

# Gazetta

---

# BUN TSCHLIN

---

Sommer – stà 2021

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



# Brutal lokal: Mit Leidenschaft und Hingabe dem Genuss verschrieben

Walter Anderau

Die Food-Welt steht Kopf – auf allen Stufen der Wertschöpfung: Die Klima- sowie die anhaltende Coronakrise beeinflussen die Produktion, Nachfrage und den Konsum von Nahrungsmitteln. Das Bewusstsein für den Einfluss unseres Konsum- und Essverhaltens auf Umwelt, Klima und Tierwohl wächst bei vielen Menschen – auch bei den Einheimischen und Gästen in Graubünden.

Die Lockdowns haben nicht nur die Bedeutung lokaler Lebensmittelproduktion noch weiter verstärkt, sondern zugleich eine neue Sehnsucht nach Produkten aus regionaler Herkunft geweckt, die eng mit dem «Terroir» und den Menschen, die sie herstellen, verbunden sind. Der Kunde will wissen, woher die Produkte kommen, unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden. Er will die Akteure persönlich kennen lernen. Dieser Trend birgt eine grossartige Chance für den lokalen Markt und seine Hidden Champions, diese Sehnsucht der Konsumenten nach Vertrautheit, Natürlichkeit und Sicherheit zu befriedigen. Gleichzeitig besteht die Chance mit authentischen Produkten und Genusskreationen zu begeistern und damit ein fester Bestandteil dieser neuen und ganz bewussten Esskultur und Lebensstils zu werden. Ein bestes Beispiel dafür ist Bun Tschlin.

Zwar liegt das Dorf Tschlin im Unterengadin etwas abseits der Heerstrassen, ist aber alles andere als verschlafen. Tschlin ist höchst lebendig: mit Neugier, Hingabe und Tatkraft hat sich hier eine progressiv denkende Gemeinschaft von Produzenten

und Dienstleistern der nachhaltigen Produktion von Produkten in bester Qualität verschrieben. Miteinander leisten sie damit einen enormen Beitrag für die Sicherung der Zukunftsfähigkeit der Region, für die Existenzgrundlage der Einheimischen auch für die nachfolgenden Generationen.

Genau diese Konsequenz und Leidenschaft ist es, die auch graubündenVIVA in sich trägt mit dem Ziel, die lokale Produktion, Know-how und Traditionen zu stärken. Überzeugen Sie sich selbst und entdecken Sie die unverwechselbare Genusswelt von Bun Tschlin. Tauchen Sie mit uns ein in die kulinarische Vielfalt des untersten Unterengadins. Viva!

~~~~~  
**Walter Anderau ist Präsident der graubündenVIVA AG.** graubündenVIVA fördert die Zusammenarbeit von Produzenten, Veredlern und Konsumenten. Gleichzeitig setzt sich graubündenVIVA für die Wertschätzung des Terroirs ein und bietet die Möglichkeit, den Reichtum an einzigartigen Produkten und die kulinarische Vielfalt von Graubünden zu entdecken.  
~~~~~

---

## Impressum

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

Druck: CH Media, St. Gallen  
Auflage: 5'500 Exemplare, erscheint 2 x jährlich  
© 2021 Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin  
+41 (0)81 864 02 02, [www.buntschlin.ch](http://www.buntschlin.ch)







## Die jüngste Grenze der Schweiz

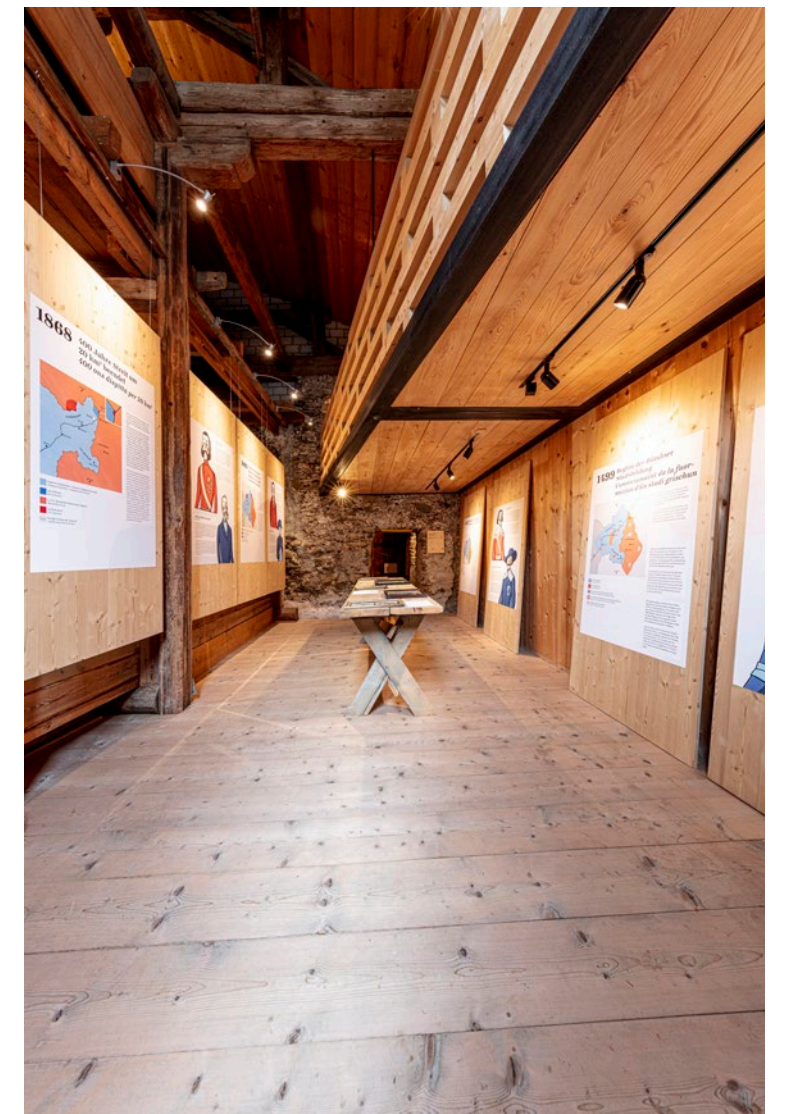
Il plü giuven cunfin da la Svizra

→ Museum Stamparia Strada, 7558 Strada, Tel. 081 866 32 24, [www.stamparia.ch](http://www.stamparia.ch)  
 Öffnungszeiten: Mai bis Oktober, Samstag 15 – 17 Uhr



**Museum Stamparia Strada:** Die Corona-Pandemie hat die Bedeutung von Grenzen jeglicher Natur in aller Deutlichkeit aufgezeigt. Um Grenzen geht es aktuell auch im Museum Stamparia Strada. Die diesjährige Sonderausstellung erzählt nämlich, wie die Grenze im Unterengadin entstanden ist. Die letzte grosse Grenzverschiebung in der Schweiz erfolgte 1868 im Unterengadin, 20 Jahre nach der Gründung des Bundesstaates. Obwohl die Aussengrenzen der Schweiz am Wiener Kongress 1815 endgültig festgelegt wurden, stritten Österreich und die Schweiz um einige Quadratkilometer im Unterengadin. Der österreichisch-ungarische Kaiser musste sich persönlich für die heutige Lösung einsetzen. Damit war die letzte Schweizer Grenzangepassung besiegelt. Nicht zu vergessen ist aber auch die Tatsache, dass das Unterengadin und das Vinschgau im Mittelalter ein homogenes Gebiet mit der gleichen Sprache war. Die Sonderausstellung in Strada zeigt ebenfalls, wie im Verlauf der Jahre drei Regionen mit verschiedener Sprache, Staatszugehörigkeit und Konfession entstanden sind. Die Ausstellung erzählt aber auch einige humorvolle Grenzgeschichten, zum Beispiel wie Autos vor hundert Jahren in Martina über die Grenze kamen und auf Schweizer Boden mit Maultieren gezogen werden mussten. Autofahren war nämlich von 1900 bis 1925 in Graubünden verboten.

Die Sonderausstellung im Museum Stamparia Strada kann bis im Oktober jeweils am Samstag von 15.00 bis 17.00 Uhr besucht werden. Natürlich kann auch die Dauerausstellung, welche dem historischen Buchdruck gewidmet ist, besichtigt werden. Andere Termine sind nach Vereinbarung möglich.







**Museum Stamparia Strada:** La pandemia dal coronavirus ha muossà impreschiunantamaing la significaziun da cunfins in tuot las variantas pussiblas. Eir il Museum Stamparia Strada tematisescha actualmaing ils cunfins. Cull'exposiziun speciala vain nempe quintà, co cha'ls cunfins in Engiadina Bassa sun gnüts fuormats. L'ultim müdamaint da cunfins plü grond in Svizra es nempe gnü realisà dal 1868 in Engiadina Bassa e quai 20 ons davò cha la Confederaziun es gnüda fundada. Intant cha'ls cunfins svizzers d'eiran gnüts definitis dal 1815 al Congress da Vienna definitivamaing, debattaivan l'Austria e la Svizra per üna buna dunzaina da kilometers quadrats in Engiadina Bassa. Dafatta l'imperatur austriac-ungarais ha stuvü tour il pled in chapitel per chattar üna soluziun. Pür lura es stat confermà l'adattamaint dal cunfin. Na d'invidlar es però il fat, cha l'Engiadina Bassa ed il Vnuost d'eiran vairamaing dal temp d'immez üna regiun omogena cun üna lingua. L'exposiziun a Strada muossa eir co cha cul temp s'han fuormadas trais regiuns cun differentas

linguas, differentas naziunalitats e confessiuns. L'exposiziun quinta però eir istorgias divertentas, per exaimpel co cha'ls autos gnivan avant tschient ons sur cunfin e stuvaivan gnir strats d'ün mül sün territori svizzer. Da viagar cul auto d'eira nempe scumandà in Grischun dal 1900 fin dal 1925.

L'exposiziun speciala dal Museum Stamparia Strada po gnir visitada fin in october, adüna la sonda da las 15.00 a las 17.00. Natüralmaing po gnir visitada eir l'exposiziun permanenta chi'd es dedichada a la lavur istorica da stampar cudeschs. Eir oters terminis per visitar il museum sun pussibels tenor cunvegna.



## Von der Schafwolle zu den Filzprodukten

Da la lana da besch als prodots da fieuter



**Filz Famos:** Gaby und Jon Famos aus Vnà besitzen rund 200 Schafe. Zweimal im Jahr werden die Schafe geschoren. Die ganze Wolle wird in Jenaz gewaschen und kehrt kardierte nach Vnà zurück. Hier verarbeitet Gaby Famos jährlich rund 50 bis 60 Kilo Schafwolle zu hervorragenden Filzprodukten. Eine besondere Herausforderung ist die Produktion von Finken, Hüten und sogar Jacken und Gilets auf Bestellung. Gaby Famos hat sich dieses Kunsthandwerk selbst beigebracht und verschiedene Kurse besucht. Seit fast 30 Jahren widmet sie sich dieser besonderen Herausforderung und sie hat für jede neue Aufgabe reichlich Erfahrung gesammelt. Die kardierte Schafwolle wird mit heissem Wasser und Seife gerollt und geschrumpft und durch Reibung in die entsprechende Form gefilzt.

Das Filzen gehört zu den ältesten Techniken der Textilherstellung. Filz ist äusserst strapazierfähig, schwer entflammbar und, mit Wollfett behandelt, absolut wasserdicht. Gaby Famos hat sich auf die Produktion von Tieren und Filzkleidern spezialisiert und sie filzt die Schafwolle in Kombination mit Baumwolle und Seide. «Ein gut gefilztes Produkt hält ein Leben lang», sagt Gaby Famos. Für sie ist das Filzen wie eine Meditation, mit dem Nebeneffekt, dass das Bun Tschlin-Sortiment durch die natürlichen und nachhaltigen Filzprodukte ergänzt wird. Ihre Produkte, wie zum Beispiel die Filz-Tiere, verkauft Gaby Famos in der «Butia da besch» in Ardez, im Volg in Ramosch und in der Ustaria Macun in Tschlin. Natürlich können die Kunden auch direkt mit der Produzentin Kontakt aufnehmen.



**Filz Famos:** Gaby e Jon Famos da Vnà possedan raduond 200 beschs. Duos jadas l'on vain la bescha tusa. La lana vain lavada a Jenaz e tuorna inavo s-chartatschada a Vnà. Gaby Famos elavurescha tanter 50 e 60 kilos lana da besch minch'on e prodüa prodots da fieuter excellents. Üna gronda sfida es la producziun da putschas, chapels e dafatta giaccas o gilets sün postaziun. Ella ha imprais quista lavur artischana sves e cun visitar differents cuors da perfecziunamaint. Daspö bod 30 ons as dedichescha ella a quista sfida extraordinaria ed ella ha ramassà bler'esperienza per tuot las novas incumbenzas. La lana da besch vain elavurada cun aua choda e cun savun e cun rodler e grutschignar survain il fieuter la fuorma giavüschada.

Fieutrar es üna da las metodas las plü veglias per prodüer textilias. Fieuter es fich strapatschabel, bod na inflammabel ed impermeabel. Gaby Famos s'ha specialisada sün bes-chas e büschmainta ed ella fieutra la lana da besch eir cun lana da pingoula e saida. «Ün prodot bain fieutrà tegna per tuot la vita», disch Gaby Famos. Per ella es fieutrar üna sort da meditaziun cul bel effet, cha'l sortimaint da Bun Tschlin vain agiunt cun prodots da fieuter natürels e persistents. Gaby Famos venda, per exaimpel sias bes-chas da fieuter, illa «Butia da besch» ad Ardez, i'Volg a Ramosch ed ill'Ustaria Macun a Tschlin. Natüralmaing po la cliantella contactar la producenta eir directamaing.



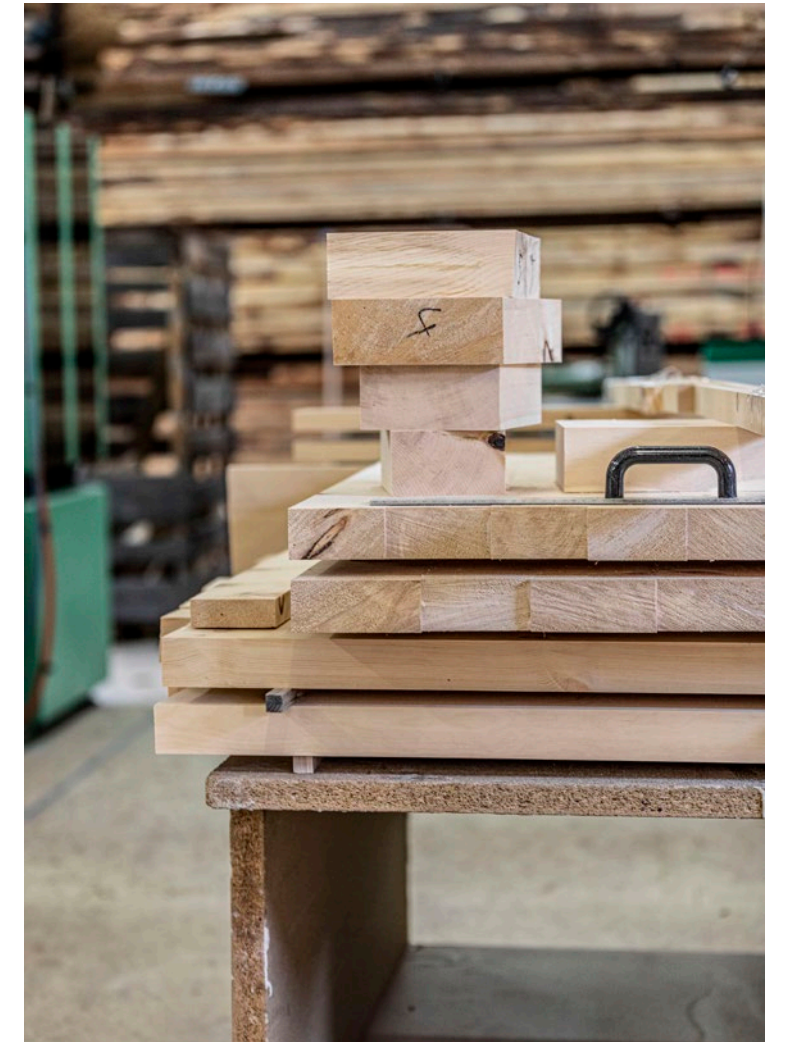


## Nachhaltiger Umgang mit dem Rohstoff Holz

Relaziun persistenta cul material lain

→ Falegnamaria Curdin Müller, 7558 Strada, Tel. 081 866 39 66, [www.mobigliamueller.ch](http://www.mobigliamueller.ch)

**Falegnamaria Curdin Müller:** Seit über 20 Jahren führt Curdin Müller seine innovative Schreinerei in Sclamischo, zwischen Strada und Martina. Der Firmenbesitzer und langjähriges Bun Tschlin-Mitglied ist für seine Leidenschaft zum traditionellen und doch modernen Handwerk bekannt. Er begleitet seine Kunden von der ersten Idee bis zum letzten Schliff und mit seinen zehn Mitarbeitern steht er für Präzision und Qualität. Der Grundgedanke dabei ist, mit qualitativ hochwertigen Materialien und minimierten ausgeklügelten Konstruktionen wohnliche Innenausbauten, Möbel mit Pfiff und geniale Naturholzküchen nach biologischen Grundsätzen zu gestalten und auszuführen. Mit seinen Arbeiten und Produkten stellt Curdin Müller immer das Material in den Vordergrund. Dabei will er die regionale Tradition des Schreinerns neu interpretieren. Um die Qualität des Rohstoffes Holz garantieren zu können, wagt er nun den nächsten innovativen Entwicklungsschritt in seinem Betrieb. Mit einer entsprechenden neuen Halle in Sclamischo soll das Holz auf ideale Art und Weise gelagert und entsprechend getrocknet werden können. So kann Curdin Müller in Zukunft das Holz am Stock einkaufen und die entsprechenden Bäume selbst auswählen. Dabei ist einheimisches Holz für den Schreinermeister sehr wichtig und er verfolgt mit seiner Philosophie das Ziel der kurzen Wege. «Die Nachhaltigkeit, die Langlebigkeit und die Gesundheit sind wichtige Eckpunkte unseres Schaffens», erklärt der erfahrene Schreinermeister. Seine Produkte stellt er auch im eigenen Laden «Bunischem» in Scuol aus.







**Falegnamaria Curdin Müller:** Daspö passa 20 ons maina Curdin Müller sia falegnamaria innovativa a Sclamischo, tanter Strada e Martina. Il possessur da la ditta e daspö blers ons eir commember da Bun Tschlin, es cuntshaint per sia paschiun per la lavur artischana tanter tradiziun e moderna. El accumpagna seis cliaints da la prüm'idea fin pro l'ultima glimada e cun seis desch collavuratuors es el garant per qualità e precisium. L'idea fundamentala es, da fuormar e realisar cun materials natürels da la regiun da buna qualità construcziuns internas refinadas ed abitablas, mobiglia modulara e moderna e chadafös individualas cun lain natürel tenor princips biologics. Cun sias lavuors e seis prodots preschainta Curdin Müller adüna il material da lain illa megltra glüm. Cun far quai voul el inventar da nouv las tradiziuns regionalas. Per pudair nempe garantir la qualità dal lain sco materia primara, ris-cha'l da far cun seis affar il prossem pass innovativ da svilup. Cun üna nouva halla correspudenta a Sclamischo, vain la laina süantada e magazinada in möd ideal. Uschè po Curdin Müller in avegnir cleger oura sves il bös-ch e cumprar la laina giò da la tschocca. Pel maisterfalegnam es nempe lain indigen fich important ed el po cuntinuar culla filosofia dals viadis cuorts. «La persistenza, la dürabilità e la sandà sun pozzas importantes in nossa lavur», declera'l e profita da sia grond'experienza da manster. Seis prodots preschainta'l eir ill'aigna butia «Bunischem» sül Stradun da Scuol.



**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

Teilnahme:  

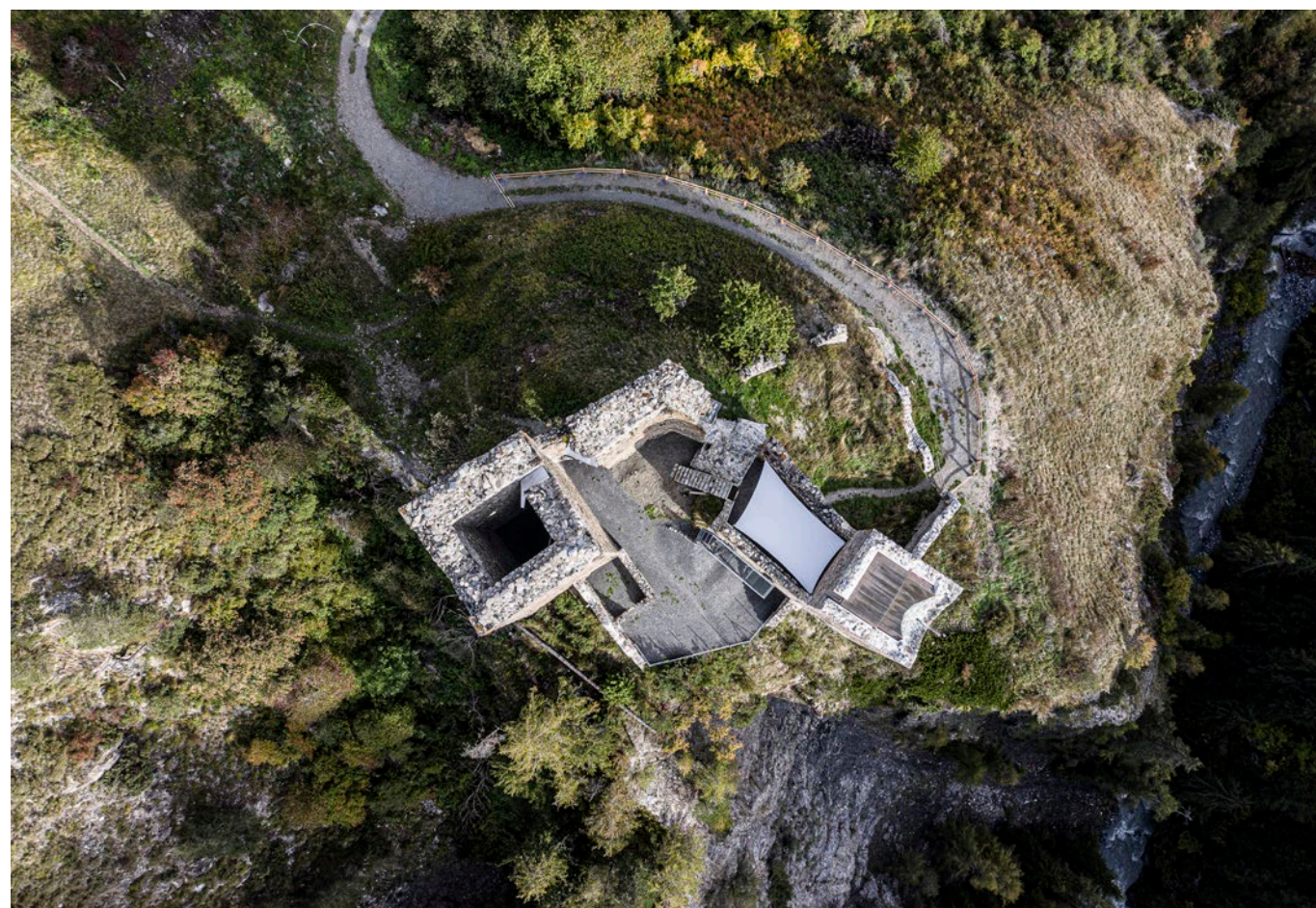

Um am Wettbewerb teilzunehmen, beantworte die Preisfrage auf unserer Website: [buntschlin.ch/wettbewerb](https://buntschlin.ch/wettbewerb)



Burgruine Tschanüff

## Majestätisch und mit grosser Ausdruckskraft

Die Burgruine Tschanüff ist das Wahrzeichen der Fraktion Ramosch auf Gemeindegebiet der fusionierten Gemeinde Valsot. Sie ist Zeugin einer eindrücklichen Geschichte, die mit der gesamten Region verknüpft ist. Majestätisch und mit grosser Ausdruckskraft steht die Ruine auf ihrem Burghügel, umgeben von einer einzigartigen Flora und von einer steppenartigen Vegetation. Erstmals wird die imposante Burg Tschanüff vor mehr als 800 Jahren urkundlich erwähnt. Eine dendrochronologische Untersuchung ergab jedoch, dass die Burg sogar 300 Jahre älter ist. Die im Mauerwerk liegenden Hölzer stammen nämlich aus dem Jahre 957. Während Jahrhunderten galt die Burg Tschanüff als strategisch wichtiger Standort. Die hochragenden Festungen Steinsberg, Tarasp und Tschanüff waren von grösster Bedeutung auf den Verkehrswegen durch das Engadin in Richtung Lombardei. Die Burg Tschanüff war aber auch stark umkämpft und wurde in mehreren Wirren und Kriegen mehrmals zerstört und in Brand gesetzt. Letztmals wurde Tschanüff im Jahre 1565, rund 50 Jahre nach der Reformation, wieder aufgebaut. Am 2. August 1622 wurde sie von Soldaten des Glarner Regimentes angezündet und später nur noch notdürftig wiederhergestellt. Weil die Gefahr von Rutschungen bestand, war das Schicksal definitiv besiegelt. Die Burg Tschanüff wurde 1780 verlassen und verfiel.



Anfang des 20. Jahrhunderts konnte Nationalrat Jon Vonmoos-Tognoni die Burg Tschanüff erwerben, seitdem war sie im Familienbesitz Vonmoos. Mit dem Ziel, die Burgruine zu sichern und die seinerzeit solide, sorgfältig und präzise gebauten Mauern vor dem Zerfall zu retten, wurde im Jahre 2001 die Fundaziun Tschanüff von der damaligen Eigentümerin Uorschla Müller-Vonmoos gegründet. Seitdem wurden 1,87 Millionen Franken investiert und die Sicherungsarbeiten in vier Etappen durchgeführt, dabei hat der Kanton rund eine halbe Millionen Franken beigesteuert. Die Sicherungsarbeiten wurden grösstenteils durch Lehrlinge des Bündner Baumeisterverbandes durchgeführt. Damit leistet die Stiftung mit den Sicherungsarbeiten an der Burgruine Tschanüff einen wichtigen Beitrag in der Aus- und Weiterbildung des Bündner Baumeister-Nachwuchses.





Vor und während jeder Bauetappe wurde das entsprechende Gelände untersucht. Die bauhistorischen Dokumentations- und Bauforschungsarbeiten hat der Archäologische Dienst Graubünden übernommen. Die Bausubstanz der Burgruine Tschanüff konnte so erhalten und das historische Monument von nationaler Bedeutung für die Öffentlichkeit wieder zugänglich gemacht werden. Wie der Stiftungsratspräsident Georg Luzzi aus Ramosch mitteilt, ist die Arbeit der Stiftung damit nach 20 Jahren grösstenteils abgeschlossen. Nun seien Ideen und Vorschläge für die öffentliche Nutzung des gesamten Areals der Burgruine gefragt. «Einige Ideen für Konzerte und die Inszenierung der Burgruine sind vorhanden, konkret sind diese Ideen aber noch nicht», sagt Georg Luzzi und freut sich auf neue Ideen und Initiativen, damit auch wieder Leben auf die bedeutende Burg Tschanüff zurückkehrt.

Fundaziun Tschanüff  
Georg Luzzi, Stiftungsratspräsident  
7556 Ramosch  
[www.tschanueff.org](http://www.tschanueff.org)



*specialitats engiadinaisas • specialitats da sulvaschina • bacharia • catering*

Bacharia Metzgerei Zanetti, 7556 Ramosch · Butia: Sent  
[www.frisch-wild.ch](http://www.frisch-wild.ch) · [info@frisch-wild.ch](mailto:info@frisch-wild.ch) · 081 864 86 50

ein Stück Engadin Scuol Zernez



## BIERA ENGIADINAISA

Echtes Engadiner Bier, gebraut und gereift in unserer Berg- und Bio Brauerei.

Bieraria Tschlin SA  
Via dal Dazi 233  
7560 Martina  
[bieraria@bieraria.ch](mailto:bieraria@bieraria.ch)  
081 860 12 50

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

graubünden VIVA

regio.garantie



BIO SUISSE





**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



**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, 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**  
**ciglia-etter@hotmail.com**



**GRENZSHOP  
MARTINA**



Der Shop mit Café-Bar und Snacks am Eingangstor zur  
Schweiz. Hier kann Benzin getankt, 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**



**HOTEL  
MACUN**



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

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

Ab Herbst 2021 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 zur Verfügung.

Hotel Macun  
Georg Janett & Barbara Freimann Janett, 7559 Tschlin  
Tel. +41 81 866 32 70 / +41 79 732 99 74  
info@hotelmacun.ch, www.hotelmacun.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 pfiffigsten 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



## 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

**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 Milchschafzüchter 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, Zimmervermietung 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 Spezialitäten Metzgerei www.frisch-wild.ch

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



# Ausgewählte Veranstaltungen Sommer 2021

## Occurrenzas selecziunadas – stà 2021

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\*

Dienstags oder Donnerstags

### Wassererlebnis an der WWF Gewässerperle Inn Aue Strada

→ **San Niclà** Der Inn und die Auen von Strada sind eine Gewässerperle. Warum sie es sind und was dies bedeutet, erfahren Sie an dieser Exkursion neben vielen Details des Lebensraums Wasser. Dieser wird experimentell unter die Lupe genommen. Anmeldungen bis am Vortag 18:00 bei Flurina Walter, Tel. +41 (0) 586 12 39. Erwachsene CHF 5 (ohne Gästekarte CHF 10), Kinder kostenlos (ohne Gästekarte CHF 5), Familien CHF 15 (ohne Gästekarte CHF 20). Genaue Daten siehe Veranstaltungskalender: [www.engadin.com/de/veranstaltungskalender](http://www.engadin.com/de/veranstaltungskalender)

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 bei der Gäste-Info Scuol\*

Jeden Mittwoch (ganzzjährig)

### 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 (bis 28.10.2021)

### 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 Freitag

### Rampenverkauf

→ **Bun Tschlin** Verkauf des einheimischen Bieres der Bieraria Tschlin mit Food-Truck der Bacharia Zanetti. Zudem wechselnd weitere Anbieter von Bun Tschlin. Bei der Brauerei in Martina. 15:00 – 18:00 Uhr. Keine Anmeldung erforderlich.

Jeden Samstag (genaue Daten siehe Website)

### Führung durch das Buchdruckmuseum

→ **Stamparia Strada** Die Teilnehmer erfahren bei der Führung durch das Buchdruckmuseum Wissenswertes über die Druckerei, in welcher von 1689 bis 1881 gedruckt wurde. Dauer ca. 2 Stunden. Treffpunkt 15:00 Uhr im Museum. Anmeldungen bis Mittwoch 17:00 Uhr bei Georg Häfner, Tel. +41 (0)81 866 32 24. [www.stamparia.ch](http://www.stamparia.ch)

Jeden Samstag (genaue Daten siehe Website)

### 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](http://www.stamparia.ch) oder Tel. +41 (0)81 866 32 24.

Freitag, 25.6.2021

### Il bügl Public – Brunnenbaden

→ **Dorfbrunnen Tschlin** Als stiller Zeuge der sozialen Treffpunkte, der er einst war, wird der Dorfbrunnen Bügl sura in Tschlin auch diesen Sommer wieder «zum Leben erweckt». Geniessen Sie ein wohltuendes Mineralwasserbad in aussergewöhnlichem Ambiente – mitten auf dem Dorfplatz. Der Anlass findet von 14:00 bis 20:00 statt und ist für alle kostenlos.

Montag, 5.7.2021

### Kino Tschlin – Carol

Renaissance der grossen Gefühle: Regisseur Todd Haynes erzählt von der Liebe zweier Frauen aus verschiedenen Gesellschafts-Schichten im New York der 1950er Jahre – als zauberhafte Hommage an klassische Hollywood-Melodramen. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.ch](http://www.kinotschlin.ch)

Sonntag, 1.8.2021

### Eidg. Nationalfeiertag

In den Fraktionen der Gemeinde Valsot.

Dienstag, 3.8.2021

### Kino Tschlin – Room

Fünf Jahre alt ist Jack, und doch hat er nicht mehr gesehen als den «Raum». Zwei Jahre vor seiner Geburt wurde seine Mutter von einem geisteskranken Mann darin eingesperrt. Ihr blieb lediglich die Erinnerung an die Freiheit. Jack aber, der keine Definition für das Wort hat, kann dem Raum immer wieder entfliehen – dank seiner grenzenlosen Fantasie. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Donnerstag, 2.9.2021

### Kino Tschlin – Gegen die Wand

Cahit Tomruk hat keine Illusionen mehr. Im Vollrausch knallt er mit seinem Wagen gegen eine Wand und findet sich in der geschlossenen Abteilung eines Spitals wieder. Hier macht sich die 20-jährige Türkin Sibel an ihn heran. Um von traditionellen türkischen Gesellschaftszwängen frei zu kommen, bittet sie

Cahit, mit ihr eine Scheinehe einzugehen. Der Alki sperrt sich zuerst, gibt dann aber nach. Während Sibel die neu gewonnene Freiheit auslebt, verliebt sich Cahit – mit dramatischen Folgen. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Samstag, 18.9.2021

### Marchà a San Niclà

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

Montag, 4.10.2021

### Kino Tschlin – I, Daniel Blake

Ken Loach kehrt mit I, Daniel Blake nicht nur an die Croisette, sondern auch zu alter, sozialkritischer Form zurück. Seine Wut über den Niedergang des britischen Sozialsystems packt er dabei in einen warmherzigen Film über einen Witwer Ende 50, der nach einem Herzanfall nicht mehr arbeiten darf und in die Armut abrutscht, als er immer wieder an den Regeln und Hürden der Sozialhilfe-Agentur scheitert. Weitere Infos unter [www.kinotschlin.com](http://www.kinotschlin.com)

Samstag, 23.10.2021

### 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](http://www.bergbierfestival.ch)

Diverse Daten

### Engadiner Brauerlebnis

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

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





BUN TSCHLIN  
**BT**

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