

Tschlin liegt im Unterengadin und schmiegt sich auf 1500 Meter über Meer sanft an den Hang. Das Dorf gehört zur Gemeinde Valsot.

Leben im Bergdorf

Einer für alle, alle für einen

Kreative Köpfe und innovative Ideen erwecken das 180-Seelen-Dörfchen **Tschlin im Unterengadin** zu neuem Leben. Rücksicht und Zusammenarbeit – nur so funktioniert.

Text Christine Zwygart · Fotos Daniel Rihs

*Tschlin strahlt die Magie
einer stillen Oase aus*

Im Dorf gibt es mehrere
Brunnen aus Stein inmitten
von prächtigen Häusern.
Die Menschen hier sprechen
Romanisch – Vallader, um
genau zu sein.

Der Bauer begleitet jedes Tier persönlich zum Metzger

Tschlin ist einer jener Orte, die sich tief ins Gedächtnis eingraben. Warum? Vielleicht, weil das Hiersein eine Art Sehnsucht auslöst. Dieses Gefühl hat nichts zu tun mit der umwerfenden Bergwelt des Unterengadins oder dem malerischen Dorfbild. Nichts mit der schmalen, gepflasterten Hauptstrasse, die umsäumt ist von schmucken Häusern. Und auch nichts mit dem Dorfbrunnen, in dem manchmal Milchkanen zum Kühlen stehen. Nein, die Faszination von Tschlin liegt anderswo. Es hat etwas mit Dorfgeist zu tun.



Wie ein Gemälde – im Dorf begegnen uns immer wieder Katzen.

Bei schönem Wetter stehen hier die Haustüren offen. Senioren sitzen draussen auf den Bänkli, an die Hauswand gelehnt und plaudern mit Passanten. 180 Menschen leben in diesem Dorf, jeder kennt jeden – diese Floskel stimmt hier tatsächlich. Klar gibts auch mal Reibereien oder Uneinigkeit. Aber, und das ist berührend, diese Gemeinschaft steht und hält zusammen. Denn nur so kann jeder Einzelne überleben.

Das Ehepaar in der Käserei verarbeitet die Milch der Tschliner Kuh-, Schaf- und Ziegenzüchter. Die Bierbrauerei beschäftigt Einheimische und kauft Gerste, die auf den Feldern rund um das Dorf wächst. Fleisch von Hochlandrindern, eigener Likör, Fondue mit Bier – alle diese Spezialitäten kommen im Restaurant auf den Tisch. Und wer etwas davon mit nach Hause nehmen möchte, findet die Produkte im Dorfladen. Das Zauberwort heisst «Bun Tschlin», Gutes aus Tschlin. Eine Philosophie, die den Menschen hilft, hier zu leben – in echter Gemeinschaft.

EMOTIONEN VERKAUFEN

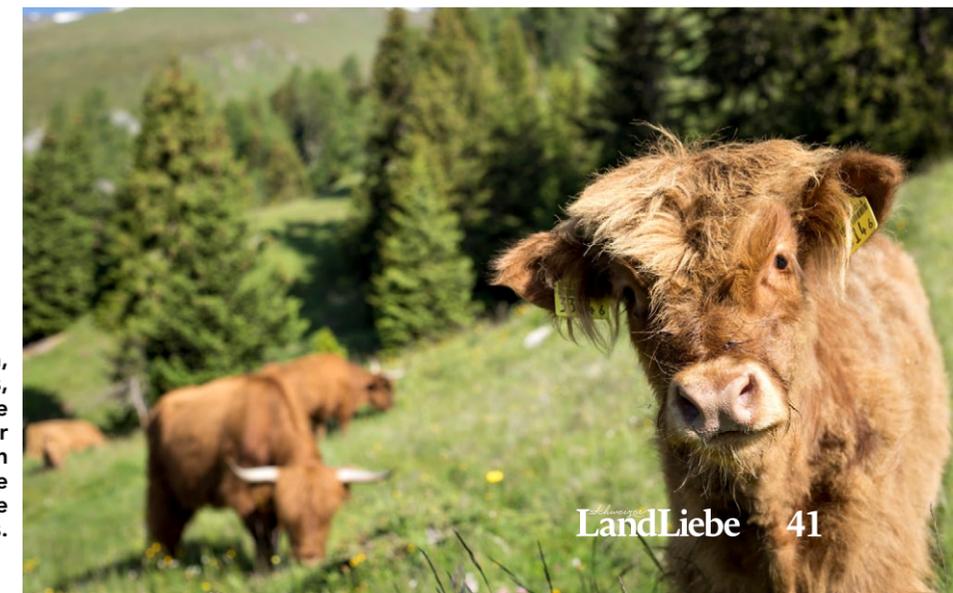
Hoch über Tschlin, auf der Alp Sot Panas-ch, steht Jon Pitschen Janett auf der Weide und schüttelt geräuschvoll einen Sack, der mit trockenem Brot gefüllt ist. Irgendwo hier müssten sie sein, seine Schottischen Hochlandrinder. Das Geraschel lockt die majestätischen Riesen an, ihre mächtigen Hörner tauchen hinter ein paar Tannen auf. «Sind sie nicht schön?» Der Bio-Bauer geht ihnen entgegen, verteilt Brot, krault fellige Rücken. Mit den drei Mutterkühen, die er einst aus Schottland hierher holte, spricht Janett gar ab und zu englisch. Er ist sichtlich stolz auf seine Tiere, erzählt: «Zu fressen bekommen sie nur, was auf den Weiden wächst – kein zusätzliches Kraftfutter.» Ihre Produkte, darunter die preisgekrönte Trockenwurst Schlaviner, vermarktet die Familie direkt ab Hof. «Wir verkaufen nicht nur Fleisch, sondern auch Emotionen», ist Jon Pitschen Janett überzeugt. Immer mittwochs nimmt er Gäste mit auf die Alp, erzählt ihnen dann vom Alltag, wie die Rinder hier leben. Wer Lust hat, kann nach der Führung in der Stall-Bar einen Whisky degustieren. «Für Anfänger habe ich fruchtige Sorten, ich mag die rauchigen.»



Schottisches Kraftpaket in den Bündner Bergen. Die Hochlandrinder – inklusive Stier – verbringen den Sommer auf der Alp Sot Panas-ch auf 2000 Meter über Meer oberhalb von Tschlin. Jon Pitschen Janett schaut alle zwei, drei Tage mal vorbei.



Über die Liebe zu den Tieren fand der Bauer auch Gefallen am Whisky. Die Bar steht im Stall, mit Sicht auf die Hochlandrinder – Gäste sind herzlich willkommen!



Ceol na Mara, Lied des Meeres, heisst der kleine Stier. Seine Mutter kam einst von Schottlands Küste hierher in die Berge zu Janetts.

Tschliner stützen und unter- stützen sich

Apropos: Die einzige Webcam in Tschlin hängt hier im Stall. Unbedingt reinschauen: www.janett.ch/einblicke/webcam.

GEMEINSAM ZUKUNFT PLANEN

Jon Pitschen Janett ist einer von dreissig Produzenten und Dienstleistern, die sich unter dem Namen Bun Tschlin vermarkten. Sie pflegen ein einheitliches Logo, besuchen Märkte und geben eine Gazetta heraus. «Gemeinsam sind wir stark», ist der Bio-Bauer überzeugt. Ähnlich sieht das Peter Mair, Präsident der Vereinigung: «Wir stützen und unterstützen uns gegenseitig.» Mit seiner Frau Chatrina hat er vor acht Jahren die Dorfkäserei zu neuem Leben erweckt – obwohl keine Bank ihnen Geld leihen wollte. «Die sagten: Sie leben am Rand einer Randregion. Da investiert niemand.» Dank privaten Geldgebern gelang der Neustart dennoch. Heute ist «Che chaschöl» («So ein Käse») bekannt für Schafjoghurt, Ziegen-Camembert und Büffelmozzarella. Fünfzehn Tonnen Käse entstehen hier jedes Jahr, ganz nach dem Motto: «Wir machen nichts, was andere besser können.» Stattdessen produzieren Mairs Nischenprodukte und gehen Kooperationen ein: So liefern ihnen Rita und Ernst Mayer die Milch ihrer Strahlenziegen, Ursina und Andri Caviezel züchten Milchschafe – und ausserhalb des Dorfes betreiben die Familien gemeinsam einen Stall. Den Sommer über steht dieser allerdings halb leer, denn die 150 Schafe sind auf der Alp. «Damit wir die



Früh am Morgen ist in den Gassen einzig eine Katze unterwegs, die sich am Dorfbrunnen erfrischt.



Dieser Parmesan ist aus Geissmilch hergestellt. Hier in Tschlin wird pro Tag noch mehrmals gekäst, und immer samstags sind Mairs mit ihren Produkten auf dem Markt in Klosters.



Rita und Ernst Mayer züchten Bündner Strahlenziegen. Der Käserei liefern sie pro Tag 180 Liter Milch.



Chatrina und Peter Mair beim Schafjoghurt-Abfüllen und Käsen. Sie ist hier der Boss, er arbeitet zu sechzig Prozent auswärts als Produktionsleiter einer Käserei.

Jede Flasche Bier wird von Hand verschlossen



Mit Reto Rauch hat die Bieraria nun eine professionelle Führung.

Käserei dennoch beliefern können, wurde ein Teil der Schafmilch eingefroren», erzählt Ursina Caviezel. Anders siehts bei den Geissen aus: Sie sind auf den Weiden rund ums Dorf anzutreffen, denn ihre Milch muss frisch verarbeitet werden. «Deshalb geben wir unsere Tiere nicht auf die Alp», sagt Ernst Mayer. Rücksicht nehmen aufeinander – das ist wichtig. Und Käsermeister Mair ist dafür dankbar. Er macht im grossen Kessel gerade Ziegenparmesan und erklärt, dass im Betrieb bewusst viel von Hand gearbeitet wird: «Wir versetzen uns in der Entwicklung dreissig Jahre zurück und erzielen so dank schonender Verarbeitung einen Fortschritt.» Qualität statt Quantität. Diese Philosophie schmeckt, wer den Käse verköstigt – hervorragend! Apropos: Die Käserei selber verkauft keine Produkte. Die gibts alle vis-à-vis im Dorfladen.

ARBEIT FÜR EINHEIMISCHE

Der Ursprung von Bun Tschlin liegt bei der Bierbrauerei. Um das Jahr 2000 herum diskutierten die



Braumeister Florian Geyer gönnt seinen Fingern eine Pause. Beim Abfüllen schliesst er jede Bügelflasche von Hand – und das bei einer Produktion von 60 000 Litern pro Jahr.

Tschliner – damals noch eine eigene Gemeinde –, wie sich das Dorf weiterentwickeln könnte. Gemeindevater Angelo Andina setzte sich für die Gründung einer Brauerei ein und war überzeugt, dass sich auch andere Produkte gut vermarkten liessen. So entstand 2004 die Bieraria Tschlin SA und mit ihr Bun Tschlin. Heute steht Braumeister Florian Geyer mit seinem Team am Fließband; das Bier muss in die

Flaschen. Ein angenehmes Klirren erfüllt die Halle, in der Einheimische mithelfen, die Flaschen zu reinigen und zu kontrollieren – ein herber Duft liegt über allem. «Unser Bier ist vollmundig und süffig», beschreibt Geyer das BE – das Biera Engiadinaisa, gebraut aus Tschliner Quellwasser und Alpengerste. Die Geschäfte liefen anfangs harzig. Vor gut einem Jahr hat Reto Rauch auf Geheiss und Budget der Gemeinde



Eingespieltes Trio am Werk. Hansruedi Kern, Natalia Koch und Florian Geyer (von rechts) beim Reinigen sowie Kontrollieren der Flaschen und beim Abfüllen.



Das Markenzeichen des Biera Engiadinaisa ist die Papieretikette am Bügelverschluss.

Treffpunkt für Gäste und Einheimische



Macun ist ein altes romanisches Wort für Steinbock. Im Hotel gibts sieben Zimmer für Gäste.



Bizocalls da ravitscha – Kartoffelklösschen mit Sauerkraut und Engadiner Wurst: eine Spezialität im Hause «Macun».



Barbara Freimann Janett ist die Chefin in der Küche. Und ihr Mann Georg Janett hat für die Menü-Kreationen alte Rezepte seiner Grossmutter beige-steuert. Hier servieren die beiden Lamm mit Vaischlas (Kartoffelpuffern) und Gemüse.

Valsot die Leitung übernommen, optimiert Arbeitsabläufe und erweitert den Kundenkreis. «Mittlerweile haben wir 1313 Aktionäre aus der ganzen Schweiz», erzählt er. Auch finanziell gehts aufwärts. Apropos: Das Bier ist wohl das berühmteste Produkt aus Tschlin, aber nicht der bekannteste Export aus dem Dorf. Das dürften Ils Fränzlis da Tschlin sein – die Musiker, die man auch im Unterland kennt.

GEMÜTLICHE RUNDE

Wer in Tschlin essen möchte, setzt sich ins Hotel Macun. Hausherr

Georg Janett nimmt sich Zeit für seine Gäste, begleitet sie auch mal auf eine Tour und zeigt ihnen, wo im Moment Adler nisten. «Wirten war immer mein Traum – und wir müssen den Touristen doch etwas bieten.» Vor zwei Jahren übernahm der Landwirt das Hotel mit seiner Frau Barbara Freimann Janett – sie hat in der Küche das Sagen, wo in einer Pfanne gerade Vaischlas brutzeln, Kartoffelpuffer. «Das Kochen für so viele Gäste habe ich von Ernst Mayer gelernt», erzählt die einstige Lehrerin aus dem Unterland (Mayer, das ist der Mann mit

der Geissenzucht – ein gelernter Koch). Im «Macun» kommt Regionales auf den Teller und natürlich die Produkte von Bun Tschlin. Die Küchenchefin kombiniert Bündner Spezialitäten mit eigenen Ideen und kreiert so neue Gerichte. Das Restaurant ist wichtig für das Dorf. Hier sitzt man gemütlich beisammen und erfährt Neues. Oder wie Coiffeuse Miertra Rainolter später erzählen wird: «Als das «Macun» vorübergehend geschlossen war, fehlte im Dorf ein Treffpunkt.» In Tschlin gibts eine Musikgesellschaft, einen Chor und diverse

Vereine. Alle sitzen nach Probe oder Versammlung gern zusammen – natürlich bei Janetts. Wer Glück hat, trifft am Stammtisch gar auf Künstler Not Vital, der im Dorf ein Haus besitzt. Aber, so wird gemunkelt, er wolle nun verkaufen... Apropos: Den Steinbock, der im Säli an der Wand hängt, hat Georg Janett selber geschossen – «die Krönung meines Jägerlebens». Das Fleisch gabs natürlich im «Macun».

FRAUEN IN EHREN

Ein aufrechtes Bergdorf hat selbstverständlich eine wahre Heldin:

Die Legende besagt, dass Duonna Lupa 1499 österreichische Soldaten in die Flucht schlug. Als diese anrückten, kochte sie gerade einen grossen Topf Suppe für die Frauen, die in der Kirche an einer Beerdigung teilnahmen; die Männer waren alle im Krieg. Den feindlichen Soldaten schwindelte Lupa vor, sie bereite ein Mahl für viele heimische Kämpfer zu – und so machten sich die Fremden ehrfürchtig aus dem Staub. Seither, aus Hochachtung vor der «Suppen-Heldin», dürfen die Frauen in der Kirche San Plasch rechts sitzen, auf der Ehrenseite. Das Gotteshaus

ist zuoberst im Dorf, und wer kurz vor acht Uhr morgens hier steht, erlebt, wie die Gassen zum Leben erwachen. Von allen Seiten machen sich Kinder auf den Weg zum Postauto, das sie nach Ramosch oder Strada in die Schule bringt. Unter ihnen sind auch Tiziana und Bengiamin, Tochter und Sohn der Bauernfamilie Denoth. «Alle Kinder hier sind früh selbstständig», sagt Mutter Gaby. Überhaupt: Mädchen und Buben geniessen im Bergdorf eine ganz eigene Freiheit, ihr Spielplatz sind die Felder, überall hats Tiere. «Tür auf, und los gehts –



Fürs Holzrücken braucht's Fingerspitzengefühl und ein enormes Vertrauen zwischen Mensch und Tier: Gian Denoth bei der Arbeit mit Rio de la Roche. Im Engadin gibts nur fünf Männer, die dieses Handwerk beherrschen.

das ist wirklich toll», schwärmt selbst die Bäuerin, die gerade mit grossen Flaschen hantiert. Kräutertüpfelchen, Elfengeflüster und Waldgeist heissen nur ein paar ihrer Liköre, die sie selber herstellt. Während sie den Ansatzschnaps filtriert, erzählt Gaby von ihrem Leben im Unterland, den Grosseitern in Tschlin, wie sie hier als Kind in die Ferien kam – und irgendwann hängen blieb. Sie lernte Gian kennen, und heute bewirtschaften die beiden einen Hof, halten Kühe (die Milch geht in die Käseerei zu Gians Schwester Chatrina Mair), bauen unter anderem Gerste an (für die Brauerei) und arbeiten wenn immer möglich mit ihren Pferden. Auch heute ist Gian Denoth mit Rio de la Roche, einem Percheron, oberhalb des Dorfes unterwegs. Gemeinsam schleifen sie Fichtenstämme aus dem Wald; mit sanften Worten dirigiert der Mann sein Pferd. «Inavo», einen Schritt rück-

wärts. Schwer ist die Fracht, und kommt sie in Fahrt, rumpeln Mann, Pferd und Stamm kontrolliert talwärts. «Ich liebe diese Arbeit. Und meine Tiere auch», erzählt Gian. Fürs Holzrücken braucht's Geschick, Geduld und Erfahrung. Sein Lehrmeister war vor vielen Jahren ein Mann aus dem Dorf, der Vater von Andri Caviezel (dem Schafzüchter). «Mit ihm habe ich die Leidenschaft fürs Holzrücken geteilt.» Apropos: Bei Denoths helfen auch die Kinder manchmal mit. Bengiamin beim Heuen, Tiziana springt ab und zu im Dorfladen ein.

ANGEBOTE UNTERSTÜTZEN

Die Schule wurde vor ein paar Jahren geschlossen, ebenso die Poststelle. Dafür gibts im Bergdorf noch einen Cuafför und einen Dorfladen – das kann nur funktionieren, wenn die Einheimischen diese Angebote auch nutzen. «Doch, doch», sagt Coiffeuse



Acht Wochen lagern die Kräuter im Alkohol, bevor der Ansatz filtriert und mit Zuckerwasser verdünnt wird. Gaby Denoths Liköre sind weit herum bekannt.

Dorfplan

Unterwegs in Tschlin

Wo Sie im Bergdorf welche Spezialitäten und die Menschen dahinter finden.



- 1 Erika und Jon Pitschen Janett: Hochlandrinder und Whisky-Bar im Stall
- 2 Deta Gustin: Filztaschen und Accessoires
- 3 Reto Rauch und Florian Geyer: Tschliner Bier mit der Bio-Suisse-Knospe
- 4 Rita und Ernst Mayer: Zucht von Bündner Strahlenziegen
- 5 Ursina und Andri Caviezel: Zucht von Milchschaafen
- 6 Chatrina und Peter Mair: Spezialitäten aus der Käseerei Che chaschöl
- 7 Barbara Freimann Janett und Georg Janett: Hotel Macun
- 8 Gaby und Gian Denoth: Liköre, Gerstenanbau, Holzrücken, Milchkühe
- 9 Myrta Andrighetti: Dorfladen mit allen Bun-Tschlin-Produkten
- 10 Mierta Rainolter: Cuafför

Illustration Sylvia Bepaluk



Rund ums Dorf sind die Bauern am Heuen

Ursina Caviezel und ihre Familie heuen, damit ihre Schafe im Winter einen gut gefüllten Futtertrog haben.

Mierta Rainolter, während sie mit Schere und Kamm am Werk ist, «ich bediene viele Kunden.» Ihr Salon befindet sich weit oben an der Hauptgasse, und mag jemand den steilen Weg nicht hinaufsteigen, macht sie auch Hausbesuche. «Bei mir gibts keine Öffnungszeiten – wer einen Haarschnitt braucht, ruft einfach an.» Der Verdienst ist ein Zustupf in die Familienkasse; Rainolters sind vor zehn Jahren nach Tschlin zurückgekehrt – ihr Mann Gisep ist hier aufgewachsen, Mierta kommt von auswärts. «Ich trat dem gemischten Chor bei, suchte aktiv Kontakt – heute fühle ich mich hier sehr heimisch.» Klar wisse jeder fast alles über jeden – dafür sei auch Hilfe da, wenn man sie brauche. Geschäftig gehts auch im Dorfladen zu und her. Rita Mayer (die Frau mit den Geissen) holt gerade einen Sack Kartoffeln – «heute Abend gibts Gschwelli und dazu Käse», meint sie und eilt heim-



Mierta Rainolter betreibt daheim einen Coiffeursaloon und kümmert sich um das Administrative von Bun Tschlin.

Deerberg®

- Schön & bequem est. 1986 -

Anziehen.
Wohlfühlen.

Gratis
Deerberg Katalog

anfordern

...und am Gewinnspiel teilnehmen!*



1. Preis: VW Elektro-Auto



Schuhe und Mode von Deerberg haben ein unverwechselbares Design, werden aus natürlichen Materialien gefertigt und sind fair und nachhaltig produziert. **Jetzt anrufen und den neuen Katalog anfordern!**

deerberg.ch/Auto · 0041- (0)31/520 800 3

Telefonieren zu Ihren Festnetzbedingungen.

*So geht's:

1. Katalog gratis anfordern. 2. Lösungswort finden. 3. Gewinnspielkarte einsenden. 4. VW e-up! gewinnen!



Im Dorfladen bei Myrta Andrighetti bekommen die Kunden Lebensmittel – dazu ein Lächeln und einen Schwatz.

Ein Laden für 80 Menschen – und es funktioniert

wärts. Die gute Seele im Laden heisst Myrta Andrighetti, die jeden Kunden mit freundlichen Worten und einem Sonnenschein-Lächeln empfängt. Wo früher einst ein Stall war, finden die Tschliner heute alles, was sie für den Alltag brauchen: Lebensmittel, Haushaltswaren, Getränke. «Und was ich nicht da habe, kann ich für den nächsten Tag bestellen.» Natürlich sind bei Myrta Andrighetti, gleich im Regal beim Eingang, auch die Sachen von Bun Tschlin zu kaufen. Bier, Trockenwürste, Likör – und in der gekühlten Vitrine stehen Joghurt und Käse parat. Sie ist von der Vereinigung begeistert: «Das Logo symbolisiert eine Einheit gegen aussen – aber auch gegen innen.»

Apropos: Wer Produkte von Bun Tschlin verschenken möchte, kann sie schön zusammenstellen lassen. Am besten in einer Filztasche von Deta Gustin – die passionierte



Ihr Atelier hat Künstlerin Deta Gustin in der Waschküche eingerichtet. Hier entstehen ihre Taschen aus Filz.

Näherin lebt im Dorf und entwirft Taschen in allen Grössen, Formen und Farben.

RESPEKTVOLLER UMGANG

Tschlin – eine kleine Gemeinschaft, die Grosses leistet, die hier in den

Bergen lebt und überlebt. Dank guten Ideen, intensiver Zusammenarbeit und gegenseitiger Rücksichtnahme. Kein Wunder also, lösen ein paar Tage hier eine Sehnsucht aus. Bun Tschlin – viel Gutes kommt aus Tschlin. 🌿