

Gazetta

BUN TSCHLIN

Winter – inviern 2021/22

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

Das Gute liegt so nah

Gianna Martina Peer

In Ramosch steht ein Zelt, welches das Dorf seinesgleichen noch nicht gesehen hat. «Was wird da wohl los sein?» fragt sich wahrscheinlich so manch Autofahrer, welcher um die Storta da Fet in Richtung Ramosch gefahren kommt. Nein, es handelt sich weder um eine indische Hochzeit, noch wurde das White Turf nach Valsot verlegt.

Für die Einheimischen ist klar: die Vorbereitungen für die vierte Ausgabe des Bergbierfestivals laufen auf Hochtouren. Berg-Bier-Festival. Das mit dem Festival hätten wir geklärt – darum das Zelt. Die Zeremonie rund um das Bergbier findet tagsüber statt und wird mit einer Wanderung von Vnà nach Tschlin und einem Abstecher über unseren Piz Arina gefeiert.

Es gebe auf dem Weg nicht nur Bier, heisst es in den Medien. Das Restaurant «Bun Tschlin» sei für die Verpflegung zuständig. Ach ja? Wir haben ein Restaurant, welches «Bun Tschlin» heisst?

Ein Biss in den Salsiz oder in ein gutes Stück Alpkäse beantwortet dabei bereits viele Fragen: nichts schmeckt so gut wie die Produkte, die dort konsumiert werden, von wo sie herkommen. Die Wirte dieses Restaurants sind unsere Bauernfamilien, die für die prächtigen Fleisch- und Käseplatten gesorgt haben.

Doch nicht nur das. Die Wanderung von Vnà nach Tschlin wäre nicht dieselbe, wären die Landwirte und deren Tiere im Sommer nicht darum bemüht, das Land und das Sömmerungsgebiet rundherum zu pflegen und unsere Landschaft offen zu halten.

Zurück im Festzelt versteht der Besucher des Festivals schnell: Er sitzt vor einer Flasche Tschliner Bier und einem guten Stück gegrilltem Ochsfleisch, der in der Metzgerei von nebenan verarbeitet wurde – regiunaivelischem! Den Organisatoren des Festivals ist es auf sehr gute Art und Weise gelungen, aufzuzeigen, was unter einem geschlossenen Kreislauf zu verstehen ist.

Jeder Besucher, der sich dieser Regionalität erfreut und diese auch lebt, trägt mit seinem Einkaufsverhalten dazu bei, dass die Bauernfamilien ihre Produkte absetzen können und so auch eine Genugtuung für ihren unermüdlichen Einsatz erfahren.

Corona hat gezeigt, was wirklich zählt, wenn es darauf ankommt. Hofladen um Hofladen wurden in kürzester Zeit leergeräumt, und nicht umsonst hat die Direktvermarktung in dieser Zeit eine Renaissance erlebt wie kaum zuvor. Bun Tschlin hat in einem relativ kleinen Umkreis eine grosse und vielfältige Produktpalette – führen wir uns diese Bedeutung bei jedem Genuss vor Augen und machen weiterhin Gebrauch davon.

Gianna Martina Peer ist in Ramosch aufgewachsen. Nach der Ausbildung zur Agronomin ist sie ins Engadin zurückgekehrt und ist heute in der Beratung für den Plantahof tätig. Die Landwirtschaft liegt ihr sehr am Herzen. Als Ausgleich zum Büroalltag ist sie deshalb immer wieder auch auf dem elterlichen Betrieb anzutreffen.



Impressum

Redaktion, Text: Bun Tschlin, Nicolo Bass
Gestaltung: David Bühler & Madlaina Janett
Fotografie: Andrea Badrutt, Mayk Wendt
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



Der Doppelbock aus Tschlin

Il boc dubel da Tschlin



Bieraria Tschlin: Erstmals in der Geschichte braut die Bieraria Tschlin in diesem Jahr über 2000 Hektoliter Bier. Dazu gehören die vier Hauptbiersorten mit den klingenden Namen «Tschlin cler», «Tschlin ambra», «Biera engiadinaisa Weizen» und «Alvetern/Edelweiss». Zudem werden zwischendurch auch zahlreiche Spezialbiere gebraut. Dazu gehören unter anderem das «Engadin Pale Ale» oder «La s-chüra/Dark Citra», sowie Spezialbiere für besondere Ereignisse, wie das Biker- oder Jägerbier. Pünktlich für die Winter- und Weihnachtssaison wird auch das Tschliner Doppelbock abgefüllt. «Boc Dubel da Tschlin» ist ein etwa acht Prozent starkes Doppelbockbier mit Tschliner Honig. «Die Kunden wünschen sich für Weihnachten ein stärkeres, dunkles Bier», erklärt Reto Rauch, Geschäftsführer der Bieraria Tschlin SA. Deshalb sei das Tschliner Winterbier nicht mehr aus dem Sortiment weg zu denken. Dieses dunkle Starkbier hat durch den Tschliner Honig eine süssliche Note und lässt mit etwas Fleisch und Käse der Bun Tschlin-Produzenten die langen Winterabende besser geniessen. Während die Hauptbiere das ganze Jahr über getrunken werden können, sollen die Spezialbiere saisonal auf die Angebote der Bieraria Tschlin aufmerksam machen. «Die Nachfrage nach den limitierten Spezialbieren ist sehr gross», sagt der Geschäftsführer und er freut sich immer wieder, zusammen mit dem diplomierten Bierbrauer, andere Spezialbiere mit regionalen Zutaten zu verfeinern. Eine Übersicht über das gesamte Biersortiment gibt es online auf www.bieraria.ch, wo auch der OnlineShop verlinkt ist.





Bieraria Tschlin: La prüma jada ill'istorgia da la Bieraria Tschlin vegnan prodots quist on passa 2000 hectoliters biera engiadinaisa. Pro quista producziun toccan las quatter sorts principalas «Tschlin cler», «Tschlin ambra», «Biera engiadinaisa Weizen» ed «Alvetern/Weizen». Implü vegnan fattas tanteraint amo differentas bieras specialas. Pro quellas toccan per exaimpel la biera «Engadin Pale Ale» obain «La s-chüra/Dark Citra», sco eir differentas bieras specialas chi vegnan prodottas per evenimaints particulars sco la biera da chatscha o quella per bikers. Punctualmaing per la stagiun d'inviern e da Nadal vain impli eir il «boc dubel» da Tschlin in butiglias. Il boc dubel da Tschlin es üna biera s-chürischma cun megl da Tschlin e s-chars ot pertschient fermezza. «Ils cliaints giavüschan per Nadal üna biera plü s-chüra e plü ferma», declera Reto Rauch, il manader da gestiun da la Bieraria Tschlin SA. Perquai nu das-cha mancar la biera d'inviern i'l sortimaint. Quista biera s-chürischma survain cul megl da Tschlin ün gustin dutsch ed ella s'affa bain per

giodair cun ün pa charn e chaschöl d'oters producents da Bun Tschlin las lungas sairas d'inviern. Intant cha las bieras principalas pon gnir baivüdas d'urant tuot on, dessan las bieras specialas render attent al las sportas stagiunalas da la Bieraria Tschlin SA. «L'interess per bieras specialas e limitadas es fich grond», disch il manader da gestiun ed el s'allegra mincha jada da pudair sviluppar insembel cul bierer diplomà novas sorts specialas cun ingredienzas regionalas. Üna survista da tuot il sortimaint da biera da la Bieraria Tschlin SA as survain sün www.bieraria.ch, ingio chi's chatta eir la nouva butia virtuala.



Hotel Macun – Tschliner Traditionsküche

Hotel Macun – Cuschina tradiziunala da Tschlin

Die Engadiner Nusstorte und Plain in Pigna kennt man bis weit übers Engadin hinaus. Von den «Vaischlas» haben aber wohl ausserhalb des (Unter-)Engadins wohl die Wenigsten etwas gehört. Dabei sind die in Butter ausgebackenen Kartoffelkühllein ein Tschliner Klassiker mit grosser Tradition, und wer sie nicht kennt, verpasst etwas! Barbara Freimann vom Hotel Macun in Tschlin verrät an dieser Stelle, wie man die legendären Vaischlas da mailinterra zubereitet, und verrät noch ihre Geheimtricks, mit denen die Viaschlas garantiert gelingen.

Rezept für Tschliner Vaischlas da mailinterra

für zwei Personen

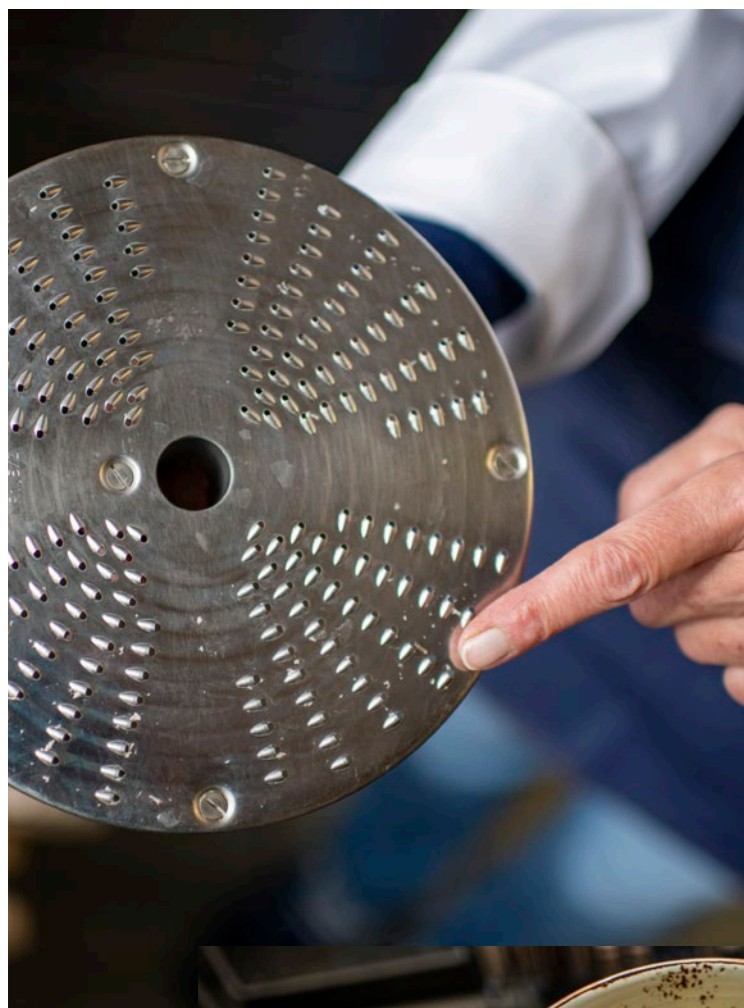
- 6 mittelgrosse Kartoffeln (Agria)
- 2 gestrichene Esslöffel Mehl
- Salz nach Bedarf
- Bratbutter von Emmi

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und fein raffeln. Die Kartoffelmasse zusammendrücken und die Hälfte der Flüssigkeit wegschütten. Mehl und Salz begeben und gut vermischen. In einer Bratpfanne genügend Bratbutter schmelzen lassen. Häufchenweise Kartoffelmasse in die Bratpfanne geben und mit einer Gabel flach drücken. In der Bratbutter schwimmend die Vaischlas auf beiden Seiten goldgelb knusprig backen. Auf Haushaltspapier legen und restliches Fett abtupfen.

Sofort servieren mit Käse, Salsiz, Zwetschgenkompott oder Apfelmus.

Geheimtipp: Am besten gelingen die Vaischlas mit der Bratbutter von Emmi. Barbara Freimann hat auch mit günstigeren Ölen wie Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Sais experimentiert, was jedoch nicht zum gewünschten Geschmacksresultat geführt hat.





Ein Online-Shop für Bun Tschlin

Üna butia virtuala per 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 über 15 Jahren vermarktet die Organisation Bun Tschlin die einheimischen Produkte und Dienstleistungen. Zuerst vereinten sich nur die Betriebe von Tschlin, Strada und Martina, mit der Gemeindefusion erweiterte sich das Sortiment auch mit Produkten aus Vnà und Ramosch. Heute zählt die Organisation rund 30 Betriebe, die gemeinsam für ihre Produkte und Dienstleistungen, und schlussendlich für die gesamte Region Werbung machen. Bisher wurden die Produkte insbesondere in den Dorfläden in Valsot und in der gesamten Region verkauft, seit neustem gibt es auch einen gemeinsamen Online-Shop. Voerst vereinen sich dort die grössten Produzenten der Dachorganisation, nämlich die Bieraria Tschlin, die Metzgerei Zanetti, die Käserei Che Chaschöl, die Schreinerei Lingenhag und Prodots Etter aus San Niclà. In Zukunft soll der virtuelle Laden allen Bun Tschlin-Mitgliedern zur Verfügung stehen. Wie Martina Hänzi, Projektleiterin Bun Tschlin, erklärt, wurde das Projekt auf Initiative der Regionalentwicklung Engiadina Bassa und in Zusammenarbeit mit mia Engiadina entwickelt und in Angriff genommen. Martina Hänzi macht mit ihrem Betrieb die Administration und das Marketing, während die Bieraria Tschlin und die Bacharia Zanetti die Koordination der Bestellungen und die Distribution übernehmen. Erste Erfahrungen wurden bereits mit der «Apéro-Box» oder mit der «Chaista Bun Tschlin» gesammelt, nun steht ein breiteres Angebot zur Verfügung. Über die einzelnen Betriebe oder über www.buntschlin.ch geht es direkt zum Online-Shop.



Bun Tschlin: Daspö passa 15 ons exista l'organisaziun Bun Tschlin per far reclama e commercialisar ils prodots e servezzans indigens. Al prüm han tut part be affars da Tschlin, Strada e Martina. Ma culla fusiun da cumüns es il sortimaint gnü schlargià eir cun prodots da Vnà e Ramosch. Hoz dombra l'organisaziun raduond 30 affars, chi fan cumünaivelmaing reclama per lur prodots e servezzans, e finalmaing eir per tuot la regiun. Fin uossa gnivan ils prodots vendütü impustüt illas butias a Valsot ed in tuot la regiun. Daspö d'incuort exista eir üna butia virtuala cumünaivla. Quella unischa per intant impustüt ils affars gronds da Bun Tschlin, per exaimpel la Bieraria Tschlin, la Bacharia Zanetti, la Chascharia Che Chaschöl, la Falegnamaria Lingenhag ed ils Prodots Etter a San Niclà. In avegnir dessa lura esser pussibel a mincha commember da Bun Tschlin da's participar. Sco cha Martina Hänzi, manadra da Bun Tschlin, quinta, es quista sporta gnüda realisada sün iniziativa da la Promoziun d'economia regiunala Engiadina Bassa ed in collavuraziun cun mia Engiadina. Martina Hänzi es respunsabla cun seis affar per l'administraziun e la reclama, intant cha la Bieraria Tschlin e la Bacharia Zanetti coordineschan las postaziuns e surpiglian la distribuziun. Prümas experiencias han ils respunsabels fingià pudü ramassar culla «Apéro-Box» e culla «Chaista Bun Tschlin», uossa es gnü ingrondi il sortimaint online. Illa butia virtuala es riva sur ils differents partenaris o directamaing sün www.buntschlin.ch.

Genuss und Naturschutz vereint

Normalerweise werden in der Gazette Bun Tschlin die Produzenten und Dienstleister der Organisation vorgestellt. Für einmal stehen aber die Tiere – insbesondere die auf den ersten Blick etwas «exotischeren» Tiere – im Vordergrund. Denn sie sind die heimlichen Stars der Bun Tschlin-Angebote. Denken wir zum Beispiel an die wunderbaren Produkte der Chascharia Che Chaschöl: Die einheimischen Bio-Landwirte Andri und Ursina Caviezel (Prodots Besch) und Ernst und Rita Mayer (Prodots Chavra), die einen gemeinsamen Stall unterhalb von Tschlin bewirtschaften, liefern die gesamte Schafs- und Ziegenmilch an die Käserei in Tschlin, wo sie von Chatrina und Peter Mair zu hervorragenden Produkten weiterverarbeitet werden. Dank dieser Zusammenarbeit konnten sich auch wieder Ziegen und insbesondere Milchschafe in der Region ansiedeln. Für Angelika Abderhalden, Ingenieurin für Landschaftspflege, steht gerade auch der landschaftsökologische Aspekt im Mittelpunkt. Sie hat zu der historischen Bedeutung der Terrassenlandschaften in Ramosch und Umgebung dissertiert. «Für die Pflege und Bewirtschaftung von Terrassen und Weiden, welche von nationaler Bedeutung sind, ist der Weidegang durch Schafe und Ziegen sehr wichtig», erklärt sie. Für sie schliesst sich der ökologische Kreislauf auf engstem Raum, jedes Lebewesen und jede Pflanze spielt eine wichtige Rolle in diesem Ökosystem.



Auch zwei «Einwanderer» aus Schottland haben sich in diesem Kreislauf bestens integriert und übernehmen wichtige Aufgaben für die Landschaftspflege vor Ort: Die Rede ist vom Schottischen Hochlandrind und von der Angus Mutterkuh. Während vielen Jahren züchteten Jon Pitschen und Erika Janett Hochlandrinder in Tschlin. Dieser Betrieb wurde dann von Gian Fadri und Pamela Schorta übernommen und weitergeführt. Auch die Hochlandrinder fühlen sich pudelwohl, und dank der Genügsamkeit der Tiere sind sie geradezu prädestiniert für die karge Landschaft auf 1500 Meter über Meer. Etwas tiefer im Tal leben die Angus Mutterkühe von Andri und Renata Cantieni aus Seraplana. «Das hornlose und frühreife Nutztier, welches ohne Kraftfutter aufwächst, ist ideal für diese Landschaft», sagt Andri Cantieni mit Überzeugung. Und die gute Qualität des Fleisches, im Einklang mit Naturschutz und dem Erhalt der Biodiversität, bestätigt diese Aussage.



L'importanza da las bes-chas per la natüra

Vairamaing vegnan preschantadas in mincha gazetta da Bun Tschlin las personas chi stan davu ils prodots ed ils servezzans da l'organisaziun cumünaivla. Quista jada stan però las bes-chas – impustüt las bes-chas chi paran d'esser üna pa plü «exoticas» – i'l center. Perche ellas sun ils «stars» da Bun Tschlin. Pensain per exaimpel als prodots magnifics da la Chascharia Che Chaschöl: Ils paur biologics Andri ed Ursina Caviezel (Prodots Besch) ed Ernst e Rita Mayer (Prodots Chavra), chi mainan üna stala cumünaivla suot Tschlin, furnischan tuot il lat da besch e da chavra a la chascharia a Tschlin, ingio cha Chatrina e Peter Mair elavureschan quel als excellents prodots cuntschaints. Grazcha a quista collavuraziun s'han domiciliadas las chavras e la bescha da lat darcheu illa regiun. Per Angelika Abderhalden, indschegnera per la cultivaziun da la cuntrada, es eir l'aspet ecologic da grond'importanza. Ella ha scrit sia dissertaziun a regard l'importanza istorica da las cuntradas terrassadas a Ramosch e contuorns. «Per la chüra e la cultivaziun da las terrassas e dal pas-ch, chi'd es dal rest d'importanza naziunala, es la pasculaziun cun bescha e chavras da gronda valur», declera ella. Per ella serra il gir ecologic sün ün pitschen spazi, mincha creatüra e mincha planta giova üna rolla centrala in quist sistem ecologic.



Eir duos immigrants da la Scozia s'han integrats fich bain in quista circulaziun ecologica in Engiadina Bassa ed els han surtut differentas incumbenzas illa cultivaziun da la cuntrada: Quai sun ils armaints bovins da la planür'ota e las vachas mamma Angus. Dürant blers ons traivan sü Jon Pitschen ed Erika Janett armaints da la planür'ota da la Scozia a Tschlin. Avant pacs ons han els surdat l'affar pauril a Gian Fadri ed a Pamela Schorta chi cuntinueschan culla filosofia biologica. Eir ils armaints bovins as saintan bain a Tschlin, las bes-chas sun modestas e quasi predestinadas per la cuntrada maigra sur 1500 meters otezza. Ün pa plü bass illa sola da la val, vivan las vachas mamma Angus dad Andri e Renata Cantieni da Seraplana. «Las bes-chas premdüras e sainza cornas, chi nu maglian ingün pavel concentrà, as saintan fich bain illa cuntrada engiadinaisa», quinta Andri Cantieni cun persvasiun. E la buna qualità da la charn conferma quista pretaisa, in consonanza culla protecziun da l'ambiant e matgnond la biodiversità.

PC PRODOTS CHAVRAS
Ziegenmilch und Ziegensalsiz von der Familie Mayer. 081 866 34 40

PB PRODOTS BESCH
Die Caviezels: Die Ersten Milchschaftzüchter im Unterengadin. 081 866 37 63

BC BIO CANTIENI
Bio-Produkte aus Überzeugung! Angus-Beef in allen Varianten. 079 430 72 74, bio-cantieni.ch

BS BIO SCHORTA
Direktvermarktung bester Bio-Fleischprodukte aus Tschlin. 081 866 33 51, bioschorta.ch



Und ... Action!

Dreharbeiten für die neue Konzerttournee der Fränzlis da Tschlin

Wieso fährt ein Rapid Transporter mit einer Klavier spielenden Pianistin auf der Ladebrücke durch Tschlin, dicht gefolgt vom Postauto? Warum klingt es aus der Brauerei Girun plötzlich wie aus einem Nachtclub der 40er-Jahre? Und wieso spielen und singen 12 Musikerinnen und Musiker «S'isch ja nur es chlieses Träumli gsi» auf dem Platz vor dem Haus Muttler, während eine Frau in einem pinken Skianzug zuschaut?

Die Antwort heisst «Tschlin retour» und ist die neue Konzerttournee der Fränzlis. Dafür wurde in den ersten beiden Augustwochen in und um Tschlin ein Film gedreht. Bis bei so einer Filmszene mit Live-Musik alles funktioniert, braucht es einiges: Kameras, Mikrofone, Scheinwerfer, Reflektoren, Kabel, das richtige Wetter, vielleicht sogar einen Rapid Transporter und vor allem viel Engagement und gute Laune des ganzen Teams. Denn es passiert oft, dass eine Szene zu Ende ist und man den Satz hört: «Schnitt ... Das war schon sehr gut, aber das Timing am Schluss noch nicht ganz perfekt ... Wir machen es nochmals.» Beim Film steckt, wie bei so vielem, der Teufel im Detail. Aber zum Glück lässt sich das Feierabendbier in den Tschliner Brunnen wunderbar kühlen.



Bis «Tschlin retour» auf die Bühne kommt, dauert es noch ein bisschen. Im Moment stehen Tonmischung, Bildschnitt und Spezialeffekte auf dem Programm, denn die Filmaufnahmen werden im fertigen Konzert Teil eines speziellen Instruments sein, dem sogenannten «Cinemaphon». Damit kann die Band auf der Bühne den Film steuern und zum Beispiel eine neue Szene starten. So ist es möglich, dass die Fränzlis ihr Heimatdorf Tschlin sowie musikalische Gäste, die nur im Film dabei waren, gleich mit auf die Bühne bringen.

Premiere ist am 13. April 2022 im Theater Chur. Danach gehen die Fränzlis mit «Tschlin retour» auf Tournee und gastieren am 26. Juni in Zuoz, am 2. September in Sils Maria, am 7. Oktober in Samedan und am 6. November in Sent.





**Tradition aus der Region,
kombiniert mit Modern**

Falegnam | Schreiner Pua GmbH
7557 Vnä

Tel. 081 866 37 70
www.schreiner-pua.ch



**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



**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



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

Falegnamaria-Schreinerei Lingenhag
CH-7558 Seraplana

Tel. 081 866 33 66
www.lingenhag.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 Winter 2021/22

Occurrenzas selecziunadas – inviern 2021/22

Jeden Montag (bis 31.10.2022)

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 unter engadin.com/erlebnisangebote oder bei der Gäste-Info Scuol*
Hinweis: Zertifikatspflicht

Jeden Dienstag (bis 01.11.2022)

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 unter engadin.com/erlebnisangebote oder 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 (bis 13.4.2022)

Wildbeobachtung mit Fondueplausch

Die leichte Wanderung von Vnà nach Griosch 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: bis am Vormittag 10:00 Uhr. Unter engadin.com/erlebnisangebote oder bei der Gäste-Info Scuol*

Jeden Donnerstag (6.1. – 14.4.2022)

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 am Vortag 17:00 Uhr unter engadin.com/erlebnisangebote oder bei der Gäste-Info Scuol*. Hinweis: Degustation erst ab 16 Jahren möglich

Dienstag, 28.12.2021 (unter Vorbehalt Corona)

Kino Tschlin

Spring, Summer, Fall, Winter... and Spring ist ein Film des südkoreanischen Regisseurs Kim Ki-duk aus dem Jahr 2003. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com.

Dienstag, 11.1.2022 (unter Vorbehalt Corona)

Kino Tschlin

The King's Speech ist eine britische Filmbiografie des Regisseurs Tom Hopper aus dem Jahr 2010, in der Colin Firth den britischen König Georg VI. darstellt. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Freitag, 18.2.2022

Schlittrada per uffants e creschüts

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

Sonntag, 13.2.2022 (unter Vorbehalt Corona)

47. Passlung Scuol – Martina

Auf rund 20 Kilometern, von Martina entlang des Inns bis nach Scuol, erwartet Sie nebst der sportlichen Atmosphäre eine einmalige Sicht und eine landschaftliche Vielfalt. Neben dem Volkslanglaufrennen, Skating & Classic, findet im Zielgelände ein Kinder-cross statt.

Dienstag, 1.3.2022

Chalandamarz

Bal da Chalandamarz in Ramosch

Dienstag, 8.3.2022 (unter Vorbehalt Corona)

Kino Tschlin

La Grande Bellezza ist ein Spielfilm von Paolo Sorrentini aus dem Jahr 2013. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Ostersonntag, 17.4.2022 (unter Vorbehalt Corona)

Konzert Center Cultural San Niclà

Musikalische Unterhaltung mit Musik einer ukrainischen Musikkapelle. Beginn um 16:00 Uhr

Dienstag, 12.4.2022 (unter Vorbehalt Corona)

Kino Tschlin

Billy Elliot – I Will Dance ist der Debutfilm des britischen Regisseurs Stephen Daldry aus dem Jahr 2000. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Samstag, 7.5.2022

Museum Stamparia Strada

Wiedereröffnung des Museums mit der Sonderausstellung zum Thema «Mittelalterland Graubünden». Weitere Infos unter www.stamparia.ch

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

Dienstag, 10.5.2022 (unter Vorbehalt Corona)

Kino Tschlin

Hannah Arendt ist ein deutscher Spielfilm von Margarethe von Trotta aus dem Jahr 2012. Weitere Infos unter www.kinotschlin.com

Samstag, 21.5.2022

GV Biera Engiadinaisa

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

→ **Weitere Infos auf buntschlin.ch**





BUN TSCHLIN
BT

buntschlin.ch