

Gazetta

BUN TSCHLIN

Sommer — stà 2020

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

Welche Farbe hat der Geschmack?

René Stoye

Was für eine komische Frage, nicht? Sicher schütteln Sie den Kopf oder müssen schmunzeln. Stellen Sie diese Frage doch mal einem Kind und Sie werden sofort eine Vielzahl an Antworten erhalten, wenn nicht gar eine faszinierende Geschichte zu hören bekommen.

Wo ist unsere Fantasie geblieben? Wo sind unsere Träume? Wo ist das Kind in uns, das völlig frei und ohne Sorgen und Vorbehalte alles wahrnimmt, was es umgibt?

Sehnen wir uns nicht zurück dorthin? Einst, als der Duft von frisch Gebackenem, von Hausgemachtem, als der Geschmack von purer Milch, als die Wärme von Grossmutter's gestrickten Handschuhen und als der geschnitzte Pfeil und Bogen vom Vater noch die reine Freude in uns auslöste. Ich weiss einen Platz, an dem ich das immer wieder finden kann. Immer wieder, wenn das erdrückende Gefühl mich packt, welches uns unsere eigentlich so unbedeutenden bedeutsamen täglichen Aufgaben so oft gibt. Ich weiss um die Magie eines Ortes und seiner Menschen, der mir so viel Ehrlichkeit, Liebe und Wohlsein schenkt, wie ich es zuletzt nur als Kind empfunden habe.

Dorthin kann man nicht einfach fahren, aussteigen, besichtigen und bestaunen. Dieser Ort kommt zu einem, ergreift einen mit seiner ungeschminkten Schönheit.

Er erzählt von intakter Natur, von leuchtenden Wiesen und zurückhaltender Stille. Er sprudelt über vor Ruhe und Kraft, schenkt Geborgenheit und inspiriert. Er sagt ohne Worte, wie wichtig es ist, sich um

das Unwichtige zu kümmern. Alles was man braucht, ist dort zu finden, sogar die Antwort auf die Frage nach der Farbe des Geschmacks.

Habe ich Ihre Lust geweckt, diesen Ort zu entdecken? Dann beginnen Sie doch am besten mit einem Ausflug nach Valsot, diesem kleinen Ensemble einzigartiger Dörflein. Hören Sie in sich hinein, schmecken Sie die tollen Produkte, betrachten Sie die Handwerkskunst und kommen Sie in Kontakt mit besonderen Menschen, die im Kleinen Grosses geschaffen haben.

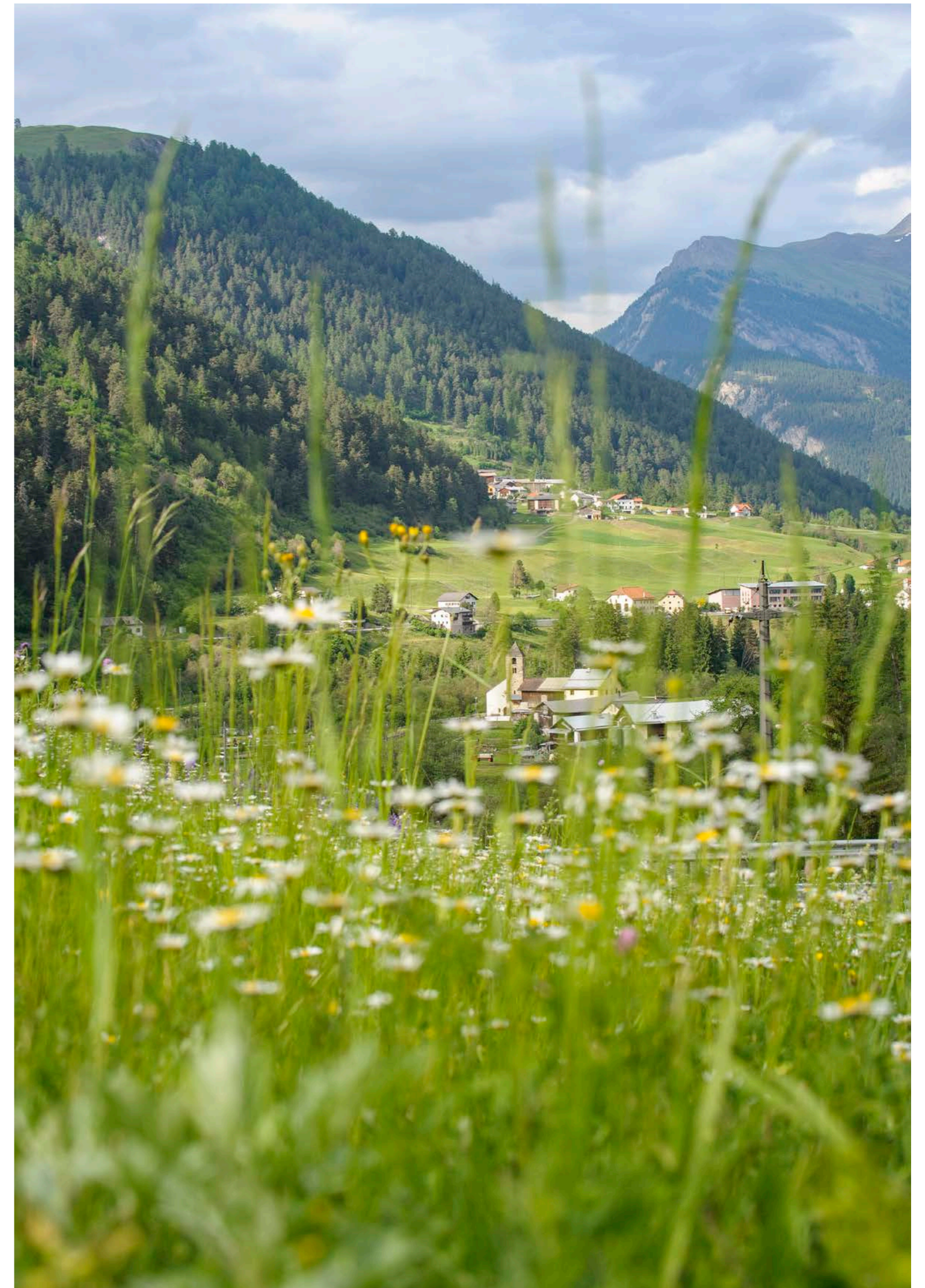
Willkommen in der Welt von Bun Tschlin!

René Stoye ist Direktor und Gastgeber des Engadiner Boutique-Hotels GuardaVal in Scuol. Seine Küche ist seit mehreren Jahren mit 15 Gault Millau Punkten und zwei Hauben ausgezeichnet. In seiner Küchenphilosophie setzt René Stoye konsequent auf Produkte und Erzeugnisse aus den Alpen und lässt alles andere weg. Das Ergebnis: ein echter und authentischer Genuss aus der Region.

Impressum

Redaktion, Text: Bun Tschlin, Nicolo Bass
Gestaltung: David Bühler & Madlaina Janett
Fotografie: Andrea Badrutt, Flurin Bertschinger
Lithografie: CH Media, St. Gallen

Druck: CH Media, St. Gallen
Auflage: 5'500 Exemplare, erscheint 2 x jährlich
© 2020 Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin
+41 (0)81 864 02 02, www.buntschlin.ch





Markt in Tschlin – so einzigartig wie die Bun Tschlin-Produkte

Marchà a Tschlin – uschè unic sco'ls prodots da Bun Tschlin

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



Bun Tschlin: Seit bald 20 Jahren wird jährlich am Samstag vor dem Eidg. Bettag ein spezieller Markt alternierend in Tschlin oder San Niclà bei Strada organisiert. Was zu Beginn von einigen aktiven Frauen als Trödelmarkt angedacht war, entwickelte sich rasch zum Attraktionenmarkt. Erst später erwachte die Bun Tschlin-Initiative und der Herbstmarkt entwickelte sich zum wichtigen Schaufenster für Bun Tschlin-Produkte. Heute ist der traditionelle Markt aus dem Veranstaltungskalender von Valsot nicht wegzudenken und fast gar nichts kann eine Durchführung verhindern. Ob in San Niclà oder in Tschlin überzeugt der Markt dank einer ganz speziellen Atmosphäre, jeder Standort hat seinen eigenen Reiz. Ob in Tschlin mit Musik und Gesang umrahmt oder in San Niclà unter den Obstbäumen von einer Ausstellung von Oldtimer-Traktoren begleitet, in der gesamten Region gibt es nichts Vergleichbares. So einzigartig wie der Auftritt der Bun Tschlin-Produzenten, zeigt sich jeweils auch der Herbstmarkt mit den zahlreichen Attraktionen und Überraschungen und regelmässig bis 500 Besuchern.

In diesem Jahr findet der Bun Tschlin-Markt am 19. September 2020 in Tschlin statt. So viel sei hier bereits verraten. «In diesem Jahr werden wir natürlich die Sicherheitsbestimmungen, als Konsequenz aus der Corona-Pandemie, anpassen», sagt Martina Hänzi, Bun Tschlin-Koordinatorin und Organisatorin des Marktes. Doch an Attraktivität für Jung und Alt wird es nicht mangeln. Sie freut sich bereits heute auf den Austausch zwischen Bun Tschlin und anderen Produzenten. Wer sich als Aussteller beteiligen möchte, kann sich bis am 10. September melden.





Bun Tschlin: Daspö bod 20 ons vain organisà minch'on la sonda avant il di da rogaziun il marchà d'utuon, alternand a Tschlin o a San Niclà dasper Strada. Il marchà inizià d'üna grupp da duonnas s'ha sviluppà d'üna pitschen marchà da pülschs ad ün marchà tradiziunal cun bleras attracziuns. Pür plü tard es naschüda l'iniziativa da Bun Tschlin ed il marchà es davantà üna vaidrina importanta per preschantar ils prodots indigens. Hoz es il marchà d'utuon fich important e nu das-cha mancar i'l chalender d'arrandschamaints dal cumün da Valsot. Obain a Tschlin, obain a Strada, l'atmosfera es minch'on unica e mincha lö ha sia fascinaziun. A Tschlin vain inromà il marchà da chant e musica, a San Nicla pisserà la bos-cha da pomma o per exaimpel l'exposiziun da tractors vegls per bels mumaints. In mincha cas nu daja alch congualabel illa regiun. Minch'on visitan raduond 500 persunas il marchà culla preschantaziun dals prodots da Bun Tschlin e bleras otras attracziuns e surpraisas.

Quist on ha lö il marchà da Bun Tschlin als 19 settember 2020 a Tschlin. Almain tant saja tradi. «Quist on organisaina il marchà natüralmaing resguardond las pretaisas da sgürezza a regard la pandemia dal coronavirus», disch Martina Hänzi, la coordinatura da Bun Tschlin ed organisatura dal marchà. Ella imprometta cha eir quist on nu mancaraja d'attracziuns per giuven e vegl. Ella s'allegra dal contact tanter Bun Tschlin ed oters producents da prodots regiunals. Chi chi voul as partecipar sco expositur, po s'annunzchar fin als 10 settember 2020.

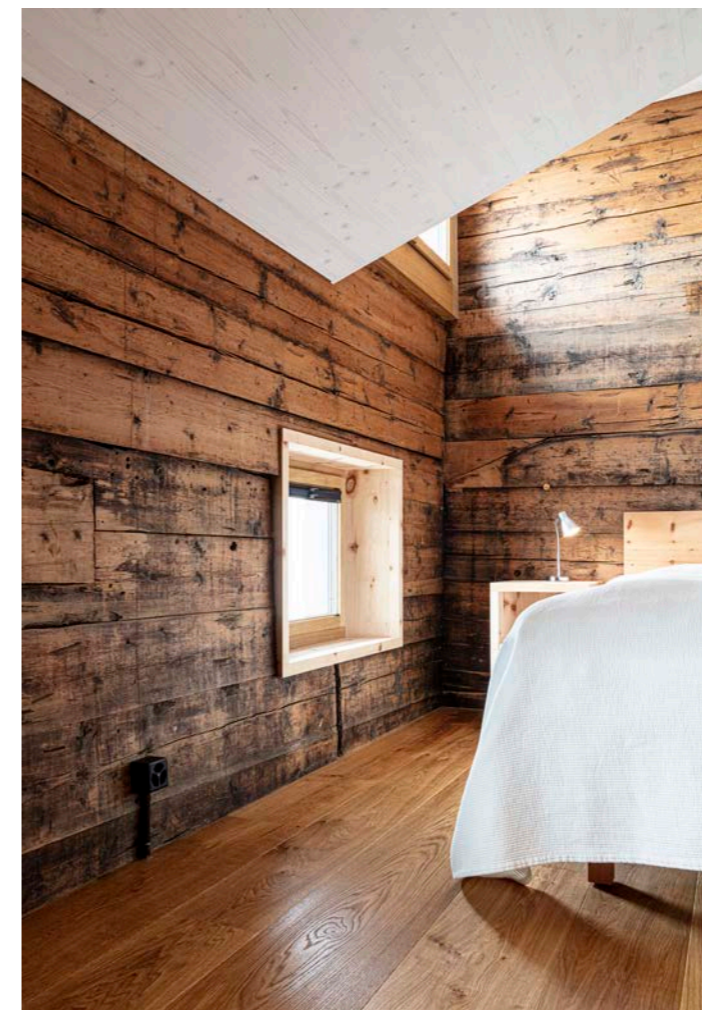
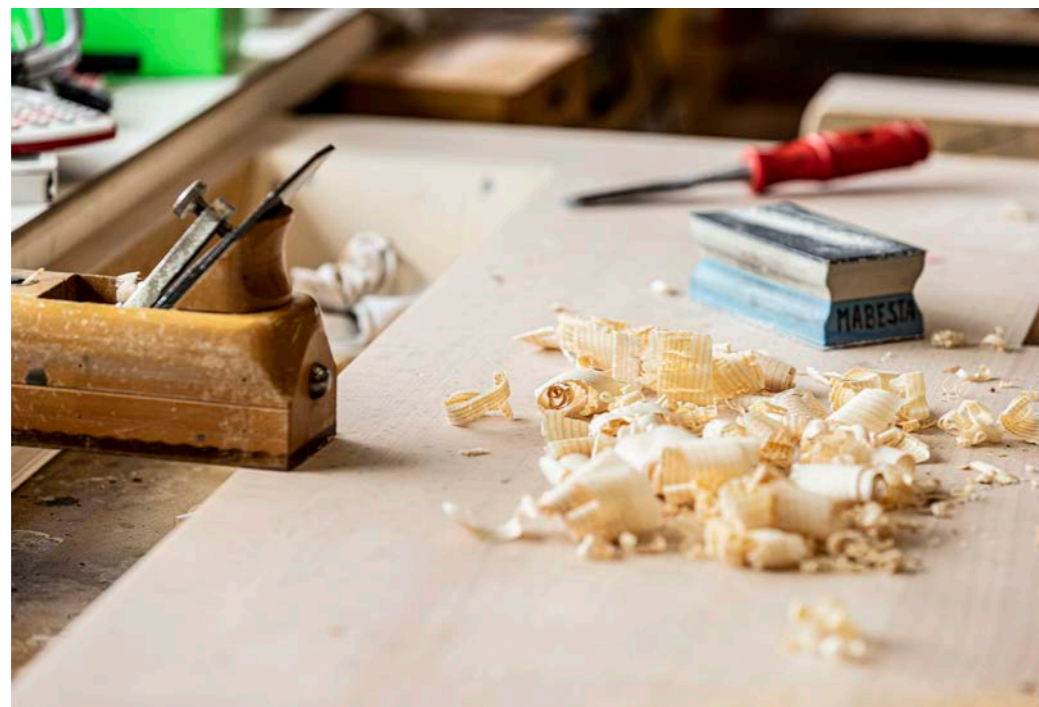


Falegnam Pua – Qualität und Vertrauen als Jubiläumsgeschenk

Falegnam Pua – qualità e fiduzcha sco regal da giubileum

Falegnam Pua: Im Juli 1995 eröffnete Andrea Pua seinen Schreinereibetrieb in Vnà. Bis zu diesem Zeitpunkt lebte und arbeitete er in Sent. Weil sein damaliger Arbeitgeber den Betrieb aufgab, konnte er die Maschinen übernehmen, einzig die richtige Lokalität fehlte zur Eigenständigkeit. Er erinnerte sich an das alte Stallgebäude im Familienbesitz in Vnà und nur wenige Monate später eröffnete er seine eigene Schreinerei. Seitdem wurde er zum echten «Manoser». Pünktlich zum Vierteljahrhundert-Jubiläum wurde Andrea Pua auch Mitglied von Bun Tschlin. «Die Bun Tschlin-Organisation ist einzigartig und überall in der Schweiz bekannt», sagt Pua. Weil nun die Organisation das gesamte Gemeindegebiet von Valsot abdeckt, machte sich Andrea Pua dieses Jubiläumsgeschenk.

So einzigartig die Bun Tschlin-Organisation auch scheinen mag, für die Qualität der Marke sind die Produzenten mit ihren Produkten verantwortlich. Und dazu gehört nun auch der innovative Schreiner aus Vnà. Er steht für Qualität, Vertrauen und Pünktlichkeit, was von seiner Kundschaft enorm geschätzt wird. Mit seinen zwei Mitarbeitern legt Pua grossen Wert auf natürliche regionale Rohstoffe und in Kombination mit altem Holz und neuen Materialien blühen seine gestalterischen Ideen richtig auf. Er verbindet Tradition und Innovation, um den Wünschen seiner Kundschaft gerecht zu werden. Neben Holz verarbeitet Pua auch Organoid-Produkte. Dazu werden natürliche Rohmaterialien wie Heu, Blumen, Kerne und unzählige weitere Produkte mit einem ökologischen Bindemittel vermischt und in einem schonenden Pressvorgang zu einer dünnen Schicht gepresst. Die organoiden Oberflächen sind emissionsfrei und klimaneutral, der Verarbeitung sind keine Grenzen gesetzt. Andrea Pua investiert laufend in die Zukunft seines Betriebes. Sein Ziel ist, irgendwann einen modernen Schreinereibetrieb in jüngere Hände geben zu können.



Falegnam Pua: In lügl 1995 ha cumanzà Andrea Pua a lavurar in sia falegnamaria a Vnà. Fin quella jada vivaiva e lavuraiva el a Sent. Causa cha seis patrun ha dat sü l'affar, ha'l pudü surtour tuot las maschinas. Uossa mancaivan be amo las localitats pel pass ill'indipendenza. Svelt til es gnü adimaint il tablà vegl a Vnà in possess da la famiglia e be pacs mais plü tard ha inaugurà Andrea Pua si'aigna falegnamaria. Daspö quella jada es el dvantà ün dret «Manoser». Punctualmaing pel giubileum da 25 ons es Andrea Pua eir dvantà commember da Bun Tschlin. «L'organisaziun da Bun Tschlin es unica e cuntshainta in tuot la Svizra», disch Pua. Daspö la fusiun al cumün da Valsot, pon profitar tuot ils affars da tuot las fracziuns da Bun Tschlin. Uschè cha Andrea Pua s'ha fat il regal da giubileum.

Uschè unica cha l'organisaziun da Bun Tschlin es, per la qualità pisseran ils producents cun lur buns prodots. E pro quels tocca eir il falegnam innovativ da Vnà. Sias valuors sun qualità, fiduzcha e punctualità, quai vain stimà da sia cliantella fidela. Cun seis duos lavuraints metta il falegnam grond pais sün materia primara natürala e regiunala. Sias ideas sbuorflan da cumbinaziuns cun lain vegl e materials novs. Andrea Pua collia tradiziuns ed innovaziuns per accumpir tuot ils giavüschs da sia cliantella. Sper il lain elavurescha'l eir prodots d'Organoid. Per far quai vegnan masdats materials natürals sco fain, fluors, sems ed oters materials cun üna colla ecologica e pressats constantamaing ad üna vetta fina. Quista surfatscha organoidea es libra d'emissiuns e neutrala al clima, las pussibilitats d'elavuraziun sun sainza cunfins. Andrea Pua investischa regularmaing i'l avegnir da sia falegnamaria. Seis böt es da pudair surdar insacura ün affar modern in mans plü giuvens.



Che Chaschöl – hervorragende Qualität seit der ersten Stunde

Che Chaschöl – impli l'istorgia da Bun Tschlin cun qualità

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

Che Chaschöl: Chatrina und Peter Mair-Denoth sind mit ihrer Käserei Che Chaschöl, Bun Tschlin-Mitglieder der ersten Stunde. Seit 2006 produzieren sie in ihrer kleinen Käserei in Tschlin, hervorragende Nischenprodukte aus Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch. Sie haben dafür gesorgt, dass die Geschichte eines kleinen Bergdorfes, welches sich mit einer innovativen Idee für die wirtschaftliche Entwicklung einsetzte, auch mit qualitativem Inhalt gefüllt wurde. Die Geschichte war rasch erzählt, doch erst die Produkte der Käserei sorgten für Nachhaltigkeit. Die Käserei Che Chaschöl hat sich gut etabliert und die Produkte sind weit bekannt. In der Hochsaison haben Chatrina und Peter Mair-Denoth bis zu 15 Milch- und Käseprodukte im Sortiment. Überall wo Regionalität angepriesen wird, finden ihre Produkte einen prominenten Platz. Nicht umsonst wurde die Käserei bereits vor Jahren mit dem Prädikat einer besonders herausragenden Käserei mit bemerkenswertem Angebot ausgezeichnet. Doch für Peter Mair sind der direkte Kontakt und das Feedback der Kunden viel wichtiger, als jegliche Auszeichnung. Diesen Kontakt suchen Chatrina und Peter Mair zum Beispiel im Sommer jeden Samstag am Bauernmarkt in Klosters. Und wenn die Zeit es zulässt, experimentieren sie und entwickeln mit grosser Freude neue Produkte mit neuen Geschichten. Mit seiner über 30 jährigen Erfahrung als Käser und als einziger ausgebildeter «Sommelier Maître Fromager» in Graubünden, weiss Peter Mair wie Produkte veredelt und Geschichten zu erzählen sind.



Che Chaschöl: Chatrina e Peter Mair-Denoth sun, cun lur chascharia Che Chaschöl, commembers da Bun Tschlin dal prüm mumaint. Daspö il 2006 prodüan els in lur pitschna chascharia a Tschlin prodots da nischa excellents da lat da chavra, da besch e da vacha. Els han pisserà, cha l'istorgia dal cumünin da muntogna chi ha tut per mans sves la promoziun d'economia, es eir gnüda implida cun qualità. L'istorgia sves d'eira nempe bod quintada, ma pür ils prodots da la chascharia han pisserà per persistenza. La chascharia Che Chaschöl s'ha etablida bain ed ils prodots sun fich cuntshaints. Illa stagiun ota han Chatrina e Peter Mair-Denoth fin 15 prodots da lat e chaschöl in lur sortimaint. Dapertuot ingio chi vain fat reclama cun regionalità, chattan lur prodots üna piazza prominenta. Perquai ha la chascharia surgni eir cun radschun fingià avant ons la distincziun d'üna chascharia excellenta cun prodots remarquabels. Per Peter Mair vala però il contact ed ils lods da la cliantella daplü co mincha undrentscha. Perquai tscherchan Chatrina e Peter Mair suvent il contact direct culla cliantella, per exaimpel da stà mincha sonda al marchà da paurs a Klosters. E scha'l temp permetta, experimenteschan els e sviluppan cun grond plaschair lur prodots in perfecziun. Cun passa 30 ons experienza e sco unic «Sommelier Maître Fromager» in Grischun, sa Peter Mair precis sco cha'ls prodots vegnan perfecziunats e co cha las istorgias intuorn ils prodots ston gnir quintadas.



BUN TSCHLIN

Grosser Wettbewerb

1. Preis: Eine Übernachtung für 2 im Hotel Macun, Tschlin
 2. – 5. Preis: Eine Chaista Bun Tschlin mit feinen Bun Tschlin-Produkten

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

Teilnahme:

Lebenseinstellung mit touristischem Potential

Das Fliegenfischen hat sich in den letzten Jahren zum Lifestyle entwickelt. Waren es früher einzelne Exoten, wird die Fangemeinde immer grösser und extrovertierter. Für die Fliegenfischer stehen die Natur und das Erlebnis im Zentrum. Den Fisch zu überlisten bringt Freude und Genugtuung, nicht die Fangstatistik. Diese «Szene» massgeblich mitgeprägt hat Renato Vitalini aus Scuol. Er ist passionierter Fliegenfischer mit Gespür für wichtige Details. Weil das Material und die Fliegenrute seinen Ansprüchen nicht genügten, hat er vor sieben Jahren angefangen, seine eigenen Fliegenruten zu basteln. Heute gehören die massgeschneiderten Fliegenruten (V-Sticks) von Renato Vitalini zur Topliga und werden weltweit verkauft. Jede Woche verlassen mehrere Unikate seine Werkstatt in Pimunt und erobern Flüsse und Gewässer auf der ganzen Welt. Auch Renato Vitalini hat bereits fliegenfischend die ganze Welt bereist. Daher ist er überzeugt, dass auch das Unterengadin als Fliegenfischer-Destination auf hohem Level mitspielen kann. Deshalb bietet er in seinem Hotel in Scuol das Fliegenfischer-Gesamtpaket an, von der Übernachtung, über das einmalige Erlebnis am Inn bis zur individuellen Fliegenrute. Vitalini begleitet und berät seine Gäste in allen Fragen rund um das Fliegenfischen.

Vom touristischen Potential des Fliegenfischens hat sich auch die Destination Engadin Scuol, in Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern, überzeugen



lassen. Pünktlich zum Fischereibeginn am 1. Mai 2020 wurde die erste reine Fliegenfischer-Strecke «fly only» in Ramosch, zwischen Panasch und der Resgia-Brücke, eröffnet. Einmalig und wegweisend sei dieses Angebot, so Renato Vitalini, und in Zusammenhang mit den Anpassungen der Fischereibetriebsvorschriften ein wichtiger Schritt in Richtung eines natürlicheren und nachhaltigeren Fischereigebots.

Weitere Informationen zum Fliegenfischen im Unterengadin gibt es auf www.scuol-zernez.engadin.com/de/fliegenfischen und auf www.v-stickflyrods.com.

Üna paschiun cun potenzial turistic

Pes-char culla muos-cha s'ha sviluppà ils ultims ons ad ün movimaint. Plü bod d'eiran quists pes-chaders plütost exots. Intant es creschüda la gruppa d'admiraturs extrovertits. Pels muos-chers es l'aventüra e la natüra fich importanta. D'ingianar il pesch fa plaschair e maina satisfacziun, ed insomma brich la quantitè dals peschs illa statistica. Ün chi ha fuormà quista «scena» decisivamaing in Engiadina es Reto Vitalini da Scuol. El es muos-cher paschiunà ed ha ün ögl pel detagl. Causa cha'l material e la percha nu til satisfaivan, ha'l cumanzà avant set ons a zambriar sias aignas perchas. Hoz venda'l sias perchas da muos-cha individualas da megladra qualitè mundiala. Minch'eivna bandunan seis unicats l'Engiadina Bassa e conquistan auals e flüms sün tuot il muond. Eir Reto Vitalini ha imprais a cugnuoscher pes-chond blets lös e flüms. E vieplü es el persvas, cha eir l'Engiadina Bassa es fich attractiva sco destinaziun per pes-chaders. Perquai spordscha'l in seis hotel a Scuol ün paket turistic interessant: Da

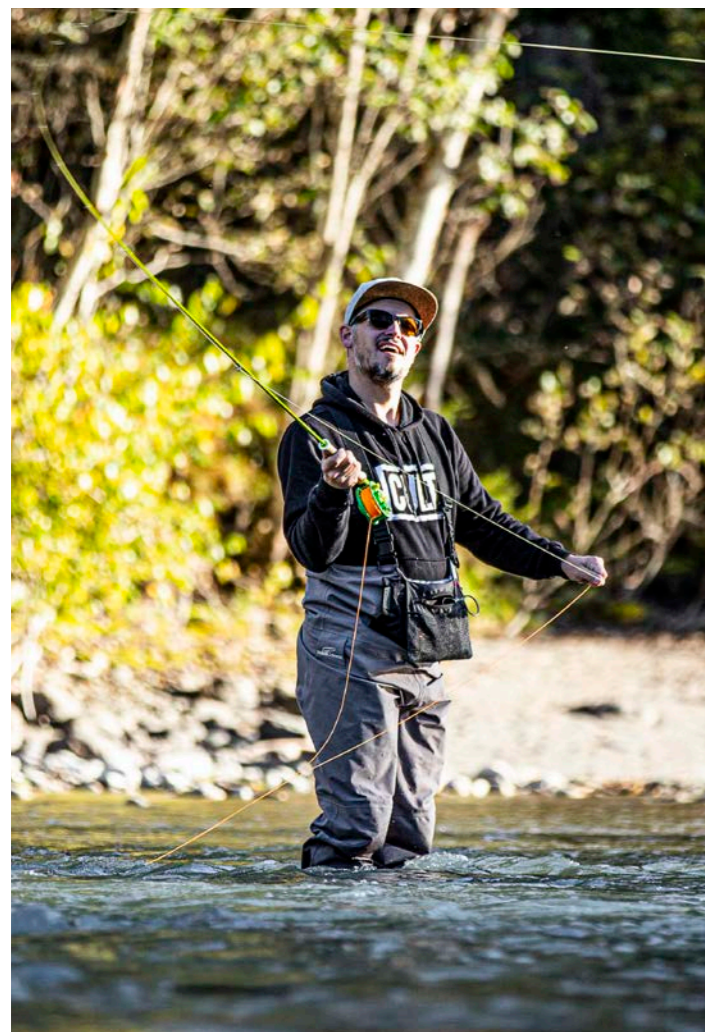
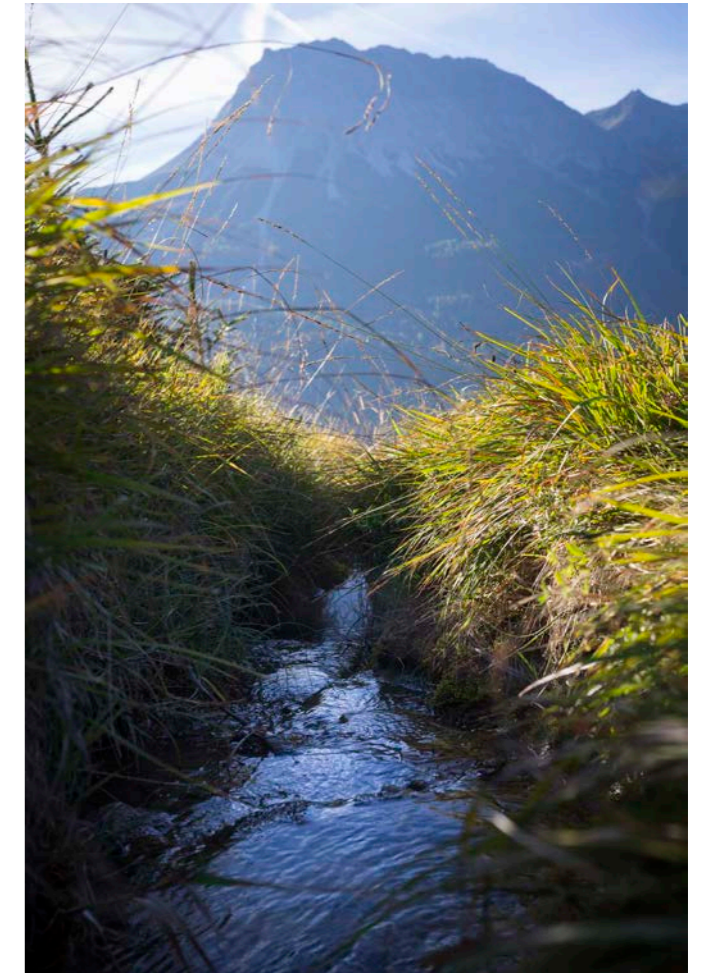




Auals Valsot

Projekt für die Erhaltung der traditionellen Wasserkanäle

Das Unterengadin ist bekannt für seine natur- und kulturhistorisch bedeutsamen Terrassenlandschaften. Die ehemals als Äcker genutzten Terrassen, Trockensteinmauern und Hecken sind wichtige Lebensräume für eine vielfältige Tier- und Pflanzenwelt. Durch die geringen Niederschläge wurden in Ramosch und Tschlin bereits sehr früh Bewässerungssysteme eingeführt. Gemäss Nachforschungen des Historikers Paul E. Grimm sind bereits im 13. Jahrhundert die ersten Wasserleitungen auf Gemeindegebiet von Valsot dokumentiert. Die Länge der noch vorhandenen Zuleitung für das historische Bewässerungssystem wird auf über 100 Kilometer geschätzt. Allein im Talboden unterhalb Ramosch sind noch mehr als sechs Kilometer ehemaliger Bewässerungsgräben erkennbar. Im Auftrag der Gemeinde Valsot hat die Stiftung Pro Terra Engiadina in Zusammenarbeit mit der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz ein Projekt für die Instandstellung der Hangberieselungslandschaft in Ramosch und Tschlin erarbeitet. Ziel des Projektes war unter anderem, die Bedeutung der alten Flurbewässerung sichtbar zu machen. Das Projekt wurde von der Ernst Göhner-Stiftung und dem Lotteriefonds des Kantons Zürich finanziell unterstützt. Gemäss Angelika Abderhalden, Geschäftsführerin der Stiftung Pro Terra



la pernottaziun, a l'aventura da pes-char unica a l'En fin pro la vendita da perchas da muos-chas individualas. Vitalini accompagna e cussaglia seis giasts in tuot las dumondas da pes-char culla muos-cha.

Eir la destinaziun turistica Engiadina Scuol s'ha laschada persvader dal potenzial turistic dal tema pes-char. Insebel cun differents partenaris s'haja realisà punctualmaing pel cumanzamaint da la stagiun da pes-char als 1. mai, ün traget «fly only» unicamaing per muos-chers. Quist traget as rechatta tanter Panas-ch e la punt da la Resgia sün territori da Ramosch. Cha quist proget saja unic e decisiv, disch Reto Vitalini, ed insebel cul adattamaint da las prescripziuns da pes-char ün pass important in direenziun d'üna pes-cha plü natürala e persistenta.

Daplü infuormaziuns a regard il pes-char culla muos-cha saja sün www.scuol-zernez.engadin.com/de/fliiegenfischen e sün www.v-stickflyrods.com.





Engiadina, konnten in Ramosch und Tschlin in den vergangenen Jahren zahlreiche Massnahmen in Zusammenarbeit mit dem Forstbetrieb und einigen Schulklassen umgesetzt werden. Zum Beispiel wurde ein Teilstück eines Bewässerungskanals instand gestellt und verschiedene Holzkanäle ersetzt, sowie einige eingewachsene Bewässerungsgraben gepflegt und die Wasserführung wieder ermöglicht. Für weitere Massnahmen verhandeln die Verantwortlichen mit Bauern und Landbesitzern. Zu den Zielen gehört auch die touristische Nutzung der «Auals Valsot».

Fundaziun Pro Terra Engiadina
 Angelika Abderhalden, Geschäftsstelle
 Tel. 081 856 16 66
 a.abderhalden@arinas.ch
 www.proterrae.ch

Auals Valsot – proget per mantegner la sauaziun tradiziunala

L'Engiadina Bassa es cuntschainta per sia cuntrada terrassada d'importanza culturala ed istorica. Las terrassas chi gnivan ütilisadas per gronda part sco chomps, cun lur frus-chaglia e mürs sechs, fuorman ün spazi da viver per bleras plantas e bes-chas. Causa la pacca plövgia a Ramosch e Tschlin sun gnüts fabrichats fingià fich bold systems da sauaziun per prada e terrassas. Sco cha l'istoriker Paul E. Grimm ha retscherchà, sun documentats sün territori da Valsot fingià dal 13avel tschientiner ils prüms chanals d'aua. La lunghezza dals condots vain stimada sün bundant 100 kilometers. Fingià be suot Ramosch as vezza amo hoz fossals da sauaziun da var ses kilometer lunghezza. In incumbenza dal cumün da Valsot han elavurà la

Fundaziun Pro Terra Engiadina e la Fundaziun svizra per la protecziun da la cuntrada ün proget per mantegner e reparar ils chanals d'aua istorics a Ramosch e Tschlin. Ün dals böts da quist proget es stat, da render visibel l'importanza dals systems da sauaziun. Quist proget es gnü sustgnü finanzielmaing da la Fundaziun Ernst Göhner e dal Fondo da lotteria dal chantun da Turich. Tenor Angelika Abderhalden, manadra da gestiun da la Fundaziun Pro Terra Engiadina, sun gnüdas realisadas dūrant ils ultims ons differentas masūras in collavuraziun cun l'uffizi forestal da Valsot e differentas classas ad scola. Per exaimpel es gnü mantgnü üna buna part d'ün chanal d'aua vegl e differentes chanals da lain sun gnüts reparats. Implü sun gnüts chürats differentes condots chi d'eiran creschüts aint, uschè cha l'aua possa darheu cular. Per realisar ulteriuras masūras sun ils respunsabels in trattativas cun differentes paurs e possessurs da terrain. Ün dals böts es nempe eir da render visibel e nūzziar turisticamaing ils auals da Valsot.

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, 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

AC **ABITAZIUN-VACANZAS CAVIEZEL-BLAAS**
Die Ferienwohnung mit der traumhaften Aussicht. 081 866 36 16, ferienwohnung-engadin-tschlin.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

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

FF **FILZ FAMOS**
Alles Mögliche und Unmögliches aus Filz aus Bioschafwolle. 081 866 33 49

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

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

FP **FALEGNAM PUA**
Tradition aus der Region kombiniert mit Modern. Vom Innenausbau bis zur Reparatur.

Ausgewählte Veranstaltungen Sommer 2020

Occurrenzas selecziunadas – stà 2020

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 bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Dienstag (2.6. – 13.10.2020)

Wanderung zur Burg Altfinstermünz

Wanderung «zurück ins Mittelalter». Die Naturhöhle, der Felsengang und der Brückenturm sind nur einige der Attraktionen, die Sie hier erwarten. Treffpunkt 10:15 Uhr 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 (Mai bis Dezember 2020)

Alpenbrauerei Girun – Braukunst aus nächster Nähe

Hoch oben in Tschlin kreist der Geyer um die Werkzeuge der Braukunst. Die Teilnehmer folgen den Ausführungen des Braumeisters und erfahren Wissenswertes über Hopfen, Hefe, Wasser und Malz. Die Bierdegustation mit Panorama-Aussicht rundet die Führung ab. Treffpunkt 16:15 Uhr Brauerei Girun in Tschlin. Dauer ca. 1 Stunde. Anmeldungen bis Dienstag 17:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Donnerstag (7.5. – 29.10.2020)

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 Uhr Brauerei. Anmeldungen bei der Gäste-Info Scuol*

jeden Samstag

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 (ab 11.7.2020)

Sonderausstellung Grenzen

→ **Stamparia Strada** Die letzte grosse Schweizer Grenzverschiebung erfolgte 1868 im Unterengadin. Die Ausstellung dokumentiert, wie aus einem im Mittelalter einheitlichen Gebiet drei durch Grenzen getrennte Regionen (I, A, CH) entstanden sind. Mit den Grenzen kam der Schmuggel auf. Die Stamparia verrät Geheimnisse der Schmuggler und zeigt, was sie heimlich über die Grenzen brachten. Infos & Anmeldung unter www.stamparia.ch oder Tel. +41 (0)81 866 32 24.

Donnerstag, 2.7.2020, 20:15

Kino Tschlin – Hable con ella

Der geistig zurückgebliebene Krankenpfleger Benigno und der Reiseschriftsteller Marco teilen ein gemeinsames Schicksal. Sie kümmern sich um zwei Frauen, die im Krankenhaus im Koma liegen. Benigno pflegt die Tänzerin Alicia, die sich seit vier Jahren im Koma befindet, während Marco seine Freundin Lydia besucht, die bei ihrem letzten Kampf schwer verletzt wurde. Zwischen den beiden unterschiedlichen Männern entsteht eine besondere Freundschaft. Weitere Infos unter www.kinotschlin.ch

Samstag 1.8.2020

Eidg. Nationalfeiertag

In den Fraktionen der Gemeinde Valsot. Das genaue Programm wird veröffentlicht, sobald bekannt ist, was aufgrund der aktuellen BAG-Bestimmungen möglich ist.

Dienstag, 4.8.2020, 20:15

Kino Tschlin – Steinschlag

Kaum aus Amerika in ihr Heimatdorf mitten in der herrlichen Bergwelt zurückgekehrt, wird die junge Bergführerin Andrea Stamm zu einem Bergungseinsatz gerufen. Der sie begleitende Arzt kann nur noch den Tod der Verunfallten feststellen. Offensichtlich wurde die Frau von einem Steinschlag getroffen. Das ganze Dorf trauert um die Gattin des Bauunternehmers Werner Baumberger. Nur Andreas Vater Robert Stamm kann nicht daran glauben. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Samstag 19.9.2020

Marchà in Tschlin

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

Freitag 23.10.2020

Generalversammlung Bieraria

→ **Biera Engiadinaisa** Voraussichtlich ordentliche Generalversammlung der Bieraria Tschlin SA. Ab 18:00 Uhr. Informationen, ob die GV stattfinden kann, finden die Aktionäre auf www.bieraria.ch

Samstag 24.10.2020

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

Diverse Daten

Engadiner Brauerlebnis

→ **Biera Engiadinaisa** Bierbraukurse und Seminare: Die Bieraria Tschlin SA bietet Tageskurse und Wochenendseminare an. Die Teilnehmer erfahren Wissenswertes und können ihr eigenes Bier brauen. Weitere Infos und Teilnahmegebühren unter www.bieraria.ch

* Gäste-Info Scuol: 081 861 88 00 oder info@scuol.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 und Hirsch der Bündner Hochjagd, 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 und zwei Ferienwohnungen 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