

Gazetta

BUN TSCHLIN

Winter – inviern 2020/21



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

Pitschen ma excellent

Martina Stadler

Das Jahr 2020 wird wohl in vielerlei Hinsicht noch lange in unserer Erinnerung bleiben: Die Wintersaison lief hervorragend, bevor sie Mitte März abrupt endete. Auf Wochen grosser Unsicherheit aufgrund des Corona-bedingten Lockdowns folgten ein Sommer und Herbst, die ihresgleichen suchen: Herr und Frau Schweizer reisten in Scharen in unsere Ferienregion, Hotels und insbesondere auch Ferienwohnungen waren phasenweise Mangelware, Tischreservierungen in Restaurants unerlässlich.

Was der bevorstehende Winter bringen wird, steht in den Sternen. Persönlich bin ich aber überzeugt, dass wir – wenn Winterferien denn möglich sind – gute Karten haben, dass uns unsere Gäste auch in den nächsten Monaten treu bleiben werden. Im Gegensatz zu anderen alpinen Destinationen im In- und Ausland haben wir nämlich mindestens zwei Trümpfe in der Hand, die gerade in dieser Zeit enorm an Wert gewinnen.

Klein aber fein heisst die erste Devise: gerade Valsot bietet Gästen, die eine Auszeit abseits der Menschenmassen suchen, perfekte Bedingungen. Kleine schmucke Dörfer mit freundlichen Bewohnern, überwiegend Ferienwohnungen und familiäre Hotels sowie fast unendlich viel Platz – sei es auf der Loipe oder beim Spazieren, Schneeschuhlaufen und Tourengehen auf den sonnenverwöhnten Hängen hoch über dem Inn.

«Das Gute liegt so nah» lautet eine weitere Stärke von Valsot: Die Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten aus lokaler

Produktion ist immens und traditionelle Handwerksbetriebe überzeugen mit Qualität und Innovationen. Unter der Marke Bun Tschlin werden deshalb Leidenschaft und Begeisterung für lokale Produkte gebündelt. Valsot ist damit der lebendige Beweis, dass sich eine nachhaltige Strategie nicht nur positiv auf die Umwelt, sondern auch die Wirtschaft und Lebensqualität eines Ortes auswirkt.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Entdecken der vielseitigen Facetten von Valsot – sei es in diesem Magazin oder noch besser bei einem Besuch vor Ort.

Martina Stadler (33) ist schweizerisch-österreichische Doppelbürgerin und seit dreieinhalb Jahren Tourismusdirektorin der Destination Engadin Scuol Samnaun Val Müstair (TESSVM). Gemeinsam mit ihrem Team verantwortet sie die Gästebetreuung vor Ort und fördert im Auftrag der Gemeinden die Nachfrage nach touristischen Angeboten und Leistungen.

Impressum

Redaktion, Text: Bun Tschlin, Nicolo Bass
Recherche «Motta d'Alp»: Madlaina Janett, Sandro Krättli
Gestaltung: David Bühler & Madlaina Janett
Fotografie: Andrea Badrutt, Lukas Denzler, Gian Cla Feuerstein

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

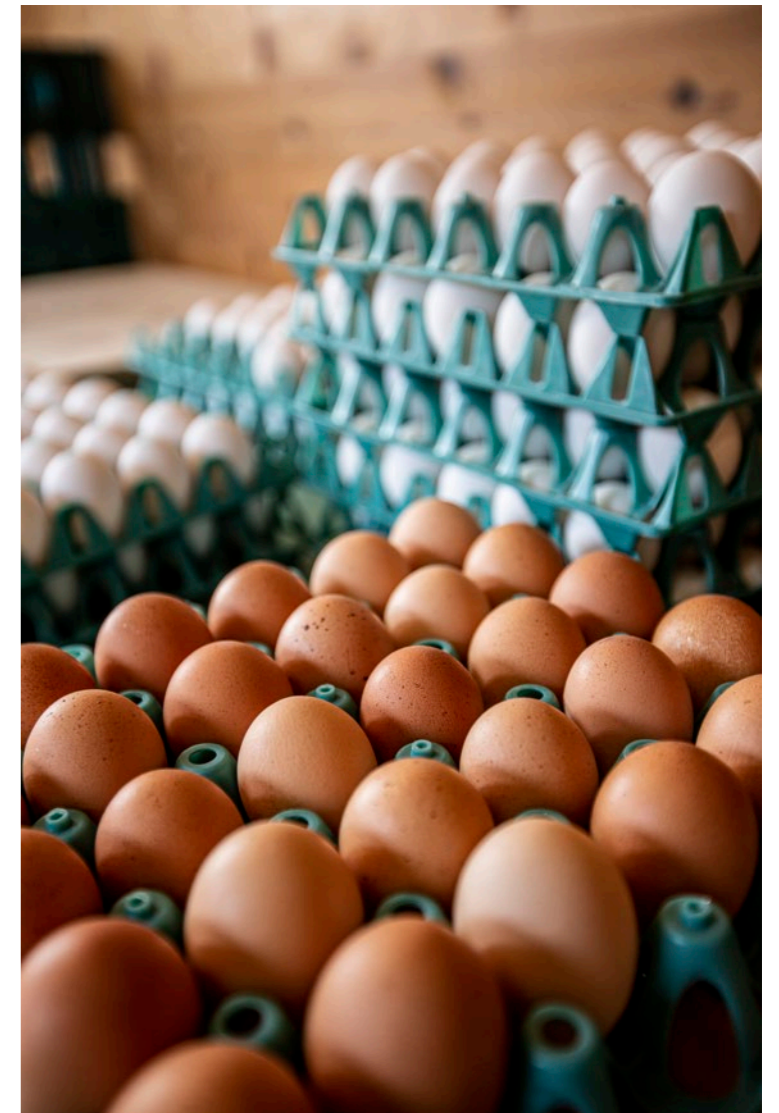




Övs Mayer – Bio-Eier bester Qualität

Övs Mayer – övs biologics da megltra qualità

→ Övs Mayer, Armon Mayer und Petra Schlegel, Chasura 123A, 7558 Strada,
Tel. 081 860 11 84, armon_mayer@bluewin.ch



Övs Mayer: In Pandemiezeiten bleiben die Leute vermehrt zuhause, lesen ein gutes Buch, spielen, basteln, kochen und backen. Sie geniessen die Natur und insbesondere auch einheimische Produkte. Die Grenzen sind nämlich teilweise geschlossen, eingekauft wird in der Region. «Wir haben im Frühling so viele Eier in der Region verkauft wie selten zuvor», sagt der Landwirt Armon Mayer aus Chasura. Er hat mit seiner Ehefrau Petra Schlegel vor vier Jahren den elterlichen Bio-Betrieb übernommen und besitzt unter anderem zwei Herden mit je 500 Hühnern, welche zusammen täglich durchschnittlich 800 Eier legen. Über das ganze Jahr gesehen werden rund die Hälfte davon an Läden und Hotels im Engadin verkauft. Die andere Hälfte bringt Armon Mayer einmal wöchentlich nach Landquart für die Zustellung an einen Bio-Grosshändler im Unterland. Die Qualitätskontrollen sind streng, die Händler sind auf die hochwertigen Bio-Eier aus Chasura angewiesen. «Es gibt immer noch zu wenig Produzenten von Bio-Eiern», sagt der junge Landwirt. Armon Mayer und Petra Schlegel sind hoch motiviert und zusammen mit den Eltern Christiana und Linard Mayer – übrigens Bun Tschlin-Mitglieder der ersten Stunde – profitieren sie von fast 30 Jahren Erfahrung zugunsten der Qualität des Produktes. Um diese Qualität der begehrten Bio-Eier jederzeit gewährleisten zu können, untersteht der Landwirtschaftsbetrieb strengen Biokriterien und Kontrollen sowie halbjährlichen Salmonellenkontrollen durch den Kanton. Zudem werden die Hühnerherden spätestens nach 18 Monaten Legezeit ausgewechselt.



Övs Mayer: In temps da pandemias resta la gliעד suvent a chasa, legia ün cudesch, giova, zambriescha e cuschina. Els giodan la natüra ed impustüt eir prodots indigens. Ils cunfins sun nempè serrats per part, las cumpritas ston gnir fattas illa regiun. «Nus vain vendü quista prümavaira uschè blers övs illa regiun sco d'inrar avant», quinta il paur Armon Mayer da Chasura. El ha surtut cun sia duonna Petra Schlegel avant quatter ons la pauraria biologica da seis genituors ed el posseda tanter oter duos scossas a 500 giallinas chi prodüan insembel in media bundant 800 övs biologics al di. Sur tuot l'on vegnan vendüts raduond la mità dals övs in butias ed hotels in Engiadina. Tschella mità maina Armon Mayer üna jada l'eivna a Landquart per la furniziun ad ün grossist biologic giò la Bassa. Las controllas da qualità sun severas ed ils grossists sun dependents dals övs biologics da Chasura. «Id existan amo adüna massa pacs producents dad övs biologics», quinta il paur giuven. Armon Mayer e Petra Schlegel sun fich motivats ed insembel culs genituors Christiana

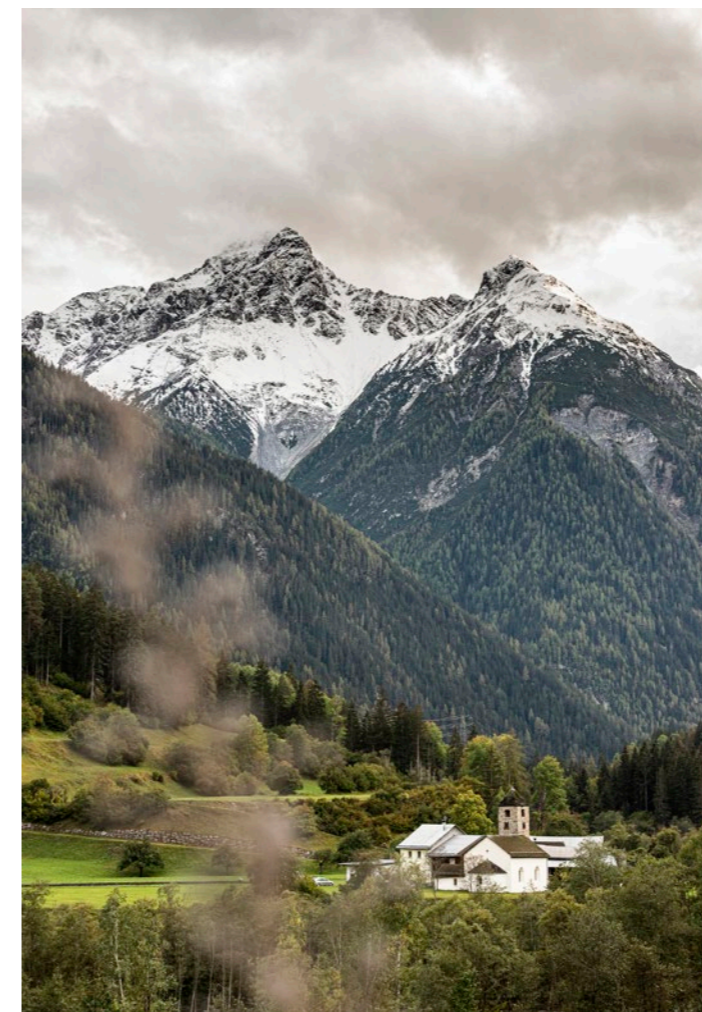
e Linard Mayer – dal rest commembers da Bun Tschlin dal prüm mumaint – profitan els da bod 30 ons experienza a favur da la buna qualità dal prodot. Per pudair garantir adüna la qualità dals övs biologics, suottastà tuot l'affar a criteris e controllas severas da bio e duos jadas l'on a controllas chantunalas da salmonellas. Plünavant vegnan las scossas da giallinas müdadas oura il plü tard davo 18 mais temp d'ovar.



Baselgia San Niclà – aufgeschoben ist nicht aufgehoben

Baselgia San Niclà – tuot vain a temp per quel chi sa spettar

Center cultural Baselgia San Niclà: Die Kirche von San Niclà wurde vor dem Jahr 1200 unter dem Patrozinium des Nikolaus von Myra im Stil der Romantik erbaut und stand lange Zeit leer oder wurde als Wohn- und Bauernhaus genutzt, wobei der Kirchturm als Kamin für die Küche diente. Im Jahre 1982 wurde die Stiftung «Fundaziun Baselgia San Niclà» gegründet, die das Sakralgebäude wiederherstellte und der Öffentlichkeit zur Verfügung stellte. Seit dem Jahre 1987 wird die Kirche San Niclà als Kulturzentrum für Konzerte und Theater genutzt. Die Organisation der Veranstaltungen obliegt dem Verein Center Cultural (Kulturzentrum) Baselgia San Niclà. Pünktlich zum diesjährigen Start des Kulturprogrammes hat sich der Verein neu organisiert. Neben Jachen Erni als Stiftungsratspräsident, Vereinspräsident und Initiant der Baselgia San Niclà, engagieren sich neu drei Frauen für das Kulturangebot. Giovannina Tratschin ist für das Kulturprogramm verantwortlich. Dafür kann sie von ihrer langjährigen Tätigkeit in Bolligen bei Bern profitieren, wo sie regelmässig kulturelle Angebote für die Gemeinde organisierte. Neu im Vorstand sind auch Christine Aebli und Brigitta Schlapbach. Zudem konnte das Kulturzentrum in Sachen Administration eine Partnerschaft mit miaEngiadina eingehen. Für Giovannina Tratschin und Jachen Erni ist die Atmosphäre bei Anlässen in San Niclà immer besonders. Wegen der Coronapandemie sind kulturelle Anlässe in San Niclà derzeit nicht möglich. «Aber aufgeschoben ist nicht aufgehoben», sagen die Verantwortlichen und freuen sich bereits, wenn das Kulturangebot in San Niclà wiederaufleben kann.



Center cultural Baselgia San Niclà: La baselgia da San Niclà es gnüda fabricada avant l'on 1200 suot il protectorat da Nikolaus da Myra i'l stil roman ed es statta lönch vöda o gniva dovrada sco chasa d'abitar e da paurs. I'l clucher d'eira integrada la chadafö ed il clucher svesa gniva dovrà sco chamin. Dal 1982 es gnüda fundada la Fundaziun Baselgia San Niclà, chi ha renovà il stabilimaint sacral e til ha drivi pel public. Daspö l'on 1987 es la baselgia San Niclà ün center da cultura per concerts e teater. L'organisaziun dals arrandschamaints suottastà a la Società Center cultural Baselgia San Niclà. Punctualmaing pel nouv program da quist on, s'ha la società reorganizada. Sper Jachen Erni, l'iniziant da la baselgia San Niclà chi'd es eir president da la fundaziun e da la società, s'ingaschan eir trais duonnas per la sporta culturala. Giovannina Tratschin es responsabla pel program da cultura. Ella po profiter d'üna grond'experienza sco organisatura da cultura pel cumün da Bolligen sper Berna. In supra-stanza sun gnüdas elettas eir Christine Aebli e Brigitta Schlapbach. Implü ha il Center da cultura chattà per l'administraziun üna buna soluziun cun l'organisaziun miaEngiadina. Per Giovannina Tratschin e Jachen Erni es l'atmosfera pro arrandschamaints illa baselgia da San Niclà adüna fich speciala. Displaschaivelmaing nun esa pel mumaint causa la pandemia pussibel d'organisar occurrenz culturalas a San Niclà. «Tuot vain a temp per quel chi sa spettar», dischan ils responsabels e s'allegren fingià sül mumaint, cur cha la vita culturala tuorna illa Baselgia San Niclà.





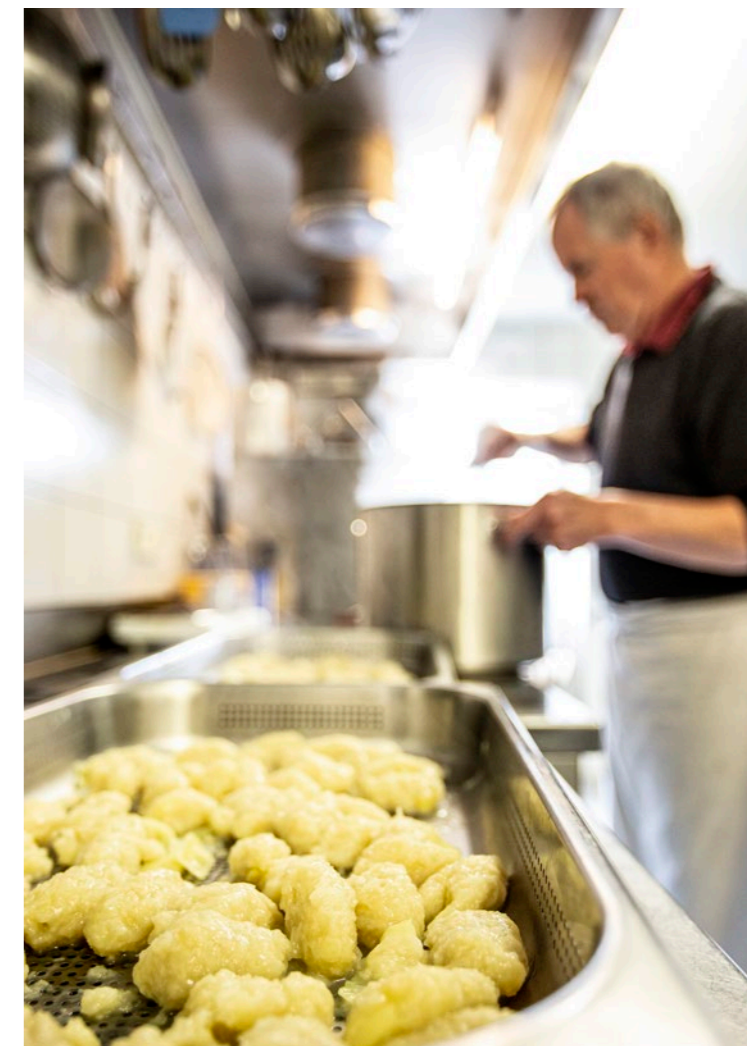
Hotel Macun – ein ruhiger Ort zum Geniessen

Hotel Macun – ün lö prüvâ per giodair

→ Hotel Macun, Barbara Freimann Janett e Georg Janett, 7559 Tschlin, Tel. 081 866 32 70, www.hotelmacun.ch

Hotel Macun: Schon fast zehn Jahre sind vergangen, seit Barbara Freimann Janett und Georg Janett das Hotel Macun übernommen haben. Sie haben das Hotel grösstenteils renoviert und die Zimmer zeigen sich im neuen Kleid. «Wir hatten eine ausserordentlich starke Sommersaison», freut sich das Wirtepaar. Denn wo sonst kann man eine Pandemie ruhiger und gemüthlicher verbringen: Abseits der Touristenströme lädt Tschlin und das Hotel Macun, mit sechs Doppelzimmern und fünf externen Doppelzimmern, zum verweilen ein. Und die Gäste haben diese Ruhe und Gemüthlichkeit genossen und wurden im Macun, natürlich unter Einhaltung der entsprechenden Massnahmen, mit Bizzocals da ravitscha, Plain in pigna, Vaischlas da mailinterra und anderen Köstlichkeiten verwöhnt. Und wer in nächster Zeit zuhause bleiben muss, kann die Kartoffel-Pizokel nach dem Rezept von Barbara Freimann Janett und Georg Janett nach kochen und vom letzten Aufenthalt in Tschlin träumen.

Im nächsten Sommer erreicht der Wirt das Pensionsalter. Deshalb suchen Barbara Freimann Janett und Georg Janett allmählich nach einer Nachfolgelösung, um noch selber einige Jahre die Pension in Tschlin geniessen zu können. «Vom Hotel Macun kann eine Familie gut leben», sagt Janett und freut sich auf Nachfolger mit der gleichen Liebe zum Dorf und den einheimischen Produkten.





Hotel Macun: Fingià bod desch ons sun passats, daspö cha Barbara Freimann Janett e Georg Janett han surtut l'Hotel Macun a Tschlin. Els han renovà per gronda part l'Hotel e las stanzas as preschaintan in ün büsch-maint nouv. «Nus vain gnü üna fich buna stagiun da stà», quintan ils usters cun plaschair. Ingio oter as poja nempe passantar üna pandemia plü quiet e pachific: Dalöntschi davent dals curraints da turists, invida Tschlin ed il Hotel Macun, cun ses stanzas dublas e tschinch stanzas externas, a restar e pernottar. Ed ils giasts han giodü la quietezza e prüvadentscha e sun gnüts maladüsats, natüralmaing resguardond las masüras da sgürezza, cun bizzocals da ravitscha, plain in pigna, vaischlas da mailinterra, ed otras buntats. E chi chi sto restar a chasa, ha uossa la pussibilità da cuschnar ils bizzocals tenor il recept da Barbara Freimann Janett e Georg Janett e d'insömgiar da l'ultim sogiuorn a Tschlin.

La prosma stà rajiundscha l'uster l'età da pensiun. Perquai tscherchan Barbara Freimann Janett e Georg Janett planet üna soluziun da successiun, per pudair s'vess giodair amo qualche ons la pensiun meritada. «Üna famiglia po viver bain da l'Hotel Macun», disch Georg Janett e s'allegra da chattar successurs culla listessa amur pel cumün da Tschlin e seis prodots indigens.



Bizzocals da ravitscha

für vier Personen

1 kg rohe Kartoffeln
250 g Mehl
100 g Butter
Salz

200 g Sauerkraut, vorgekocht
2 Engadiner-Würste

Zubereitung: Die mit der Bircher Raffel geriebenen Kartoffeln stark ausdrücken und die Kartoffelstärke absieben. Die Butter aufwärmen, bis sie flüssig ist. Kartoffeln, Mehl zu einem Teig rühren und salzen. Mit der Hand oder mit dem Holzspachtel Klösschen formen und diese in siedendes Salzwasser eintauchen. Falls die ersten Pizokel nicht zusammenhalten, den Teig mit etwas Mehl ergänzen. Die Pizokel rund 20 Minuten kochen lassen. Die gekochten Pizokel mit der Schaumkelle herausfischen und in etwas Butter schwenken und mit dem aufgewärmten Sauerkraut mischen. Zwei gekochte Engadiner-Würste aufschneiden und dazugeben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

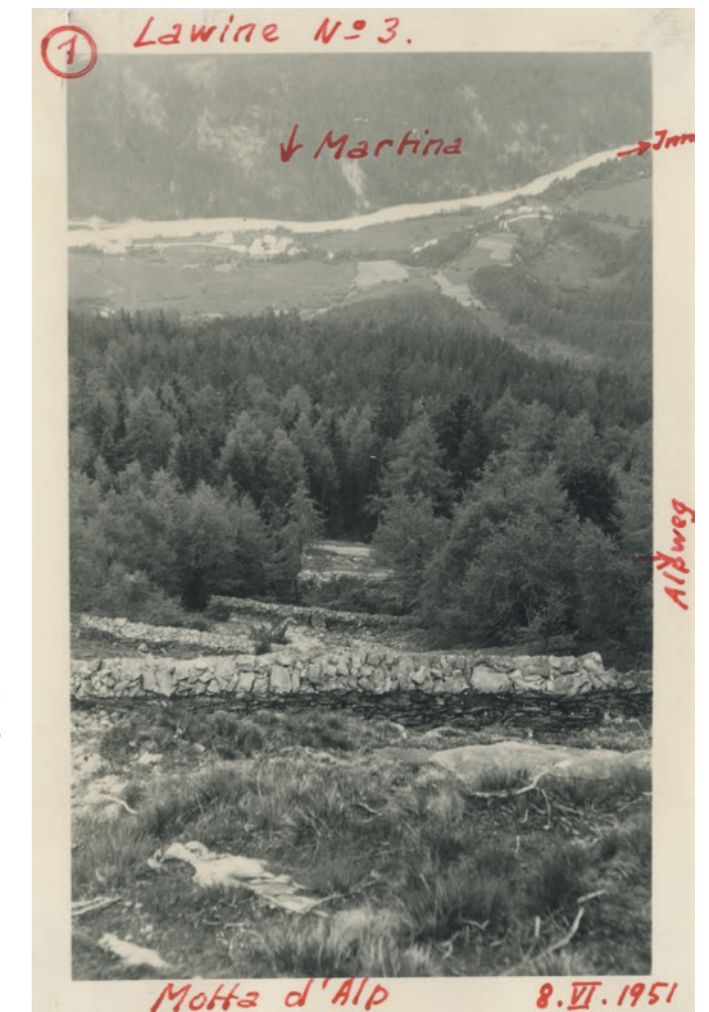
Wichtig: Gleich viel Salz für den Teig und für das Kochwasser verwenden.

Motta d'Alp in Martina

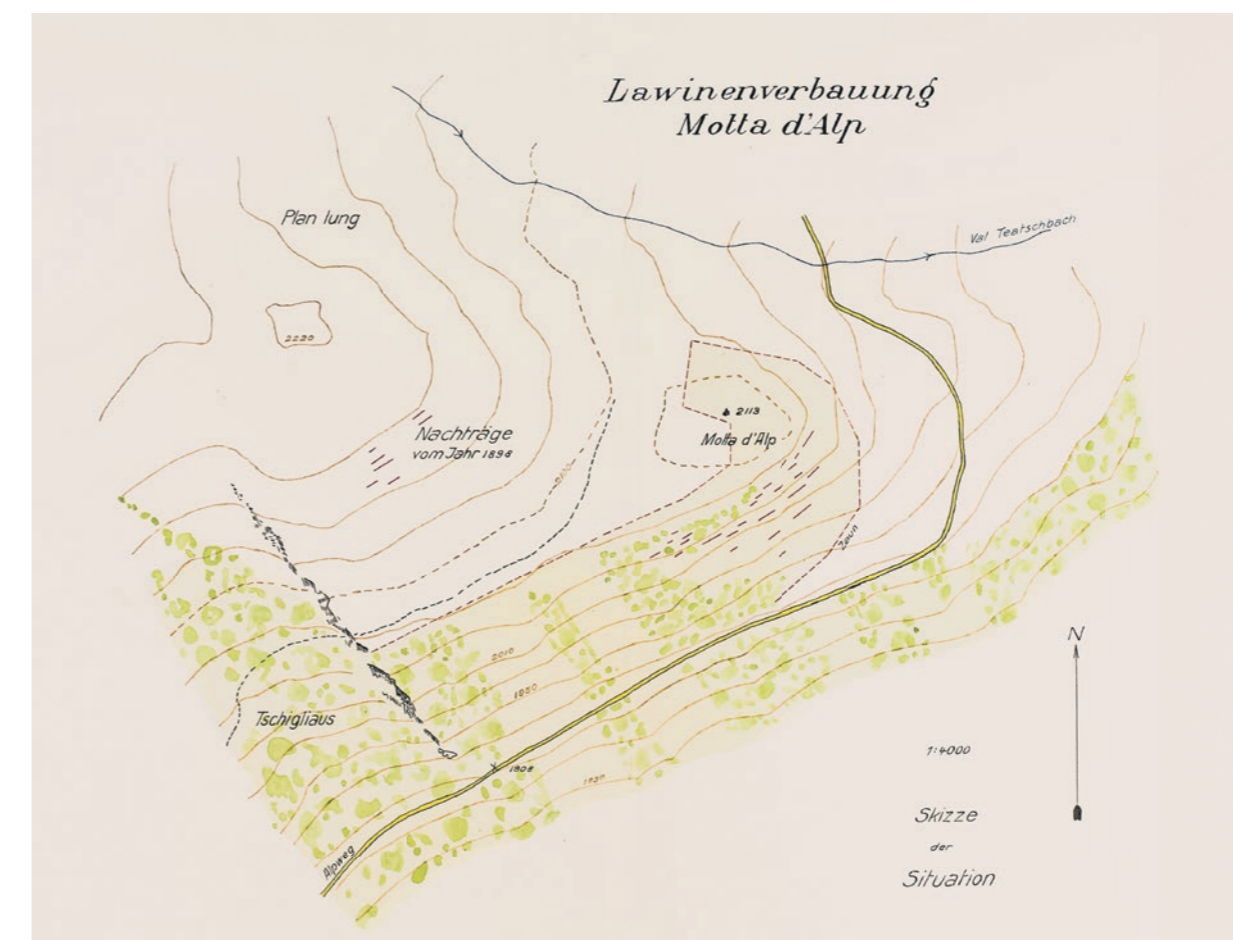
Erste Lawinenverbauungen

Im Lawinenwinter 1951 sind schweizweit rund 1300 Schadenlawinen niedergegangen. Insgesamt wurden 234 Personen erfasst, 98 Personen starben. Auch im Engadin hatte der Jahrhundert-Lawinenwinter vor genau 70 Jahren tragische Auswirkungen. Danach hat die Schweiz mehr als zwei Milliarden Franken in den Lawinenschutz investiert. Dass sich die Investitionen gelohnt haben, zeigte sich im Lawinenwinter 1999. Trotz Mobilität und stärkerem Verkehrsaufkommen, waren die Schäden und die Anzahl Todesopfer im Verhältnis geringer. Gemäss einem Bericht des Schweizer Instituts für Schnee- und Lawinenforschung (SLF) konnten rund 300 Schadenlawinen durch Verbauungen verhindert werden.

Die Motta d'Alp-Lawinenverbauungen 1951 inkl. handschriftlicher Notizen zur Geografie (Staatsarchiv Graubünden, C32.806/1).



Übersichtsplan der Motta d'Alp-Lawinenverbauungen, erstellt ca. 1900 (Staatsarchiv Graubünden, C27.1625).

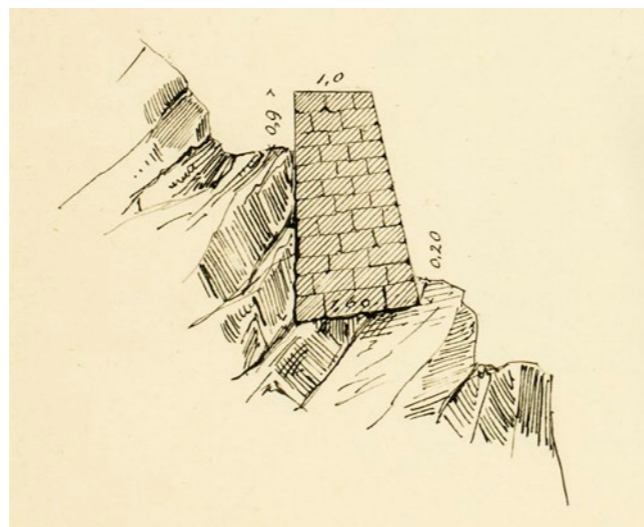




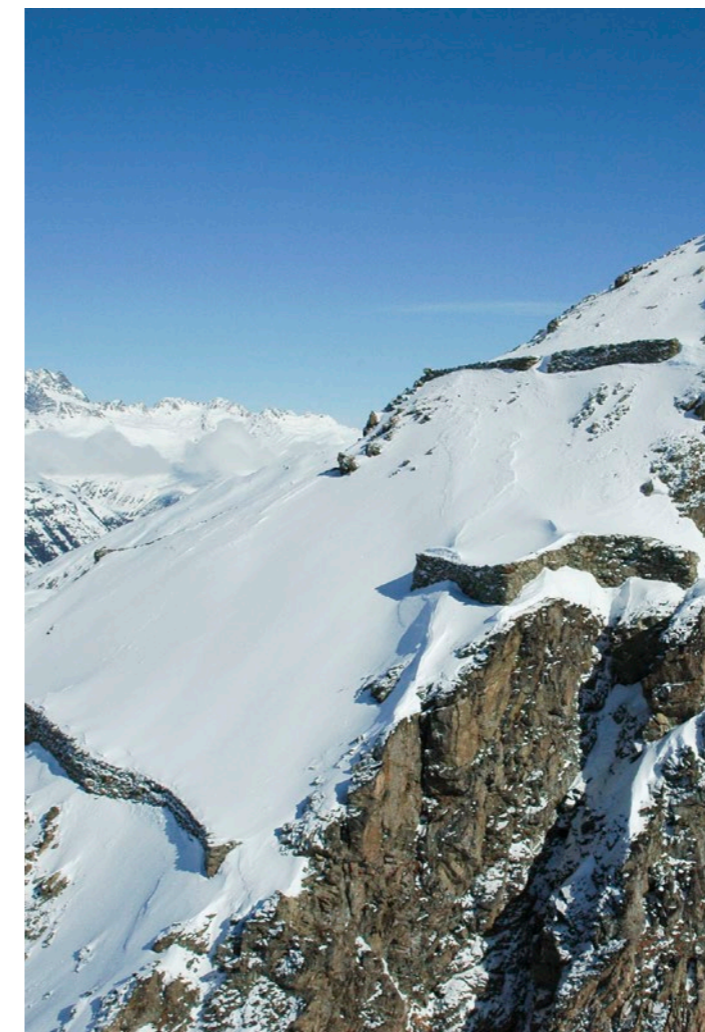
Bereits im 14. Jahrhundert erkannte man, wie wichtig Wälder zum Schutz vor Lawinen sind und Bannwälder wurden per Dekret vor Rodungen geschützt. Knapp 200 Jahre später wurden erste bauliche Schutzmassnahmen wie Spaltkeile und Lawinenauslässe realisiert. Zum Beispiel wurde 1602 die Frauenkirche in Davos mit einer keilförmigen Lawinenauslässe wiederaufgebaut, nachdem diese von einer grossen Lawine in Frauenkirch zerstört wurde. Als erster begann Johann Coaz (1822 – 1918) Lawinen systematisch zu dokumentieren und zu kartographieren. Er war eine herausragende Persönlichkeit: Privatsekretär von General Dufour, Kartograph und Initiator der Dufourkarte, Erstbesteiger des Piz Bernina, Förderer der Forstwirtschaft und insbesondere Mitbegründer des Schweizerischen Nationalparks. Auch der Schutz vor Lawinen war dem Bündner Oberforstinspektor ein grosses Anliegen. Sein Monumentalwerk «Die Lawinen der Schweizer Alpen» aus dem Jahre 1881 galt lange Zeit als Standardwerk für den Lawinenschutz und wird, gemäss einem Bericht von Stefan Margreth und Jürg Schweizer, beide Mitarbeiter des SLF, noch heute konsultiert. Darin wurden zum ersten Mal Erkenntnisse und Erfahrungen zur Entstehung und Verbreitung von Lawinen, zu Schäden wie auch Lawinenschutzmassnahmen zusammengestellt.



Die drei Herbstbilder der Motta d'Alp-Verbauungen auf dieser und der folgenden Seite wurden im Oktober 2020 aufgenommen (Fotos: Lukas Denzler).



Zeichnung einer Lawinenverbauung von Johann Coaz in «Statistik und Verbau der Lawinen in den Schweizeralpen», 1910 (Staatsarchiv Graubünden, N8.67).



Nach dem Vorbild der Motta d'Alp-Verbauungen von 1868 wurden später in ganz Graubünden Lawinenverbauungen erstellt. Zum Beispiel Ende des 19. Jahrhunderts am Schafberg oberhalb von Pontresina (Foto: Gian Cla Feuerstein).

Johann Coaz spielte auch im Lawinenwinter 1888 eine Schlüsselrolle. Er verfasste eine Ereignisdokumentation, welche aufzeigte, dass sich die bisherigen Verbauungen mehrheitlich bewährten. Die Folge war ein regelrechter Bauboom: Bis 1908 wurden 200 Verbauungen realisiert. Die erste technische Verbauung in den Schweizer Alpen realisierte Johann Coaz im Jahre 1868 auf der Motta d'Alp in Martina. Im Winter 1867 war eine grosse Grundlawine angebrochen, die entlang von fünf Lawinenbahnen durch den steilen Wald von Conscheras bis ins Tal vorsties. Die Lawine verursachte grossen Waldschaden. Im Anrissgebiet wurden gemäss SLF 19 Mauern mit einer Länge von 412 m gebaut. Zusätzlich wurden zum Schutz der Aufforstung 17 Pfahlreihen mit einer Länge von 509 m realisiert, die mit rottenartigen Baumpflanzungen ergänzt wurden. Die damaligen Projektkosten betrugen rund 1600 Franken. Die Verbauung auf der Motta d'Alp hatte sich bewährt und die Aufforstung war geglückt, so dass kein Lawinenabbruch mehr zu befürchten war. Diese Verbauung wurde über die Grenzen hinaus bekannt und Fachleute aus Österreich und Frankreich führten in ihren Ländern ähnliche Verbauungen aus.



Der Shop mit Café-Bar und Snacks am Eingangstor zur Schweiz. Hier kann Benzin getankt, Geld gewechselt, ein Kaffee getrunken und es können Souvenirs gekauft werden. Aber auch ein Zimmer im benachbarten Chasa Engiadina können Sie direkt im Grenz-Shop buchen.

Grenz-Shop Martina
Chasa 241
CH-7560 Martina
Tel. +41 (0)81 866 35 35



Spezialitäten aus lokaler Milch – die Käseerei stellt Produkte aus Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch her. Ein Geheimtipp für Käser-LiebhaberInnen!

Chascharia Che Chaschöl
 CH-7559 Tschlin

Tel. 079 777 74 86
www.chechaschöl.ch



BIERA ENGIADINAISA

Regionalität ist bei uns garantiert! Für unsere Bio-Biersorten verwenden wir ausschliesslich Gerste und Weizen aus Graubünden. VIVA!

Bieraria Tschlin SA
 Via dal Dazi 233
 7560 Martina
bieraria@bieraria.ch
 081 860 12 50

[bieratschlin](https://www.facebook.com/bieratschlin)
[bierariatschlin](https://www.instagram.com/bierariatschlin)
bieraria.ch

graubünden VIVA

regio•garantie



Wir wünschen den Teams des CDH Engiadina eine erfolgreiche Saison



Vossa bacharia regionala

specialitats engiadinaisas • specialitats da sulvaschina • bacharia • catering

Bacharia Metzgerei Zanetti, 7556 Ramosch · Butia: Sent
www.frisch-wild.ch · info@frisch-wild.ch · 081 864 86 50

ein Stück Engadin Scuol Zernez



**FURNARIA-PASTIZARIA
HÄFNER**



Bütschins dutschs und Barschadella – Ramoscher Schokoküsse und Roggenbrot: Die Bäckerei aus Ramosch, die für ihre lokalen Spezialitäten bis ins Unterland bekannt ist.

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



**PRODOTS
ETTER**



Vom Baum, aus dem Kräutergarten oder von der Kuh: Im Weiler San Niclà rechts des Inn gibts Lebensmittel direkt vom Hof.

Konfitüren, Minzensirup, Johannisbeerlikör, eigene Salsize und eigener Käse: Bei Etters ist alles selbstgemacht und geht aus dem vielfältigen Bauernbetrieb hervor. Das Sortiment variiert je nach Saison. Momentan werden vor allem Eingemachtes und die feinen Bündner Nusstorten angeboten. Die Familie Etter stellt aber auf Wunsch auch gerne ein Apéro-Angebot zusammen.

**Fam. Etter
San Niclà 146
CH-7558 Strada
+41 (0)81 866 36 47
cilgia-etter@hotmail.com**



**FALEGNAMARIA
LINGENHAG**



Aus Leidenschaft zum Holz – vom Innenausbau bis zum Designermöbel

Falegnamaria-Schreinerei Lingenhag
CH-7558 Seraplana

Tel. 081 866 33 66
www.lingenhag.ch



**BIO
SCHORTA**



Ein Bio-Betrieb mit langer Geschichte und exotischen Schottischen Hochlandrindern in Tschlin. Die Familie Schorta verkauft ihr Frischfleisch direkt ab Hof, auch den preisgekrönten Bio-Schlaviner.

Bio Schorta
Gian Fadri & Pamela Schorta
7559 Tschlin
www.bioschorta.ch

Bun Tschlin – der östlichste Gewerbeverein der Schweiz

Bun Di, sagt der Fuchs. Aber der schlaue Hase antwortet: Bun Tschlin! Denn während man sich andernorts gute Nacht sagt, wachsen in Valsot die pffigsten Ideen heran. Bun Tschlin bedeutet Natur- und Lebensraum zum Entdecken, sanfter Tourismus, aber auch ökologische Spitzenprodukte.

Bun Tschlin ist das Gütesiegel für ein Dorf, das klein, aber aktiv seine ursprüngliche Struktur und Lebensqualität erhalten will und diese zugleich teilen möchte mit offenen, neugierigen Besucherinnen und Besuchern. Wir sind Mitglied im Netzwerk «Allianz in den Alpen» zum Schutz und zur Entwicklung der gesamten Alpenregion. «Bun Tschlin» steht für nachhaltig, ökologisch, mutig und unternehmerisch!

Bun Tschlin bündelt die einzigartigen Kräfte der Natur: die kühle Frische der Bergbäche, die lichte Klarheit des Alpenhimmels, der herbe Duft einer Bergwiese. Unser Dorf bietet Ihnen unzählige Entdeckungen, Wanderungen, Sporterlebnisse. Besuchen Sie unser Dorf, unsere Degusteria oder unsere Butia und probieren Sie unsere ökologischen Produkte.

→ Chaista Bun Tschlin

Die Produktvielfalt von Bun Tschlin zeigt sich besonders schön in der «Chaista Bun Tschlin», einer Föhrenholzkiste, prall gefüllt mit den verschiedensten Leckereien. Die «Chaista Bun Tschlin», mit Salsiz und Käse, Bier, Nusstorte und Konfitüre, ist das ideale Geschenk für Heimweh-Engadiner und solche die es werden sollen!

Bestellung Chaista Bun Tschlin:

Butia Tschlin: 081 866 32 74
jachen.andrighetti@bluewin.ch

Butia Strada: 081 866 32 24
rghaefner@bluewin.ch



Die Produzenten und Dienstleister von Bun Tschlin

BE **BIERA ENGIADINAISA®**
Das Tschliner Bier mit der Bio-Suisse-Knospe. 081 860 12 50, bieraria.ch

CC **CHE CHASCHÖL**
Die Käseerei mit Produkten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. 079 777 74 86, chechaschöl.ch

PE **PRODOTS ETTER**
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 MAVER**
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

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-cantienei.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-samalvors64-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 Spezialitäten Metzgerei www.frisch-wild.ch

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

Ausgewählte Veranstaltungen Winter 2020/21

Occurrenzas selecziunadas – inviern 2020/21

Jeden Montag (ganzzjährig)

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 (ganzzjährig)

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 (ganzzjährig)

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 (ab 13.1.2021)

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 Uhr. Getränke nicht im Preis inklusive. Info & Anmeldung: Gäste-Info Scuol*, bis am Vormittag 10:00 Uhr.

Jeden Donnerstag (ab 7.1.2021)

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 Uhr bei der Gäste-Info Scuol* Hinweis: Degustation erst ab 16 Jahren möglich

Montag, 4.1.2021 (unter Vorbehalt Corona)

Kino Tschlin

Things we lost in the fire. Drama von Susanne Bier, 2007. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Dienstag, 9.2.2021 (unter Vorbehalt Corona)

Kino Tschlin

Heute bin ich Samba. Drama/Komödie von Olivier Nakache und Eric Toledano, 2014. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Freitag, 29.1.2021

Schlittrada 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, 14.2.2021 (unter Vorbehalt Corona)

46. 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.

Montag, 1.3.2021

Chalandamarz

Bal da Chalandamarz in Ramosch

Donnerstag, 4.3.2021 (unter Vorbehalt Corona)

Kino Tschlin

Broken Flowers. Komödie/Drama von Stefan Gubser, 2005. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

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

Ostersonntag, 4.4.2021 (unter Vorbehalt Corona)

Konzert Center Cultural San Niclà

Musikalische Unterhaltung mit Musik einer ukrainischen Musikkapelle. Beginn um 17:00 Uhr

Samstag, 1.5.2021

Museum Stamparia Strada

Wiedereröffnung des Museums mit der Sonderausstellung zum Thema «Einheit, Zwietracht, Nachbarschaft». Weitere Infos unter www.stamparia.ch

Dienstag, 4.5.2021 (unter Vorbehalt Corona)

Kino Tschlin

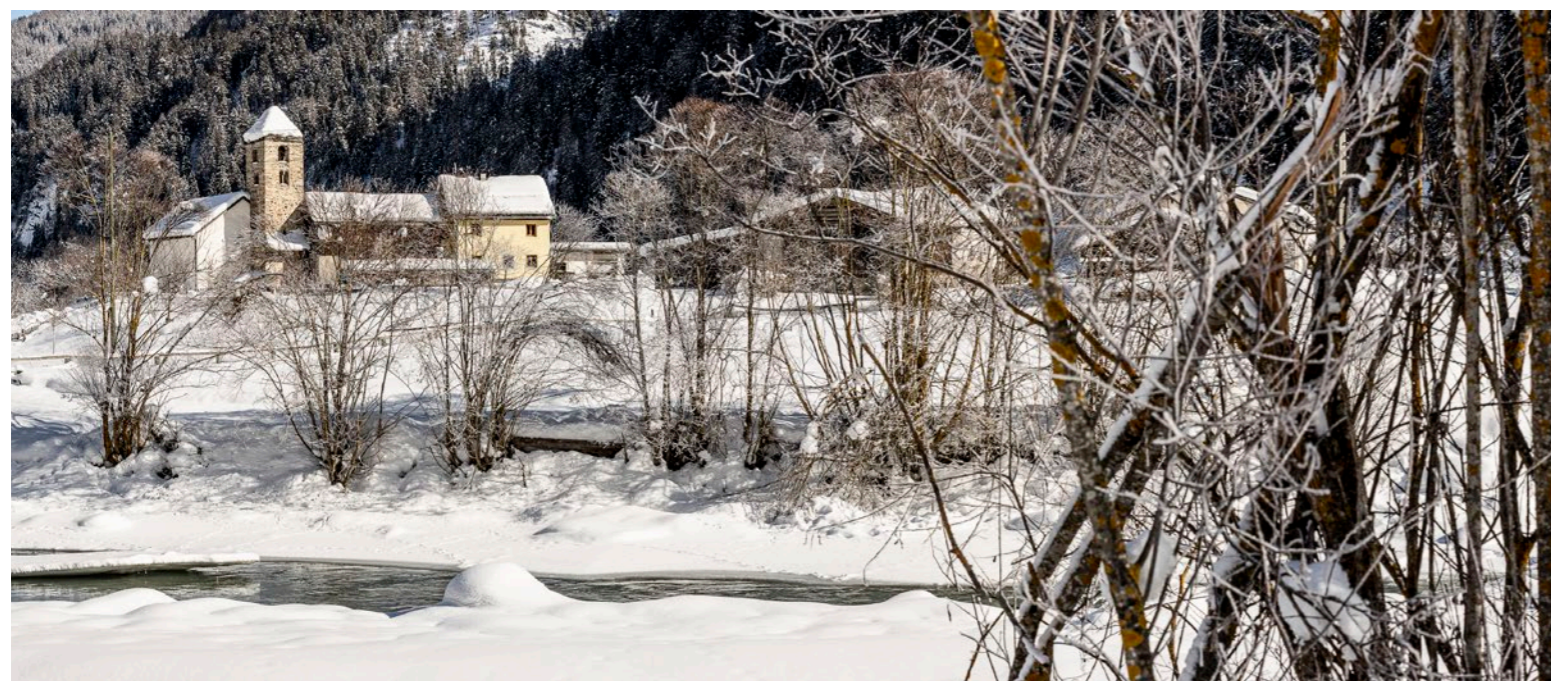
Volver. Komödie von Pedro Almodóvar, 2006. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Samstag, 29.5.2021

GV Biera Engiadinaisa

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

→ Weitere Infos auf buntschlin.ch



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



BUN TSCHLIN
BT

buntschlin.ch