

Gazetta BUN TSCHLIN

Saison 2026 / 2027

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

Farben aus unserer Region

Angelika Abderhalden

Im Projekt CULURS hat die UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair zusammen mit dem Kalk- und Sgraffito-Künstler Joannes Wetzels und der Schreinerei Curdin Müller einen Aquarell-Farbkasten mit Farben aus Steinpigmenten aus der Region Engadin/Val Müstair entwickelt. Die Idee entstand bei einem Besuch im Atelier von Joannes Wetzels in Chafur. Wir waren auf der Suche nach einem Produkt, mit dem der Wert und die Schönheit der Landschaft einfach gezeigt werden kann. Der Grundgedanke hinter allem war, die wertvolle Landschaft ins Zentrum zu rücken und mit Farben die Vielfalt und Schönheit derselben zu zeigen.

Mit dem Label UNESCO Biosfera, durch das weltweit einzigartige Kulturlandschaften ausgezeichnet werden, wird nicht nur die Natur wertgeschätzt, sondern vor allem das mit der Landschaft vereinte Leben und Arbeiten. Absolut einzigartig ist nun auch der Farbkasten «CULURS». Dieser besteht aus zwölf oder acht Farben, welche aus natürlichen Steinpigmenten aus der Region, je zur Hälfte aus dem Val Müstair und dem Engadin, hergestellt wurden.

In der ersten Phase der Produktentwicklung hat Joannes Wetzels die verschiedenen Gesteine ausfindig gemacht und gesammelt. Darauf folgend wurden in einem aufwändigen, schonenden Prozess die Steine zerbrochen, zermahlen und zu feinem Steinpigment gesiebt. Vermischt mit einer Gummi Arabicum-Mischung entstanden schliesslich

die CULURS. Damit diese wertvollen Farben eine ihnen würdige Verpackung erhalten, wurde von der Schreinerei Curdin Müller der aus einheimischem Arvenholz gefertigte Malkasten für acht und zwölf Farben hergestellt. Für die Organisation von der Entstehung zum Produkt hatten wir die exzellente Unterstützung von Andreas Brechbühl vom Büro Birikin.

Alle drei Betriebe, mit denen wir zusammenarbeiten, sind Mitglied bei Bun Tschlin, und wir von der UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair freuen uns sehr über die Zusammenarbeit mit diesen Produzenten für die Entwicklung kreativer hochwertiger Produkte.

Der Malkasten CULURS ist unter anderem beim Bun Tschlin Mitglied Curdin Müller in der Butia in Scuol erhältlich.

~~~~~  
Der erste Ort, an dem Angelika Abderhalden im Unterengadin wohnte, war in der Gemeinde Valsot, in Ramosch. Seit mehr als 15 Jahren leitet sie die Stiftung Pro Terra Engiadina und seit 2017 die UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair.  
~~~~~

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: 5'000 Exemplare, erscheint 1 x jährlich
© 2026 Bun Tschlin, CH-7559 Tschlin
+41 (0)81 864 02 02, www.buntschlin.ch





Kalkkunst – natürliches Bauen und Gestalten

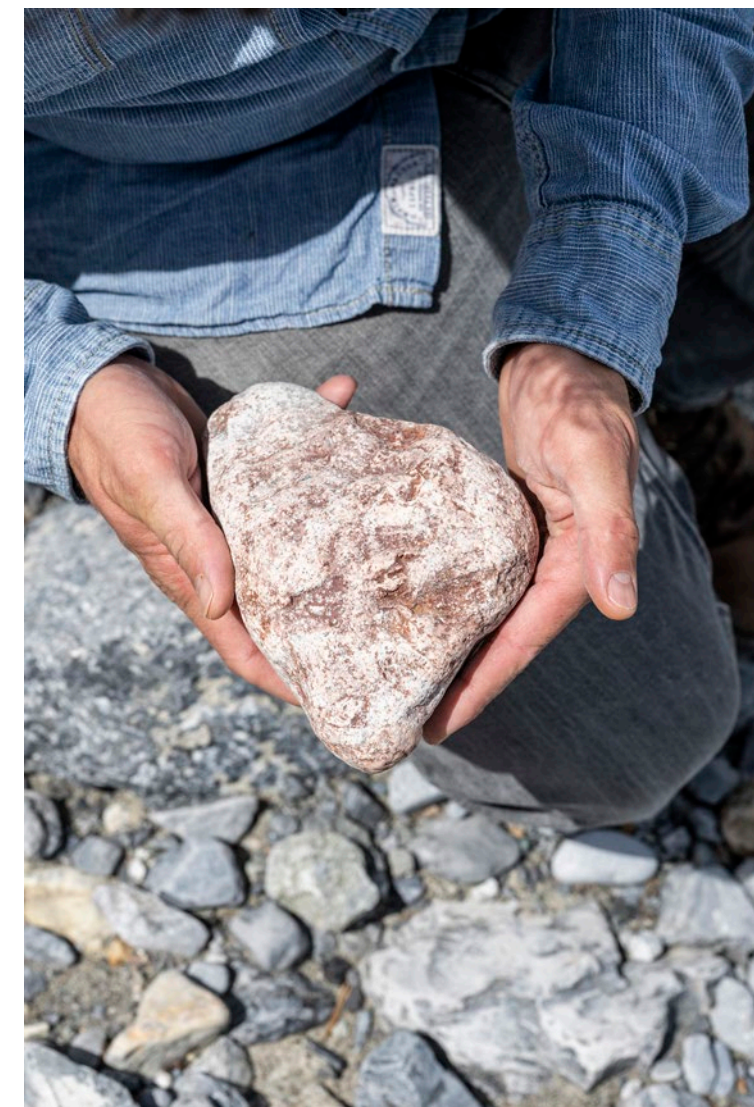
Chalchera artischana – crear e construir natüral

→ Kalkkunst Joannes Wetzel, Chaflur, 7558 Strada, 079 102 02 33, www.kalkkunst.ch



Kalkkunst: Schon als Kind war Joannes Wetzel von Sgraffito-Fassaden fasziniert. Nach der Maurerlehre hat er bei Arbeiten an alten Häusern immer wieder gemerkt, dass alter Mörtel weicher und poröser ist und einen schöneren Farbton hat. Mit Kursen zum Thema Kalk und Aufenthalt bei spezialisierten Betrieben, einer Weiterbildung zum Steinhauer in Peccia und stetiges Tüfteln mit eigenen Baumaterialien hat er sein Wissen erweitert. Heute arbeitet Wetzel mit eigenen nachhaltigen Baumaterialien, welche er grösstenteils aus lokalen Ausgangsstoffen und ohne schädliche Zusatzstoffe in höchster Qualität selbst herstellt. So sind seine Verputze raumluftheregend, allergiefreundlich, schadstoffbindend, langlebig, reparaturfähig und bedenkenlos der Natur rückführbar. Joannes Wetzel ist es wichtig nicht nur zu bauen – viel mehr will er gestalten, schöne Räume schaffen, welche für die Menschen und die Umwelt gut sind und sich die Bewohner wohl fühlen. Er kann mit eigenen Materialien kreativ und bedarfsorientiert arbeiten, so dass jede Wand, jede Arbeit ein Unikat wird.

Selbstgebrannter Dolomitskalk bildet die Grundlage für die Arbeiten von Joannes Wetzel. Seit dem ersten Versuch im Jahre 2013 hat er in unzähligen Stunden und anhand alter Zeichnungen den Ofenbau und die Technik stetig verfeinert. Mit dem Verein Kalkwerk brennt Joannes Wetzel mit jedem sieben-tägigen Kalkbrand aus 14 Tonnen Gestein rund sieben Tonnen Brandkalk. Dieser gebrannte Dolomit bildet das Bindemittel für seine Verputze, Mörtel und Farben. Mit seinen eigenen Materialien und der nachhaltigen Bau-Philosophie erweitert Joannes Wetzel das Bun Tschlin-Angebot.





Kalkkunst: Fingia sco uffant d'eira Joannes Wetzel fascinà da las fatschadas da sgraffito. Davo il giarsunadi da müradar ha el constattà dūrant las lavuors vi da chasas veglias adūna darcheu cha la molta veglia es plü loma e porusa ed ha üna culur natürala plü bella. Differents cuors davart chaltschina e sogiuorns pro affars specialisats, üna scolaziun supplementara da tagliacrappa a Peccia e ponderaziuns permanentas ed experimaints cun agens materials da construcziun han schlargià seis savair. Hoz lavura Joannes Wetzel cun agens materials da construcziun persistentes e da buna qualità, ch'el prodüa sves per gronda part cun substan-zas da partenza localas e sainza substanzas supple-mentaras nuschaivlas. Uschè sun sias raboccadüras respirantas, adattadas cunter allergias, liantas a substan-zas nuschaivlas, persistentas a lunga vista, pon gnir reparadas e sun sainza dubis repatriablas illa natüra. A Joannes Wetzel nun esa be important da construir – bler daplü voul el crear, realisar bels spazis chi sun buns per umans ed ambiaint ed ingio cha'ls abitants as saintan bain. El po adattar cun agens materials tenor ils bsögn e lavurar creativamaing, uschè cha mincha paraid e mincha lavur dvainta ün unicat.

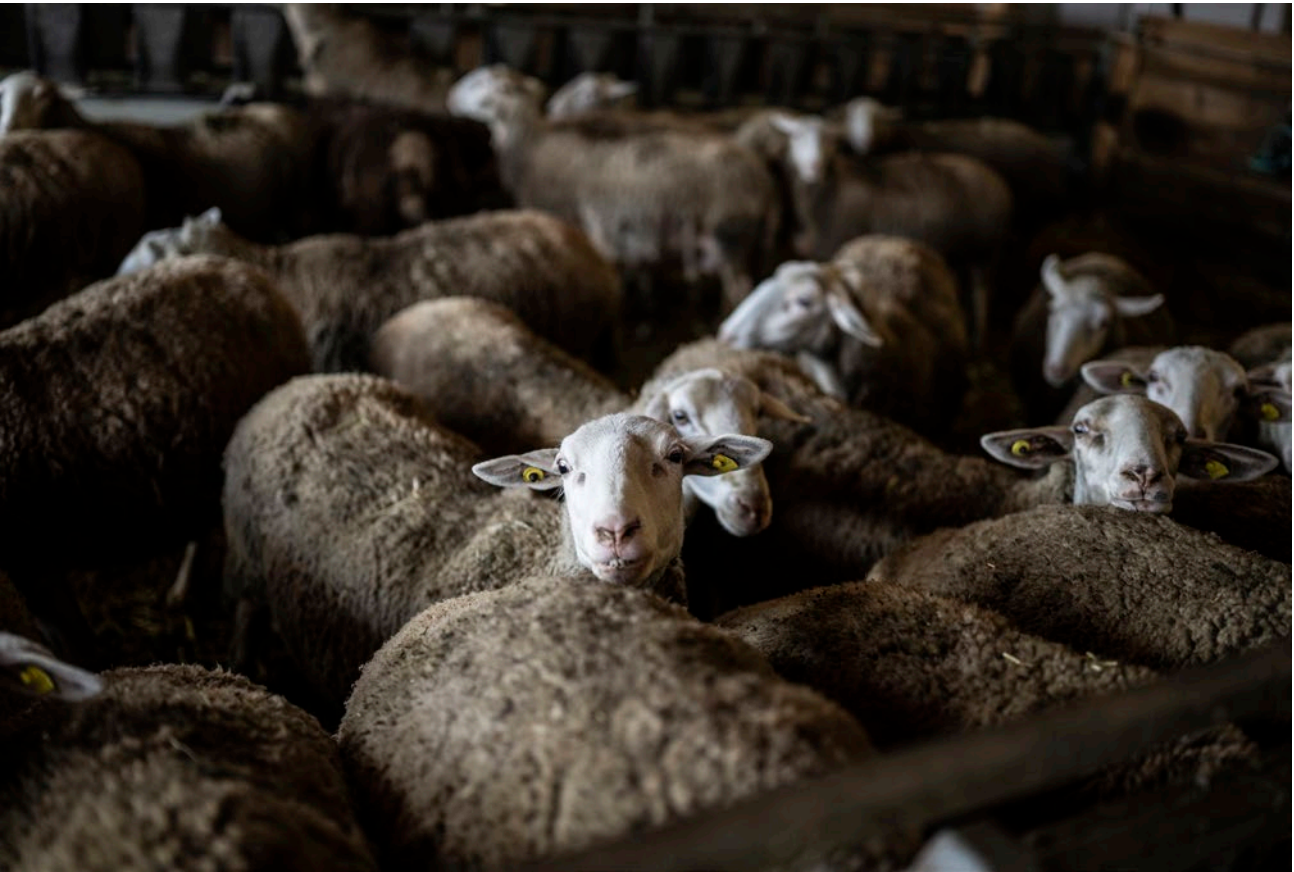
La chaltschina da dolomit arsa sves es la basa per las lavurs da Joannes Wetzel. Daspö la prüma prova l'on 2013 ha el perfecziunà instancabelmaing e cun agüd da disegns vegls ils fuorns e la tecnica. Culla società Kalkwerk prodüa Joannes Wetzel – cun mincha arsa illa chalchera chi düra 7 dis – raduond set tonnas chaltschina our da 14 tonnas dolomit. Quist dolomit ars es il liom per sias reboccadüras, sia molta e sias culuors. Cun seis agens materials e cun la filosofia da construcziun persistente cumplettescha Joannes Wetzel il sortimaint da Bun Tschlin.



Prodots Besch – die zweite Generation

Prodots Besch – la segunda generaziun

Prodots Besch: Als wäre es erst gestern gewesen: Ursina und Andri Caviezel zügelten mit ihren Schafen vom alten Stall in Tschlin in den neugebauten Gemeinschaftsstall unterhalb der Gemeinde, bei der Abzweigung zum Schlittelweg nach Chaflur. Sie hatten die einzigen Milchschafe im Engadin und gehörten mit ihrem Betrieb und der engen Zusammenarbeit mit der Käserei Che Chaschöl zu den ersten Bun Tschlin-Mitgliedern. Seitdem sind 20 Jahre vergangen und die zweite Generation übernimmt das Zepter bei Bun Tschlin. Seit dem 1. Januar werden die rund 200 Schafe jeden Morgen vom erst 21-jährigen Corsin Arquint aus Tschlin begrüßt. Er hat nämlich den Landwirtschaftsbetrieb seines Onkels und Götti übernommen. «Seit ich denken kann habe ich immer im Stall mitgeholfen und ich hatte immer den Wunsch, den Betrieb mal übernehmen zu können», sagt der motivierte, junge Landwirt. Er steht mit beiden Beinen im Leben und ist sich seiner Verantwortung bewusst. Jeden Tag werden rund 120 Schafe zweimal gemolken und die Milch wird immer noch von der Käserei Che Chaschöl weiterverarbeitet. Aus der Tschliner Schafmilch entsteht der in der gesamten Region bekannte Schafskäse. Die Käserei in Tschlin hat längstens einen Namen über die Region hinaus für die innovativen Produkte und deren Qualität. Corsin Arquint ist stolz, ab sofort ein wichtiger Partner in der Produktionskette der Bun Tschlin-Produkte zu sein. Und die Bun Tschlin-Familie ist sehr dankbar, dass die ursprüngliche Idee einer innovativen Gemeinschaft nun in zweiter Generation weitergetragen wird.



Prodots Besch: Sco scha quai füss stat be her: Ursina ed Andri Caviezel han fat müdada cun lur nuorsas da la stalla veglia da Tschlin illa stalla cumünaivla nouva construida suot il cumün, pro la spartida da la via da schlittras vers Chaflur. Els han gnü las unicas nuorsas da lat in Engiadina ed els toccaivan cun lur pauraria ed in stretta collavuraziun culla Chascharia Che Chaschöl pro'ls prüms commembers da Bun Tschlin. Daspö quella jada sun passats bod 20 ons e la segunda generaziun surpiglia la bachetta da Bun Tschlin. Daspö ils 1. schner vegnan las raduond 200 nuorsa salüdados mincha daman dal giuven da 21 ons Corsin Arquint da Tschlin. El ha surtut il manaschi agricul da seis barba e pin. «Daspö ch'eu m'algord n'haja adüna güdà in stalla ed eu n'ha adüna gnü il giavüsch da pudair surtour üna jada la pauraria», disch il giuven paur motivà. El sta culs peis sün terra ed es consciant da sia respunsabiltà. Mincha di vegnan munsas duos jadas var 120 nuorsas ed il lat vain furni a la Chascharia Che Chaschöl. Cun lat da las nuorsas da Tschlin vain prodüt il chaschöl da besch cuntschaint in tuot la regiun. La chascharia a Tschlin es cuntschainta eir sur la regiun oura per seis prodots innovativs e da buna qualità. Corsin Arquint es superbi dad esser uossa svesch ün partenari important da la chadaina da producents dals prodots da Bun Tschlin. E la famiglia da Bun Tschlin es fich grata cha l'idea oriunda d'üna cumünanza innovativa vain uossa portata inavant in segunda generaziun.





Bieraria Tschlin – klares Bekenntnis für Bun Tschlin

Bieraria Tschlin – üna confessiun per Bun Tschlin

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



Bieraria Tschlin: Im Herbst 2025 haben die Verantwortlichen der Bieraria Tschlin AG ein klares Zeichen gesetzt: Trotz Veränderungen auf dem Biermarkt und grossen wirtschaftlichen Herausforderungen wird am Standort der Biera Engiadinaisa nicht gerüttelt. Das Biera da Tschlin ist eines der wichtigsten Produkte des Bun Tschlin-Sortiments und wird es auch in Zukunft bleiben. Seit 2023 wurde das in Martina gebraute Bier bei der Brauerei Chopfab in Winterthur abgefüllt. Weil nun Chopfab von der Brauerei Locher übernommen wurde, wird das Tschliner Bier seit diesem Jahr in Appenzell abgefüllt. Der Geschäftsführer der Bieraria Tschlin SA Fadri Riatsch erhofft sich durch diese Kooperation neuen Schwung für die Vermarktungs- und Verkaufsaktivitäten im Unterland.

Für zusätzlichen Schwung soll auch der neue Gönner- und Förderverein «Beinsebel» der Biera Engiadinaisa sorgen. Gewisse Aufwendungen und Aktionen, welche die Bieraria nicht selbst stemmen kann, sollen vom Verein getragen und organisiert werden. «Der Verein ist in den Startlöchern. Es ist geplant, dass der Verein sich und seine Aktivitäten spätestens am kommenden Bergbierfestival der Bieraria Tschlin AG präsentiert», sagt Fadri Riatsch. Wie der Geschäftsführer erklärt, sei das Ziel des Fördervereins jährlich rund 20000 Franken zugunsten der Brauerei zu sammeln und damit die Betriebsfinanzen zu entlasten. Dafür rechnen die Verantwortlichen mit rund 200 Mitglieder. «Die Mitglieder erhalten auch gewisse Gegenleistungen», so Fadri Riatsch, zum Beispiel im Rahmen des jährlichen Bergbierfestivals im Herbst, welches in diesem Jahr am 17. Oktober 2026 stattfindet. Auch die Lancierung eines Bierabonnements ist in Diskussion. Gönner und Mitglieder des Fördervereins darf Jede und Jeder werden – Aktionäre und Nicht-Aktionäre.

Weitere Informationen und das Mitglieder-Anmeldeformular gibt es unter www.bieraria.ch.





Bieraria Tschlin: D’utuon 2025 han ils respunsabels da la Bieraria Tschlin SA dat ün cler signal: Malgrà las müdadas sül marchà da biera e las sfidas economicas nu daja müdamaints a regard il lö da producziun da la Biera Engiadinaisa. La Biera da Tschlin es ün dals prodots il plü importants dal sortiment da Bun Tschlin e quai restarà eir in avegnir uschè. Daspö l’on 2023 vain la biera, chi vain prodüta a Martina, imbutigliada pro la bieraria Chopfab a Winterthur. Perquai cha quella es uossa gnüda surtutta da la bieraria Locher, vain la biera da Tschlin uossa imbutigliada i’l Appenzell. Cun quista cooperaziun spera Fadri Riatsch, manader da gestiun da la Bieraria Tschlin SA, ün nouv schlantsch per las activitats da vendita e da commercialisaziun giò la Bassa.

Per ün ulteriur schlantsch dess pisserar eir la nouva società «Beinsembel» da fauturs e promoturs da la Biera Engiadinaisa. Expensas chi nu pon gnir fattas our da la gestiun dessan gnir fattas da la società, ed usche dessan gnir schliageridas las finanzas. «La società es pronta. Quista società e sias activitats dessan gnir preschantadas il plü tard in occasiun dal festival da biera da muntogna da la Bieraria Tschlin SA», disch Fadri Riatsch. Sco cha’l mainagestiun ha declerà, saja la finamira da la società da promoziun da ramassar minch’on raduond 20 000 francs a favur da la bieraria e da dischargiar uschè las finanzas da gestiun. Per ragiundscher quist böt fan ils respunsabels quint cun var 200 commembras e commembers. «Ils commembers survegnan eir cuntraprestaziuns», ha dit Fadri Riatsch, per exaimpel minch’on d’utuon i’l rom dal festival da bieras da muntogna – chi dal rest ha lö quist on als 17 october. Ils respunsabels pondereschon eir da lantschar ün abunamaint da biera. Fautur e commember da la società da promoziun dascha d’vantar minchüna e minchün – scha acziunaris o brich.

Ulteriuras infuormaziuns ed il formular per annunzchar la commembranza daja online sün www.bieraria.ch.



Mit Minigolf Tschlin entdecken



Rund 35 Personen sind im vergangenen Jahr der spontanen Einladung von Curdin Tones, Benjamin Fritz und Thomas Stüssi gefolgt, Minigolf in und durch Tschlin zu spielen. Die verrückte Idee hat viel Anklang gefunden, Erst- und Zweitheimische aus allen Alterskategorien waren begeistert und hatten sehr viel Spass dabei. Deshalb war rasch klar, die Minigolf-Idee weiterzuspinnen und einen grösseren Anlass zu organisieren.

Vom 27. bis 28. Juni 2026 findet nun das erste Minigolf-Festival in Tschlin statt. Gespielt wird jeweils vormittags und nachmittags auf zehn Bahnen. «So können rund 50 Personen gleichzeitig spielen», erklärt der Initiant Curdin Tones, welcher mit der Kulturinitiative Somalgors74 regelmässig für innovative Ideen und Anlässe in Tschlin und in der gesamten Region sorgt. Speziell an diesem Anlass ist: Es wird nicht auf konventionelle Minigolf-Bahnen gespielt, sondern diese ergeben sich aus den Möglichkeiten vor Ort. So werden eine Dachrinne, eine versteckte Nische an einer Hausfassade, eine unebene Strasse, ein Holzornament an einem Scheunentor, ein alter Mahlstein oder ein Rapid-Traktor zur Minigolf-Bahn. «Neue Ideen für kreative Bahnen sind jederzeit willkommen. Wer selber eine bauen möchte, soll sich bis spätestens Mitte Mai melden», sagt Curdin Tones.

Die Erkundung der Fraktion Tschlin mit Golfball und -schläger wird auch in Zusammenarbeit mit Musica in cumün, Spiert avert und Bun Tschlin musikalisch und kulinarisch umrahmt. Am Samstagabend gibt es Grill und DJ und am Sonntagnachmittag sorgt die Holz(kn)opfmusi aus Ischgl für gute Stimmung. Mitmachen dürfen Einzelpersonen und Gruppen ab sechs Jahren. Gespielt wird halbtags in Gruppen von bis zu sechs Personen. Dauer etwa 3,5 Stunden. Anmeldungen sind bis am 25. Juni 2026 möglich. Nach der Anmeldung wird die Startzeit bestätigt.





Scuvrir Tschlin giovond a minigolf

Var 35 persunas sun seguidas l'on passà l'invid spon-
tan da Curdin Tones, Benjamin Fritz e Thomas Stüssi
da giovar a minigolf tras Tschlin. L'idea bluorda ha
chattà grond'acceptanza, indigens e giasts da tuot las
etats sun stats inchantats ed han gnü grond plaschair.
Perquai esa stat evidaint da sviluppar inavant l'idea
dal minigolf e d'organisar ün arrandschamaint plü
grond in cumün.

Dals 27 fin als 28 da gün 2026 ha lö il prüm
Festival da minigolf a Tschlin. Giovà vegna sün desch
percuors adüna avant- e davomezdi. «Uschè pon giovar
var 50 persunas al listess mumaint», declera l'iniziant
Curdin Tones chi procura cun l'iniziativa da cultura
Somalgors74 regularmaing per ideas ed occurrenz
innovativas a Tschlin ed in tuot la regiun. Il special vi
da quist'occurrenza es: I nu vain giovà sün percuors
convenziunals da minigolf. Ils percuors vegnan realisats
tenor las premissas dal lö. Uschè dvaintan üna chanal
da tet, üna nischa zoppada vi d'üna fatschada d'üna
chasa, üna via irregulara, ün ornamaint da lain vi
d'üna porta da tablà, ün vegl crap da moller o ün tractor
Rapid ün percuors da minigolf. «Novas ideas per
percuors creativs sun adüna bainvis. Chi chi voul fabri-
char svesch ün percuors, dess s'annunzchar fin il plü
tard la mità da mai», disch Curdin Tones.

La scuverta da la fracziun da Tschlin cun ballas
e bastuns da golf vain accompagnada musicalmaing e
culinaricamaing da la società Musica in cumün, da
Spiert avert e da Bun Tschlin. La sonda saira daja üna
grillada cun DJ e la dumengia davomezdi pissera per
exaimpel la Holz(n)opfmusi dad Ischgl per bun'atmos-
fera. Participar pon singulas persunas e gruppas
a partir da ses ons. Giovà vain mincha mezdi in gruppas
da fin ses persunas, üna runda düra var 3,5 uras.
S'annunzchar as poja fin als 25 da gün 2026. In seguit
vain confermada l'annunzcha cul temp da partenza.



Infuormaziuns ed
annunzcha:
buntschlin.ch/minigolf





Der Schlüssel zur geschmackvollen Welt von Bun Tschlin

La clav pel muond gustus da Bun Tschlin

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



Die Idee ist nicht neu. Seit über 20 Jahren steht Bun Tschlin für einen Natur- und Lebensraum zum Entdecken, für sanfter Tourismus, aber auch für ökologische Spitzenprodukte. Diese werden mit viel Handarbeit und Liebe zur Heimat hergestellt und schlussendlich in der Ustaria Tschlin oder im Café Etter in San Niclà zu traditionellen und trotzdem kreativen Gerichten weiterverarbeitet. Nun können diese Gerichte auch zuhause nachgekocht werden, die Rezepte sind in einem Bun Tschlin-Kochbuch vereint. «Die Produzenten und die Kulinarik sind das Herz von Bun Tschlin», sagt die Bun Tschlin-Koordinatorin Martina Hänzi. Deshalb sei das Rezeptbuch die logische Konsequenz aus den langjährigen Bemühungen die geschmackvolle Welt von Bun Tschlin bekannt zu machen. «In der heutigen Zeit, in der unser Essverhalten immer mehr hinterfragt wird, möchten wir mit diesem Buch ein Zeichen für den bewussten Konsum und für den Wert des Einfachen setzen», erklärt Martina Hänzi.

Wer also die geschmackvolle Welt von Bun Tschlin – oder mit anderen Worten «plain in pigna, vaischlas da mailinterra, fuatscha grassa oder tatsch» – zuhause nachkochen will, findet mit diesem Rezeptbuch den Schlüssel zur kulinarische Identität des untersten Unterengadins. Das Rezeptbuch ist online oder bei allen Partnern von Bun Tschlin erhältlich und bereitet viel Freude am gemeinsamen Kochen und Geniessen.

Rezeptbuch bestellen:
Postar il cudesch:



La clav pel muond gustus da Bun Tschlin

L'idea nun es nouva. Daspö passa 20 ons sta Bun Tschlin per ün spazi natüral e da viver per scuvrir, per ün turissem paschaivel, ma eir per prodots ecologics da prüma qualità. Quels vegnan prodots cun blera lavur manuala e grond'amur pella patria ed a la fin elavurats a trats tradiziunals e tuottüna creativs ill'Ustaria Tschlin o i'l Cafè Etter a San Niclà. Uossa as poja cuschnar quists trats eir a chasa, ils recepts sun units in ün cudesch da cuschnar da Bun Tschlin. «Ils producents e la culinaria sun il cour da Bun Tschlin», disch la coordinatura da Bun Tschlin Martina Hänzi. Perquai saja il cudesch da recepts la conseguenza logica da las staintas da bliers ons da render plü cuntschaint il muond gustus da Bun Tschlin. «I'l temp dad hoz, ingio cha nos cumportimaint da mangiar vain miss adüna daplü in dumonda, vulain nus dar cun quist cudesch ün segn pel consüm consciaint e per la valur dal simpel», declera Martina Hänzi.

Chi chi vould perquai cuschnar a chasa il muond gustus da Bun Tschlin – o cun oters plets «plain in pigna, vaishlas da mailinterra, fuatscha grassa o tatsch» – chatta cun quist cudesch da recepts la clav da l'identità culinaria da l'Engiadina Bassa. Il cudesch da recepts es accessibel online o pro tuot ils partenaris da Bun Tschlin e fa grond plaschair da cuschnar e giodair insembel.



BUN TSCHLIN



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 81 864 02 02
iinfo@engadin-booking.ch
www.ferienhaus-macun.ch



BUN TSCHLIN



FALEGNAM
PUA



Tradition aus der Region,
kombiniert mit Modern

Falegnam | Schreiner Pua GmbH
7557 Vnà

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



Bacharia Metzgerei Zanetti
7556 Ramosch
www.zanetti.gr
metzgerei@zanetti.gr



Echt Engadin. Echt Zanetti.

In der Bacharia Zanetti entstehen Engadiner Spezialitäten, die Tradition, Handwerk und regionale Herkunft in jedem Bissen spürbar machen. Die Metzgerei/Bacharia Zanetti in Ramosch steht für authentische Engadiner Fleischspezialitäten – hergestellt mit echter Hingabe und tief verwurzelt in der regionalen Tradition. Verarbeitet werden mehrheitlich Tiere aus der Region, veredelt mit handwerklicher Sorgfalt und gereift im alpinen Klima. So entstehen aromatische Salsiz, zartes Trockenfleisch und charaktervolle Hauswürste. Nachhaltigkeit ist dabei kein Zusatz, sondern Teil der Identität: Zanetti produziert mit eigenem Solarstrom und trägt das Label der Regionalprodukte, das für Transparenz und Herkunft steht. Ein Geschmack, der die Region widerspiegelt – ehrlich, hochwertig und verantwortungsvoll.



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



graubünden VIVA

regio•garantie



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.

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



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



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



Die Ustaria Tschlin ist ein Ort, wo man feines Essen genießen und besondere Anlässe feiern kann. Alle sind willkommen: die lokale Bevölkerung, Vereine, Feriengäste, Tagestouristen und natürlich Gäste der Chasa Tschlin!

Ustaria Tschlin
Curtins 6, 7559 Tschlin
www.ustariatschlin.ch
078 327 17 27



Spezialitäten aus lokaler Milch – die Käserei 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

Marchà in Tschlin **Samstag, 19. September** **2026**

Auch in diesem Jahr laden wir herzlich zum traditionellen Marchà in Tschlin ein. Zahlreiche Produzierende präsentieren lokale Köstlichkeiten und einheimisches Handwerk und machen den Anlass zu einem Fest für alle Sinne.

Für gute Stimmung sorgt musikalische Unterhaltung, während die Ustaria Tschlin mit einem passenden gastronomischen Angebot zum Verweilen einlädt.

www.buntschlin.ch





Jetzt Mitglied
werden!



Willst Du die «Ustaria Tschlin» unterstützen und vergünstigt an unsere tollen Konzerte und Anlässe? Dann werde Mitglied des Vereins «MUSICA IN CUMÜN»! Wir freuen uns auf Dich!

Società musica in cumün
Curtins 6
7559 Tschlin
www.musicaincumuen.ch

BERGBIERFESTIVAL
TSCHLIN

SAMSTAG 17. OKTOBER 2026

ABENDS FESTBETRIEB
MIT «KITSCH»

Bergbiersorten aus
der ganzen Schweiz

Wanderung mit
Bergbier-Degustation

Bierköstlichkeiten

Bun Tschlin
Spezialitäten

WWW.BERGBIERFESTIVAL.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 pffiffigsten 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 Ustaria oder unsere Butia und probieren Sie unsere ökologischen Produkte.

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 Käserei 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

Corsins Milchschafe leben glücklich und zufrieden in Tschlin
079 886 16 18
- 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 Nicla.
081 864 08 89, san-nicla.ch
- CP

CHASA
PAOLETTA

Schöner Ferien in Ramosch ... schöner als Zuhause
076 508 59 41, chasapaoletta.ch
- BC

BIO
CANTIENI

Bio-Produkte aus Überzeugung! Angus-Beef in allen Varianten
079 430 72 74, bio-cantieni.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
- FL

FALEGNAMARIA
LINGENHAG

Aus Leidenschaft zum Holz – vom Innenausbau bis zum Designermöbel. www.lingenhag.ch
- GT

GESUNDHEITS-
TOR

Wohlbefinden für Innen und Aussen. 079 561 77 10,
www.jrene-bruderer.ch
- BZ

BACHARIA
ZANETTI

Feines aus der Region – Ihre Spezialitätenmetzgerei
www.zanetti.gr
- 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
- MC

MUSICA
IN CUMÜN

Gelebte Traditionen, Musik und Kultur in Tschlin und Umgebung
www.musicaincumuen.ch
- UT

USTARIA
TSCHLIN

Das Restaurant in Tschlin mit feinen lokalen Spezialitäten
www.ustariatschlin.ch
- SA

SPIERT
AVERT

Seminarhaus Spiert Avert: Ideal für Retreats und Ferien
www.offenergeist.ch
- KK

KALK
KUNST

Sgraffito, Freskomalerei und historische Kalkverputze
www.kalkkunst.ch



Bun Tschlin Geschenkkörbe

Die sorgfältig zusammengestellten Bun Tschlin Geschenkkörbe mit Spezialitäten aus der Region sind in drei Grössen erhältlich und bieten für jedes Budget die passende Auswahl. Die Preise liegen zwischen CHF 40.– und CHF 100.– (exklusiv Porto) und enthalten eine Auswahl hochwertiger, lokaler Produkte. Je nach Variation umfassen die Körbe herzhaftes Spezialitäten wie Bündnerfleisch von Zanetti oder einem Käsefondue von Che Chaschöl. Ergänzt werden die Körbe von regionalen Getränken wie dem bekannten Biera Engiadinaisa, dem süssigen Iva-Kräuterlikör oder Sirup aus einheimischem Holunder. Auf keinen Fall fehlen darf ein Stück Engadiner Nusstorte von Prodots Etter.

Die Geschenkkörbe sind erhältlich im Bun Tschlin Online Shop: buntschlin.ch/shop



Bun Tschlin Apéro-Box

Geniessen Sie die regionalen Produkte bei einem gemütlichen Zusammensein mit der Familie, bei einem Apéro mit Freund:innen oder beim Feierabendbier mit Arbeitskolleg:innen.

Sie enthält:
4 Bio-Biere der Bieraria Engiadinaisa
1 Degustationsglas
1 Stück Bio-Käse von der Käserei Che Chaschöl
1 Hirsch-Salsiz von der Bacharia Zanetti
2 Stück selbstgemachte Nusstorten von Prodots Etter

Kostenpunkt inklusive Porto pro Box CHF 42.–
Weitere Infos & Bestellung: buntschlin.ch/aperobox



Bun Tschlin Online Shop

Die Geschenkkörbe und Apérobboxen sowie weitere Produkte unserer Bun Tschlin Produzent:innen können bequem über den Bun Tschlin Online Shop bestellt werden. So lassen sich regionale Spezialitäten ganz einfach nach Hause holen oder direkt als Geschenk versenden.

Hier geht's zum Shop:
buntschlin.ch/shop



Ausgewählte Veranstaltungen 2026 – 2027

Occurrenzas selecziunadas 2026 – 2027

Freitag an ausgewählten Daten

Dorfführung Ramosch

Einblicke in die Geschichte des Dorfes mit Hintergründen zur alten Römerstrasse sowie den archäologischen Ausgrabungen. Treffpunkt: Ramosch Dorfplatz, 13:00 Uhr. Dauer ca. 1 ½ Stunden. Anmeldungen bis Dienstag unter engadin.com/erlebnisangebote

Freitag an ausgewählten Daten

Dorfführung Vnà

Das gut 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 Mittwoch 11:00 Uhr unter engadin.com/erlebnisangebote

Jeden Samstag (30.5. – 26.10.2026)

Sonderausstellung «Der andere Weg» über Selina Chönz

→ **Museum Stamparia Strada** Die Sonderausstellung der Stamparia Strada zeigt verschiedene Stationen des Lebens und Wirkens von Selina Chönz als Autorin, Künstlerin und Kritikerin in Bild, Text und Ton. Öffnungszeiten: Samstag 15:00 – 17:00 Uhr. Weitere Infos unter stamparia.ch



Mittwoch, 13.5.26

Kino Tschlin

«Die Queen» ist ein englisch-historischer Film aus dem Jahr 2006 von Regisseur Stephen Frears. Die Vorstellung beginnt um 20:15 Uhr am Platz 33. Info: 081 860 10 65.

Dienstag, 19.5., 26.5., 9.6.26

Vogelklänge in den Hecken von Ramosch

Die Heckenlandschaft – ein Lebensraum für eine vielfältige Vogelwelt. Auf dieser Exkursion lernen Sie die häufigsten Vogelarten der Umgebung und ihr Brutgeschäft zu erkennen. 9:00 – 13:00 Uhr, Treffpunkt: Anfang: Vnà, Postautohaltestelle «Vnà Jalmèr». Ausrüstung: Wanderschuhe, der Witterung angepasste Kleidung, Verpflegung, Fernglas falls vorhanden. Preise: Erwachsene 15.00 (ohne GK 20.00), Kinder 5.00, Familien 30.00 (ohne GK 40.00). Anmeldung: Bis 17 Uhr am Vortag bei Flurina Walter, Tel. +41 79 586 12 39 oder admin@proterrae.ch

Donnerstag, 21.5.26

Alte Techniken entdecken – Butter auslassen bei den Voralp Maiensässen von Chant Sura

Erlernen Sie wie Butter traditionell geklärt und damit länger haltbar gemacht wird. Sie erfahren dort wie das Butterfett von den anderen Teilen der Milch getrennt wird und welche besonderen Eigenschaften es besitzt. Ein einfaches Mittagessen wird vor Ort mit Iris Riatsch zubereitet, zu dem alle eingeladen sind. 10:00 – 16:00 Uhr, Treffpunkt: Vnà, Postautohaltestelle «Vnà Jalmèr». Ausrüstung: Wanderschuhe, der Witterung angepasste Kleidung, Verpflegung. Preise: Erwachsene CHF 15 (ohne GK 20), Kinder CHF 5, Familien CHF 30 (ohne GK 40). Anmeldung: Bis 17 Uhr am 18. Mai bei Flurina Walter, Tel. +41 79 586 12 39 oder admin@proterrae.ch



Dienstag, 2.6. und 16.6.26

Naturgarten und Permakultur

Was grünt und blüht in Engadiner Gärten. 13:50 – 16:00 Uhr. Ausrüstung: Wanderschuhe, der Witterung angepasste Kleidung, Verpflegung. Preise: Erwachsene 10.00 (ohne GK 15.00), Kinder 5.00, Familien 20.00 (ohne GK 30.00) Anmeldung: Bis 17 Uhr am Vortag bei Flurina Walter, Tel. +41 79 586 12 39 oder admin@proterrae.ch. Treffpunkt: Ramosch, Posthaltestelle Ramosch Platz.

Mittwoch, 10.6.26

Kino Tschlin

«Gut gegen Nordwind» ist ein deutsches Drama aus dem Jahr 2019 von der Regisseurin Vanessa Jopp. Die Vorstellung beginnt um 20:15 Uhr am Platz 33. Info: 081 860 10 65.

Samstag und Sonntag, 27.6. und 28.6.26

Minigolf Tschlin

Am letzten Wochenende im Juni verwandelt sich Tschlin in einen Minigolf-Parcours. Zehn erfinderische Bahnen führen quer durchs Dorf, über Brunnen und Dächer, durch Scheunen und Gassen, vorbei an Haustüren. Wer mitmacht, entdeckt vertraute Orte auf überraschende Weise neu. Gespielt wird halbtags in Gruppen von bis zu sechs Personen, Dauer etwa 3,5 Stunden. Der Parcours ist für alle ab 6 Jahren geeignet. Am Sonntagnachmittag sorgt die Holz(kn)opfmusi aus Ischgl rund um den Parcours für gute Stimmung. Anmeldung: Als Einzelperson oder als Gruppe, mit Angabe des bevorzugten Datums und der Tageszeit: bis 25. Juni 2026 an info@somalgors74.ch.



Montag, 29.6.26

Brunnenbad/bügl public

Geniessen Sie Wellness und Geselligkeit im warmen Dorfbrunnen in Tschlin. Für all diejenigen, die es gerne etwas wärmer als 4° C haben, heizen wir einen Teil des Brunnens auf angenehme Badetemperatur.



Mittwoch, 8.7.26

Kino Tschlin

«Lunch Box» ist ein Indischer Film aus dem Jahr 2013. Die Vorstellung beginnt um 20:15 Uhr am Platz 33. Info: 081 860 10 65.

Donnerstag, 16.7.26

Alte Techniken wiederentdecken – Mähen mit der Sense

Wollten Sie schon lange das traditionelle Mähen der Wiese mit der Sense ausprobieren? Dann kommen Sie und erfahren wie das Mähen zu einer entspannenden Tätigkeit wird. Ein einfaches Feld-Mittagessen wird vor Ort bei den Maiensässen Chant Sura von Iris Riatsch zubereitet, zu dem alle eingeladen sind. 9:00 – 16:00 Uhr, Treffpunkt: Postautohaltestelle Jalmèr, Vnà. Ausrüstung: Wanderschuhe, der Witterung angepasste Kleidung, Verpflegung. Erwachsene CHF 15 (ohne GK 20), Kinder 6 – 16 Jahre CHF 5, Familie CHF 30 (ohne GK 40). Anmeldung: Bis am Vortag, 17:00, bei Flurina Walter, Tel. +41 79 586 12 39 oder admin@proterrae.ch.



Freitag, 17.7.26

Werkstattkonzert «Sur munts e tras val-ladas» – Singwoche mit Franziska Welti

→ **Musica in cumün** Die Teilnehmer:innen der Singwoche der renommierten Chroleiterin Franziska Welti präsentieren die erarbeiteten Lieder. Es erklingen Lieder in verschiedenen romanischen Sprachen. 19:00 Uhr, Baselgia San Plasch, Tschlin. Eintritt frei, Kollekte. musicaincumuen.ch/veranstaltungen

Dienstag, 21.7.26 und 18.8.26

Kräuter und Sirupwerkstatt in Chant Sura

Kräuterwanderung von Vnà zu den alten Maiensäss-siedlung Chant Sura. Dort werden wir leckere Sirups und Getränke kreieren. Treffpunkt: Postautohaltestelle Jalmèr, Vnà, 9:00 Uhr; Dauer bis 16:00 Uhr. Ausrüstung: Wanderschuhe, der Witterung angepasste Kleidung, Verpflegung. Erwachsene CHF 20 (ohne GK 25), Kinder 6 – 16 Jahre CHF 10, Familie CHF 40 (ohne GK 50), plus 5 CHF Materialkosten p. P. Anmeldung: Bis am Vortag um 17:00, bei Flurina Walter, Tel. +41 79 586 12 39 oder admin@proterrae.ch.

Freitag, 24.7.26

Lavuratori – la festa: Abschlussfest des Fränzlimusik-Kurses

→ **Musica in cumün** Kurs-Schlusskonzert, Leckereien von Bun Tschlin und der Ustaria Tschlin und Ball mit der Lenglerkapellä (www.lenglers.ch). 20:00 Uhr, Sala Polivalenta Tschlin. Eintritt CHF 25 (Essen und nichtalkoholische Getränke inkl.), nur Abendkasse, Reservation nicht möglich. musicaincumuen.ch/veranstaltungen



Dienstag, 28.7.26

Erlebnis am Wasser in der Aue Strada

Auf einem Rundgang durch die faszinierende Auenlandschaft von Strada erlebt und erfährt man viel zu ihren Geheimnissen, Tieren, Pflanzen und ihrer Entwicklung. Ein tolles Erlebnis für Gross und Klein. Treffpunkt: Postautohaltestelle Strada, San Niclà, Dauer: 09:50 – 15:00 Uhr. Ausrüstung: Wanderschuhe, der Witterung angepasste Kleidung, Verpflegung. Erwachsene CHF 15 (ohne GK 20), Kinder 6–16 Jahre CHF 5, Familie CHF 30 (ohne GK 40). Anmeldung: bis am Vortag 17:00 Uhr bei Flurina Walter, +41 79 586 12 39, admin@proterrae.ch.

Samstag, 1.8.26

Konzert «Südtiroler Tanzlmusig» (IT)

→ **Musica in cumün e Società da Musica Tschlin** 2026 richtet die Società da musica Tschlin die Feierlichkeiten zum 1. August aus. «Musica in cumün» liefert mit der legendären Blechformation «Südtiroler Tanzlmusig» die passende Musik! Ab 18:30 Uhr, Somvi, Tschlin. Eintritt frei.



Dienstag, 11.8.26 und 8.9.26

Naturgarten und Permakultur

Vielfalt aus dem Garten, Gartenrundgang zur Erntezeit, Kartoffeln, alte Sorten, Vielfalt im Anbau und bei der Ernte. Treffpunkt: Postautohaltestelle Ramosch Fermada, 13:45 Uhr; Dauer bis 17:00 Uhr. Ausrüstung: der Witterung angepasste Kleidung. Erwachsene CHF 10 (ohne GK 15), Kinder 6–16 Jahre CHF 5, Familie CHF 20 (ohne GK 30). Anmeldung: Bis am Vortag um 17:00, bei Flurina Walter, Tel. +41 79 586 12 39 oder admin@proterrae.ch.



Mittwoch, 12.8.26

Kino Tschlin

«Was man von hier aus sehen kann» ist ein Deutscher Film aus dem Jahr 2022 vom Regisseur Aron Lehmann. Die Vorstellung beginnt um 20:15 Uhr am Plaz 33. Info: 081 860 10 65.

Mittwoch, 9.9.26

Kino Tschlin

«Stiller» ist ein Deutscher-Schweizer Drama-Film aus dem Jahr 2025 vom Regisseur Stefan Haupt. Die Vorstellung beginnt um 20:15 Uhr am Plaz 33. Info: 081 860 10 65.

Samstag, 19.9.26

Marchà a Tschlin

→ **Bun Tschlin** Am 19. September 2026 findet der traditionelle Marchà a Tschlin statt. Von 11:00 bis 16:00 Uhr sorgen lokale Köstlichkeiten und Handwerkskunst für gute Laune. Infos unter buntschlin.ch.



Samstag, 10.10.26

Konzert Bozenbrass und Simon Gabriel

→ **Musica in cumün** Das Bläserensemble Bozen Brass konzertiert mit dem erst 18-jährigen Engadiner Ausnahme-Trompeter Simon Gabriel. Südtirol trifft Engadin: Wenn das mal nicht perfekt zu «musica in cumün» passt! 20:00 Uhr, Sala Polivalenta Tschlin. Eintritt: CHF 30 / CHF 20. Reservation: concerts@musicaincumuen.ch Vorverkauf: musicaincumuen.ch/tickets



Mittwoch, 14.10.26

Kino Tschlin

«Syngué Sabour/Stein der Geduld» ist ein Französischer Drama-Film aus dem Jahr 2013 des Regisseurs Atiq Rahimi und spielt in Afghanistan. Die Vorstellung beginnt um 20:15 Uhr am Plaz 33. Info: 081 860 10 65.

Samstag, 17.10.26

Bergbierfestival

→ **Bun Tschlin** Das 9. Bergbierfestival findet am 17. Oktober 2026 statt. Freuen Sie sich auf ein unvergessliches Erlebnis in den Bergen, gekrönt von einem mitreissenden Konzert der Band «Kitsch» nach der Bergbierwanderung. Weitere Infos & Tickets unter bergbierfestival.ch.



Donnerstag, 29.10.26

Alte Techniken entdecken – Besen binden

In der Nähe der Maiensässe Voralp Chant Sura gehen wir auf die Suche nach Material für Besen. Danach wird uns die Herstellung von Reisigbesen gezeigt. Nach Kursende dem Kurs dürfen alle Teilnehmenden

ihren eigenen Reisigbesen mit nach Hause nehmen. Ein einfaches Feld-Mittagessen wird vor Ort von Iris Riatsch zubereitet, zu dem alle eingeladen sind. Treffpunkt: Postautohaltestelle Jalmèr, Vnà, 9:00 Uhr; Dauer bis 16:00 Uhr. Ausrüstung: Wanderschuhe, der Witterung angepasste Kleidung, Verpflegung. Erwachsene CHF 15 (ohne GK 20), Kinder 6–16 Jahre CHF 5, Familie CHF 30 (ohne GK 40). Anmeldung: Bis am 27. Oktober um 17:00, bei Flurina Walter, Tel. +41 79 586 12 39 oder admin@proterrae.ch.

Mittwoch, 11.11.26

Kino Tschlin

«Calender Girls» ist ein Englische Komödie des Regisseurs Nigel Cloc aus dem Jahr 2003. Die Vorstellung beginnt um 20:15 Uhr am Plaz 33. Info: 081 860 10 65.

Mittwoch, 9.12.26

Kino Tschlin

«Hölde – die stillen Helden des Sàntis» ist ein Schweizer Dokumentarfilm aus dem Jahr 2024 über die Wetterstation, die 1882 auf dem Sàntis in Betrieb genommen wurde. Die Vorstellung beginnt um 19:30 Uhr am Plaz 33. Info: 081 860 10 65.

Sonntag, 14.2.27

Passlung Scuol – Martina

Das traditionelle Langlaufrennen von Martina nach Scuol wird bereits zum 52. Mal durchgeführt. Das Rennen ist für alle Könnnerstufen geeignet und verläuft sanft ansteigend entlang dem Inn auf rund 20 Kilometern von Martina nach Scuol.

Februar 2027

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. Infos: www.buntschlin.ch.

Montag, 1.3.27

Chalandamarz

Chalandamarz in diversen Dörfern, und Bal da Chalandamarz in Ramosch.



