

Gazetta

BUN TSCHLIN

Saison 2022/2023



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

Es geht um die Wurst ...

Stefan Forster

Wir tun es jeden Tag – mal schnell zwischendurch, mal ausgedehnt über Stunden. Wir leben davon, ziehen Energie daraus, wachsen und atmen. Wir essen, also sind wir. Es gibt kaum etwas Existenzialeres.

In den letzten Jahren wurde das Essen zum grossen gesellschaftlichen und ökologischen Thema. Wir wissen mittlerweile viel über die Wirkung des Essens auf unseren Körper und über die globalen ökologischen Probleme der Nahrungsmittelproduktion. Immer mehr Menschen haben darum angefangen im Namen des Essens über sich selbst und über unseren Umgang mit der Welt nachzudenken.

Die Nachfrage nach regionalen Produkten steigt in den letzten Jahren kontinuierlich. Der «Hype» ums Essen führt aber auch dazu, dass es in die eine oder andere Richtung extrem wird. Essen wird zum Teil Religionsersatz: es gibt gutes und schlechtes Essen, wer sündigt wird moralisch an den Pranger gestellt, Fleisch und Zucker sind Teufelszeug. Andererseits wird Essen auch banalisiert. Die vielen «Take Away-Angebote» sind entsinnlichte Stationen für die schnelle Bedürfnisbefriedigung.

Essen bekommt aber auch doping-ähnliche Züge. Zusätze versprechen ganztags Glück und Energie. Die Ernährung bewegt sich zwischen Vergötterung und Banalisierung, zwischen Religionsersatz und Leistungsdroge. Dabei droht der intuitive Genuss unterzugehen. Zwischen

dem Essen als Religionsersatz und als banale, effiziente Nahrungsaufnahme braucht es wieder vermehrt einen genussvollen und entspannten Zugang.

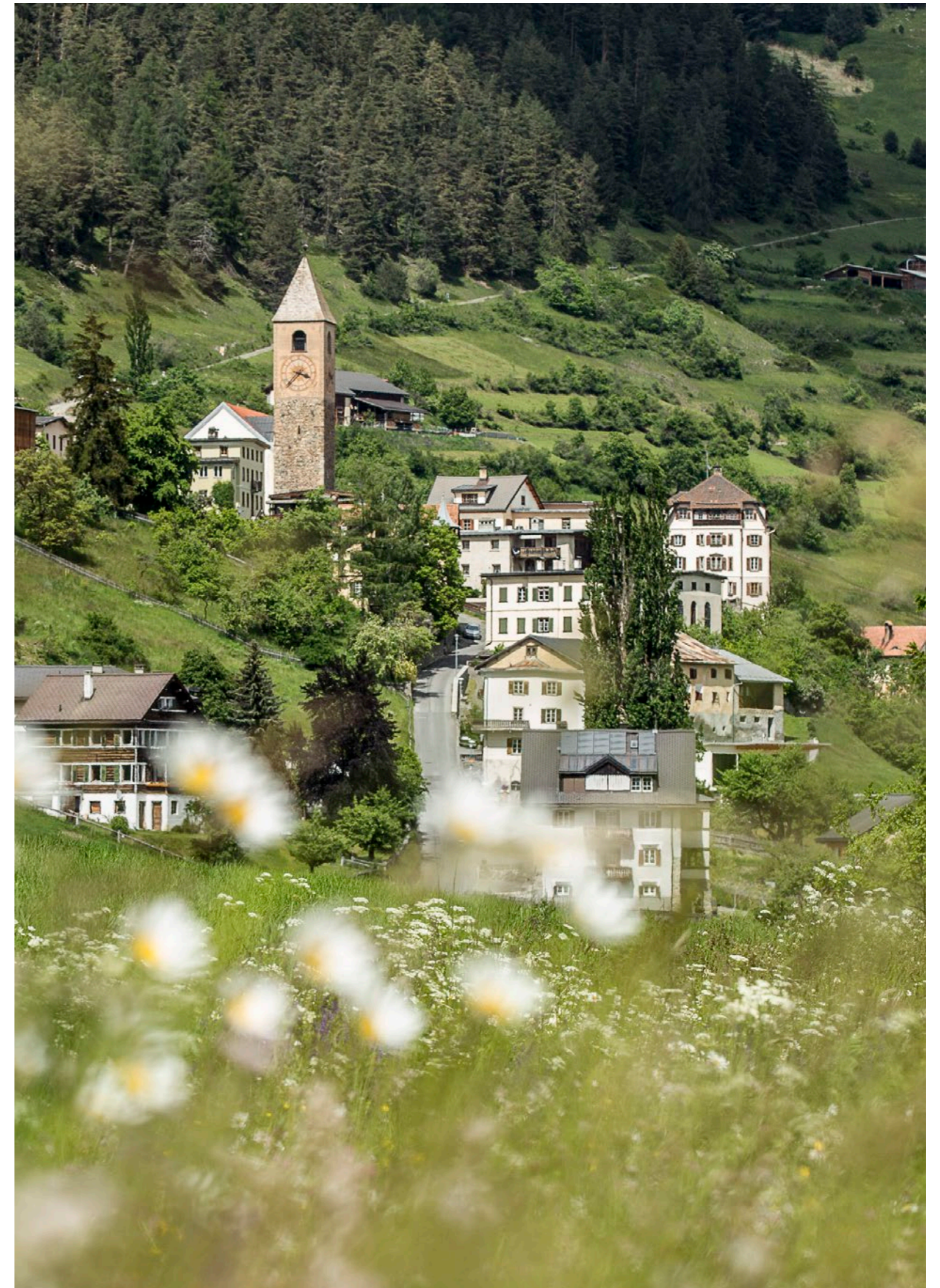
Diesen bietet Bun Tschlin. Einerseits weil mit den verschiedenen Betrieben auch die Zusammenhänge mit der Landschaft, der Landwirtschaft, dem Gewerbe und mit den Menschen in der Region aufgezeigt werden. Andererseits inspirieren die Bun Tschlin-Lebensmittel zum Entdecken, zum Ausprobieren und auch zum gesunden Genuss ohne Reue. Mit dem Einkauf von Bun Tschlin-Produkten können wir zudem alle einen wichtigen Beitrag für eine nachhaltige Entwicklung leisten. In dem Sinn geht es für eine bessere Welt auch in Valsot um die Wurst!

~~~~~  
Stefan Forster ist Geograf, er leitet an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW den Forschungsbereich Tourismus und Nachhaltige Entwicklung mit der Bündner Aussenstelle im Center da Capricorns in Wergenstein am Schamserberg.  
~~~~~

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 Print, St. Gallen
Auflage: 8'000 Exemplare, erscheint 1 x jährlich
© 2022 Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin
+41 (0)81 864 02 02, www.buntschlin.ch





Ganzheitliches Angebot für das innere Gleichgewicht

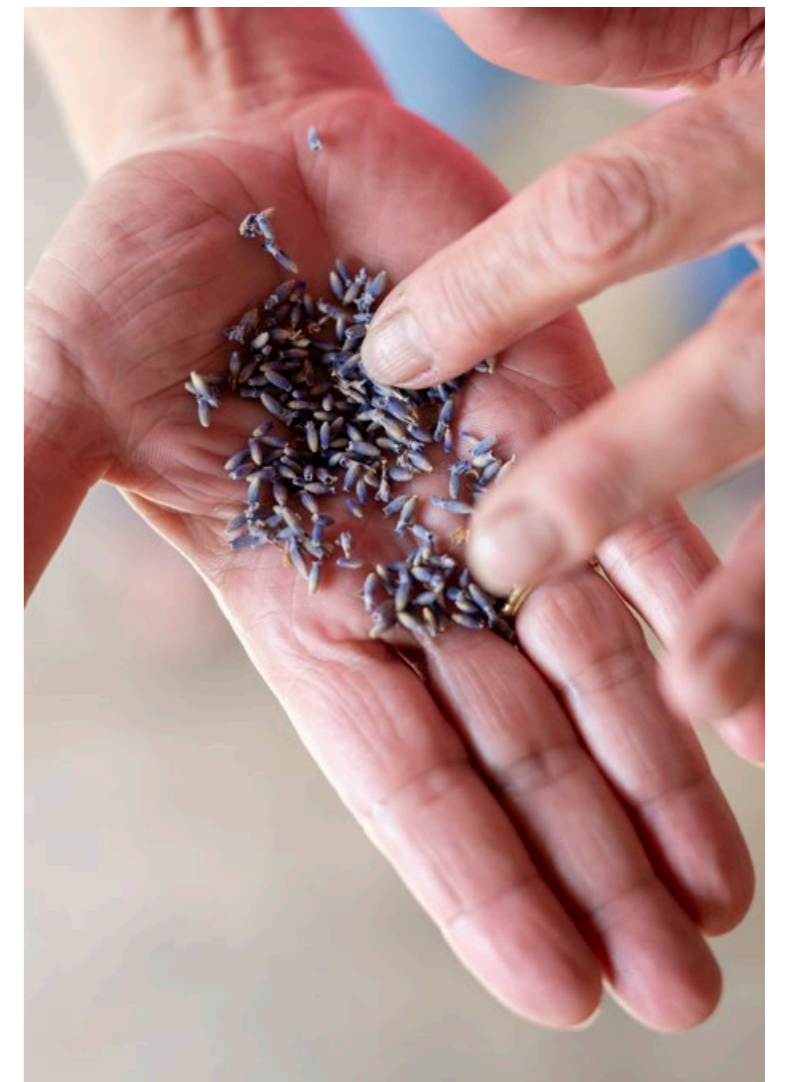
Spüertas complementaras per l'armonisaziun cumplensiva

→ Therapie Sot Baselgia, Sot Baselgia 39, 7556 Ramosch, Tel. 079 561 77 10, www.jrene-bruderer.ch



Gesundheitstor: Für Rena Bruderer aus Ramosch ist die Natur bunt und vielfältig, sei es in den Farben aber auch mit Aromen und Düften, Pflanzen, Tieren und dem eigenen Kreislauf. Ihr Anspruch ist, mit der Natur zu leben und deren Kräfte zu nutzen. Dank ihrer grossen Erfahrung in der modernen Medizin und vielen Erkenntnissen aus dem komplementären Angebot, hat sie eine eigene ganzheitliche Philosophie entwickelt. Ihre Massagen werden von Farb-, Öl-, Edelstein-, Chakra- oder Aroma-Therapien begleitet. Immer steht der Mensch im Vordergrund, jede ganzheitliche Therapie wird individuell angepasst und gezielt eingesetzt. Für sie zeigen sich viele seelische Blockaden über den Körper. Auch diese versucht sie mit Gesprächen, Massagen und ganzheitliche Therapien zu lösen. «Es gibt so viele Aspekte und Methoden, in Ramosch werden diese vereint.» Rena Bruderer arbeitet sehr professionell und kennt ihre Grenzen: «Ich kann die Symptome lindern und den Heilungsprozess ankurbeln. Bei unheilbaren Krankheiten kann ich aber keine Wunder vollbringen!»

Rena Bruderer stellt alle Massageöle selber her und passt diese individuell an. Sie produziert auch eine eigene Kosmetik-Naturlinie. In ihrem riesengrossen natürlichen Kräutergarten vom Inn-Ufer bis zum Piz Arina, findet sie die entsprechenden Essenzen dafür. Wegen der Liebe ist sie vor einigen Jahren vom Unterland nach Ramosch gezogen, hier hat sie sich sofort wohl gefühlt. Sie ist eine kompetente Ansprechperson für Verspannungen, Kopf- und Nackenschmerzen, Störungen des Energieflusses oder des inneren Gleichgewichts. Wer eine ganzheitliche Harmonisierung sucht, findet in Ramosch das Tor zur Gesundheit.





Gesundheitstor: Per Rena Bruderer es la natüra multifaria e sgiagliada. Saja quai cullas culurs, culs aromas e cullas odurs, cullas plantas e las bes-chas, o cull'aigna circulaziun. Sia pretaisa es, da pudair viver culla natüra e da pudair trar a nüz las forzas da quella. Grazcha a sias experiencias medicinalas modernas e las cugnuschentschas da las spüertas complementaras, ha ella sviluppà ün'aigna filosofia cumplessiva. Sias massaschas vegnan accumpagnadas da terapias da culur, d'öli, da peidras preziasas, da chakra o d'aroma. Adüna sta la persuna i'l center dal trattamaint, mincha terapia cumplessiva es concentrada ed individuala. Per ella as muossan bloccadas mentalas eir sur il corp. Quellas prouva la perita da schogliar cun discuors e massaschas. «Vairamaing daja uschè bleras metodos e bliers aspets, a Ramosch vegnan quels units.» Rena Bruderer lavura fich professunalmaing e cugnuscha seis cunfins: «Eu poss mitigiar ils simptoms e promover il process da guarischun. Pro malatias incurablas nu possa far miraculs!»

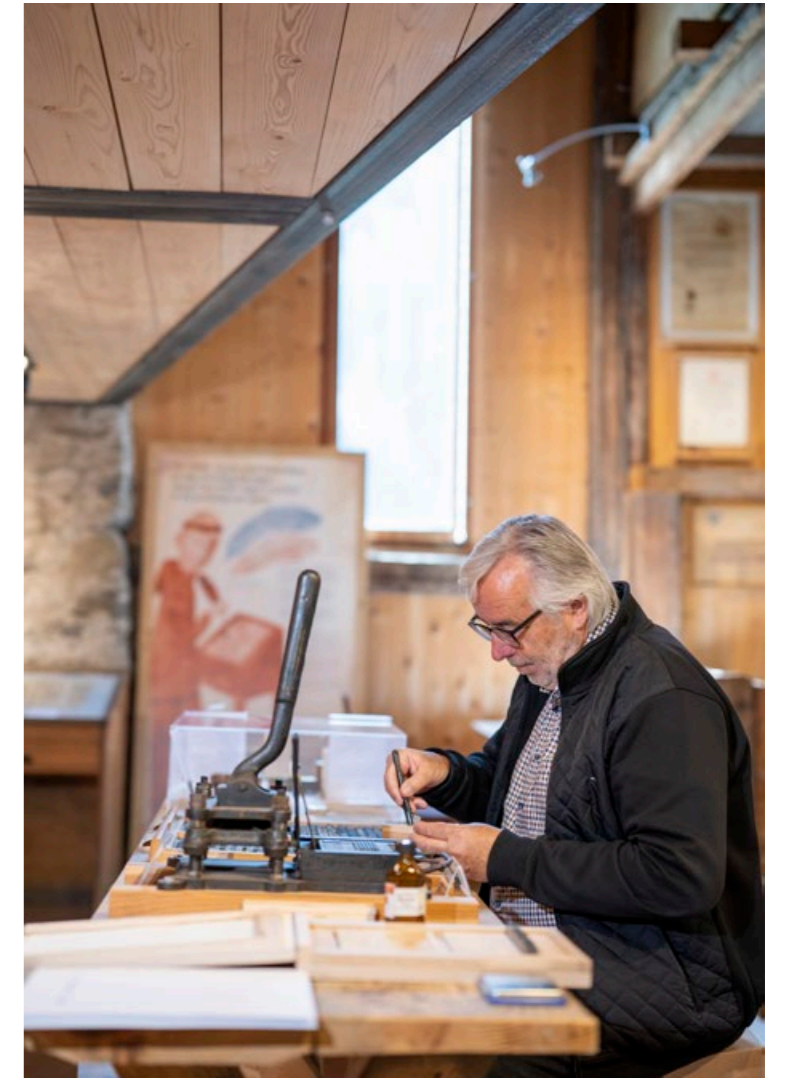
Rena Bruderer prodüa sveys seis ölis per las massaschas e tils adatta individualmaing. Ella prodüa eir ün'aigna lingia da cosmetica natürala. Las essenzas per seis prodots chatta ella in seis üert d'erbas chi cumainza a la riva da l'En e finischa sül Piz Arina. Per motivs d'amur es ella rivada avant qualche ons a Ramosch, quia s'ha ella subit inamurada da sia nouva patria. Ella es ün partenari pro musclas airas, pro mal il cheu ed il culöz, o pro disturbis da la circulaziun d'energia o da l'equiliber intern. Chi chi tschercha ün'armonisaziun cumplessiva, chatta a Ramosch il portun per la sandà.



Wie Technik die Kommunikation revolutioniert

Co cha la tecnica revoluziunescha la comunicaziun

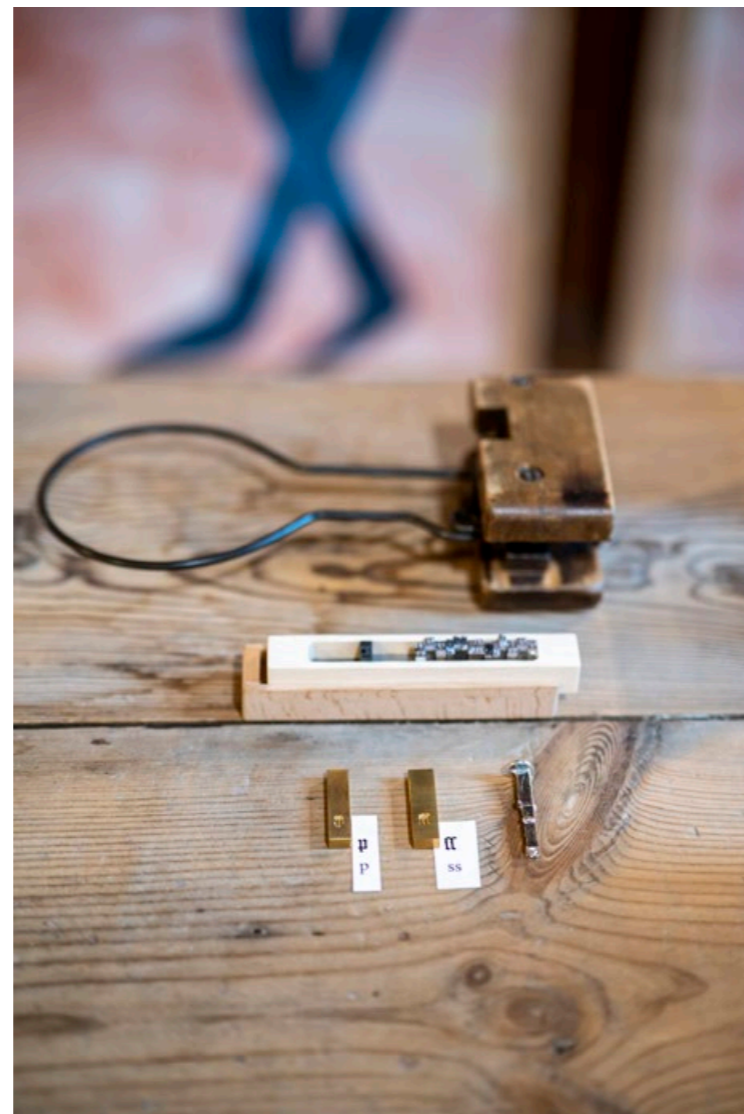
→ Museum Stamparia Strada, 7558 Strada, info@stamparia.ch, www.stamparia.ch
Öffnungszeiten: Mai bis Oktober, Samstag 15 – 17 Uhr



Museum Stamparia Strada: Die Stamparia Strada zeigt in ihrer diesjährigen Sonderausstellung, wie epochale Erfindungen die Kommunikation verändern. Im frühen Mittelalter wurde das menschliche Wissen weitergegeben, indem in Klöstern Bücher mit dem Gänsekiel kopiert wurden. Ein Mönch brauchte ein bis drei Jahre, um eine Bibel abzuschreiben. Um 1450 machte Johannes Gutenberg seine grandiosen Erfindungen. Damit konnten in wenigen Monaten Hunderte von Büchern produziert werden, alle in gleicher, hochstehender Qualität. Die Technik von Gutenberg prägte den Druck während mehr als 500 Jahren. Erst ab 1990 begannen Digitalisierung und elektronische Verbreitung, dieses Verfahren abzulösen. Die heutige Kommunikation wird durch das Internet bestimmt.

Die Stamparia Strada macht diese Entwicklungen erlebbar. Wie im Mittelalter lässt sich an einem Pult mit dem Gänsekiel schreiben. Das verblüffende Handgiessinstrument – der Kern der Erfindung von Gutenberg – wird an einem Modell transparent erklärt und die Museumsgäste können selber setzen und drucken. Und der Blick in die Zukunft wird mit einer einmaligen Voice-to-print-Installation ermöglicht, wobei Texte in ein Mikrofon gesprochen und in Briefform auf einem Drucker ausgedruckt werden.

Die Sonderausstellung im Museum Stamparia Strada kann bis im Oktober jeweils am Samstag von 15:00 bis 17:00 Uhr besucht werden. An mehreren Samstagen werden ausgewiesene Fachleute ihre Spezialitäten vorführen. Natürlich kann auch die Dauerausstellung, welche dem historischen Buchdruck gewidmet ist, besichtigt werden. Andere Termine sind nach Vereinbarung möglich (info@stamparia.ch).



Museum Stamparia Strada: La Stamparia Strada preschainta ingon ill'exposiziun speciala, co cha invenziuns epocalas han müdà ed influenzà la comunicaziun. Dal temp d'immez copchaivan muongs illas clostras scrivond culla penna d'ocha cudeschs inters e portaivan uschè inavant il savair uman. Ün muong sulet dovraiva per exaimpel ün fin trais ons per scriver giò la bibla. Intuorn il 1450 ha fat Johannes Gutenberg invenziuns straordinarias. Cun quellas pudaivan gnir stampats in pacs mais tschients da cudeschs, tuots in buna ed adüna listessa qualità. Quista tecnica da Gutenberg ha fuormà il möd da stampar d'urant bod 500 ons. Pür a partir dal 1990 es quista tecnica gnüda rimplazzada plan planet dal svilup electronic e digital. La comunicaziun actuala vain definida dal internet.

La Stamparia Strada renda perceptibel tuot quist svilup. Sco dal temp d'immez as poja scriver culla penna d'ocha. Il sistem da cular custabs a man – l'inventaziun principala da Gutenberg – vain muossà a man d'ün model transparent ed ils giasts dal museum das-chan

cumpuoner e stampar. Ed ün sguard i'l avegnir as survain cun ün'installaziun voice-to-print, ingio cha'l text vain discurrü in ün microfon e vain in seguit stampà directamaing in fuorma d'üna charta.

L'exposiziun speciala dal Museum Stamparia Strada po gnir visitada fin in october, adüna la sonda da las 15:00 a las 17:00. D'urant differentas sondas preschaintan tscherts perits da la branscha lur specialitats. Natüralmaing po gnir visitada eir l'exposiziun permanenta chi'd es dedichada a la lavur istorica da stampar cudeschs. Eir oters termins per visitar il museum sun pussibels tenor cunvegna (info@stamparia.ch).



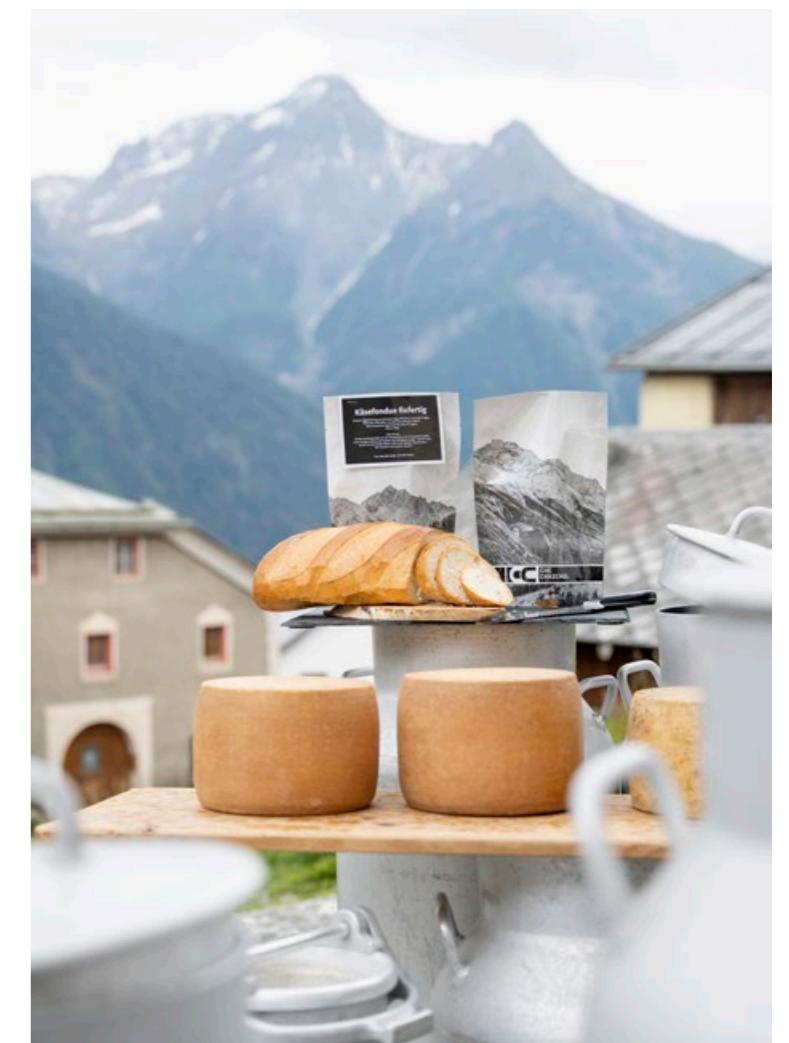
Che Chaschöl – Qualität für das ganze Jahr

Che Chaschöl – buna qualità per mincha di da l'on

→ 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. Als Ganzjahresbetrieb haben sich Chatrina und Peter Mair gut auf die saisonalen Eigenheiten eingestellt. So wird im Sommer mehr Ziegenmilch verarbeitet, im Winter dafür mehr Schafsmilch. In den Sommermonaten ist der gefüllte Mozzarella ein Verkaufshit der Spezialitätenkäserei, im Winter sind die verschiedenen Fondue-Sorten sehr beliebt. In der Hochsaison stehen bis zu 15 Milch- und Käseprodukte im Sortiment, in der Nebensaison werden dann die begehrten Hartkäse produziert und gereift. Und wenn die Zeit es zwischendurch zulässt, entwickeln Chatrina und Peter Mair und ihre Mitarbeiterin leidenschaftlich 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 cuntschaints. Sco affar da tuot on resguardan Chatrina e Peter Mair cun premura eir las sfidas da mincha singula stagiun. Da stà vain per exaimpel elavurà daplü lat da chavra, d'inviern invezza daplü lat da besch. Dürant la stagiun da stà es la mozzarella implida ün dals schlaghers da la chascharia da specialitats, d'inviern sun las differentas sorts da fondü fich rescherchadas. Illa stagiun ota han Chatrina e Peter Mair-Denoth fin 15 prodots da lat e chaschöl in lur sortimaint, tanter las stagiuns prodüan els plütost ils chaschöls chi vegnan stagiunats. E scha' temp permetta, experimenteschan e sviluppan els, insembel cun lur collavuratura, cun grond plaschair lur prodots in perfecziun. Cun passa 30 ons experienza e sco unic «Sommelier Maître Fromager» in Grischnun, sa Peter Mair precis co cha'ls prodots vegnan perfecziunats e co cha las istorgias intuorn ils prodots ston gnir quintadas.



Prodots und Cafè Etter – ein Geheimtipp für jede Jahreszeit

Prodots e Cafè Etter – ün bun tip per tuot las stagiuns

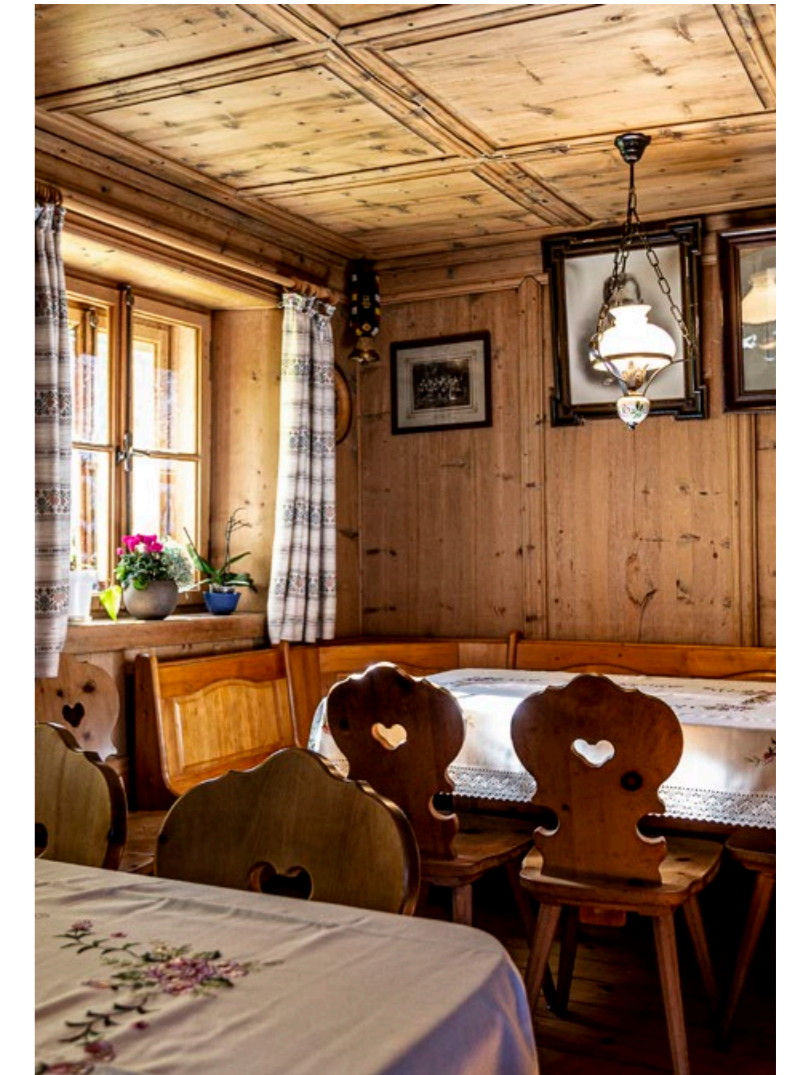


Prodots Etter: Daspö 30 ons exista fingià il restaurant Sper la Punt a San Niclà. Passa ün quart tschientiner han manà Jürg ed Uorschlina l'affar pauril ed els han elavurà tuot quai chi creschiva intuorn chasa a prodots da buna qualità. Els sun eir stats commembers da Bun Tschlin da la prüm'ura. Als 1. schner 2019 ha lura surtut Cilgia Etter l'affar pauril culla producziun da prodots, il restaurant e la pensiun in seguonda generaziun. Grazcha a sia paschiun ed il sustegn da tuot la famiglia, daja eir in avegnir ils «Prodots Etter» sco meil d'aviöls, differentas conservas, chaschöl, sirup e salsiz, e natüralmaing la deliziusa e sur la regiun cuntschainta tuorta da nusch engiadinaisa. Cilgia Etter ama il contact culla cliantella ed ella venda seis prodots tuot on a differentas marchats illa regiun e pro occurrenzas da Bun Tschlin in tuot la Svizra. E chi chi ha mancantà da visitar ils marchats, po cumprar ils prodots da San Niclà in differentas butias illa regiun ed eir giò la Bassa, per exaimpel a Wädenswil ed a Richterswil. Natüralmaing as poja eir ir in ustaria e giodair.

«Uras d'avertüra nu daja ingünas», disch Cilgia Etter. Intant cha la porta es averta, vain eir servi. Ella prodüa minchadi seis prodots excellents e maina üna pitschna carta cun agens prodots squisits. Da stà passa la via da velos directamaing sper il Cafè Etter. Ed eir d'inviern es l'adressa ün bun tip in vicinanza da la fermativa da posta e da la loipa da passlung sün traget da Scuol fin Martina. Cilgia Etter bivgnainta eir d'ürant la stagiun freida ils giasts mincha di, pigliand oura il venderdi, cur ch'ella venda seis prodots al marchà d'inviern da las Pencilaras Scuol.

Prodots Etter: Seit 30 Jahren gibt es bereits die «Besenbeiz» der Familie Etter in San Niclà. Über ein halbes Jahrhundert haben Jürg und Uorschlina alles was rund um das Haus in San Niclà wächst und gedeiht zu qualitativen Produkten verarbeitet. Sie waren auch Bun Tschlin-Mitglieder der ersten Stunde. Seit dem 1. Januar 2019 führt nun Cilgia Etter den Landwirtschaftsbetrieb mit Produktionsstätte, Restaurant und Pension in zweiter Generation. Dank ihrem leidenschaftlichen Engagement und der Hilfe der gesamten Familie gibt es auch weiterhin die bekannten «Prodots Etter» wie Bienen-Honig, verschiedene Konfitüren, Käse, Sirup und Salsiz, und natürlich auch die beliebte und über die Region hinaus bekannte Engadiner Nusstorte. Cilgia Etter liebt den Kontakt mit den Kunden und verkauft ihre Produkte das ganze Jahr über an verschiedenen regionalen Märkten und bei Bun Tschlin-Auftritten in der ganzen Schweiz. Und wer einen Markt irgendwo verpasst hat, kann die Produkte in verschiedenen Läden in der Region, sowie in Wädenswil und Richterswil, kaufen oder gerne in San Niclà einkehren und geniessen.

«Öffnungszeiten für den Restaurationsbetrieb gibt es nicht», sagt Cilgia Etter. Wenn die Türen offen ist, wird auch bedient. Cilgia Etter produziert täglich ihre hervorragenden Produkte und führt eine kleine Karte mit eigenen Köstlichkeiten. Im Sommer geht der Unterengadiner Bikeweg direkt am Cafè Etter vorbei. Auch im Winter ist die Adresse längstens ein Insider-tipp unweit von der Bushaltestelle und der Langlaufloipe von Scuol nach Martina. Cilgia Etter empfängt ihre Gäste auch in der kalten Saison täglich, ausser am Freitag wo sie ihre Produkte am Wochenmarkt bei den Bergbahnen in Scuol verkauft.



Seit 2010 arbeitet Cilgia Etter im elterlichen Landwirtschafts- und Restaurationsbetrieb in San Niclà. Am 1. Januar 2019 konnte sie den Betrieb übernehmen und dank der Unterstützung der gesamten Familie weiterführen. Bevor sie nach San Niclà zurückgekehrt ist, hat sie unter anderem eine Ausbildung als Köchin in der Chasa Punt Ota in Scuol absolviert. Von ihrem damaligen Chef Charlie Maskos konnte sie das Handwerk lernen und auch das folgende Rezept übernehmen:

Charlies Aprikosen Streusel Kuchen

Zutaten Mürbeteig

- 190 g Mehl weiss
- 190 g Mandeln oder Haselnüsse gemahlen
- 190 g Kochbutter, kalt, in Stücken
- 1 Prise Salz
- 15 g Vanillezucker
- 1 Stk Eigelb

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel absieben
- Restliche Zutaten darauf verteilen und zu einem Teig verkneten
- Vor dem Verarbeiten 30 Minuten kalt stellen

Zutaten Streusel

- 300 g Mehl weiss
- 200 g Kochbutter
- 20 g Vanillezucker
- 200 g Feinkristallzucker

Zubereitung

- Butter in kleine Würfel schneiden
- mit den restlichen Zutaten zu Streuseln verarbeiten



Zutaten Belag

- 2 kg Aprikosen und/oder Zwetschgen

Zubereitung

- Mürbeteig auf gefettetes Backblech ausrollen und oder flachdrücken
- die Aprikosen/Zwetschgen, halbieren und entsteinen, ca. 1/3 in den Teig eindrücken und versetzt einschichten
- mit den Streuseln bestreuen
- im auf 175 Grad vorgeheizten Ofen backen: 35 Min. mit geschlossenem Zug oder geschlossener Backofentür; 10 Min. mit offenem Zug oder leicht geöffneter Backofentür (Holzkelle in der Tür einklemmen)
- Nach dem Backen auskühlen lassen und im Blech schneiden





Ferienhäuser bei Bun Tschlin – für nachhaltige Ferienerlebnisse

Chasas da vacanzas da Bun Tschlin – per vacanzas persistentas

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



RM Outdoor-Center Rezia-Martina

Chasa Paoletta: Einen traumhaften Aufenthalt bieten auch Paola und Silvio Gallo in Ramosch an. Sie bewirtschaften drei Ferienwohnungen à 50 m² in einem modernen Haus mit grossen Fenstern, die viel Licht einlassen und das wundervolle Panorama der Unterengadiner Berge in die Ferienwohnung holen. Silvio verschönert die Umgebung des Hauses mit seinen Skulpturen und Objekten. Auch Feriengäste mit Hunden sind herzlich willkommen.

→ chasapaoletta.ch, 076 508 59 41

Chasa Samalgors: Und zum Bun Tschlin-Angebot gehört auch die familienfreundliche 3 ½-Zimmer-Ferienwohnung Samalgors von Milena und Angelo Horber in Tschlin, welche von Engadin Booking und der Bun Tschlin-Projektleiterin Martina Hänni bewirtschaftet wird. Sie setzt sich für nachhaltige Ferienwohnungen ein und engagiert sich in einem Pilotprojekt für die Zertifizierung der Unterkünfte.

→ chasa-samalgors64-tschlin.ch, 081 864 02 02

Ferienhaus Macun: Seit dem 1. Juni wird das Hotel- und Restaurationsbetrieb Macun in Tschlin als Ferienhaus vermietet. Das Haus ist von Barbara Freimann Janett und Georg Janett mit viel Liebe eingerichtet worden und empfängt kleinere und grössere Familien und Gruppen von mindestens vier bis max. 14 Personen, die mindestens drei Nächte in Tschlin verbringen wollen. «Das Angebot ist ideal für Kurse, Weiterbildungen und Seminare», sagt Barbara Freimann Janett. Neben sechs gemütlichen Doppelzimmern mit je eigenem Bad, steht den Gästen ein Saal mit tollem Ausblick, einen Essensraum und eine eigene Gastroküche zur Verfügung. Und auf speziellem Wunsch bekocht sie ihre Gäste mit Bizzocals da ravitscha, Plain in pigna, Vaischlas da mailinterra und anderen Köstlichkeiten, während Georg Janett Dorfführungen oder Wildbeobachtungen anbietet.

→ ferienhausmacun.ch, 079 705 44 21

RM Outdoor-Center Rezia-Martina: Auch in Martina finden Familien und Gruppen eine interessante Unterkunft: Das Berghaus RM Outdoor-Center Rezia-Martina lädt Kultur-, Natur- und Sportfreunde zum übernachten ein. Das Gruppenhaus hat elf Schlafzimmer mit insgesamt 26 Betten, einen grossen Garten mit Spielplatz und genügend Parkplätze. Ein ideales Basecamp also für Outdoor-Aktivitäten wie Schneetouren, Wanderungen und Biketouren in der Nationalpark Region.

→ rezia-martina.ch, 079 702 49 61



Chasa Paoletta

Ferienhaus Macun: Daspö ils 1. gün vain manà l'hotel e restaurant Macun a Tschlin sco chasa da vacanzas. La chasa es gnüda drizzada aint da Barbara Freimann Janett e da Georg Janett cun premura ed invida a pitschnas e grondas gruppas e famiglias da quatter fin 14 persunas, chi vöglian restar almain trais nots a Tschlin. «La sporta es ideala eir per cuors, scolaziuns e seminars», disch Barbara Freimann Janett. Sper las ses chambras dublas cun bogn, pon ils giasts trar a nüz eir la sala prüvada, il local da mangiar e la chadafö gastronomica. E sün giavüsch vegnan ils giasts eir maladüsats cun bizzocals da ravitscha, plain in pigna, vaischlas da mailinterra, ed otras buntats. Georg Janett sta a disposiziun eir per spassegiadas illa natüra ed observaziuns da sulvaschina.
→ ferienhausmacun.ch, 079 705 44 21



Ferienhaus Macun

RM Outdoor-Center Rezia-Martina: Eir a Martina chattan famiglias e gruppas ün alloggi interessant. La chasa da muntogna RM Outdoor-Center Rezia-Martina invida ad amis da la natüra e dal sport a pernottar. La chasa dombra ün desch stanzas cun in tuot 26 lets, ün grond üert cun piazza da giovar ed avuonda plazzas da parcar. Ün chomp da basa perfer per activitats sco turas cun gianellas o cul bike e da tuottas sorts spassegiadas illa Regiun dal Parc Naziunal.
→ rezia-martina.ch, 079 702 49 61

Chasa Paoletta: A Ramosch spordschan Paola e Silvio Gallo ün alloggi da sömme. Els administreschan trais abitaziuns à 50 m² in üna chasa moderna cun grondas fanestras, chi spordschan blera clerità ed üna grondiusa vista sül panorama da l'Engiadina Bassa. Silvio imbelischa il contuorn da la chasa cun sias sculpturas e cun seis ogets. Eir giasts cun chans vegnan bivgnantats.
→ chasapaoletta.ch, 076 508 59 41

Chasa Samalgors: E finalmaing tocca eir l'abitaziun da vacanzas Samalgors a Tschlin pro'l sortimaint da Bun Tschlin. Quist abitaziun da Milena ed Angelo Horber ha 3 1/2 stanzas e vain administrada dad E-Booking culla manadra da proget da Bun Tschlin, Martina Hänzi. Ella s'ingascha per abitaziuns persistentas e realisescha actualmaing ün proget da pilot chantunal per tschertifichar las abitaziuns.
→ chasa-samalgors64-tschlin.ch, 081 864 02 02



Chasa Samalgors

BUN TSCHLIN GM 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 Grenzshop buchen.

Grenzshop Martina
Via dal Dazi 241
CH-7560 Martina
Tel. +41 (0)81 866 35 35

BUN TSCHLIN 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

Immer der Nase nach – Das Archiv der alpinen Geruchserinnerung

Seit einigen Jahren bereichert die Kulturinitiative Somalgors74 das Kulturangebot in Tschlin. Zum Beispiel sorgte diese Initiative dafür, dass im Sommer im Dorfbrunnen in Tschlin gebadet werden konnte, oder dass die Sgrafittos in Tschlin mittels QR-Code lebendig werden. Künstlerischer Leiter dieser Kulturangebote ist Curdin Tones. Er lebt sowohl in Tschlin als auch in Amsterdam, wo er seit 2007 an der Gerrit Rietveld Academy unterrichtet. Wenn immer möglich, hält er sich in Tschlin auf, wo er seine Ideen umsetzt und seine Verbundenheit mit Tschlin lebt.

Sein jüngstes Projekt hat mit Erinnerungen zu tun: Nämlich das Archiv der alpinen Geruchserinnerungen. Für Curdin Tones ist der Geruchssinn der vordringlichste und faszinierendste der menschlichen Sinne. Beim Sehen, Hören oder Fühlen müssen die Signale erst vom Gehirn verarbeitet werden. Düfte dagegen wirken im Gehirn direkt auf das limbische System, wo Emotionen verarbeitet und Triebe gelenkt werden. Während der Pandemie hatte Curdin Tones Zeit, zusammen mit dem Designer Philipp Kolmann einige Gerüche aus früheren Zeiten zu finden. Daraus entstand das Archiv für Geruchserinnerungen in Tschlin. Innerhalb eines Jahres koordinierten sie die Entstehung des Archivs, sie sammelten und übersetzten die lokalen Erinnerungen in Gerüche. «Der Geruchssinn beeinflusst unser Verhältnis zu unserer Umgebung, indem er Erfahrungen tief im Körper verankert



und jederzeit wieder vergegenwärtigt», erklärt Curdin Tones. Das Archiv hat zum Ziel, solche Erfahrungen und Geschichten aus dem alpinen Raum zu sammeln, deren Gerüche aufzubereiten und sie in eine öffentlich zugängliche Form zu bringen.

Während den Sommermonaten bietet Curdin Tones auch Geruchs-Workshops in Tschlin und in der gesamten Region an. Dabei können die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Landschaft – immer der Nase nach – riechend entdecken. «In diesem Workshop stellen wir Gerüche in den Mittelpunkt der Landschaftswahrnehmung. Gemeinsam fördern wir die Sensibilität für Landschaften als dynamische Geruchspanoramen», so Tones. Auch das Archiv der alpinen Geruchserinnerungen in Tschlin kann regelmässig und auf Voranmeldung besucht werden.

Für weitere Informationen besuchen Sie die Internetseite www.somalgors74.ch/upcoming





«L'odurat influenjescha nossa relaziun cun l'ambient, el arcunescha nossas experienzas chafuol in nos corp e quellas pon gnir reactivadas mincha mumaint», declera Curdin Tones. L'archiv ha il böt da ramassar da quistas experienzas ed istorgias da quista regiun alpina, d'elavurar e crear las savurs correspondentas e da preschantar quellas in üna fuorma accessibla al public.

Dürant ils mais da stà, spordscha Curdin Tones lavuratori da savur a Tschlin ed in tuot la regiun. Dürant quists arrandschamaints pon las partecipantas ed ils partecipants seguir al nas e scuvrir la natüra savurond. «In quists lavuratori stan las savurs i'l center da la percepziun da la natüra. Insemel vain promovüda la sensibilità per la natüra e sia savur dinamica», quinta Tones. Eir l'Archiv da regordanzas da las savurs alpinas a Tschlin es regularmaing accessibel e po gnir visità sün preannunzcha.

Daplü infuormaziuns ed annunzchas sün www.somalgors74.ch/upcoming

Adüna davo il nas – L'archiv da regordanzas da las savurs alpinas

Daspö qualche on s'ingascha l'iniziativa Somalgors74 per la spüerta culturala a Tschlin. Per exaimpel es respunsabla quist'iniziativa da cultura, cha'ls bügls da cumün sun stats averts da stà per far il bogn, e cha'ls sgrafits süllas chasas vegnan vivs cun ün simpel QR-code. La testa fina davo quistas ideas es Curdin Tones. El viva a Tschlin ed ad Amsterdam, ingio ch'el instruischa daspö il 2007 illa Gerrit Rietveld Academy. Uschè bler sco pussibel, prouva Tones d'esser a Tschlin, ingio ch'el realisescha sias ideas creativas e viva si'affecziun cul cumün.

Sia nouv'invenziun ha da chefar cun regordanzas: nempe l'Archiv da regordanzas da las savurs alpinas. Per Curdin Tones es l'odurat il sen plü important e fascinant. Cun verer, udir e palpar, ston ils signals il prüm gnir elavurats dal tscharvè. Las savurs invezza reagischan directamaing sül sistem limbic, chi'd es eir respunsabel per emozions ed instincts. Dürant la pandemia ha gnü Curdin Tonnes temp avuonda, per chattar insemel cul designer Philipp Kolmann, las savurs da plü bod. Our da quista lavur es naschü l'Archiv da regordanzas da las savurs alpinas. Infra be ün on han els coordinà la realisaziun da l'archiv, els han ramassà e tradüt las regordanzas localas in savurs.





Tschlin im Unterengadin – ein Hotspot der Stille

Willkommen im Ferienhaus Macun.

Das ehemalige Engadiner Bauernhaus, welches jahrelang als Hotel und Restaurant geführt wurde, bietet viel Platz für Gruppen- und Familienferien.

Neben sechs gemütlichen Doppelzimmern mit je eigenem Bad, steht den Gästen ein grosszügiger Saal mit grandioser Panoramasicht, ein Essensraum und eine gut eingerichtete Gastküche zur Verfügung.

Ferienhaus Macun
Georg Janett & Barbara Freimann Janett
7559 Tschlin
Tel. +41 79 732 99 74
info@ferienhausmacun.ch
www.ferienhausmacun.ch



Tradition aus der Region,
kombiniert mit Modern

Falegnam | Schreiner Pua GmbH
7557 Vnà

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



specialitats engadinaisas • 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



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
081 860 12 50

bieratschlin
 bierariatschlin
 bieraria.ch

graubünden VIVA

regio.garantie



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 Degustaria oder unsere Butia und probieren Sie unsere ökologischen Produkte.

→ Chaista Bun Tschlin

Die Produktvielfalt von Bun Tschlin zeigt sich besonders schön in der «Chaista Bun Tschlin», einer Föhrenholzkiste, prall gefüllt mit den verschiedensten Leckereien.

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

→ Bun Tschlin Online-Shop

Nicht nur die Chaista Bun Tschlin kann seit Ende 2021 auf der Website von Bun Tschlin bestellt werden. Auch einzeln können Salsiz, Käse, Bier oder Nusstorte bestellt werden. Ideal für alle Heimweh-Engadiner und solche, die es werden wollen!

www.buntschlin.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 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 NICLÀ**
Kultur pur geniessen in der Kirche von San Niclà.
081 864 08 89, san-nicla.ch

CP **CHASA PAOLETTA**
Schöner Ferien in Ramosch ... schöner als Zuhause
076 508 59 41, chasapaoletta.ch

BV **BISCHOFF VALLAINA**
Frischer Ziegenkäse und würziger Rinds- oder Ziegensalsiz aus Ramosch. 081 866 36 45

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

EM **FERIENHAUS MACUN**
Das perfekte Ferienhaus für Gruppen von 4 bis 14 Personen.
079 705 44 21, ferienhausmacun.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

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 2022 – 2023

Occurrenzas selecziunadas 2022 – 2023

Jeden Dienstag

Dorfführung Ramosch

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

Jeden Mittwoch

Dorfführung Vnà

Das gute erhaltene Dorfbild macht diesen Dorfrundgang lohnenswert. 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 Mittwoch

Dorfführung Tschlin

Auf dem Dorfspaziergang werden Anekdoten von früher und heute weitererzählt. Die Teilnehmenden erfahren Spannendes zu den Themen Architektur, Dorfleben im «ruhigsten Dorf der Schweiz», der romanischen 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 und Donnerstag

Wassererlebnis an der WWF Gewässerperle Inn bei Strada

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 79 586 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 www.engadin.com/veranstaltungskalender

Jeden Freitag (bis 28.10.2022)

Brauereibesichtigung 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. Anmeldung: Bis am Vortag 17:00 Uhr bei der Gäste-Info Scuol*.

Jeden Samstag (bis 29.10.2022)

Museum Stamparia Strada

Dieses Jahr mit der Sonderausstellung zum Thema «Gänsekiel, Gutenberg, Gruppenchat – wie Technik die Kommunikation revolutioniert». Öffnungszeiten: Samstag von 15.00 – 17.00 Uhr oder nach Vereinbarung. Weitere Infos unter www.stamparia.ch

Dienstag, 12.7.2022

Kino Tschlin

«The King's Speech» ist eine britische Filmbiografie des Regisseurs Tom Hopper aus dem Jahr 2010. Kontakt: kino@bluewin.ch

Montag, 1.8.2022

Eidg. Nationalfeiertag

In den Fraktionen der Gemeinde Valsot.

Dienstag, 9.8.2022

Kino Tschlin

«Best Exotik Marigold Hotel» von Deborah Moggach aus dem Jahr 2004. Kontakt: kino@bluewin.ch

Freitag, 12.8.2022

Konzert Center Cultural San Niclà

Hanneli-Musig, Jubiläums-Abschiedstournee mit dem Programm «Gassenhauer». Beginn um 20:15 Uhr

Dienstag, 13.9.2022

Kino Tschlin

«Der Gott des Gemetzels» ist ein Theaterstück von Yasmina Reza (Roman Polanski, 2011). Kontakt: kino@bluewin.ch

Samstag, 17.9.2022

Marchà a Tschlin

→ **Bun Tschlin** Bun Tschlin organisiert den traditionellen Markt mit verschiedenen Attraktionen und regionalen Köstlichkeiten. Von 11:00 bis 16:00 Uhr im Dorfzentrum. Kontakt: info@buntschlin.ch, Tel +41 81 864 02 02

Dienstag, 11.10.2022

Kino Tschlin

«Bend it like Beckham» von Narinder Dhama aus dem Jahre 2005. Kontakt: kino@bluewin.ch

Samstag, 22.10.2022

Bergbierfestival

Auch in diesem Jahr findet das Bergbierfestival in Tschlin statt. Für bestes Ambiente und kühles Bier ist gesorgt. Weitere Infos unter bergbierfestival.ch, Tel +41 81 864 02 02.

Dienstag, 8.11.2022

Kino Tschlin

«Roma» ist eine italienisch-französische Filmkomödie von Federico Fellini aus dem Jahr 1972. Kontakt: kino@bluewin.ch

Freitag, 3.2.2023

Schlitrada per uffants e creschüts

→ **Bun Tschlin** Traditionelles Schlittelrennen für Gross & Klein. Startnummernausgabe um 19:00 Uhr bei der Abzweigung zur Via da Chafur in Tschlin. Kontakt: info@buntschlin.ch, Tel +41 81 864 02 02

Sonntag, 12.2.2023

Passlung Scuol – Martina

Das Langlaufrennen von Martina nach Scuol ist ein wundervoller Anlass für jede*n 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. Kontakt: Gäste-Info Scuol*

Mittwoch, 1.3.2022

Chalandamarz

Bal da Chalandamarz in Ramosch

→ Weitere Infos auf buntschlin.ch



Spezialitäten aus lokaler Milch – die Käserei 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

* Gäste-Info Scuol: 081 861 88 00 oder info@engadin.com



BUN TSCHLIN
BT

buntschlin.ch