

Gazetta BUN TSCHLIN

Saison 2023 / 2024

Ideen, Produkte und
Geschichten aus Valsot

Ideas, products ed
istorgias da Valsot

BUN TSCHLIN
BT

Bun Tschlin
CH-7559 Tschlin
Tel. +41 (0)81 864 02 02

Gemeinsam sind wir stärker

Martina Hänzi

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gazetta Bun Tschlin in der Hand haben! Sie stellt jeweils einzelne Mitglieder vor und informiert über Aktuelles und Neues aus der Bun Tschlin-Gemeinschaft.

Schon früh, lange bevor wir das Mandat übernehmen durften, haben sich die verschiedenen Akteure in Tschlin zusammengetan, um eine gemeinsame starke Marke für die lokalen Produkte aus Tschlin zu kreieren. Im Fachjargon heisst es «Ein gutes Produkt ist das beste Marketing». Unseren Vorgängern ist es in hervorragender Weise gelungen, einen gemeinsamen Mantel um die guten Produkte aus unterschiedlichen Branchen zu kreieren. Immer gemeinsam ist die Herkunft, früher noch «nur» aus Tschlin – und seit der Gemeindefusion aus allen Fraktionen von Valsot. Mit dieser Fusion ist die Bun Tschlin-Gemeinschaft gewachsen und weitere Produzenten und Anbieter von Dienstleistungen aus den Fraktionen Ramosch und Vnà sind dazugestossen. Der gemeinsame visuelle Markenauftritt lässt die Produkte aus Valsot schneller bei Ihnen, liebe Gäste, Ein- und Zweitheimische, in Erinnerung bleiben. In der heutigen Reizüberflutung wird dies täglich noch wichtiger, dass unsere Produkte und Dienstleistungen überhaupt noch wahrgenommen werden. Auch da gilt es, den damaligen Initianten «ün grond grazcha fich!» auszusprechen, dass sie eine klare Vision hatten und die Realisierung dieser in Angriff genommen haben,

hart daran gearbeitet haben, die Marke aufzubauen und zu fördern. Wir sind dankbar, dass mit der Gemeinschaft «Bun Tschlin» eine herausragende Produktpalette besteht, durch welche das Unterengadin mit den Sinnen erlebbar wird. Schmeckt man den feinen Käse, den Salsiz auf der Zunge oder riecht man die Schafgarbe aus dem Iva, kommen einem gleich die schönen Dorfbilder oder die Produzenten im inneren Auge auf und man weiss, woher die Produkte stammen, aus einheimischer Produktion mit kurzen Wegen bis zur Verkostung. Das ist gelebte Nachhaltigkeit!

Bun Appetit e viva sün Bun Tschlin!

~~~~~  
Martina Hänzi ist mit ihrem Team für die Tourismuskoordination und die Kooperation von Bun Tschlin im Auftrag der Gemeinde Valsot zuständig. Sie führt in Scuol die Tourismus- und Ferienwohnungsagentur Engadin Booking mit langfristigen Mandaten von Akteuren aus dem Engadiner Tourismus und knapp 90 Ferienwohnungen.  
~~~~~

Impressum

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

Druck: CH Media Print, St. Gallen
Auflage: 8'000 Exemplare, erscheint 1 x jährlich
© 2023 Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin
+41 (0)81 864 02 02, www.buntschlin.ch





Traditioneller Iva-Likör in modernem Kleid

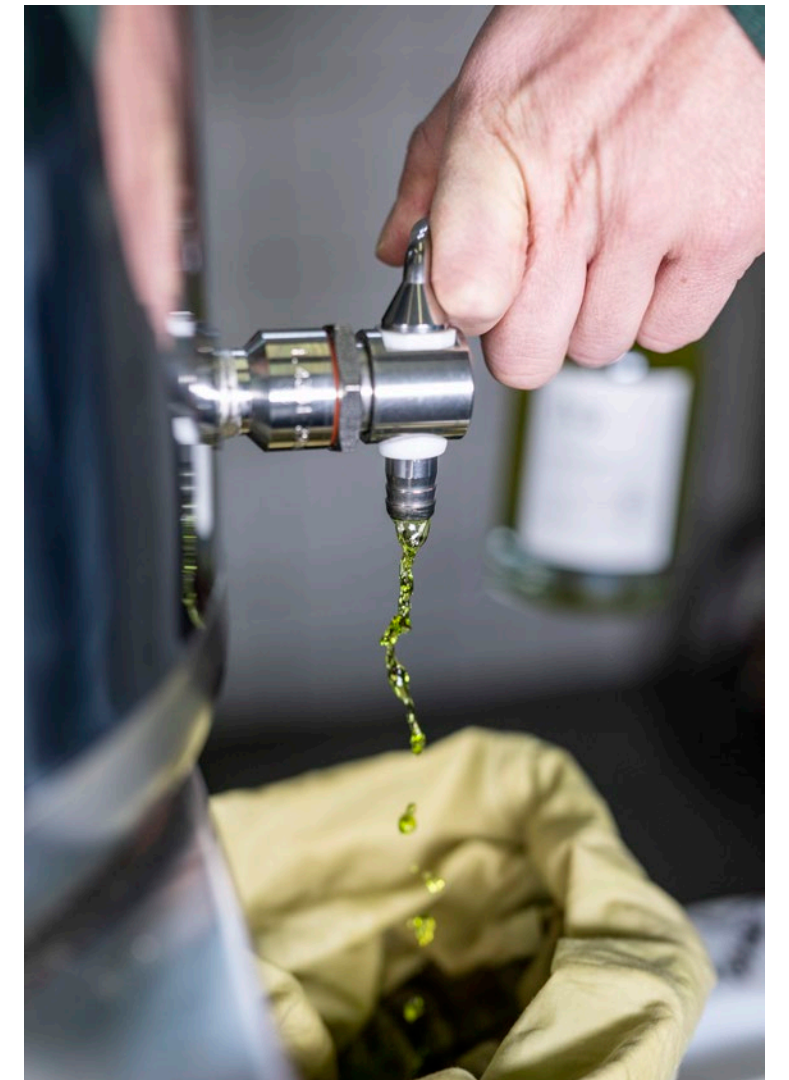
Produt tradiziunal in ün büschmaint modern

→ Mia Iva GmbH, Andi Brechbühl, 7559 Tschlin, www.miaiva.ch



Mia Iva: Was für das Tschliner Bier zu klein war, ist für ein weiteres traditionelles Engadiner Produkt ein idealer Produktionsstandort: Seit Martina Schlapbach und Andi Brechbühl das Haus der Bieraria Tschlin übernommen haben, wollten sie im ehemaligen Brauhaus auch ein einheimisches Produkt herstellen. Schon früh liess sich Andi Brechbühl für Iva Likör begeistern. Früher produzierte der Agronom aus Bern, Schokolade in Zürich oder leitete eine Mandarinen- und Kräuter-Farm in Marrakesch, heute stellt er rund 1500 Liter Iva da Tschlin selbst her. Dafür sammelt er die Moschus Schafgarbe (Iva) – mit spezieller Bewilligung des Kantons Graubünden für das Sammeln von Wildkräutern für gewerbliche Zwecke – an verschiedenen Orten im Engadin, mischt diese und friert sie ein. So muss Andi Brechbühl den Iva-Likör nicht auf einmal herstellen. So wie der Experte erzählt, kann er mit einem Kilo Iva rund 100 Liter Likör herstellen.

Die Schafgarbe wurde ursprünglich als Heilmittel eingesetzt. Schon seit Jahrhunderten wird Iva im Engadin hergestellt. Die Rezeptur wird von Generation zu Generation weitergegeben und stetig verfeinert. Diese Tradition will Andi Brechbühl gerne fortführen und weiterentwickeln. So sollen in Zukunft in den Engadiner Gastrobetrieben auch besondere Iva Drinks angeboten werden. Auch in der Kommunikation will er einen weiteren Schritt machen. Deshalb trägt die moderne Iva-Flasche in Zukunft auch das Bun Tschlin-Label und der Iva-Likör bereichert ab sofort das interessante und qualitativ hochstehende Produktsortiment der Bun Tschlin-Familie.





Mia Iva: Quai chi d'eira massa pitschen pella biera da Tschlin, es ün lö da produenziun ideal per ün ulteriur prodot tradiziunal engiadinais: Daspö cha Martina Schlapbach ed Andi Brechbühl han surtut il stabilimaint da la Bieraria Tschlin, vulaivan els prodüer ün prodot indigen illas anteriuras localitats da la bieraria. Bain svelt ha Andi Brechbühl chattà la paschiun pel licör d'iva. Avant co rivar a Tschlin ha l'agronom oriund da Berna prodüt tschiculatta a Turich e manà üna farm dad erbas e mandarinas a Marrakesch. Hoz prodüa'l raduond 1500 liters Iva da Tschlin l'on. Per far quai ramassa'l l'iva – cun ün permiss special dal chantun Grischun per ramassar erbas sulvadias per l'adöver commercial – in differens lös in Engiadina. L'iva vain lura masdada e dschelada, uschè cha Andi Brechbühl nu sto prodüer tuot il licör in üna jada. Sco cha'l producent declera, riva el da prodüer cun ün kil erbas var 100 liters licör d'iva.

L'iva (tud. Moschus Schafgarbe) gniva üttilisada plü bod sco masdina. Daspö tschientiners vain fat licör d'iva in Engiadina. Il recept vain dat inavant da generaziuns a generaziuns ed adüna darcheu amegldrà. Eir Andi Brechbühl vout sviluppar e modernisar quista tradiziun. Uschè desso vender in avegnir eir las bars in Engiadina drinks d'iva particulars. Eir illa comunicaziun vout el far il prossem pass. Perquai porta la butiglia d'iva moderna in avegnir il sagè da Bun Tschlin ed il licör d'iva da Tschlin inrichischa a partir da subit il sortimaint interessant e da buna qualità da la famiglia da Bun Tschlin.



Ausstellung «Fat es fat» von Not Vital

Exposiziun «Fat es fat» da Not Vital

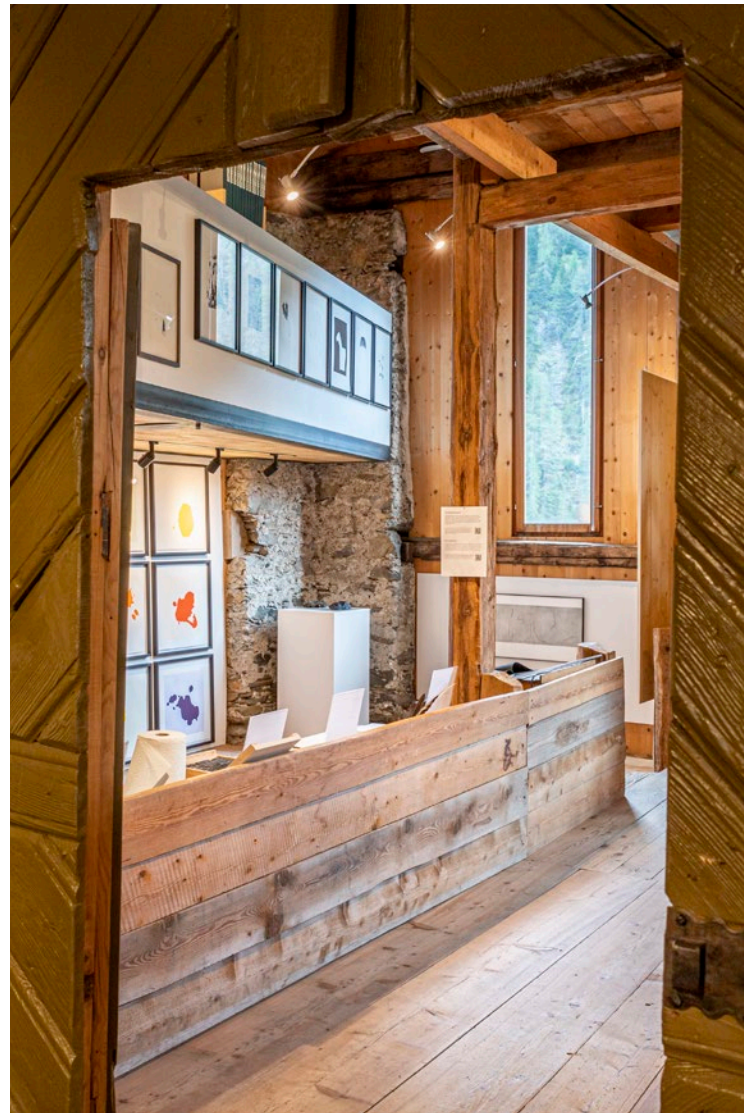
→ Museum Stamparia Strada, 7558 Strada, info@stamparia.ch, www.stamparia.ch
Öffnungszeiten: Mai bis Oktober, Samstag 15 – 17 Uhr



Museum Stamparia Strada: Die diesjährige Sonderausstellung des Museum Stamparia Strada steht im Zeichen vom weltbekannten Künstler mit Engadiner Wurzeln Not Vital. Der Künstler aus Sent hat dafür einige seiner schönsten Arbeiten im Bereich der Druckgrafiken hervorgeholt, um diese in der ehemaligen Druckerei in Strada zu zeigen. So verbindet sich neuere Technik mit älterem Handwerk, Moderne mit Tradition und Fantasie mit Struktur. Die Ausstellung «Fat es fat» zeigt wie der Künstler Not Vital mit Druck und Drucken umgeht.

«Fat es fat» ist ein rätoromanischer Ausdruck für «gemacht ist gemacht». Die Ausstellung basiert auf dem gleichnamigen Buch, in welchem die Druckgrafiken, fotografischen Werke und Multiples von Not Vital dokumentiert werden. Von 1986 bis 2002 sind rund 95 Druckgrafiken und sechs Multiples entstanden. Diese weichen von den üblichen Techniken ab und zeigen die Lust des Künstlers am experimentellen Entstehungsprozess. Die Sonderausstellung «Fat es fat» 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.

Die Vernissage der Sonderausstellung «Fat es fat» in Anwesenheit des Künstlers Not Vital findet am Samstag, 24. Juni, von 15.00 bis 17.00 Uhr, statt. Ausserdem finden bis im Herbst verschiedene Veranstaltungen mit Druck- und Handsatz-Spezialisten statt. Auch Schulen sind herzlich willkommen. Die Daten der Veranstaltungen sind online abrufbar.



Weiterhin gezeigt wird das Mittelalterspiel in der Stamparia. Diese im Rahmen des Projekts «Mittelalterland» konzipierte Ausstellung zeigt den Besuchern auf spielerische Art den Wandel der Technik über die Jahrhunderte – vom Gänsekiel über den Bleisatz bis zur futuristischen Voice-to-print-Installation.

Museum Stamparia Strada: L'exposiziun speciala da la Stamparia Strada es dedichada quist on a l'artist engiadinais cun renom mundial Not Vital. L'artist da Sent ha chavà oura per quist'exposiziun qualchünas da sias plü bellas lavurs da grafica da stampa, per tillas pudair preschantar i'l museum Stamparia Strada. Uschè vegnan colliadas tecnologias novas cun lavur artischana da plü bod, lavur moderna cun tradiziunala, fantasia cun structura. L'exposiziun speciala «Fat es fat» muossa co cha l'artist va intuorn cun stampas e cun stampar.

«Fat es fat» significha precis quai cha'ls plets vöglian dir. L'exposiziun as basa sül cudesch cul medem nom, il qual documentescha graficas da stampa, ouvras fotograficas e multiplas da Not Vital. Dal 1986 fin dal 2002 ha'l realisà 95 graficas da stampa e ses ouvras multiplas. Quistas as divergeschan da las solitas tecnicas e muossan la vöglija da l'artist per process da creaziun experimental. L'exposiziun speciala «Fat es fat» i'l Museum Stamparia Strada po gnir visitada fin in october, adüna la sonda da las 15.00 fin las 17.00. 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 convegna.

La vernissascha da l'exposiziun speciala «Fat es fat» in preschentscha da l'artist Not Vital ha lö in sonda, ils 24 gün, da las 15.00 fin las 17.00. Implü han lö fin d'utuon differentas occurrenzas cun perits da la branscha da stampa. Eir scoulas sun bainvissas i'l museum a Strada. Ils termins dals arrandschamaints specials as chatta online.

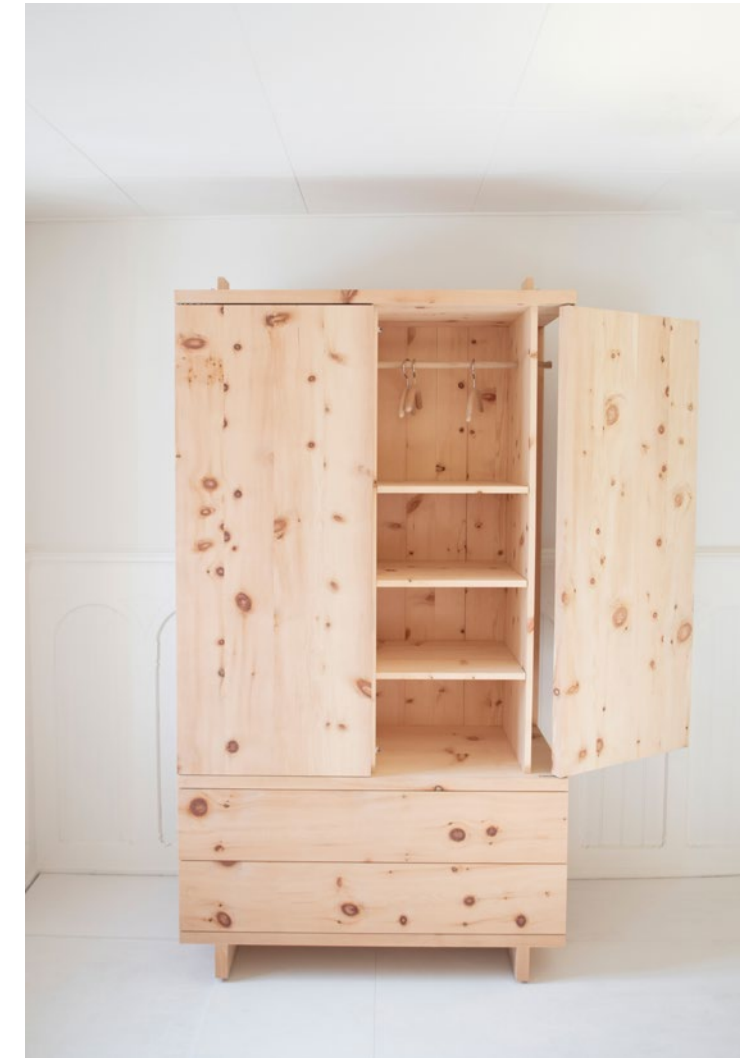
Implü cuntinuescha eir il gö dal temp d'immez. Quist'exposiziun concipida i'l rom dal projet «Terra medievals» muossa a visitaduras e visitaduors giovond il svilup da la tecnica sur tschientiners – da la cumposiziun sün plom fin pro l'installaziun futuristica da Voice-to-print.





Innovativer Entwicklungsschritt für bessere Qualität

Prosem pass innovativ per megladra qualità



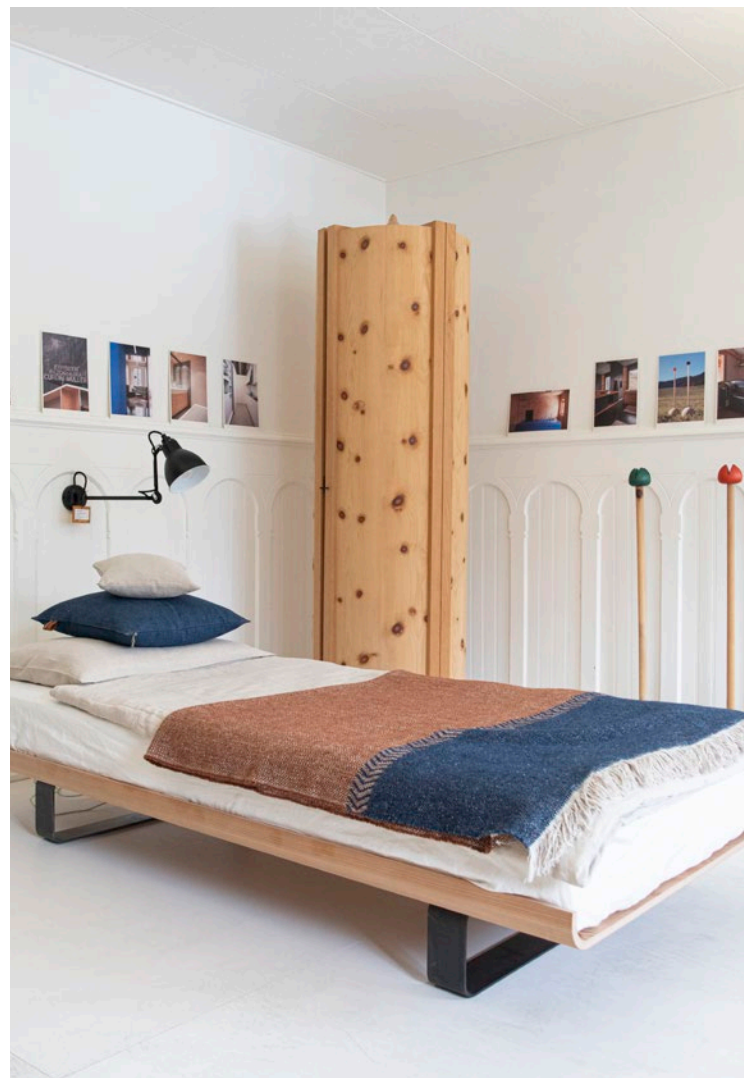
Falegnamaria Curdin Müller: Wie ein riesiger Tisch im Möbeldesign der Schreinerei von Curdin Müller sieht das neue Gebäude in Sclamischo, zwischen Strada und Martina, aus. Dabei handelt es sich um die neue Halle, um das Holz auf idealer Art und Weise lagern und trocknen zu können. Damit macht der Schreinermeister Curdin Müller einen innovativen Entwicklungsschritt: Er kann nämlich direkt auf die Holzqualität Einfluss nehmen. Das einheimische Holz wird direkt am Stock ausgewählt und eingekauft. Damit wird das Ziel der kurzen Wege auch in der Praxis umgesetzt. Seit 24 Jahren führt Curdin Müller seine innovative Schreinerei in Sclamischo. 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. Seit der Firmengründung hat er bereits sieben Lehrpersonen ausgebildet und mit seinen zehn Mitarbeitern steht er für handwerkliche Präzision und Qualität. Die Philosophie des Schreinerbetriebes ist, mit qualitativ hochwertigen Materialien und minimierten ausgeklügelten Konstruktionen wohnliche Innenausbauten, Möbel mit Pfiff und geniale Naturholzküchen nach biologischen Grundsätzen zu gestalten und auszuführen. Dabei will er das Material Holz in den Vordergrund stellen und die regionale Tradition des Schreinerns neu interpretieren. Seine Produkte stellt er auch im eigenen Laden «Bunischem» in Scuol aus.



Eine Familie gab über 100 Jahre den Takt an



Falegnamaria Curdin Müller: Sco üna gronda maisa da Curdin Müller as preschainta il nouv stabilimaint a Sclamischo, tanter Strada e Martina. Quai es la nouva halla per süantar e magazinara la laina in möd ideal. Cun quist'investiziun fa il falegnam Curdin Müller il prossem pass innovativ: El po nempesch influenzar directamaing la qualità da la laina. Quella vain cletta oura directamaing i'1 god e cumprada giò da la tschocca. Uschè po l'affar da falegnam innovativ cuntinuar culla filosofia dals viadis cuorts. Daspö 20 ons maina Curdin Müller sia falegnamaria a Sclamischo. Il possessur da la ditte e daspö blers ons eir commember da Bun Tschlin es cuntschaint per sia paschiun per la lavur artischana tanter tradiziun e moderna. El accompagna seis cliants da la prüm'idea fin pro l'ultima glimada. Daspö cha la ditte es gnüda fundada han impris set giarsuns il manster da falegnam e cun seis desch collavuratuors es el garant per qualità e precisun. L'idea fundamentala es, da fuormar e realisar cun materials natürels da la regiun da buna qualità construcziuns internas rafinadas 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 megladra glüm. Cun far quai voul el inventar da nouv las tradiziuns regiunalas. Seis prodots preschainta'1 eir ill'aigna butia «Bunischem» sül Stradun da Scuol.



Die Musikgesellschaft Tschlin feiert in diesem Jahr das 150 Jahre Jubiläum. Doch ist der Musikverein weder verstaubt noch alt. Das haben die jungen Musikantinnen und Musikanten anlässlich des Jahreskonzertes in Tschlin eindrücklich bewiesen. Unter der musikalischen Leitung von Armon Caviezel und dem Vize-Dirigenten Curdin Caviezel, hat die Società da musica Tschlin eine beeindruckende musikalische Weltreise gemacht. Am 24. Juni findet dann das grosse Jubiläumsfest in Sclamischo statt. Dann werden zehn Musikvereine aus dem Unterengadin und Nauders der Jubilarin die musikalische Ehre erweisen.

Anlässlich des Jahreskonzertes im März haben Duri Janett und Erwin Salis auch die Chronik der vergangenen 150 Jahre vorgestellt. Die Vereinsgeschichte ist von einer Familie geprägt: Men Janett, Cla Janett und Duri Janett – der Grossvater, der Sohn und der Neffe – haben die Musikgesellschaft Tschlin über 100 Jahre dirigiert. Men Janett zum Beispiel führte die Società da musica Tschlin von 1908 bis zu seinem Tod im Jahre 1963. Sein Sohn Cla Janett von 1963 bis 1985. Dann übernahm sein Neffe Duri Janett den Dirigentenstab und führte diesen mit Unterbrüchen bis 2019. Die Musikgesellschaft Tschlin wurde im Jahre 1873 gegründet. Damals trafen sich sechs Tschliner Männer um unter der Leitung von Cla Grand die ersten musikalischen Gehversuche zu machen, wie in der Chronik beschrieben wird. Unter der Leitung von Men Janett hat sich die Musikgesellschaft weiterentwickelt und an zahlreichen Kantonal- und Bezirksmusikfesten in den höchsten Kategorien hervorragende Leistungen vollbracht.



Neujahr, Tschlin, 2020



Eidg. Musikfest, St. Gallen, 1948



Kantonales Musikfest, Felsberg, 1992

Bügl Sura, Tschlin, um 1960



2019. La Società da musica Tschlin es gnüda fundada dal 1873 da musicants chi sunaivan «bumbardun e bumbardin, trumbetta, cuntratemp, cornet e clarinetta suot la direenziun da Cla Grand», esa scrit illa cronica. Suot la direenziun da Men Janett s'ha preschantada la Società da musica Tschlin a bleras festas chantunalas e districtualas cun resultats excellents illas plü otas categorias da musica.

Bild 1, Neujahr 2020: ZVG Società da Musica, Tschlin
 Bild 2, St. Gallen, 1948: ZVG Familie Janett, Tschlin
 Bild 3, Felsberg 1992: ZVG Società da Musica, Tschlin
 Bild 4, Scuol 2007: ZVG Società da Musica, Tschlin
 Bild 5, Bügl Sura 1960: nossaisstorgia.ch, Andri Janett
 Bild 6, Coronaprobe 2021: ZVG Società da Musica, Tschlin

Janetts per passa ün tschientiner

La Società da musica Tschlin accumulscha quist on il giubileum da 150 ons. Però la musica da Tschlin es tuot otra co veglia e falombra. Quai ha'la demonstrà quista prümavaira al concert annual tradiziunal illa sala polivalenta da Tschlin. Cun bleras musicantas e musicants giuvens ha il dirigent Armon Caviezel, insembel cun seis vice-dirigent Curdin Caviezel, fat ün viadi musical mundial impreschiunant. Als 24 gün ha lura lö la gronda festa da giubileum a Sclamisshot. Üna deschina da societats da musica da l'Engiadina Bassa e da Nauders vegnan a far referenza a la giubilara ed a festagiar quist mumaint istoric.

In occasiun dal concert da prümavaira han Duri Janett ed Erwin Salis eir preschantà la cronica dals ultims 150 ons da la Società da musica Tschlin. Quella es statta dominada impustüt d'üna famiglia da Tschlin: Men Janett, Cla Janett e Duri Janett – il bazegner, il figl ed il neiv – han manà e sventulà la bachetta da la musica da Tschlin d'ürant passa 100 ons. Usc'hè ha per exaimpel Men Janett manà la società dal 1908 fin pro sia mort dal 1963. Seis figl Cla Janett dal 1963 fin dal 1985. Quella jada ha lura surtut seis neiv Duri Janett la bachetta cun posas ed interrupziuns fin dal



Kantonales Musikfest, Scuol, 2007

Probe während der Coronazeit, Tschlin, 2021





**FERIENHAUS
MACUN**



Tschlin im Unterengadin – eine Bergoase zum Verweilen

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
Frau Loekie van der Veen-de Boer
und Herr Sytze van der Veen,
7559 Tschlin
Tel. +41 81 866 32 70
info@ferienhausmacun.ch
www.ferienhausmacun.ch



**FALEGNAM
PUA**



**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®**



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





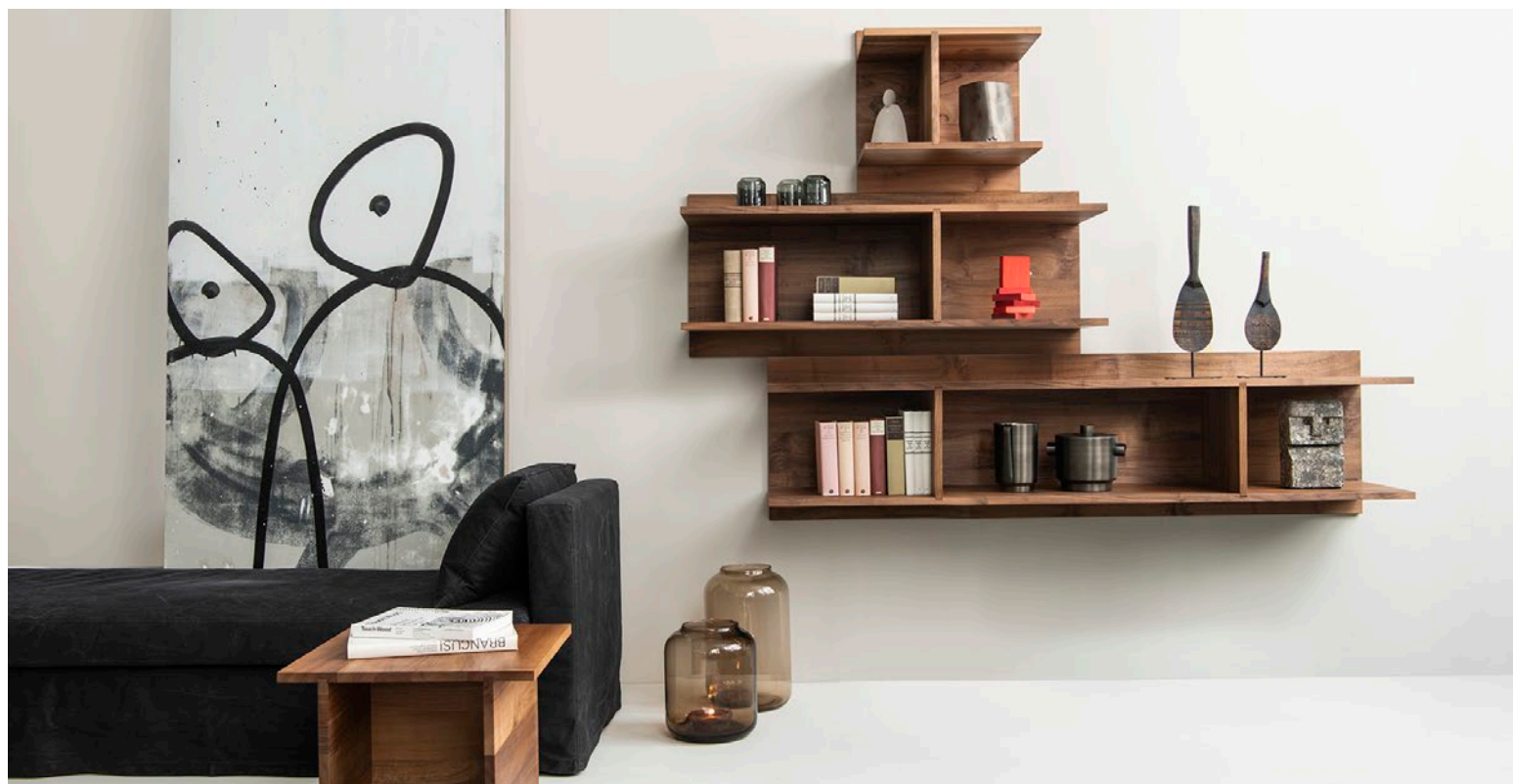
Der Shop mit Café-Bar und Snacks am Eingangstor zur Schweiz. Hier kann Benzin getankt, ein Kaffee getrunken und es können Souvenirs gekauft werden. Aber auch ein Zimmer im benachbarten Chasa Engiadina können Sie direkt im Grenzshop buchen.

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



Iva – der Engadiner Kräuterlikör, handgemacht nach jahrhundertealter Tradition von Mia Iva in Tschlin. Geniessen Sie Iva bei einem gemütlichen Znacht mit Freunden, als Longdrink, Aperitif oder Digestif.

Mia Iva
Pedvi 24
7559 Tschlin
www.miaiva.ch



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

Falegnamaria-Schreinerei Lingenhag
CH-7558 Seraplana

Tel. 081 866 33 66
www.lingenhag.ch



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

Chascharia Che Chaschöl
CH-7559 Tschlin

Tel. 079 777 74 86
www.chechaschöl.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 Degustierstube 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

CM **CUAFFÖR MIERTA**
Für Sie und Ihre Haare – Style aus dem Herzen Europas. 079 760 37 79

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.
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

FM **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

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.

M **MIA IVA**
iva – der Engadiner Kräuterlikör
www.miaiva.ch

Ausgewählte Veranstaltungen

2023 – 2024

Occurrenzas selecziunadas 2023 – 2024

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 Tschaniüf 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

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 28.10.2023)

Museum Stamparia Strada

Dieses Jahr mit der Sonderausstellung «Fat es fat»: der berühmte Künstler Not Vital aus Sent hat einige seiner schönsten Druckgrafiken hervorgeholt, um sie in der historischen Druckerei Stamparia Strada zu zeigen. Öffnungszeiten: Samstag von 15.00 – 17.00 Uhr oder nach Vereinbarung. Weitere Infos unter www.stamparia.ch

Freitag, 7.7.2023

Konzert Center Cultural San Niclà

Klassisches Konzert: Klingende Klarinettengeschichte – Musik aus Barock und Klassik mit René Oswald und Gaudenz Tschanner. Vom Chalumeau zur Klarinette, vom Barock zur Klassik reisen wir quer durch Europa. Das Programm lädt zu einer vielfältigen klingenden Reise durch Zeiten und Länder ein. Zum Chalumeau treten Cembalo und Truhenorgel hinzu. Die Klarinette erklingt auch solistisch mit Werken von Fasch, Mozart, Molter und Sciroli. Beginn um 20:15 Uhr

Dienstag, 11.7.2023

Kino Tschlin

«Down by Law» ist ein Spielfilm des US-amerikanischen Regisseurs Jim Jarmusch aus dem Jahre 1986. Die Vorstellung beginnt um 20:15 Uhr am Plaz 33. Info: 081 860 10 65

Sonntag, 23.7.2023

«Tschlin retour» – ein Konzert auf Knopfdruck mit Fränzlis und Film

Endlich wird das Duett Film und Bühne mit Tschlin in der Hauptrolle in seinem Heimatdorf aufgeführt! Mit: Barbara Gisler und Anna Staschia, Cristina, Curdin, Domenic, Madlaina und Niculin Janett und vielen Gästen auf der Leinwand. 19:30 Uhr, Sala Polivalenta Tschlin. Ticketpreise: 25.– / 15.– (ermässigt). Vorverkauf: www.tschlinretour.ch

Freitag, 28.7.2023

Abschlussfest «il lavuratori dals Fränzlis»

Abschlusskonzert der Kursteilnehmer, Snack-Buffer mit Bun Tschlin Produkten, Tanz mit der Lenglerkapellä und der Südtiroler Tanzlmusig. 20:00 Uhr, sala Polivalenta Tschlin. Eintritt 25.– (Bun Tschlin Snacks inbegriffen). Keine Reservation möglich, nur Abendkasse!

Dienstag, 1.8.2023

Eidg. Nationalfeiertag

In den Fraktionen der Gemeinde Valsot.

Dienstag, 8.8.2023

Kino Tschlin

«Thelma & Louise» ist ein US-amerikanisches Roadmovie aus dem Jahr 1991 von Ridley Scott. Die Vorstellung beginnt um 20:15 Uhr am Plaz 33. Info: 081 860 10 65

Dienstag, 12.9.2023

Kino Tschlin

Das Familiendrama «Buddenbrooks» (2008) ist die vierte Verfilmung des gleichnamigen Romans (1901) von Thomas Mann. Die Vorstellung beginnt um 20:15 Uhr am Plaz 33. Info: 081 860 10 65

Samstag, 16.9.2023

Marchà a San Niclà

→ **Bun Tschlin** Am 16. September 2023 ist es wieder soweit, der traditionelle Marchà a San Niclà findet statt. Zwischen 11 und 16 Uhr wird das Dorf von buntem Treiben und Musik erfüllt sein.

Freitag, 22.9.2023

Konzert Center Cultural San Niclà

Pasquale Bonfitto und Matteo Bodini, Cello und Klavier: klassisch, romantisch, modern. Beginn um 20:15 Uhr

Donnerstag, 5.10.2023

Lesung Center Cultural San Niclà

Franz Hohler liest aus seinen Büchern. Er ist ein begnadeter Erzähler und sein vielfältiges Werk für Gross und Klein gehört längst zum Schweizer Kulturgut. Beginn um 20:15 Uhr

Dienstag, 10.10.2023

Kino Tschlin

«Extrem laut & unglaublich nah» ist ein US-amerikanisches Filmdrama von 2011 unter der Regie von Stephen Daldry. Die Vorstellung beginnt um 20:15 Uhr am Plaz 33. Info: 081 860 10 65

Samstag, 21.10.2023

Bergbierfestival

Das mittlerweile sechste Bergbierfestival findet am 21. Oktober 2023 statt. Dieses Jahr freuen wir uns auf einen stimmungsvollen Abend mit der Band «Die Draufgänger». Weitere Infos unter bergbierfestival.ch

Dienstag, 7.11.2023

Kino Tschlin

«Aus der Mitte entspringt ein Fluss» ist ein US-amerikanischer Spielfilm unter Regie von Robert Redford aus dem Jahre 1992. Die Vorstellung beginnt um 20:15 Uhr am Plaz 33. Info: 081 860 10 65

Freitag, 10.11.2023

Konzert Center Cultural San Niclà

Konzert Serenad, a capella mit dem Chor AMACANTO. Mit Duri Janett, Tenor, Gian Nicolay, Tenor, Schimun Janett, Bariton und Gilbert Reber, Bass. Beginn um 20:15 Uhr

Dienstag, 12.12.2023

Kino Tschlin

«Kukuschka – Der Kuckuck» ist ein russischer Arthouse-Film von Alexander Rogoschkin. Die Vorstellung beginnt um 19:30 Uhr am Plaz 33. Info: 081 860 10 65

Sonntag, 11.2.2024

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*

Freitag, 23.2.2024

Schlitrada 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. Kontakt: info@buntschlin.ch, Tel +41 81 864 02 02

Freitag, 1.3.2024

Chalandamarz

Bal da Chalandamarz in Ramosch

→ Weitere Infos auf buntschlin.ch

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



BUN TSCHLIN
BT

buntschlin.ch