebäude mit der modernsten Schlachthanlage in Quadra Secha in Ramosch eröffnen. Seit Juli werden alle Produkte der Metzgerei Zanetti in der Halle in Ramosch hergestellt, von der Schlachtung, über die Verarbeitung, bis zur Trocknung, Reifung und Räucherei. Insgesamt kann Reto Zanetti pro Tag mit seinen sechs Mitarbeitern und zwei Lernenden bis zu 35 Grosstiere bzw. 50 Kleintieren in Ramosch verarbeiten. «Der ganze Ablauf von der Schlachtung bis zur Verarbeitung ist viel effizienter», freut sich der Metzger. Insgesamt hat er drei Millionen Franken in den neuen Betrieb investiert.

Mit dem Umzug nach Ramosch konnte sich Reto Zanetti auch der Bun Tschlin-Organisation anschliessen. Seit der Eröffnung verkauft er alle Produkte unter dem Bun Tschlin-Label. «Mit Bun Tschlin habe ich eine neue bekannte Werbepattform», sagt Zanetti. Zwar sei seine Metzgerei in der Region sehr bekannt, «in der übrigen Schweiz kann ich von Bun Tschlin stark profitieren.» So nimmt er regelmässig an Ausstellungen mit der Bieraria Tschlin teil. «Zusammen ergänzen wir uns sehr gut», freut sich der Metzger. Er schätzt aber auch die Solidarität in der Gemeinde Valsot. So habe er seit seinem Umzug zahlreiche neue Kunden, insbesondere Landwirte und Jäger, registrieren können. Getreu seinem Werbespruch «Uns ist die Wurst nicht Wurst» ist ihm diese Zusammenarbeit und der regionale Gedanke sehr wichtig.







**Bacharia Zanetti:** Daspö l'on 1992 maina Reto Zanetti da Sent si'aigna bacharia, il prüm a Ftan e plü tard a Sent. Qua cha l'infrastructura nu d'eira procha la plü nouva, insömgiava'l daspö blers ons d'üna bacharia moderna cun ün local per mazzar. Ils prüms contacts culs respunsabels dal cumün da Valsot ha'l gnü dal 2016. Davo üna lunga planisaziun e be ün cuort temp da fabrica, ha Reto Zanetti pudü inaugurar a Quadra Secha a Ramosch quista stà la plü moderna bacharia in Grischun. Daspö il mais lügl vegnan prodüts tuot ils prodots da la Bacharia Zanetti illa nouva halla a Ramosch, quia vegnan las bes-chas mazzadas ed elavuradas ed ils prodots vegnan sechantats, fümantats e madürats. Tuot insembel vain Reto Zanetti d'elavurar mincha di insembel cun seis ses collavuratuors e duos giarsuns fin 35 armaints gronds o lura fin 50 bes-chas pitschnas a Ramosch. «Tuot il proceder da lavur dal maz fin pro l'elavuraziun es bler plü efficiant», quinta il bacher cun plaschair. El ha investi raduond trais milliuns francs in seis nouv affar.

Culla müdada a Ramosch ha Reto Zanetti eir pudü dvantar commember da Bun Tschlin. Daspö l'avertüra vinda'l tuot seis prodots eir cul label da Bun Tschlin. «Cun Bun Tschlin n'haja ün nouv instrumaint da reclama e da vendita», quinta'l. Seis prodots sun bainschi cuntshaints illa regiun, «i'l rest da la Svizra possa profitar da la marca Bun Tschlin.» Uschè piglia'l regularmaing part ad exposiziuns insembel culla Bieraria Tschlin. «Nus ans cumplettain fich bain», disch Zanetti cun plaschair. El stima eir la solidaritè i'l cumün da Valsot. Uschè ha'l pudü registrar daspö la müdada varsaquants claints novs, impustüt paurs e chatschaders. Tuot tenor seis motto «A nus nun es la liongia liongia» es la buna collavuraziun e l'impissamaint regional fich important.



## Pauraria Riatsch – für das leibliche und körperliche Wohlbefinden

Pauraria Riatsch – pel bainesser corporal e culinaric



**Pauraria Riatsch:** Seit der Gemeindefusion zwischen Ramosch und Tschlin gehören auch Daniela und Fadri Riatsch aus Vnà zur Bun Tschlin-Familie. Unter diesem Qualitätslabel verkaufen sie jährlich rund 3000 Kilo Bio-Alpkäse und Butter von der Alp Pradgiand in Vnà. Rund ein Drittel der Produktion geht an den Grossverteiler Coop, die restlichen Käseleibe werden über verschiedene Läden mit regionalen Produkten oder direkt an Privatpersonen und Hotels verkauft. Der kleinste Käseladen steht direkt an der Hauptstrasse vor dem Hof in Vnà. Einheimische und Gäste können sich direkt aus dem Kühlschrank an der Strasse bedienen und die entsprechende Entschädigung in die kleine Kasse hinterlegen. Rund zehn Prozent der Käseleibe überwintern und reifen direkt auf der Alp Pradgiand. Für die Kontrolle des Reifeprozesses steigt Fadri Riatsch gerne auf die Tourenskier und wandert durch das einmalige Skitourengebiet rund um Zuort.

Im Sortiment der Pauraria Riatsch stehen auch Ziegen- und Kalbsfleischprodukte in verschiedenen Varianten. Zudem können halbe oder ganze Alpschweine und Herbst-Gitzi vorbestellt werden. Auf dem Hof der Familie Riatsch in Vnà kann man aber nicht nur Fleisch und Bio-Käse kaufen, sondern sich gleichzeitig auch noch massieren lassen. Das Angebot der medizinischen Masseurin Daniela Riatsch ist von der Krankenkasse anerkannt. Seit diesem Winter steht sogar eine Schwingkissen-Massage auf dem Programm. Für das leibliche und körperliche Wohlbefinden ist bei Daniela und Fadri Riatsch in Vnà also gesorgt.



**Pauraria Riatsch:** Daspö la fusiun dals cumüns da Ramosch e Tschlin sun Daniela e Fadri Riatsch da Vnà üna part da la famiglia da Bun Tschlin. Suot il sagè da qualità vendan els minch'on raduond 3000 kils chaschöl d'alp biologic e painch da l'alp Pradgiand a Vnà. Raduond ün terz da la producziun vain furnida al Coop, las ulteriuras chaschoulas vegnan vendüdas in differentas butias da prodots regionalis e directamaing a cliaints privats ed hotels illa regiun. La plü pitschna butia da chaschöl as rechatta be sper la via principala davant la pauraria a Vnà. Indigens e giasts pon nempe cumprar directamaing our da la s-chaffa fraida sper la via e depositar la munaida in üna pitschna chaschina. Raduond desch pertschient da las chaschoulas stagiuneschan sur invern directamaing sün l'alp Pradgiand. Per controllar la madüranza piglia Fadri Riatsch fich jent ils skis da turas e chamina illa natüra unica ed ideala per turas da skis intuorn Zuort.

Il sortimaint da la Pauraria Riatsch dombra eir differentas variantas da charn da vadé e da chavra. Implü as poja reservar usöls d'utuon e purschels d'alp mezs ed inters. Sül bain da la famiglia Riatsch nu's poja però be cumprar charn e chaschöl, quia as poja eir far üna massascha ed as laschar ir bain. Daniela Riatsch es nempe massöra medicinala arcugnuschüda da la chascha d'amalats. Daspö quist invern spordscha ella dafatta üna massascha cun ün plümatsch da vibraziun. Uschè cha pel bainesser corporal e culinaric esa pisserà pro Daniela e Fadri Riatsch a Vnà.





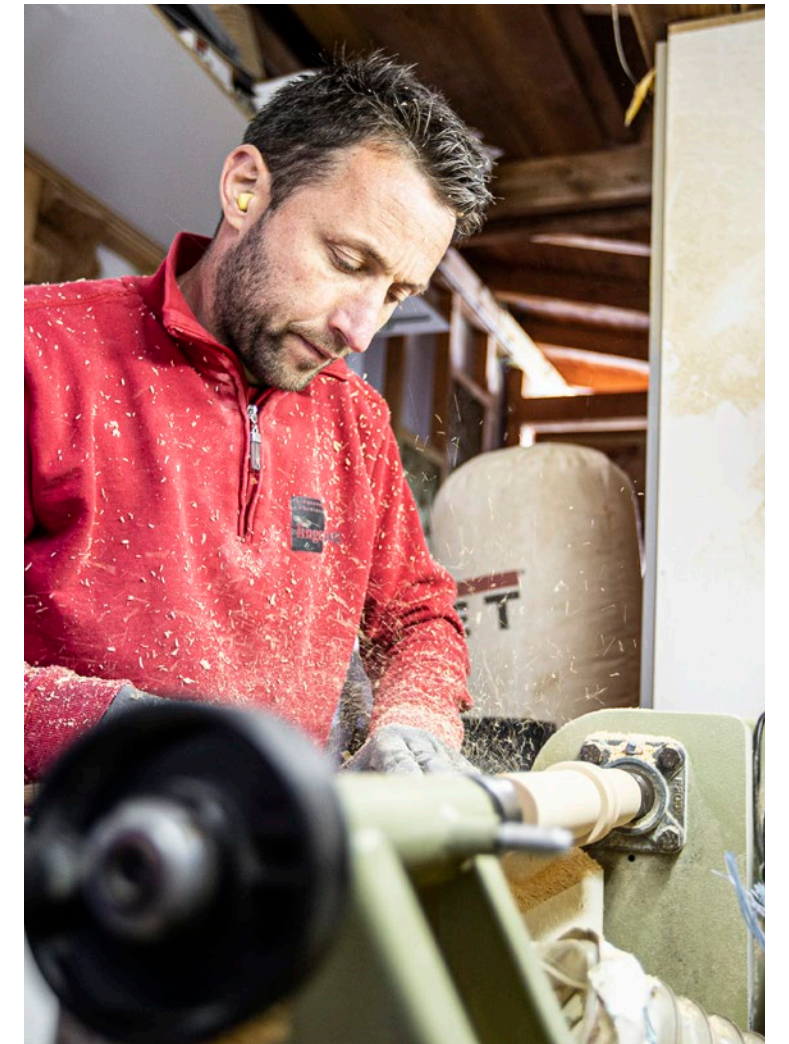
## Falegnamaria Lingenhag – ein Kamerad für innovative Ideen

Falegnamaria Lingenhag – ün cumpogn per ideas innovativas

→ Falegnamaria-Schreinerei Lingenhag, Seraplana, 7558 Strada, Tel. 081 866 33 66, [www.lingenhag.ch](http://www.lingenhag.ch)

**Falegnamaria Lingenhag:** Seit der Zweitwohnungsinitiative hat das Bauvolumen im Unterengadin abgenommen. Das merkt das Bauhaupt- und Nebengewerbe deutlich, dazu gehören auch die unzähligen Schreinereibetriebe im Unterengadin. Innovation durch einheimisches Holz und modernes Design scheint das Erfolgsrezept. Das wissen auch die beiden Bun Tschlin-Schreinereien von Curdin Müller in Scamischo und Armon Lingenhag in Seraplana. Zusammen sind sie dem Verein «Mobiglias» beigetreten. Dieser Verein vereint verschiedene innovative Schreinereibetriebe mit Architekten und Designern zur Förderung der Handwerkskunst in Graubünden. In diesem Jahr hat der Verein ein Design- und Ideenwettbewerb initialisiert und so verschiedene Möbel und Gebrauchsgegenstände neu interpretiert.

Aus dieser Ideenwerkstatt ist auch der innovative Wanderstock «Cumpogn» entstanden, welcher nun von der Schreinerei Lingenhag in Seraplana produziert wird. Dieses «noble Stück für den Wanderer mit Stil», wie es die Jury umschrieb, wurde von Adina Häny aus Chur entwickelt. Der «Cumpogn» besticht mit seinem klassischen Aussehen und durch das in Handwerkskunst verarbeitete heimische Holz. Im inneren des Stockes können ein GPS und ein Schrittzähler integriert werden. Der Stock kann in vier Einzelteilen zerlegt und in dem dazu passenden Lederetui verstaut werden. Im November konnte Lingenhag und die Designerin den modernen Wanderstock an der Ausstellung «Neue Räume» in Zürich vorstellen. Das Ziel von Armon Lingenhag ist, dass dieser formschöne und in Perfektion umgesetzte Arvenstock in Serie hergestellt und in Sport- und anderen Geschäften an den Mann gebracht werden kann.







**Falegnamaria Lingenhag:** Daspö l'iniziativa cunter seguondas abitaziuns s'han redottas las lavuors da fabrica in Engiadina Bassa. Quai han badà las impraisas da fabrica principalas e secundaras, tanter quellas eir las indombrablas falegnamarias in Engiadina Bassa. Lain indigen cumbinà cun ün design modern para perquai d'esser il recept da success. Quai san eir las duos falegnamarias da Bun Tschlin, da Curdin Müller a Sclamischo e dad Armon Lingenhag a Seraplana. Insembel sun els dvantats commembers da la società «Mobiglias» chi unischa a differentas falegnamarias innovativas cun architects e designers per promover la lavur artischana in Grischun. Quist on ha quista società lantschà üna concorrenza d'ideas e design ed interpretà uschè da nouv differenta mobiglia e prodots d'adöver.

Da quista concorrenza d'ideas es eir creschüda la nouv'interpretaziun dal bastun da chaminar «cumpogn», chi vain realisà da la Falegnamaria Lingenhag a Seraplana. Quist «toc nöbel pel viandant cun stil», sco cha la güria a descrit il bastun, es gnü creà dad Adina Häny da Cuoir. Il «cumpogn» as preschainta in möd

classic e modern e fascinescha cun l'elavuraziun artischana da buna qualità e cun lain indigen. Dadaint pon gnir integrats ün GPS ed ün quintapass. Il bastun da dschember po gnir tut ourdglioter e lovà in ün sachin da chürom. In november han preschantà Lingenhag e Häny il «cumpogn» a l'exposiziun «Neue Räume» a Turich. La finamira dad Armon Lingenhag es, da pudair prodüer il bel e perfet bastun da dschember in seria e da pudair vender quel in differentas butias da sport ed otras butias illa regiun e sur ils cunfins da l'Engiadina.



## Prodots Etter – mit Leidenschaft in zweiter Generation

Prodots Etter – cun paschiun in segunda generaziun



**Prodots Etter:** Ein halbes Jahrhundert lang haben Jürg und Uorschlina Etter alles was rund um das Haus in San Niclà wächst und gedeiht zu qualitativen Produkten verarbeitet. Die Familie Etter war auch Bun Tschlin-Mitglied der ersten Stunde. Nun hat die zweite Generation die Regie übernommen: Cilgia Etter führt den Landwirtschaftsbetrieb mit Produktionsstätte, Restaurant und Pension seit dem 1. Januar 2019. Dank ihrem leidenschaftlichen Engagement gibt es auch weiterhin die bekannten «Prodots Etter» wie Bienen-Honig, verschiedene Konfitüren, Sirups und Salsiz, und natürlich auch die beliebte Engadiner Nusstorte. Cilgia Etter liebt den Kontakt mit den Kunden und verkauft ihre Produkte an verschiedenen regionalen Märkten und bei Bun Tschlin-Auftritten in der ganzen Schweiz. Und wer einen Markt irgendwo verpasst hat, kann die Produkte in verschiedenen Läden in der Region kaufen oder gerne in San Niclà einkehren und geniessen. Cilgia Etter verrät im Folgenden zwei ihrer Lieblingsrezepte.

#### Grassins da nona da Tschlin

500 g Butter  
375 g Zucker  
3 Eier  
800 g Mehl

- Butter, Zucker und Eier vermischen
- Mehl dazugeben und alles zu einem Teig vermengen
- Eine oder mehrere Rollen mit ca. 5 cm Durchmesser formen, und davon ca. 8 mm dicke Scheiben abschneiden
- Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun sind



#### Strüzels

800 g Mehl  
100 g Butter  
40 g Hefe  
4 Eier  
6 dl Milch  
2 Handvoll Sultaninen  
eine Prise Salz  
eine Prise Zucker

- Milch und Butter zusammenmischen, die Eier hinzufügen und alles gut durchmischen
- Alle restlichen Zutaten hinzufügen und einen Teig formen
- 1h aufgehen lassen
- Aus dem Teig ca. daumendicke und 10 cm lange Würste formen und diese nach Belieben in Form bringen (geeignet sind z.B. kleine Ringe)
- Die «Strüzels» 10 Minuten aufgehen lassen und im heissen Öl ausbacken/frittieren





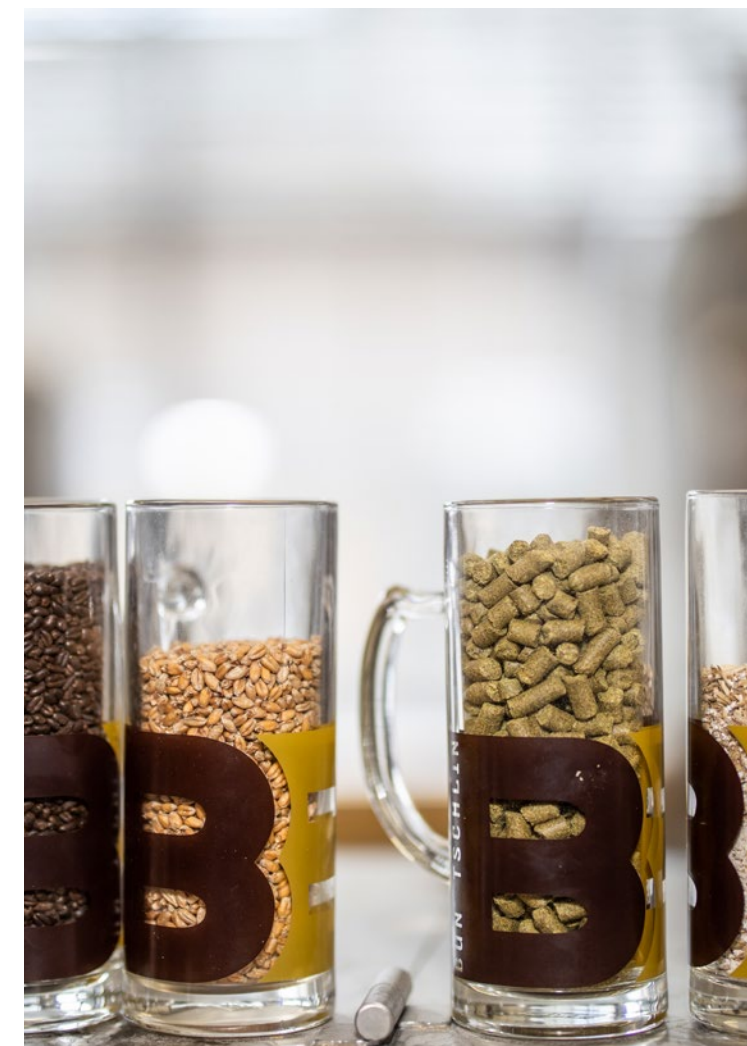
## Bieraria Tschlin – Schweizer Biopreis für das nachhaltige Engagement

Bieraria Tschlin – Premi da Bio Suisse per l'ingeschamaint persistent

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

**Bieraria Tschlin:** Im Jahre 2005 fand die erste Generalversammlung der Bieraria Tschlin statt. Seitdem hat sich die Bieraria Tschlin stetig weiterentwickelt. Im vergangenen Jahr wurden erstmals 1500 Hektoliter Tschliner Bier gebraut. Im Frühjahr erhielt das Tschliner Weizenbier, gebraut mit Bündner Bio-Malz, den «Bio-Grischun-Preis 2019». Bei dieser Auszeichnung stellte die Jury fest, dass sich die Bieraria Tschlin SA stark für die regionalen und biologischen Produkte einsetzt. Seit der ersten Stunde bezieht die Bieraria Tschlin SA die Braugerste von Gran Alpin. Dabei handelt es sich um biologische Braugerste, im Engadin und ganz Graubünden auf über 1000 Meter über Meer angebaut. Einzig der Hopfen kommt noch nicht aus der Region. «Wir haben Experimente durchgeführt, die Qualität ist noch nicht befriedigend», sagt Reto Rauch, Geschäftsführer der Bieraria Tschlin SA.

Insgesamt werden in der Brauerei in Martina sechs Biersorten gebraut. Das jüngste Kind ist das für die «Alpenpioniere» hergestellte Hanf-Bier. Dafür wird in der Region wieder biologischer Hanf angepflanzt. Für Reto Rauch sind die einheimischen Zutaten entscheidend. «Wir wollen nicht nur ein biologisches Bier brauen, wir wollen diese Philosophie im Betrieb leben und nachhaltig fördern.» Dieses Engagement hat nun auch Bio Suisse erkannt: Im November wurde die Bieraria Tschlin SA auch mit dem Grand Prix Bio Suisse 2019 ausgezeichnet. Das Engadiner Bier ist übrigens ab 2020 über die Doppelleu Boxer AG in der gesamten Schweiz lieferbar.



**Bieraria Tschlin:** Dal 2005 ha gnü lö la prüma radunanza generala da la Bieraria Tschlin SA. Daspö quella jada s'ha sviluppada la Bieraria Tschlin regularmaing. L'on passà sun gnüts prodüts la prüma jada passa 1500 hectoliters biera engiadinaisa da Tschlin. Per la biera da malt grischun es la bieraria gnüda onurada al principi da quist on cul premi da Bio Grischnun 2019. Pro quista onurificaziun ha constatà la güria, cha la Bieraria Tschlin SA s'ingascha ferm per prodots regionals e biologics. Daspö la prüma cotta lavura la biera da Tschlin cun üerdi da Gran Alpin, chi crescha in Engiadina ed in Grischun sur 1000 meters sur mar. Unicamaing l'offa nu crescha amo illa regiun. «Nus vain fat fingià differents experimaints, ma la qualità da l'offa engiadinaisa nu cuntainta amo», disch Reto Rauch, il manader da gestiun da la Bieraria Tschlin SA.

Intuot prodüa la Bieraria Tschlin SA ses differents bieras. Il plü giuven prodot es üna biera da chonv, chi vain prodüta per la ditta «Alpenpioniere». Per quista biera vain implantà darcheu chonv in Engiadina. Per Reto Rauch sun las ingredienzas indigenas e regionalas decisivas. «Nus nu vulain be prodüer üna biera biologica, nus vulain viver quista filosofia e promover quella persistentamaing», quinta Rauch. Da quist ingeschamaint es persvas eir Bio Suisse: In november es la Bieraria Tschlin SA nempe gnüda undrada cul premi «Grand Prix Bio Suisse 2019». La biera engiadinaisa vain furnida a partir dal 2020 in collavuraziun culla Doppelleu Boxer AG in tuot la Svizra.



# 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 Degustaria 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, chechashöel.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, bioschorta.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

**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. 081 864 02 02 chasa-samalgors64-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

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

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

Aktuell auf der Speisekarte: Gämse, Hirsch und Murmeltier der Bündner Hochjagd 2019 lecker zubereitet. Auch das «Mini Beiz, dini Beiz-Menü» ist immer ein Versuch wert: Lammkoteletts mit Vaischlas (Kartoffelküchlein).

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



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

**Butia Curdin Müller**, Stradun 402, 7550 Scuol  
[www.mobigliamueller.ch](http://www.mobigliamueller.ch)



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

Falegnamaria-Schreinerei Lingenhag  
CH-7558 Seraplana

Tel. 081 866 33 66  
[www.lingenhag.ch](http://www.lingenhag.ch)



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

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

**BUSTAXI Valsot**



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

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



# Ausgewählte Veranstaltungen Winter 2019/20

## Occurrenzas selecziunadas – inviern 2019/20

Jeden Montag (ganzjährig)

### Dorfführung Vnà

Einblicke in das Leben der Einheimischen, in die Architektur und die Geschichte des Dorfes mit Besuch der Kirche und des Heimatmuseums. Treffpunkt: Vnà 16:00 Uhr PostAuto Haltestelle/Parkplatz «Jalmèr». Dauer ca. 1 ½ Stunden. Anmeldungen bis Montag 12:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

Jeden Dienstag (ganzjährig)

### Dorfführung Ramosch

Einblick in die Geschichte und die Sagen des Dorfes mit Infos zur alten Römerstrasse und den archäologischen Funden von 1500 v. Chr. Besuch der Burgruine Tschanüff und der zweitgrössten ref. Kirche Graubündens, welche beide das Dorfbild prägen. Treffpunkt: Ramosch 16:00 Uhr, Dorfplatz. Dauer ca. 1 ½ Stunden. Anmeldungen bis Dienstag 12:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

Jeden Mittwoch (ganzjährig)

### Dorfführung Tschlin

Auf dem Dorfspaziergang werden Anekdoten von früher und heute weitererzählt. Die Teilnehmer erfahren Spannendes zu den Themen Architektur, Dorfleben im ruhigsten Dorf der Schweiz, Romanische Sprache sowie historische Hintergründe. Treffpunkt: PostAuto-Haltestelle «Cumün» 14:00 Uhr. Dauer ca. 1 ½ Stunden. Anmeldungen bis Dienstag 17:00 Uhr.

Jeden Mittwoch (ganzjährig)

### Käsereibesichtigung «Che Chaschöl»

→ **Che Chaschöl** Besichtigung der Spezialitätenkäserei, in welcher einheimischer Kuh-, Ziegen- und Schafmilchkäse hergestellt wird. Anschliessend Degustation der Käsevariationen, Dauer ca. 1 Stunde. Treffpunkt Tschlin 17:15 Uhr, Käserei. Anmeldungen bis Dienstag, 17:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol\*

Jeden Mittwoch (15.1. – 15.4.2020)

### Wildbeobachtung mit Fondueplausch

Die leichte Wanderung von Griosch nach Vnà wird von einem einheimischen Jäger begleitet. Im Anschluss Fondueplausch auf dem Maiensäss von Iris & Domenic Riatsch in Pra San Peder. Hinweis: Wanderzeit hin und zurück 4 Stunden. Fondueplausch ab ca. 13:45. Getränke nicht im Preis inklusive. Info & Anmeldung: Gäste-Info Scuol\*, bis am Vormittag 10:00.

Jeden Donnerstag (ab 9.1.2020)

### Brauereibesichtigung und Degustation

→ **Biera Engiadinaisa** Besichtigung der Brauerei «Bieraria Tschlin» in Martina inklusive Einblick in die Herstellung der regionalen Bio-Biere durch den Braumeister. Danach Degustation von Engadiner Spezialitäten wie Käse, Fleisch, Nusstorte und natürlich dem Tschliner Bier. Anmeldung: Bis Mi 17:00 bei der Gäste-Info Scuol\* Hinweis: Degustation erst ab 16 Jahren möglich

Samstag 7.12.2019

### Kino Tschlin

Oratori da Nadal (J.S. Bach). Musikfilm von Elisabeth Malzer, 2010. Beginn 20.15 Uhr in Tschlin. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Samstag 28.12.2019

### Barocke Kammermusik

Geniessen Sie zum Jahresausklang vitalisierende Barockkonzerte in Tschlin. Weitere Informationen und Anmeldung unter [tickets@buendnerbarock.ch](mailto:tickets@buendnerbarock.ch).

Montag 30.12.2019

### Vorsilvesterstubete 2019 mit den Fränzlis

→ **Hotel Macun** Vorsilvester-Stubete mit Mitgliedern der Fränzlis da Tschlin im Hotel Macun. Türöffnung um 18:30 Uhr. Geniessen Sie ein feines Bun Tschlin Menu und einheimische Musik. Weitere Infos und Tisch-reservation unter [hotelmacun.ch](http://hotelmacun.ch).

Dienstag 31.12.2019

### Konzert Società da musica Ramosch

Silvesterkonzert der Società da musica Ramosch – Rundgang durch Ramosch, mit Halt an verschiedenen Plätzen – Start um 13:30 in Ramosch Schilana

Montag 6.1.2020

### Kino Tschlin

Gauner & Gentleman. Kriminalkomödie von David Lowery, 2018. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Dienstag 4.2.2020

### Kino Tschlin

Lost in Translation. Liebeskomödie von Sofia Coppola, 2003. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com).

Freitag, 7.2.2020

### Schlitrada per uffants e creschüts

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

Sonntag 9.2.2020

### 45. Passlung Scuol – Martina

Das Langlaufrennen von Martina nach Scuol ist ein wundervoller Anlass für jeden Langlaufbegeisterten. Die Strecke führt entlang des Inn durch das herrliche Bergpanorama des Unterengadins. Neben dem Volkslanglaufrennen über 22 Kilometer, Skating & Classic, findet im Zielgelände ein Kindercross statt.

Sonntag 1.3.2020

### Chalandamarz

Bal da Chalandamarz in Ramosch

Mittwoch 4.3.2020

### Kino Tschlin

Amarcord. Komödie von Federico Fellini, 1973. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Samstag 14.3.2020

### Konzert Società da musica Ramosch

Frühlingskonzert der Società da musica Ramosch in der Turnhalle Ramosch – Start um 20:30.

Samstag 21.3.2020

### Konzert Società da musica Tschlin

Frühlingskonzert der Società da musica Tschlin in der Turnhalle Tschlin – Start um 20:30.

Donnerstag 2.4.2020

### Kino Tschlin

Habla con ella. Drama von Pedro Almodòvar, 2002. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Ostersonntag 12.4.2020

### Konzert Center Cultural San Niclà

Musikalische Unterhaltung mit Musik einer ukrainischen Musikkapelle. Beginn um 17.00 Uhr

Samstag 2.5.2020

### Museum Stamparia Strada

Wiedereröffnung des Museums mit der Sonderausstellung zum Thema Grenzen. Weitere Infos unter [www.stamparia.ch](http://www.stamparia.ch)

Montag 4.5.2020

### Kino Tschlin

Steinschlag. Krimidrama von Judith Kennel, 2005. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Samstag 23.5.2020

### GV Biera Engiadinaisa

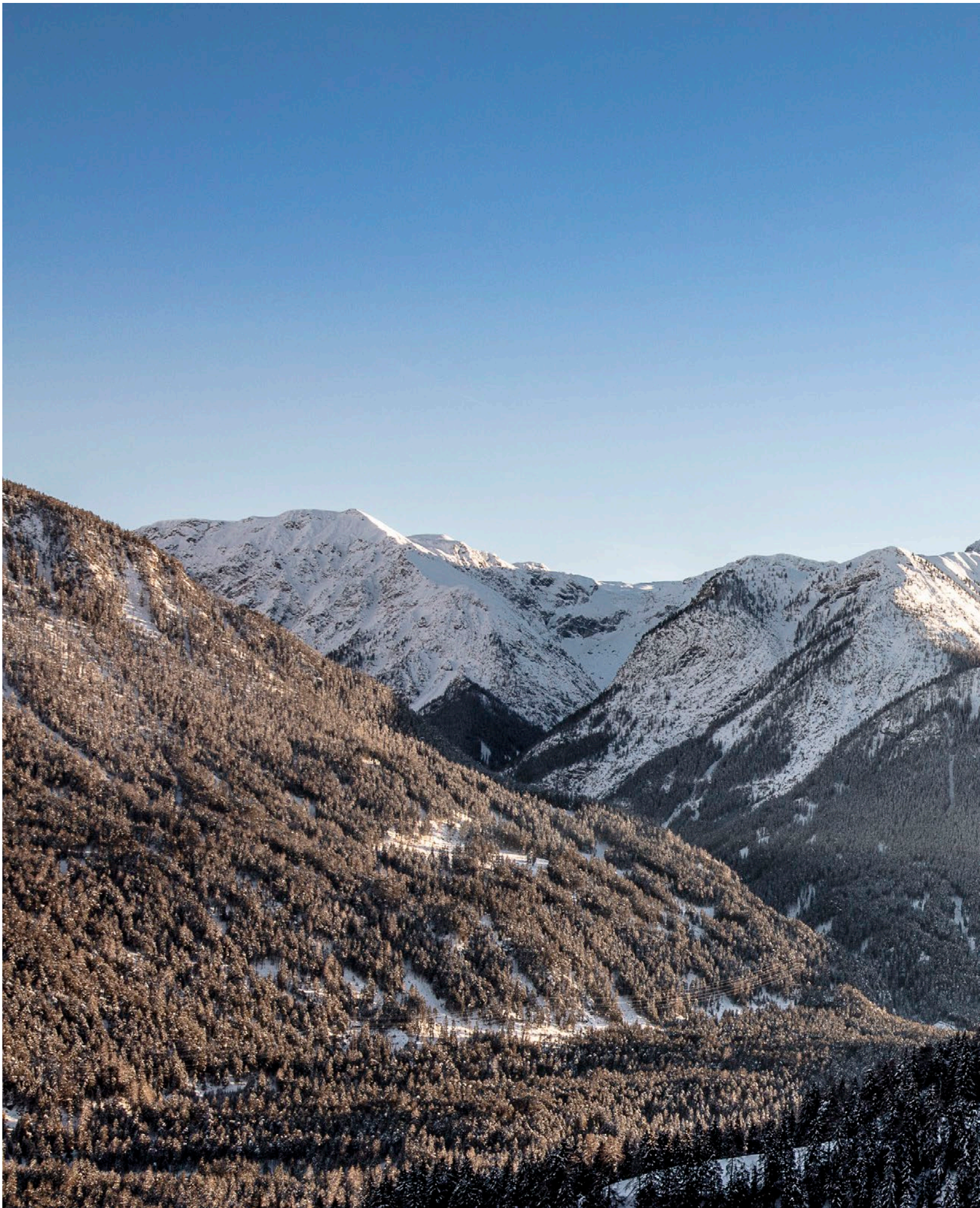
→ **Biera Engiadinaisa** Ordentliche Generalversammlung der Bieraria Tschlin SA

→ Weitere Infos auf [buntschlin.ch](http://buntschlin.ch)

\* Gäste-Info Scuol: 081 861 88 00 oder [info@scuol.ch](mailto:info@scuol.ch)







BUNTSCHLIN  
**BT**

[buntschlin.ch](https://www.buntschlin.ch)