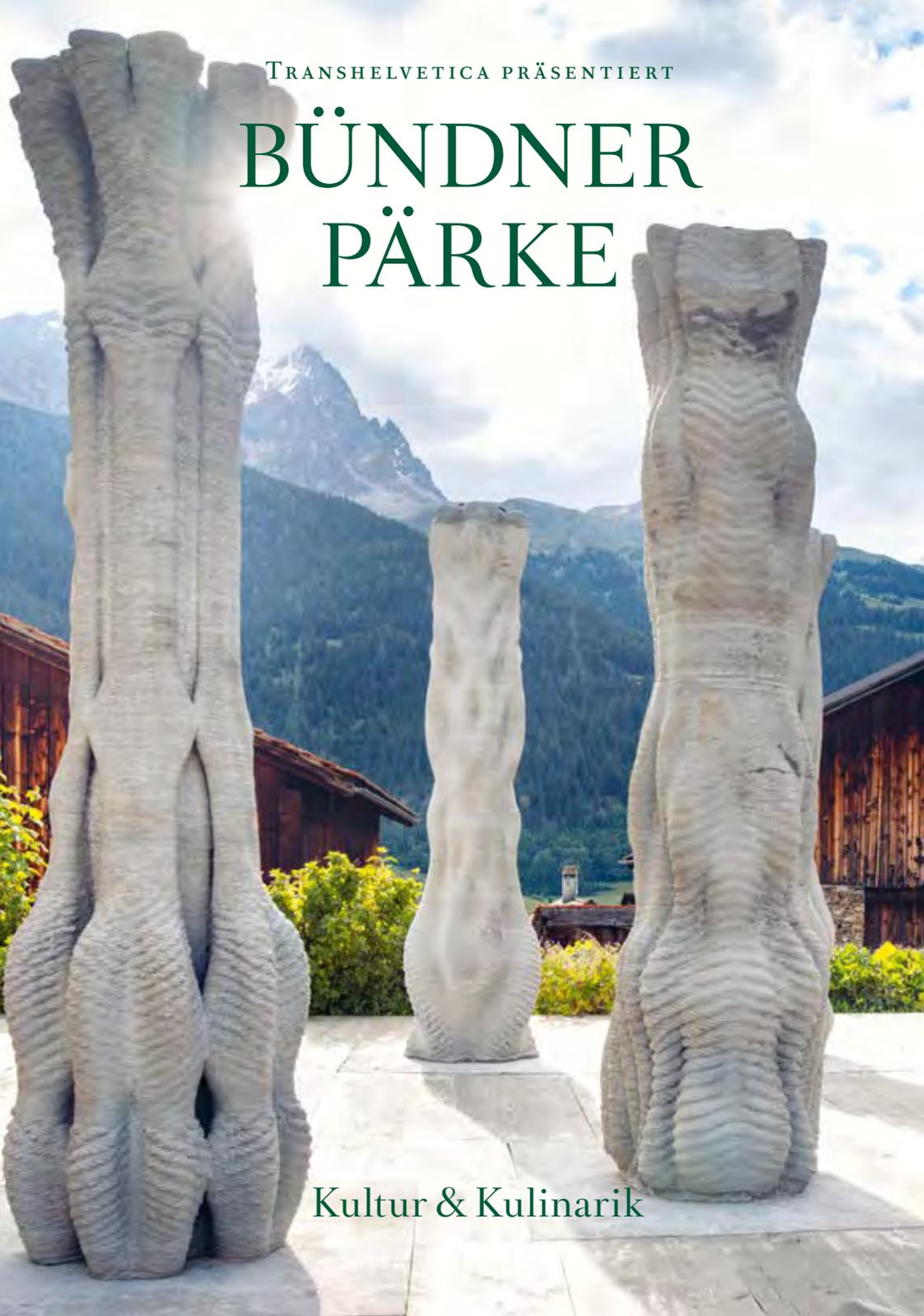


TRANSHELVETICA PRÄSENTIERT

BÜNDNER PÄRKE

Kultur & Kulinarik



ALLEGRA

EDITORIAL



Schmeckt's?

GWENDOLIN BITTER: Hat er Zapfen?

JON BOLLMANN: Ehm. Nein, nein - er ist wunderbar. Ich kann einfach das Glas nicht abstellen, weil mich der Geschmack so weghaut.

GB: Was schmeckst Du denn?

JB: Ein Potpourri aus Bündner Sonne und den Schätzen der Pärke: Brennnesseln, die neben den Trockenmauern im Wind wogen (S.70), und frisches Gras mit wilden Rosen vom romantischen Alpabzug (S.28).

GB: Ist das alles?

JB: Daneben schmecke ich Honig- und Kaffeearomen wie im Café Carisch von

Giovanni Netzer (S.42) sowie Wiesenkräuter und Arvennüsse, wie sie die Bertettas gerne für ihre eleganten Destillate verwenden (S.14). Und zu guter Letzt die Tertiäraromen Moos und Steinpilze wie im Alpenblick von Tenna (S.56).

GB: Du bist ja ein grosser Schwätzer.

JB: Stimmt. Das war jetzt nicht nach Lehrbuch.

GB: Du hast einfach schon getrunken, bevor wir angestossen haben.

JB: ...

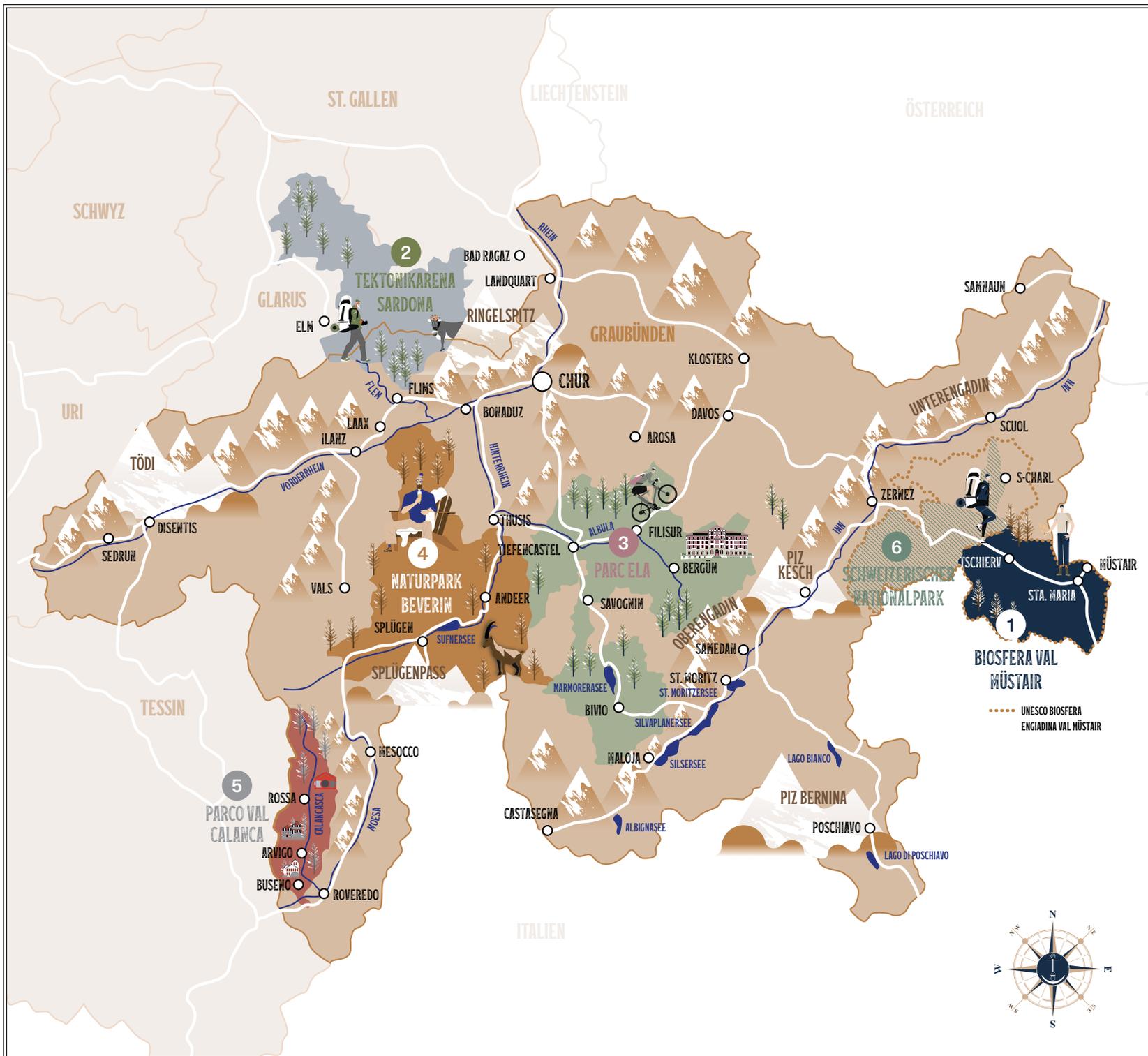
GB: Viva!

JB: Prosch!

GB: ●

Gwendolin Bitter, Geschäftsleiterin Verein Bündner Pärke hat gemerkt, dass Jon Bollmann, Herausgeber des Transhelvetica, ob dem feinen Käse (S.52) das Anstossen vergessen hat.

Bündner Pärke



1 Biosfera Val Müstair → Seite 6

Fläche: 199 km²
 Einwohner/innen: 1440
 UNESCO-Welterbe: Kloster St. Johann
 Erste Spuren von handgewobenen Textilien: 830 n. Chr.

2 Tektonikarena Sardona → Seite 20

Fläche: 329 km² (im Kt. GR: 46 km²)
 Einwohner/innen: Ganzjährig keine
 Anzahl Alpen: 116
 Anzahl Berghütten: 16

3 Parc Ela → Seite 34

Fläche: 548 km²
 Einwohner/innen: 5250
 Preise: Origen bekam den Wakkerpreis 2018
 Erste Inbetriebnahme des Albulatunnels: 1. Juli 1903

4 Naturpark Beverin → Seite 48

Fläche: 515 km²
 Einwohner/innen: ca. 3500
 Anzahl zertifizierte Produkte: 40
 Käseproduktion: rund 340 000 kg/Jahr

5 Parco Val Calanca → Seite 62

Fläche: 120 km²
 Einwohner/innen: 430
 Gneisabbau: rund 20 000 m³/Jahr.
 Ortsbilder von nationaler Bedeutung: 5

6 Schweizerischer Nationalpark → Seite 77

Fläche: 170 km²
 Einwohner/innen: Keine
 Anzahl Gemeinden: 4
 Einziger Nationalpark der Schweiz: Im Herzen der UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair



Biosfera Val Müstair

Von Müstair bis Tschiers Handwerkskunst entdecken

Tradition: Seit 1928 entsteht in der Tessanda in Sta. Maria Handgewebtes.


 BIOSFERA
VAL MÜSTAIR

Biosfera Val Müstair

S. 10 48 Stunden Handwerkskunst

FREITAG



Den Überblick haben
Rauf zur Ruine Balcun At



Sich durchs Tal essen
Das Val Müstair auf dem Teller



Die Bahn, die nie kam
Im Münsterhof vom
fernen Bombay träumen

SAMSTAG



Auf zur Schatzsuche
Dem Korn durch das Tal folgen



Noch kein Souvenir?
Webhandwerk in Sta. Maria erwerben



Gaumenkunst und Tanz
Kulinarik und Kultur in Fuldera

SONNTAG



Ein besonderer Bewohner
Auf der Spur eines Literaten in Fuldera



Ein Schnaps zum Schluss
Bei den Brennern in Tschierv
👉 Reportage – siehe Seite 14

S. 19 Weitere Reisetipps



Handwerkskunst

48 Stunden im Naturpark Biosfera Val Müstair

Text – MARTIN HOCH / Bild – NICO SCHAEERER

Die Natur kommt hier als Schnaps in die Flasche, Brot wird aus lokalem Korn gebacken und Stoffe stellt man wie anno dazumal her.

FREITAG

5 Den Überblick haben

Nach gemütlichem Sitzen in Bus und Bahn sehnen wir uns nach körperlicher Ertüchtigung. Auf einem Zick-Zack-Weg geht's ab Müstair zu Fuss durch den Wald hoch zur Burgruine Balcun At. Von der ehemaligen Burganlage sieht man nur noch wenig. Dafür umso mehr vom Münstertal und darüber hinaus ins benachbarte Südtirol.

Erkunden – MÜSTAIR – BALCUN AT – MÜSTAIR, 3,2 km, 1¼ Std., Auf- und Abstieg je 240 hm. val-muestair.engadin.com/balcun-at

7 Sich durchs Tal essen

Der Kulinarik im Val Müstair nähern wir uns im Hotel Helvetia, wo grossen Wert auf eine gepflegte Küche gelegt wird. Dabei verkochen die Gebrüder Olivier und Pierre-René Grond Hochwertig

aus dem Tal und achten darauf, viel Hausgemachtes aufzutischen. Und noch ein Tipp: Nicht vergessen, den rassigen Hirschsalsiz als Snack einzupacken.

Essen – Hotel Helvetia, MÜSTAIR, durchgehend warme Küche, Betriebsferien online ersichtlich. helvetia-hotel.ch

10 Die Bahn, die nie kam

Die Orientbahn, die London mit Bombay verbinden soll, werde in Zukunft durch das Val Müstair fahren. Diese Nachricht begeisterte Nicolaus Andri. So verkaufte der nach Warschau ausgewanderte Zuckerbäcker seine zwei Cafés und kehrte ins Val Müstair zurück. Die Bahn rollte nie durchs Tal, das von ihm erbaute Hotel Münsterhof heisst aber noch immer Gäste willkommen.

Übernachten – Hotel Münsterhof, MÜSTAIR. DZ ab sFr. 168.–, Appartements ab sFr. 148.– (exkl. Kurtaxen). muensterhof.ch



In der Tessanda: Beim Weben sind Präzision und Konzentration unabdingbar.





Auf Schatzsuche in Sta. Maria: Wo das Korn im Tal zu knusprigem Brot verarbeitet wird.

SAMSTAG

9 Auf zur Schatzsuche

Wir verraten nichts. Denn um die Schatzsuche «Chatscha culinaria» ranken sich Geheimnisse und die gilt es in Erfahrung zu bringen. Einzig etwas vorab: Vom Hotel Helvetia aus führt der Weg vom Kornanbau bis zum knusprigen Brot. Und da auch Schatzsucher nicht vor Hunger und Durst gefeit sind, warten sieben feine regionale Spezialitäten, eine warme Mahlzeit und zwei Getränke auf sie.

Entdecken – Chatscha culinaria, ab Hotel Helvetia in MÜSTAIR 4–6 Std., ab sFr. 20.–, Reservation: T. 081 858 55 55. biosfera.ch

L₃ Noch kein Souvenir?

Wer den Laden der Handweberei Tessanda in Sta. Maria betritt, sollte nicht erschrecken, wenn dieser auf einmal erbebt. Es bedeutet, dass im Stock darüber an den Webstühlen gearbeitet wird. 15 Weberinnen aus dem schweizerischen und italienischen Teil des Val Müstair produzieren mit flinken Händen, Präzision und viel Zeitaufwand Textilarbeiten wie Duschtücher, Teppiche und Schals.

Einkaufen – Tessanda, Plaz d'Ora 14, STA. MARIA, Öffnungszeiten saisonal unterschiedlich (online checken). tessanda.ch

6 Gaumenkunst und Tanz

Eine besondere Adresse für Liebhaber des kulinarischen Handwerks ist der Landgasthof Staila in Fuldera. Die Gaststube ist urchig, mit einer Decke aus dem Jahr 1927, serviert wird gutbürgerliche Küche mit regionalen Produkten. Be-

vor es in die Heia in den mit Arvenmöbeln eingerichteten Zimmern geht, lohnt sich ein Blick auf den Veranstaltungskalender der Chastè da Cultura, wo regelmässig getanzt, gespielt und gesungen wird.

Erleben & Übernachten – Landgasthof Staila, FULDERA, DZ ab sFr. 82.–. hotel-staila.ch
Chastè da Cultura, FULDERA. chastedacultura.ch

SONNTAG

9 Ein besonderer Bewohner

Die literarische Rundwanderung oberhalb Fulderas setzt sich mit einem ehemaligen Einwohner des Dorfes auseinander: mit William Wolfensberger. Gerade mal zweieinhalb Jahre verbrachte er hier, war in dieser Zeit jedoch eine Stütze der Gemeinschaft: Als Gemeindepräsident, Kassier, Aktuar, Lehrer und Pfarrer. Spaziert wird auf Feldwegen, pausiert auf Bänken, wo jeweils Geschichten und Gedichte des Literaten aufliegen.

Entdecken – Promenada William Wolfensberger, ab FULDERA Post, 1,3 km. biosfera.ch

12 Ein Schnaps zum Schluss

Zwei besondere Charaktere erschaffen in Tschierv Schnäpse, indem sie das ganze Tal destillieren. Passt bestens als Erinnerungsstück und wenn die Flasche leer ist, gibt's einen guten Grund, in das Val Müstair zurückzukehren.

Geniessen – Antica Distilleria Beretta, TSCHIERV, Führung auf Anmeldung ab sFr. 12.–. distilleriaberetta.ch

 **Reportage** – siehe Seite 14



Natur abgefüllt

Zwei Charaktere, die tun, was sie wollen, und die zeigen, was rauskommt, wenn Leidenschaft brennt.

Text – MARTIN HOCH / Bild – NICO SCHAEERER

Grenzen haben sein Leben geprägt. «Zwanzig Mal zog ich als Kind eines Grenzwächters um», sagt der inzwischen 70-jährige Luciano Beretta. An jeder Grenze zwischen Kreuzlingen und Chiasso habe er mal gelebt. Am längsten jedoch im Val Müstair, wo er die acht schönsten Jahre seiner Kindheit verbrachte. Eine wertvolle Zeit. So blieb es zeit lebens sein Wunsch, irgendwann in dieses wilde Tal zurückzukehren.

Im Tessin arbeitete er erst als Architekt und Statiker, nebenbei ging er seiner Leidenschaft als Lohnbrenner in der 1792 gegründeten Familien-Destillerie nach, die er 1989 übernahm. Hier lernte er seine zweite Frau, Gisella, kennen. Auch sie verliebte sich in das Bündner Südtal. Und so kam es, dass sie ihr «Bündeli» packten und nach Tschiers ins Val Müstair zogen. Auf die Frage, was das Tal denn derart einzigartig mache, antwortet Luciano Beretta: «Es ist Europas einziges Tal, bei dem die Waldgrenze auf 2300 Metern Höhe liegt.» Wieder eine Grenze. Doch von genau diesen liess er sich nie aufhalten. Und so tüftelt er bis heute, wie man Destillate noch hochwertiger produzieren kann.

SIE MACHEN, WAS SIE WOLLEN

Eine andere Option wäre ein Umzug nach St. Moritz gewesen. Da wollte man ihnen ein Gebäude zur Verfügung stellen: eine Brennerei als Attraktion für Touristen. Doch St. Moritz sei eben nicht das Val Müstair, sagt Gisella Beretta. «Klar, da rollt der Rubel etwas mehr, aber Geld war uns noch nie wichtig.» So schlugen sie regelmässig verlockende Angebote in den Wind. Einst wollte ein namhafter Getränkehersteller ihre Produktion ausbauen und 10 000 Flaschen bestellen. «Das klang reizvoll.» Die Krux war, mit der Ausweitung der Produktion hätte die Qualität gelitten. Und da gehen die beiden keine Kompromisse ein. «Nur deshalb haben wir mit unseren Produkten bisher 36 Goldmedaillen gewonnen.»

Wiesenzauber: Die Berettas finden im Grünland die Zutaten für ihre Destillate.

Aber was treibt die beiden denn noch an? Anerkennung haben sie, so scheint es, mehr als genug eingeheimst, Geld bedeutet ihnen wenig. Auf die Frage holt Luciano Beretta aus. Jeden Tag spiele sich in der heimischen Küche dasselbe Ritual ab. «Wir sitzen um halb sieben beim Kaffee und fragen uns: Was machen wir heute?» Ihr Leben richte sich nicht nach Pflichten. Sie machen immer das, was sie wollen. Sei es Kräuter sammeln, einen neuen Gin brennen, fischen oder mit dem Hund spazieren gehen. Oder alles zusammen. «Ausser der Lauf der Jahreszeiten sagt uns niemand, was wir tun sollen, und deshalb ist unsere Arbeit immer eine lustvolle Tätigkeit.»

EINE INTAKTE NATUR

Sie gehen durch die kniehohe Wiese an den sonnigen Steilhängen. Was hier wächst, verarbeiten sie zu Destillaten. Und die Qualität ihrer Ingredienzen sei dank der vielen Sonne und der kaum verschmutzten Luft besonders hoch. Dazu komme, sagt die Kräutерhexe, wie Gisella sich selbst nennt: «Die Pflanzen und Kräuter wachsen ohne Gülle auf dieser Höhe um ein Vielfaches langsamer als im Unterland.» Dadurch erhöhe sich der Geschmack enorm. Dienlich sei auch, dass dank der Biosfera Val Müstair viele Wiesen nicht von Traktoren befahren werden und dadurch keine Gülle über ihren Kostbarkeiten ausgeschüttet werde. «Hier wachsen 140 verschiedene Pflanzen und Kräuter auf einer Wiese. Sogas findet man andernorts kaum.»

«Hier wachsen 140 verschiedene Pflanzen und Kräuter auf einer Wiese.»

Noch etwas gehe hier langsam vonstatten, verrät Luciano Beretta. In den kalten Monaten benötige der Prozess der natürlichen Fermentation länger, «so wie im Winter eben alles gemächlicher abläuft.» Und das zeige, dass die Maische lebendige Natur und keine tote Materie sei. Ganz im Gegensatz zu industriell hergestelltem Alkohol. Da schüttele man Chemie rein, damit der Prozess der Fermentation drei Tage statt wie bei ihnen drei Monate gehe. Das sei dann tote Materie. «Und bei toter Materie ist auch der Geschmack tot.» ●

Besuchen – Luciano Beretta führt gerne durch seine Destillerie in Tschiers und erklärt, wie aus wilden Blumen, Kräutern, Wurzeln oder Zapfen süffige Produkte entstehen (inkl. Degustation und Direktverkauf), pro Person sFr. 12.–, auf Voranmeldung. distilleriaberetta.ch

👉 → 48 Stunden in der Biosfera Val Müstair siehe Seite 10



Beim Sammeln ihrer
Ingredienzen: Die Berettas
kennen jedes Kraut,
das ums Haus wächst.

ferienimbaudenkmal.ch

Erleben Sie mit uns die vielfältige Baukultur der Schweiz

JETZT BUCHEN!
ferienimbaudenkmal.ch

Stiftung Ferien im Baudenkmal
Fondation Vacances au cœur du Patrimoine
Fondazione Vacanze in edifici storici

Weitere Reisetipps



Agricultura Val Müstair

ESSEN & SCHLAFEN

Hotel Süsom Givè

☎️ – T. 081 858 51 82
Auf der Sonnenterrasse mit Blick übers Münstertal speisen und sich im neuen Wellnessbereich erholen. ofenpass.ch

Hotel Al Rom, Tschierv

☎️ – T. 081 858 55 51
Helle Zimmer, feine Pizzas, Sauna und Sonnenterrasse. hotel-al-rom.ch

Pension Restaurant Hirschen, Lü

☎️ – T. 081 858 51 81
Klein und fein. Der Sternenhimmel ist nirgends schöner. hirschen-lue.ch

Hotel Landgasthof Staila

☎️ – T. 081 858 51 60
Äusserst sympathischer Familienbetrieb mit feinem Essen und urchigen Zimmern. hotel-staila.ch

Hotel Central La Fainera

☎️ – T. 081 858 51 61
In Valchava im Heubad entspannen und genussvoll speisen, was die hiesigen Bio-Bauern anbauen. centralvalchava.ch

Meier-Beck

☎️ – T. 081 858 51 16
Kulinarischer Dreh- und Angelpunkt in Sta. Maria: mit Bündnertorten, Schabiettas oder Wähen. meierbeck.ch

Jugendherberge Sta. Maria

☎️ – T. 081 858 56 61
Das ehemalige Susthaus bietet heute Platz für 47 Schlafsuchende. youthhostel.ch

Hotel Crusch Alba

☎️ – T. 081 858 51 06
Im ältesten Hotel des Val Müstair übernachten. hotel-cruschalba.ch

Hotel Helvetia

☎️ – T. 081 858 55 55
Ein Familienbetrieb, der sich leidenschaftlich der Kulinarik annimmt und stilvolle Zimmer anbietet. helvetia-hotel.ch

Hotel Münsterhof

☎️ – T. 081 858 55 41
Eine Herberge mit Geschichte und schicken Apartments und Zimmern. muensterhof.ch

Kloster St. Johann

☎️ – T. 081 851 62 23
Klosterführungen und Gästehaus für längere Aufenthalte. muestair.ch

Agricoltura Val Müstair

☎️ – T. 081 858 51 94
Der Besucherraum vermittelt Informationen zu lokalen landwirtschaftlichen Produkten. Dazu gehört ein Mini-Shop in Form eines Kühlschranks, darin liegen Salsiz und Käse zum Kauf bereit. agricultura-valmuestair.ch

Muglin Mall

T. 078 853 54 86
Die historische Mühle in Sta. Maria bei einer Führung besichtigen. muglin.ch



Hotel Münsterhof

KALENDER



Chalandamarz
Kinder kündigen den Frühling mit Gesang, Peitschenknallen und Glockengeläut an.



Welterbetag
Im Innenhof des Klosters den Biosfera-Markt besuchen und die Welterbe-Gebäude besichtigen.



Alpabzug
Stolz und bunt geschmückt kehren die Kühe von der Alp zurück ins Tal nach Müstair.



Festa da Racolta
Die Ernte wird mit einem festlichen Umzug, einem Markt mit lokalen Produkten und weiteren Festivitäten verdankt.



Biosfera Val Müstair
biosfera.ch

BILD OBEN – Marco Cadonau / BILD UNTEN – Andrea Michael Badrutt

Legende: ☎️ Unterkunft ☎️ Restaurant ☎️ Hofladen



Tektonikarena
Sardona

Gelebte Alpkultur zwischen Falera und Flims

Schellen in allen Formen: Hinter dem Restaurant Haldenhaus in Scheia hängen Dutzende Exemplare.

Tektonikarena Sardona

S. 24 48 Stunden Alpkultur

FREITAG



Auf die Käsealp
Auf der Alp Dadens Trüffel- und
Kräuterkäse degustieren



Kult und Astronomie
In Falera in höhere Sphären eintauchen



Vom Stall in die Sauna
In der urchigen Tegia Larnags dinieren
und im Hostel in Laax nächtigen

SAMSTAG



Steiler Tagesstart
Auf dem Klettersteig Pinut die Südwand
des Flimsersteins hochklettern



Auf steinigem Weg
Auf der Scala Mola nach Bargis wandern
☐ → Reportage – siehe Seite 28



Unter Carigiets Balken
In Flims trifft Alpenküche auf
mediterrane Geschmücke

SONNTAG



Schlemmen und radeln
Mit dem E-Bike kulinarische
Höhepunkte von Flims aus erfahren



Das weisse Gelbe
Lebensnahes Museumserlebnis in Flims

S. 33 Weitere Reisetipps



Alpkultur

48 Stunden in der Tektonikarena Sardona

Text – MARTIN HOCH / Bild – NICO SCHAEERER

Wir klettern durch die Felswände der Tektonikarena Sardona, schnabulieren Käse und begleiten die Bauern beim Alpabzug.

FREITAG

3 Auf die Käsealp

Die Alp Dadens ist eine Familienangelegenheit. Senn Volker Opphold bringt den 41. Sommer auf der Alp. Ihm tatkräftig zur Seite steht sein erwachsener Sohn Malvin. Das mit der Familie bezieht sich aber nicht ausschliesslich auf Zweiweiner. Denn die Oppholds werden jeweils von Ecco und Duke begleitet, zwei Hütehunden, von denen Ecco der Grossvater und Duke sein Enkel ist. Alles klar mit den Stammbäumen? Dann widmen wir uns dem Käse. Wer solchen in hoher Qualität verehrt, sollte sich in Falera in den Sessellift setzen und von Curnius zur Alp Dadens spazieren. Denn der hiesige Kräuterkäse, Mutschli, Ziger oder Trüffelkäse sind nicht von schlechten Eltern.

Wandern & Einkehren – Von FALERA über Curnius zur Alp Dadens, 1 Std. zu Fuss, Jun – Sept, T. 081 921 43 88. outdooractive.com

5 Kult und Astronomie

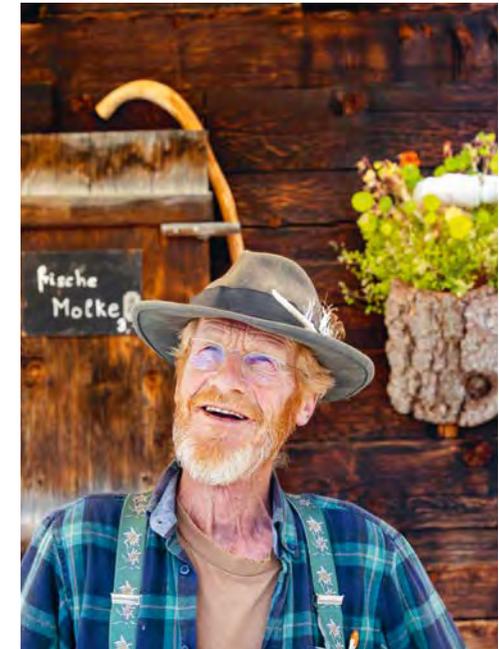
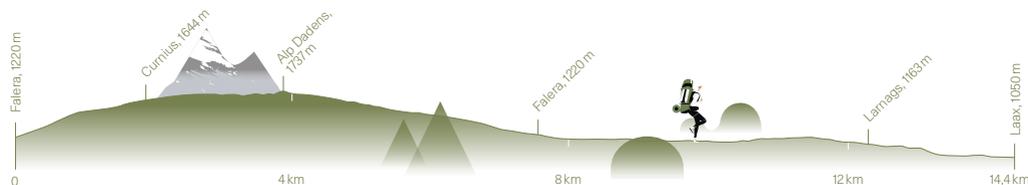
In Falera geht's in höhere Sphären: Wir besuchen den Parc La Mutta, eine ehemals kultische Stätte der Astronomie. Bis zu drei Meter hohe Steine stehen rund um die Kirche. Weiter wandeln wir auf dem Planetenweg nach Larnags.

Erkunden – Parc La Mutta, FALERA, Führungen buchbar, T. 081 921 30 30. parclamutta.falera.net

6 Vom Stall in die Sauna

Das Restaurant «Tegia Larnags», in einem ehemaligen Stall, tischt feine Kost auf. Wohlig warm und entspannend wird's danach in der Wellnessanlage und dem kuschligen Bett in der neuen Jugendherberge Wellness Hostel 3000 am Laaxersee.

Essen & Übernachten – Tegia Larnags, LAAX, Öffnungszeiten: larnags.ch Wellness Hostel 3000, LAAX.youthhostel.ch



Der Käsekünstler: Volker Opphold zaubert auf der Alp Dadens exzellenten Käse auf den Tisch.



Höhepunkte: Der Klettersteig Pinut zählt genauso dazu, wie ein Essen im Gasthaus am Brunnen.

SAMSTAG

Steiler Tagesstart

Heute erklettern wir die 500 Meter hoch aufragende Südwand des Flimsersteins. Ein Abenteuer, das schwieriger klingt, als es ist. Denn wir sind auf dem ältesten Klettersteig der Schweiz, dem Pinut, unterwegs. Mit Hilfe von Eisenleitern und Tritten im Fels ist dieser auch für Kinder (ab 12 Jahren) bestens zu meistern. Oben angekommen setzt man sich bei der Alp Flimserstein auf eine Bank und verspeist mit Heiss hunger einen Salisz, der im «Alplädli» nebst weiteren Leckereien zum Kauf bereitliegt.

Klettern – Klettersteig Pinut, FIDAZ, Zustieg ½ Std., Aufstieg 2 ½ Std., Mietmaterial: Sport Beat, FLIMS, sFr. 30.–, sportbeat.ch

Auf steinigem Weg

Von der Alp Flimserstein an werden die Oberschenkel gefordert. Denn nun geht's auf der Scala Mola, einem in den Fels geschlagenen Weg, knapp 500 Höhenmeter runter nach Bargis. Diesen Weg begehen im September beim hiesigen Alpbzug jeweils über hundert Kühe. Wer in Bargis angekommen eine Erfrischung benötigt, setzt sich ins Berghaus Bargis. Wer noch Saft in den Wädli hat, geht zu Fuss zurück nach Fidaz und macht noch einen Abstecher zur Burgruine Belmont. Alle anderen steigen ins Postauto.

Einkehren & Erkunden – Berghaus Bargis, Sommer/Herbst geöffnet, bargis-flims.ch
FLIMSERSTEIN – BARGIS (1 ¼ Std.) – FIDAZ (2 Std.)

👉 **Reportage** – siehe Seite 28

Unter Carigiets Balken

Im Restaurant Cavigilli trifft Alpenküche auf mediterrane Geschmäcke. Dafür sorgen die Italiener Sergio Leoni, der mit raffinierter Küche den Gaumen beglückt, und Letizia Rasom, die für die süßen Verführungen zuständig ist. Und noch einer ist hier präsent: Alois Carigiet. In einem der Gasträume diniert man unter einem seiner kunstvollen Holzbalken.

Essen – Restaurant Cavigilli, Via Arviul 1, FLIMS, Do – Mo 11.30 – 14 h und 17.30 – 21 h, cavigilli.ch

SONNTAG

Schlemmen und radeln

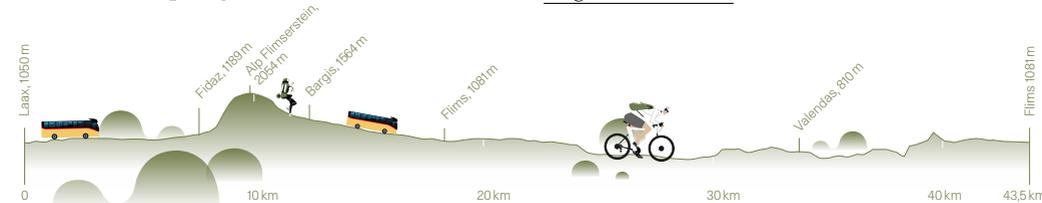
Diese Rundtour bringt selbst Sportmuffel aufs Zweirad. Weil man unterwegs an drei Orten einkehrt, aber auch, weil mit dem E-Bike Bergfahrten spielend zu meistern sind. Der Höhepunkt ist ein Mittagessen beim Spitzenkoch im Gasthaus am Brunnen in Valendas.

Erleben – E-Bike Kulinarik Trail, FLIMS – SAGOGN – VALENDAS – FLIMS, 34 km, 3 ½ Std. flims.com

Das weisse Gelbe

Das «Gelbe Haus» in Flims wurde vom Architekten Valerio Olgiati komplett in Weiss getüncht. Dazu bestücken es die Kuratoren Carmen Gasser Derungs und Remo Derungs mit horzonterweiternden Ausstellungen, die eine Brücke zwischen Kultur und Realität schaffen.

Entdecken – Das Gelbe Haus, FLIMS, Öffnungszeiten je nach Ausstellung, dasgelbehausflims.ch



Alpabzug

In Flims sind Alpabzüge Volksfeste. Das war nicht immer so und auch 2020 war alles anders.

Text – MARTIN HOCH / Bild – NICO SCHAEERER

Sie hält den Kopf still. Bald geht es auf den Laufsteg: auf die Scala Mola. Sie wird heute die Schönste sein. «Nur noch einen Moment, Santana», sagt Bauer Philipp Schröpfer. Ein letzter Handgriff, ein prüfender Blick, dann ist er zufrieden. Seine Mutter, Susanne Schröpfer, nickt ihm zu. Auch sie scheint mit dem Resultat einverstanden zu sein. Doch etwas bedauert sie: Dieses Jahr ist Santana die einzige Kuh, die den Alpabzug festlich geschmückt antritt. 2020 ist alles anders. Covid-19 hat selbst etwas derart Bodenständigem wie einem Alpabzug den Teppich unter den Füßen weggezogen. Die festliche Parade mit über hundert geschmückten Kühen musste abgesagt werden. Die Dahlien und Sonnenblumen, die Susanne Schröpfer in ihrem Garten für den Kopfschmuck der Tiere heranzüchtete, werden dieses Jahr ungenutzt verwelken.

DEN NIDWALDNERN SEI DANK

Ein Aussenstehender stellt sich vor, dass die festlichen Alpabzüge seit Generationen Tradition haben. Doch auf die Frage, ob das Wissen der Kopfschmuck-Technik jeweils innerhalb der Familie an die nächste Generation weitergegeben werde, schüttelt die Bauersfrau den Kopf: «Die Nidwaldner brachten es uns bei.» Klar, die Kühe müssen seit jeher von der Alp runter, aber erst seit 2006 wurde aus einem einfachen bäuerlichen Alpabzug ein durchorchestriertes Volksfest. «Wir hatten damals Hirten aus dem Kanton Nidwalden auf der Alp», erzählt der ehemalige Alpmeister und Vater von Philipp Schröpfer, Rageth Schröpfer. Sie initiierten die Idee, «und ihre Mütter brachten den Flimsener Bauers- und Landfrauen ihre Schmuck-Technik bei.» Zeitgleich zum Alpabzug drehte der deutsche Fernsehsender ZDF seine grosse Herbstshow mit Schlagergrößen wie Udo Jürgens und Volksmusikerin Francine Jordi im Hochtal Bargis. Der Startschuss zu einem neuen Volksfest war ein fulminantes Feuerwerk und wurde in die Wohnstuben des gesamten deutschsprachigen Raums – von Berlin über Köln bis nach Bern – übertragen.

Steiniger Alpabzug:
auf der Scala Mola runter
ins Hochtal Bargis.



Die Schönheitskönigin:
Santana wird für den Alp-
abzug geschmückt.

FESTWIRTSCHAFT UND KUHPARADE

Das ZDF war nur in jenem Jahr mit von der Partie, das Drehbuch für die kommenden Jahre damit dennoch geschrieben. Jeweils morgens versammeln sich auf der Alp Flimsenstein rund siebzig Personen. «Auf der Alp mit dabei zu sein, ist ein Privileg», sagt Philipp Schröpfer. Hier werden die Kühe geschmückt. Das dauere gegen zwei Stunden. Danach setzt sich der Tross in Bewegung und schon nach wenigen Minuten ist die Scala Mola erreicht. Es handelt sich um einen in den Fels gehauenen Weg, der steil runter ins Hochtal Bargis führt. Bereits im 17. Jahrhundert nutzte man diesen Pfad als Weg zur Alp. Helfer und Kühe legen auf steinigem Weg 500 Höhenmeter zurück. Wichtig sei, dass jeweils nach drei Kühen ein Helfer geht, «es gilt zu vermeiden, dass eine Kuh von hinten die vorderen wegedrückt.» Unfälle soll es früher immer mal wieder gegeben haben. Ein Blick nach unten verrät, dass diese nicht gut ausgehen. «In den letzten Jahren hatten wir jedoch keine Zwischenfälle», sagt Schröpfer.

Er selber hilft jeweils in der Festwirtschaft in Bargis mit. Hier findet auch ein Jungschwinger statt und stehen Brunch-Hütten, die ein reichhaltiges Frühstück anbieten. Und hier erhalten die Kühe eine Pause, noch mehr Schmuck und noch schickere Schellen. Was folgt, ist die Parade durch die Dörfer Fidaz und Flims. Den Bauern sieht man ihre Freude, aber auch den Stolz an. Den unzähligen Besuchern am Wegrand die Verzückung ab der gelebten Alpkultur.

EIN MOMENT DER RUHE

2020 ist, wie erwähnt, alles anders. Jeder Bauer holt seine Kühe zu einem anderen Zeitpunkt von der Alp runter. Die Schröpfers stehen am 21. September um sieben Uhr auf der Alp Flimsenstein. Statt mit über hundert Tieren geht es mit ihren 13 Kühen runter nach Flims. Philipp Schröpfer genießt den Moment dennoch, sagt: «So ganz ohne Hektik, das hat auch was.» Sein Vater Rageth setzt sich an die Spitze und leitet die Kühe lautstark an. Die Felswände werfen den Hall der Rufe in die morgendliche Stille. Die Sonne kündigt einen freundlichen Herbsttag an. Ob mit oder ohne Publikum, die Schröpfers sind in ihrem Element, es zählt nur, was seit jeher gilt: die Kühe im Herbst zurück nach Hause zu geleiten. ●

Alpabzug – Der Flimsener Alpabzug findet jeweils zwischen dem 14. - 21. September an einem Samstag statt. Das Datum wird im Frühsommer vor dem Alpabzug kommuniziert. Die Aktivitäten und die Route sind online ersichtlich. [flims.com](https://www.flims.com)

☞ → 48 Stunden in der Tektonikarena Sardona siehe Seite 24

Weitere Reisetipps

ESSEN & SCHLAFEN

Segnespass Mountain Lodge
☎️ | ☎️ – T. 079 704 05 94
Feine Gerstensuppe und Ausblick auf die Glarner Alpen. segnespass.ch

Ustria Segnes
☎️ | ☎️ – T. 081 927 99 25
Hütte beim Besucherpavillon Welterbe Sardona. segneshuette.ch

Casa Berendi
☎️ | ☎️ – T. 079 241 32 51
Urchig und mit köstlichem Essen auf Foppa. casa-berendi.ch

The Hide Hotel
☎️ | ☎️ – T. 081 911 15 11
Frisch, hip und stilvoll direkt bei der Talstation. thehidehotelflms.ch

Schweizerhof Flims, Romantik Hotel
☎️ | ☎️ – T. 081 928 10 10

Für romantische und entspannte Momente. schweizerhof-flims.ch

Camping Flims
☎️ – T. 081 911 15 75
Ein PODhouse mieten oder Zelt aufstellen. camping-flims.ch

Camping Trin
☎️ – T. 081 330 43 35
Wild und charmant. campingtrin.ch

Jugendherberge Trin
☎️ – T. 081 650 40 50
Gehört zum neuen Bergwaldzentrum Mesaglina des Bergwaldprojekts. youthhostel.ch

Ringelspitzhütte SAC
☎️ | ☎️ – T. 079 632 24 34
Von Tamins steil und wild bergauf. ringelspitz.ch

Ustria Startgels
☎️ | ☎️ – T. 081 911 58 48
In den Höhen von Flims serviert Ueli Grand



The Hide Flims

Grillspezialitäten und Polenta vom Feuer. grandislaax.ch

Stalla Alp Nagens
☎️ | ☎️ – T. 081 927 99 28
Käse in allen Variationen und Panoramablick. alp-nagens.ch

Hotel Restaurant Bellevue
☎️ | ☎️ – T. 081 911 31 31
Unbedingt einen Tisch im «La Stiva», der Bündnerstube, reservieren. belvueflims.ch

Restaurant Caumasee
☎️ | ☎️ – T. 081 911 11 33
Auf der Terrasse am kristallklaren See ein Glacé schlecken. caumasee.ch

Restaurant Conn
☎️ | ☎️ – T. 081 911 12 31
Wenige Gehminuten von der Rheinschlucht-Aussichtsplattform «Il Spir» entfernt. conn.ch

Trin Staziun
☎️ | ☎️ – T. 081 630 40 88
Feines Beizli im Bahnhofli Trin. trinstaziun.ch

KALENDER



Flimsfestival
Konzerte im Freien am Laaxer- oder Caumasee oder in Hütten und Ställen. flimsfestival.ch

Discovery Days
Das Filmfestival für Reisebegeisterte und Abenteurer. discovery-days.ch



Transalp Waterline Tour
Wenn Balancekünstler auf Slacklines über den Caumasee wandeln. swiss-slackline.ch



Sardona Schneeschuherlebnis
Bei einer Schneeschuhtour mehr über die Entstehung der Alpen erfahren. geopark.ch



Tektonikarena Sardona
unesco-sardona.ch

FÜR LANGE TOUREN FERNAB VOM ALLTAG

Bergabenteuer beginnen bei uns. Beratung durch begeisterte Bergsportler, faire Preise und erstklassiger Service für deine Ausrüstung. **Wir leben Bergsport.**

Die beste Beratung für deine Ausrüstung.

Aarau | Basel | Bern | Chur | Conthey | Kriens | Lausanne
Pfäffikon | St. Gallen | Thun | Volketswil | Zürich

baechli-bergsport.ch





Parc Ela

Architektonische Leckerbissen zwischen Bivio und Bergün

Aus dem 3D-Drucker: die Säulen «Concrete Choreography» bei der Villa Carisch in Riom.

Bild – Nico Schärer

Parc Ela

S.38 48 architektonische Stunden

FREITAG



Ein Hauch von Paris
Für Kaffee & Kuchen die Villa Carisch in Riom aufsuchen



Kulturdorf Riom
Wo Häuser mit Leben gefüllt werden
→ Reportage – siehe Seite 42



Burg, Turm und Scheune
Kultur mitten im Dorf und hoch oben auf dem Julierpass

SAMSTAG



Kunstgeschichte erradeln
Auf dem Singletrail bei Savognin durch Segantinis Wirkungsstätte düsen



Im Bahnhöfli einkehren
Einer süßen Sünde in Filisur frönen



Die Meisterleistung
Über Baukunst in Filisur staunen



Bündner Bahngeschichte
In Bergün das Bahnmuseum besuchen



Im Glücksfall nächtigen
Eine Zeitreise in Bergün antreten

SONNTAG



Filmkulisse entdecken
Bei Heidi in Falein vorbeischaun

S.47 Weitere Reisetipps



Architektur

48 Stunden im Parc Ela

Text – MARTIN HOCH / Bild – NICO SCHAEERER

Zu Fuss, mit dem Bike und der Rhätischen Bahn der Architektur auf der Spur, stossen wir auf farbige Häuser und gewagte Bauten.

FREITAG

4 Ein Hauch von Paris

Sie lächeln einen an. Sind bunt und filigran, klein, aber voller Intensität. Es geht hier um besondere Kunstwerke, kreiert vom Pâtissier Peter Stephan. Sie liegen auf dem Dessertbuffet des Café Carisch in Riom und vernascht werden sie im tapetenverzierten Salons oder auf dem Vorplatz mit Blick auf den 3D-Säulenwald, der in Zusammenarbeit mit der ETH Zürich entstand.

Einkehren & Entdecken – Café Carisch in Riom, Fr – Di 14 – 18 h.
origen.ch

6 Kulturdorf Riom

Das Kulturfestival Origen wirkt dort, wo Menschen leben, Bauern ihrer Arbeit nachgehen und Touristen vorbeiwandern: im Bergdorf Riom. Festival-

gründer Giovanni Netzer erschuff ein Universum von Kunst, Kultur und Begegnung. Dazu gehört auch Esskultur. Diese wird in der Ustareia Taratsch gepflegt.

Essen – Ustareia Taratsch, Riom, im Sommer mit Terrasse und Blick auf die Berge, Mi – So ab 11 h.

→ Reportage – siehe Seite 42

8 Burg, Turm und Scheune

Die Theater-, Konzert- und Tanzvorstellungen von Origen spielen in einer Burg und einer Scheune in Riom oder in einem Turm auf dem Julierpass. Die hochkarätig besetzten Ensembles kontrastieren mit ihren bunten Inszenierungen die bodenständige Bergwelt, nehmen aber immer wieder deren Themen auf.

Erleben & Übernachten – Der Spielplan von Origen ist online verfügbar, übernachtet wird im Sommer im Hotel Frisch, Riom. origen.ch



Vielseitige Architektur im Parc Ela: modern, historisch und bunt.





Zu Gast bei Heidi: In dieser Hütte in Falein wurde der original Heidifilm gedreht.

SAMSTAG

9 Kunstgeschichte erradeln

Helm auf und in die Pedale treten. Der Biketrail Nr. 663 «Giovannis Paradies» nimmt sich Giovanni Segantinis Wirkungsstätte Savognin an. Hier verarbeitete er in den Jahren 1886 bis 1894 seine Sicht auf die Bergwelt und deren Bewohner. So passiert man nebst Landschaften die Kunstgalerie Sala Segantini und das ehemalige Wohnhaus des Malers. Fahrspass muss keiner missen, dafür sorgen Waldwege und ein Singletrail. Alternativ spaziert man gemächlich auf dem Themenweg «Segantini in Savognin».

Biken & Spazieren – Biketrail Nr. 663 (14 km) und Themenweg (2,7 km) ab SAVOGNIN, Infos, Bilder und Audio auf der Parc-Ela-App.

12 Im Bahnhofli einkehren

Die Rhätische Bahn besteigen, bis Filisur fahren und sich im Bahnhofli den Bauch vollschlagen. Vor allem aber: sich an einem Filisurer Glacé der Familie Heinrich göttlich tun.

Essen – Bahnhofli in FILISUR, offen täglich von 7.45 – 19 h, Mitte Oktober – Mitte April bis 18.30 h. parc-ela.ch

11 Die Meisterleistung

Mit dem Landwasser-Express über den Feldweg zum Landwasser-Viadukt düsen und staunen. Das vom Ingenieur Alexander Acatos geschaffene Bauwerk ragt 65 Meter in die Höhe.

Erkunden – Landwasser-Express, Mitte Juni bis Mitte Oktober, Mi – So, FILISUR Bahnhof ab: 11.15 h, 14.15 h und 16.15 h. rhb.ch

5 Bündner Bahngeschichte

Die Bauwerke der Rhätischen Bahn auf der Albulastrecke, die zum UNESCO-Welterbe zählt, prägen das Landschaftsbild des Parc Ela. Einblicke in die Bündner Bahngeschichte bietet das Bahnmuseum Albula.

Entdecken – Bahnmuseum Albula, BERGÜN, Di – Fr & So 10 – 17 h, Sa 10 – 18 h. bahnmuseum-albula.ch

8 Im Glücksfall nächtigen

Erst glücklos, war das Kurhaus Bergün einst Symbol für einen wirtschaftlichen Aufschwung, der wie eine Seifenblase der Hoffnung zerplatze. Heute ist das historisch wertvolle Erbe ein Glücksfall für jeden, der hier nächtigt. Oder pointierter: eine kleine Zeitreise antritt.

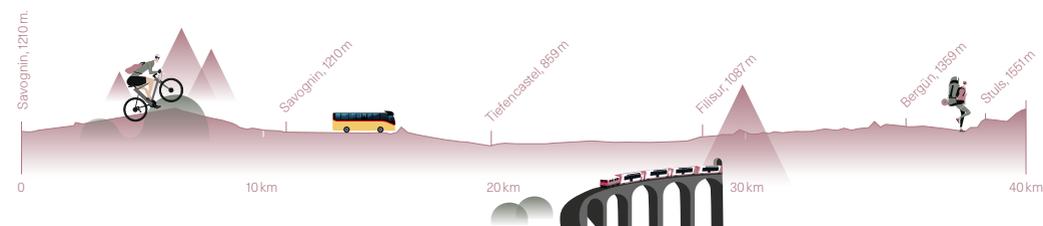
Übernachten – Kurhaus Bergün, BERGÜN, DZ ab sFr. 140.–, inklusive Frühstück. kurhausberguen.ch

SONNTAG

9 Filmkulisse entdecken

In Falein steht die wohl bekannteste Alphütte der Schweiz: die Heidihütte aus dem Heidifilm von 1952. Ein Wanderweg führt von Stuls, oberhalb von Bergün, über Runsolas nach Falein. Betreten kann man die Hütte nicht, dafür gibt es das Mini-Hoflädeli «Post da marena» mit Getränken, Käse und Salsiz. Wer auf Süßes aus ist, findet hier auch Nusstörtli.

Wandern – STULS – RUNSOLAS – FALEIN – PNEZ – STULS, 9,2 km, 3 Std., Auf- und Abstieg: 417 hm. outdooractive.com



Der Entwickler

Giovanni Netzer prägt mit seinem Schaffen die Architektur und das kulturelle Leben rund um Riom.

Text – MARTIN HOCH / Bild – NICO SCHAEERER

Die Sonne ist verschwunden. Buntes Licht strahlt die Weisse Villa in Mulegns an. Aus dem Inneren erklingen rätoromanische Lieder. Es geschieht an einem Donnerstag im Spätsommer. Es steht Grosses an. Heute soll sie verschoben werden. Dahinter steckt die Stiftung Nova Fundaziun Origen des Theologen und Kulturschaffenden Giovanni Netzer, die für ihr Schaffen 2018 mit dem Wakkerpreis ausgezeichnet wurde. Die Verschiebung des Gebäudes um acht Meter hat einen praktischen Nutzen: Das Nadelöhr der Julierpassstrecke wird verbreitert, dadurch werden die Häuser geschützt und die Sicherheit erhöht. Gleichzeitig setzt sie ein Zeichen. Mulegns wird sich weiterentwickeln, das Dorf wird eine Zukunft haben. Was hier heute geschieht, hat seinen Ursprung in längst vergangenen Zeiten. Den Zuckerbäcker Jean Jegher plagte das «Malacuneia», das Heimweh, und so verliess er Bordeaux und baute sich in Mulegns die Weisse Villa. Ebendiese, die Netzer und sein Team heute verschieben werden. Diese Vorgehensweise zieht sich wie ein roter Faden durch Netzers Schaffen. Er lebt in der Gegenwart, schöpft aus kulturgeschichtlich Bedeutsamem, weckt schöpferische Elemente und unterstützt dadurch die Gestaltung der Zukunft.

ALTES WIRD BELEBT ...

Das Dorf Riom im Parc Ela ist ein Beispiel für eine Entwicklung, deren treibende Kräfte Kreativität, Geschichte und Geschichten, aber auch Architektur, ein Dorf neu belebten, sozial, aber auch in seiner Aesthetik. Netzer zieht einen Vergleich. Er sagt: «Inszeniert man ein Theater, macht man sich Gedanken über die Personen, die auftreten, über die Atmosphäre, die herrscht, über das Bühnenbild und über Dynamiken, die entstehen. Es ist mit der realen Welt vergleichbar.» Natürlich handle es sich bei einem Dorf um echte Menschen und der Ort des Geschehens sei keine Kunstwelt, gewisse Prozesse würden sich dennoch entsprechen.

Giovanni Netzer: Mit viel Engagement und Kreativität wirkt er mit einer Stiftung Origen im Parc Ela.



Post Hotel Löwe
in Mulegns: Dank
Origen zieht hier
wieder Leben ein.



... UND NEUES ENTSTEHT

Genauso wie er sich der Entwicklung von Bestehendem widmet, fasziniert ihn das Neue. Primär sei immer der Ort. «Ich stelle mir jeweils die Frage: Welcher Ort, welche Situation impliziert welche Geschichte?» Wenn man auf dem Julierpass einen Turm mit babylonischem Bezug baue, habe dies nichts mit der klassischen Bebauung eines Passes zu tun. Aber es habe sehr viel mit der kulturgeschichtlichen Bedeutung des Ortes zu tun, mit der Sprachverwirrung, die in Graubünden ein grosses Thema ist. Er sagt: «Die Sprachverwirrung entstand in Babylonien. In dem Sinn spiegelt sich ein alter Mythos in einer kulturellen, sprachlichen Situation, die man hier vorfindet.» Gleichzeitig verfüge der Julierpass über eine Tradition in der kulturellen Bebauung. Die Römer bauten hier einen Tempel, später entstand eine mittelalterliche Kapelle. «Wir stehen in einer Tradition, die sich nicht von den Bauten des Tiefbauamtes ableiten lässt, aber kulturgeschichtlich, denke ich, sind die Auswirkungen der Stadt Babylon auf die westliche Kultur immer noch wichtiger als die der Stadt Zürich.» Sagt's und schmunzelt.

«Die fundamentalen Themen, die grossen Menschheitsfragen, die bleiben.»

Mit seinem Schaffen prägt Giovanni Netzer, der in Savognin im Parc Ela aufwuchs, seine Umgebung: in Riom, neu in Mulegns und immer wieder auch darüber hinaus. Seine Projekte seien in den seltensten Fällen Ergebnisse von Planung. Er lasse sich treiben und setze sich grundsätzlich und umfassend mit kulturellen Erscheinungen auseinander. «Was mich je länger je mehr fasziniert: Man muss die Kreativität, die Schöpferkraft, bilden und fördern, denn sie wird es sein, die die Welt eines Tages retten wird.» ●

Erleben – Die ehemalige Schule am Dorfplatz von **Riom** ist nicht zu übersehen. Eine freudig bunte Tapete kleidet sie ein. Heute befindet sich darin das Atelier Pöss, das sich um die farbenfrohen Kostüme des Origen Festivals kümmert. Gleichzeitig ist es eine Manufaktur für Produkte aus einheimischer Schurwolle sowie für reine Woll- und Seidenstoffe. origen.ch

Interessierte können die Stoffe, Kissen und sonstige Erzeugnisse aus lokaler Handarbeit jeweils von Montag bis Freitag, zwischen 13.30–16.30 h begutachten und vor Ort erwerben. pöss.ch

→ 48 Stunden im Parc Ela siehe Seite 38

graubünden



Ela Card – Ihre Gästekarte für die Ferienregion Savognin Bivio Albula

Bei jeder Übernachtung in der Ferienregion Savognin Bivio Albula profitieren Sie von vielen Inklusiv-Leistungen.

Jetzt buchen und entdecken: www.savognin.ch/elacard

 **Savognin**
Bivio, Albula

Weitere Reisetipps

ESSEN & SCHLAFEN

Hotel Weisses Kreuz
☎️ – T. 081 410 50 10
Mitten in Bergün in einem ehemaligen Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert nächtigen und auf der Sonnenterrasse speisen. weisseskreuz-berguen.ch

Biohof Las Sorts
☎️ – T. 081 404 16 15
Im Schaustellerwagen bei Filisur morgens mit Vogelgezwitscher aufwachen. lasorts.ch

Ranch Farsox
☎️ – T. 078 621 76 46
Schlafen im Tipi in Alvanu Dorf. ranch-farsox.ch

Bergbauernhof Sundelas
☎️ – T. 081 681 23 40
Hippie-Wagen, Maisensäss und Camper-Stellplatz. sundelas.ch

Cube Savognin
☎️ – T. 081 659 11 59
In Savognin urban nächtigen. cube-savognin.ch

Hotel Piz Mitgel
☎️ – T. 081 684 11 61
Mit herrlichem Ausblick auf den Piz d'Err. hotel-pizmitgel-savognin.ch

Cotti Agricultura
☎️ – T. 081 637 12 16
Auf der Alp Flix in einer mongolischen Jurte übernachten. agrotour.ch



Bergghuus Radons

Bergghaus Piz Platta
☎️ – T. 081 659 10 00
Urchig, heimelig, liebevoll eingerichtet – hier auf der Alp Flix nächtigt man gerne. Und lässt sich bei regionaler, saisonaler Küche gerne zu Tisch bitten. flix.ch

Hotel Post
☎️ – T. 081 659 10 00
Viel Charme und viel Holz in der Stube in Bivio. hotelpost-bivio.ch

Gässälbeiz
☎️ – T. 081 404 19 74
In Abgeschiedenheit Jenisberger Siedwurst verspeisen. jenisberg.ch



Hotel Post, Bivio

Franças Beizli
☎️ – T. 079 580 18 69
Auf dem Weg zum Septimer. Offen im Sommer, wenn der Besen oben ist.

Wanderhütte Piz Platta
☎️ – T. 081 684 55 95
Zur Walsersiedlung im Val Fallar hochwandern und ein Plättli verspeisen.

Bergghuus Radons
☎️ – T. 081 659 10 10
Neu renoviert kommt das Berggasthaus schick daher, die historische Arvenstube «Ustereia» blieb gleichzeitig erhalten. bergghuus.ch

Anitas Alpstübli
☎️ – T. 079 537 31 33
Mittwochs im Sommer auf der Alp Plang-Begls Gerstensuppe mit Speckbrot schlemmen. Und freitagabends auf Voranmeldung ein feines Raclette mit Wein geniessen.

KALENDER



Vogelekursion
Vogelgezwitscher lauschen. Danach in einem der Dörfer ein Bauernfrühstück verspeisen.

Wir sind Bergün Filisur
Seit 2018 sind Bergün und Filisur eine Gemeinde. Aber was steckt hinter der ConFusion? museum-berguen.com



Festa da Musica
Auf 5 Bühnen treten 2022 in Tiefencastel 40 Musikgruppen mit 800 Musikern auf.

Felsenfest
Mitte August dreht sich in Bivio alles um Fels und Stein.



Infostelle Parc Ela, bei Tourismus Savognin Bivio Albula. parc-ela.ch

BILD OBEN – zvg / BILD UNTEN – Ivo Kiener

Legende: ☎️ Unterkunft ☎️ Restaurant ☎️ Hofladen



Naturpark Beverin

Von Aundeer bis Tenna den Gaumen beglücken

Szenischer Rundgang: mit Erwin Dirnberger durch Aundeer.

Naturpark Beverin

S. 52 48 kulinarische Stunden

MITTWOCH



Kulturgeschichte erleben
Eine Reise ins Andeer von 1880



Proviand anlegen
Trouvaillen in Andeer entdecken



Im Dampfbad «apérôle»
Sich in Mathon verwöhnen lassen

DONNERSTAG



Historie erwandern
Ein visionäres Meisterwerk zwischen
Andeer und Splügen besuchen



Speck, Salsiz & Geisskäse
Die Hoflädeli in Sufers plündern



Wohlverdient schlemmen
Gutgenährt in Splügen ins Bett sinken

FREITAG



Ins Safiental wandern
Den Gasslihof in Thalkirch besuchen



Schlussbouquet
Lokal, regional & Nose-to-tail in Tenna

👉 → Reportage – siehe Seite 56

S. 61 Weitere Reisetipps

Kulinarik

48 Stunden im Naturpark Beverin

Text – MARTIN HOCH / Bild – NICO SCHAEERER

Wir schnausen uns durch Sennereien und Hoflädeli und überqueren den Safierberg, um in Tenna Lokales zu schlemmen.

MITTWOCH

4 Kulturgeschichte erleben

Wir schreiben das Jahr 1880. Die Schweiz jubelt. Der Durchstich des Gotthardtunnels ist geglückt. Für die Säumerroute, die über den Splügenpass führt, bedeutet es jedoch das Aus. Durch Andeer geht ein mitteloser Säumerbauer. In einer Schubkarre transportiert er einen Koffer für einen Gast des Hotel Fravi. Hier steigt Europas Noblesse ab. Er selber trägt Flickhosen und ein kariertes Hemd. Und eigentlich befinden wir uns im Jahr 2020. Der Säumerbauer ist eine Rolle von Erwin Dirnberger, der Gäste unterhaltsam durch die Geschichte Andeers führt und die Casa Storica, ein Haus aus dem 17. Jahrhundert, bespielt.

Erkunden – Dorfrundgänge, Mi 16 h
Mai – Oktober, **ANDEER**, im Anschluss 17 – 19 h
Zugang zur Casa Storica. casa-storica.ch

6 Proviant anlegen

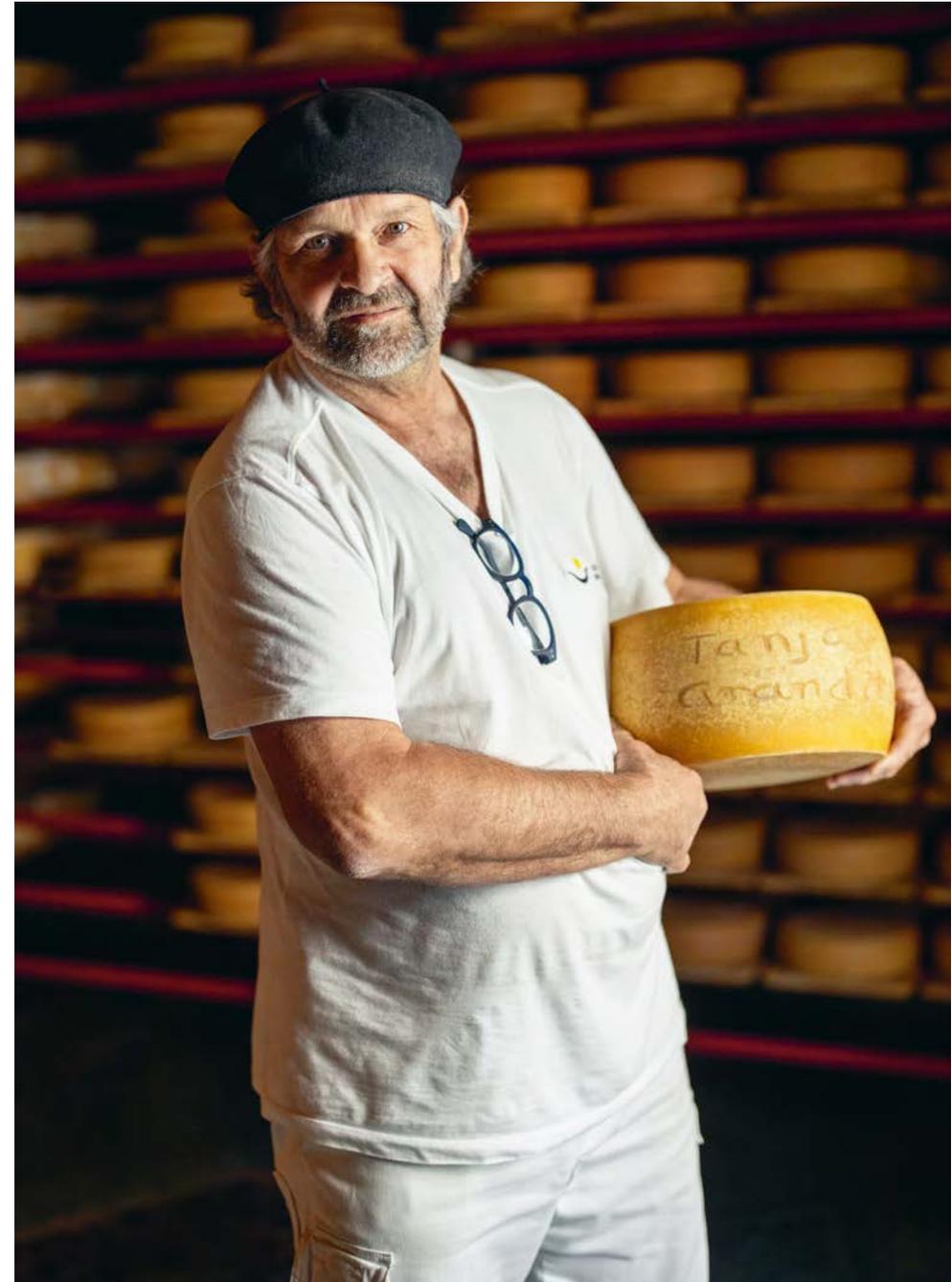
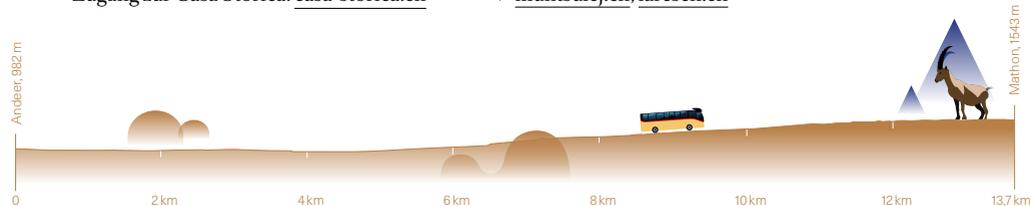
Für den morgigen Wandertag packen wir Käse von Martin Bienerth und Maria Meyer ein. Die beiden produzieren in der Sennerei Andeer 30 Sorten vorzüglichsten Käse aus hiesiger Bergmilch.

Einkaufen – Sennerei Andeer, **ANDEER**.
Der Käse ist Träger des Produktelabels «Schweizer Pärke» (S. 82). sennerei-andeer.ch

7 Im Dampfbad «apérôle»

Mit dem Postauto hoch nach Mathon. Hier beim Restaurant Muntsulej, wo wir danach gutbürgerlich speisen, lassen wir unsere Körper im Hotpot niedergaren und kriegen von Sandra Emmenegger einen Apéro serviert. In einen tiefen Schlaf fallen wir in der Pensiu Laresch.

Essen & Schlafen – Muntsulej, **MATHON**
und Pensiu Laresch, **MATHON**.
muntsulej.ch, laresch.ch



Der Käser von Andeer: Martin Bienerth von der Sennerei Andeer.

Michael Aebersold: Er veredelt in der Sennerei Splügen Milch zu Käse.



Willi Severin: Stolz auf den Bündner Bergkäse, den er in Nufenen mit Toni Knöpfel herstellt.

DONNERSTAG

9 | Historie erwandern

Frohen Mutes, die Bergluft einatmend geht's ab Andeer auf einer Etappe des Weitwanderwegs «via Spluga» entlang des einstigen Säumerwegs. Kurz nach Andeer vernehmen wir im Hotel Rofflaschlucht eine visionäre Geschichte. 8000 Mal habe es zwischen 1907 und 1914 «Kawumm» gemacht, bis ein Weg vom Hotel durch den Fels zum Wasserfall gesprengt worden sei. Alles in Eigenregie und harter Arbeit. Spektakulär, genauso wie der Anblick des Wasserfalls.

Wandern – via Spluga, **ANDEER – SPLÜGEN**, 14 km, 4 ½ Std., Rofflaschlucht, Mai – Okt. viaspluga.ch, rofflaschlucht.ch

12 | Speck, Salsiz & Geisskäse

In Sufers, der Uhrzeiger hüpft auf zwölf Uhr, knurrt der Magen. Um diesen zu verwöhnen, decken wir uns im Hofladen «Lai da Vons» für ein Picknick ein: mit Speck und Salsiz. Weiter geht's zur Sennerei Sufers, da wird's «gluschtig»: mit Schafs- und Ziegenkäse. Zuletzt schauen wir noch im Hoflädeli des Biobetriebs Oberhof vorbei und kaufen einen süssfruchtigen Himbeeressig als Souvenir. Im Dorf vernehmen wir, dass in Sufers bald schon eine Bierbrauerei eröffnet werden soll. Das wird für den nächsten Besuch vorgemerkt. Wer statt eines Picknicks lieber ein Restaurant besucht, dem sei das Restaurant Seeblick empfohlen mit täglich wechselndem Mittagmenü.

Essen – Restaurant Seeblick in **SUFERS**, ab 8 h geöffnet, Mittwoch Ruhetag. seeblick-sufers.ch

6 | Wohlverdient schlemmen

In Splügen werfen wir einen Blick ins Heimatmuseum Rheinwald, wo Gerätschaften aus der Säumerzeit ausgestellt sind. Wer noch Zeit hat, sollte einen Abstecher nach Nufenen zur Sennerei von Willi Severin machen, der einen köstlichen Alpkäse herstellt. Danach heisst's Gaumenspass im urchigen Stübli des Hotel Bodenhaus und schliesslich fallen die müden Augen im historischen Hotel Weiss Kreuz zu.

Essen & Übernachten – Hotel Bodenhaus und Hotel Alte Herberge Weiss Kreuz, beide in **SPLÜGEN**. hotel-bodenhaus.ch, weiss-kreuz.ch

FREITAG

9 | Ins Safiental wandern

Vor der Wanderung wird in der Käserei Splügen ein kleines Picknick eingepackt. Dann wandern wir frisch erholt über den Saferberg nach Thalkirch. Belohnt werden wir auf der Terrasse des Gasslihof mit einem kühlen Getränk, bevor das Postauto nach Tenna fährt.

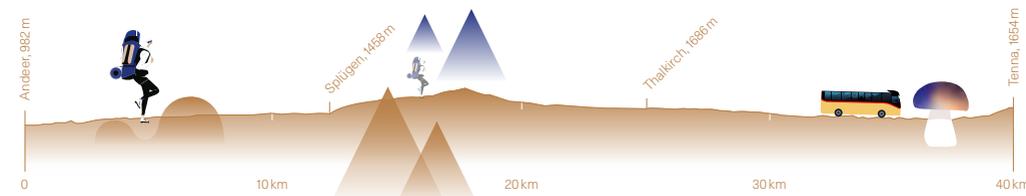
Wandern & Einkehren – **SPLÜGEN – THALKIRCH**, 15,1 km, 5 ¾ Std., Gasslihof in **THALKIRCH**. gasslihof.ch

6 | Schlussbouquet geniessen

Kreativ, innovativ und doch bodenständig: Sascha Skraban kocht im Restaurant des Berghotel Alpenblick in Tenna saisonal und regional – und vor allem mit viel Liebe.

Essen – Berghotel Alpenblick, **TENNA**. alpenblick.ch

📍 → **Reportage** – siehe Seite 56



Kochen mit Herz

Im Safiental wird verkocht, was auf dem Berg gedeiht.
Und bald an der Zukunft der alpinen Küche geforscht.

Text – MARTIN HOCH / Bild – NICO SCHAEERER

Es liegt noch Nässe vom Regen der letzten Nacht auf dem moosigen Waldteppich. Sascha Skraban, der Koch des Berghotels Alpenblick in Tenna, hat die festen Wanderschuhe geschnürt. Die Hänge in den Wäldern des Safientals sind steil. Sind rutschig. Und Skraban weiss, wo er seine Ingredienzen suchen muss. Abseits der Wege. Er erblickt einen Fliegenpilz. Dieser sei selbstverständlich ungeniessbar. Aber, fügt er an, «wo Fliegenpilze wachsen, sind Steinpilze nicht weit.» Ausserdem komme der Steinpilz in der Nähe von Fichten vor, da er mit ihnen eine Symbiose eingehe. Sagt's und erblickt schon nach kurzer Zeit den ersten Steinpilz. Er entnimmt ihn dem Waldboden und legt ihn in den Korb. Unweit findet er einen Habichtspilz, legt diesen zum Steinpilz. «Mit Habichtspilzen produziere ich Pilzpulver.»

Noch vor zwei Jahren stand er im urbanen Zürich hinter dem Kochherd. Und doch entschied er sich für die Abgeschiedenheit des Safientals. Die Entscheidung sei ihm leicht gefallen. «Schliesslich komme ich ursprünglich aus Schaffhausen, bin im Herzen ein Landei.» Was ihn hier reizt, ist die Nähe zur Natur. Im Speziellen das Arbeiten mit der Natur. Regionalität sei ihm schon seit jeher ein Anliegen. «Ich esse keinen Salzwasserfisch, es sei denn, ich bin am Meer», sagt er. Hier im Safiental Fische züchten wäre schon eher sein Ding. Genauso wie er seit einigen Monaten im Garten hinter der Küche 33 Hühner hält. Oder das Gemüse und Fleisch direkt von seinen benachbarten Bauern kauft. Und nicht etwa nur die edlen Stücke, die Filets und Entrecôtes. «Ich kaufe aus Prinzip das ganze Tier ein.» Damit verfolgt er die «Nose to Tail»-Philosophie. So ist es im Alpenblick nicht ungewöhnlich, auf der Menükarte Herz oder Leber vorzufinden. Selbst Truthahnhälse, die er von der Bäuerin nebenan erhält, verkocht er.

Ein weiterer Aspekt ist ihm wichtig: «Bei mir gibt es kein Kalb, Spanferkel oder Gitzi», nur ausgewachsene Tiere nehme er an. Regional und saisonal zu kochen, setzt sich seit einigen Jahren zunehmend durch. Skraban würde gerne noch einen Schritt weiter gehen:

Auf Pilzsuche:
Sascha Skraban in den
Wäldern des Safientals.



Regionale und saisonale Küche: Sascha Skraban kocht im Alpenblick in Tenna.

Total lokal kochen. Es würde bedingen, dass vermehrt Eingemachtes zum Zuge käme. «Durch Fermentation hat man die Vitamine auch im Winter auf dem Teller.»

EINER FÜR ALLE, ALLE FÜR EINEN

Damit einer wie Skraban ein solches Konzept umsetzen kann, benötigt es eine Besitzerschaft, die den Weg mitgeht oder diesen gar fordert und fördert. Als Eigentümer des Hotels fungiert der Verein Tenna Plus, der das Haus 2016 kaufte, um dem Hotel eine Zukunft zu ermöglichen. Die Betriebsführung übernommen haben Dorfeinwohner sowie treue Gäste, die Einsitz in der Alpenblick Tenna AG haben. Und deshalb sei hier vieles möglich, sagt Skraban. «Die Menschen im Bergdorf Tenna ziehen alle am selben Strick.»

GROSSE VISIONEN

Sich auf Lorbeeren ausruhen? Möchte hier keiner. Im Gegenteil: Der Alpenblick rüstet sich für die Zukunft. Er soll dank einer Komplettanierung neue Möglichkeiten schaffen. Man möchte den neuen Alpenblick mit viel Leben und neuen Projekten füllen. Nebst dem Hotel- und Restaurantbetrieb soll hier

«Ich kaufe das Rind direkt beim Bauern im Stall.»

ein «Innovationszentrum Berglandwirtschaft» entstehen. Teil davon wird ein «Food Lab» sein, das sich der Erforschung der alpinen Küche widmen wird. Das Ziel ist die Verarbeitung und Veredelung von einheimischen Rohstoffen zu neuen, innovativen Produkten. Und da wir im eigenwilligen Safiental sind, wird Kunst und Kultur weiterhin eine herausragende Rolle spielen. Schliesslich sorgt man mit der Land-Art-Ausstellung «Art Safiental» bereits jetzt alle zwei Jahre für Furore. Ja, man staunt, was in einem abgelegenen Tal alles möglich ist, was die Einwohner eines Bergdorfes alles in Angriff nehmen können. Oder könnten. Denn etwas fehlt für die Umsetzung noch: der eine oder andere Franken. Aber davon liessen sich Visionäre noch nie aufhalten. Und bis es so weit ist, tischt der Alpenblick weiterhin Herzhaftes auf. ●

Essen & Übernachten – Das Berghotel Alpenblick in **TENNA** heisst Gäste ganzjährig willkommen. alpenblick.ch

Entdecken – Alle zwei Jahre wird das **SAFIENTAL** dank der Art Safiental mit zeitgenössischer «Land Art» bespielt. artsafiental.ch

📍 → **48 Stunden im Naturpark Beverin** siehe Seite 52



graubünden

Kraft des Wassers.

im Naturpark Beverin

Cleopatra badete der Legende nach in Milch und Honig. Das kann man ihr nicht verdenken. Schliesslich hatte sie kein Andeerer Mineralwasser.

Naturpark Massage

Die «Naturpark Beverin Massage» beinhaltet hochwertiges Johannis- oder Arnika-Öl aus der Region. Mit der wohltuenden Massage schöpfen Sie neue Lebenskraft und tanken Energie.

Von 20% Rabatt profitieren

Sparen Sie mit dem Badekombi von PostAuto je 20% auf die Postautofahrt und den Eintritt ins Mineralbad Andeer. Gönnen Sie sich diese Erholung! www.mineralbad-andeer.ch

Mineralbad Andeer

Weitere Reisetipps

ESSEN & SCHLAFEN

B & B und mehr Nühüs

☎ – T. 081 630 60 66
Eine von Rudolf Olgiati umgebaute Oase der Ruhe. safientalferien.ch

Bio Buchli, Tenna

☎☎ – T. 081 630 54 71
Biohof mit Ferienhaus, Wohnungen und Wellness. biobuchli.ch

BioHof Casutt, Tenna

☎ – T. 081 645 12 42
Im Walserhaus nächtigen. biohof-casutt.ch

Cufercalhütte SAC

☎☎☎ – T. 079 954 65 71
SAC-Hütte im Naturpark. cufercalhuette.ch

Camping Carrera

☎ – T. 079 442 97 01
Nahe der Rheinschlucht campieren. camping-carrera.ch

Hotel Restaurant Capricorns, Wergenstein

☎☎☎ – T. 081 630 71 72
Gourmetkost und heimelige Zimmer. capricorns.ch



Cufercalhütte

Bachhuus Chäller, Hinterrhein

☎☎☎ – T. 081 664 12 41
Im Kellergewölbe lokale Kost geniessen. Eine Reservation ist nötig. bachhuus-chaeller.ch

Stivetta, Lohn

☎☎☎ – T. 076 437 00 06
Bei Rebecca Clopaths Essenswahrnehmungen Kulinarisches entdecken. rebecca-clopath.ch

Spensa, Safien Platz

☎☎ – T. 081 647 12 05
Ein Lädeli für lokal produzierte Lebensmittel und Handwerkskunst. spensa.ch

Agrotourismus Alp Nurdagn

☎☎☎ – T. 081 511 01 91
Übernachten oder einfach ein paar Spezialitäten wie die Viamala-Hauswurst geniessen. alpnurdagn.ch

NATURPARK-PRODUKTE

Alp Curtginatsch, Mathon

☎☎ – T. 079 489 79 78
Auf der viaCapricorn Alpkäse und Butter auf der Alp Curtginatsch kaufen.

Imkerei Viamala, Rongellen

☎☎ – T. 081 651 60 47
Für Schleckmäuler: der Bio-Honig von Martina und Bruo Walder Mändli.



Alp Nurdagn

Schamserberg Safran, Donat

☎☎ – T. 081 661 20 2
Lokal produzierter Safran von Claudia und Peider Michael-Hodel vom Stegealetahof.

Sennerei Andeer

T. 081 661 13 15
Weltmeisterlicher Käse und feine Joghurts von Maria Meyer und Martin (Flo) Bienerth. sennerei-andeer.ch

Sennerei Sufers

T. 081 630 90 69
Für Liebhaber von Geisskäse eine gute Adresse. sennereisufers.ch

Sennerei Splügen

T. 081 664 13 33
Käse und weitere Delikatessen von entdecken. spluga.ch

Sennerei Nufenen

T. 081 664 10 24
In Nufenen wurde der erste original Bündner Bergkäse entwickelt. sennerei-nufenen.ch

KALENDER



Jubiläum viaSpluga
Im Juni 2021 das 20-Jahre-Jubiläum der viaSpluga mit Exkursionen, Vorträgen und Konzerten feiern. viamala.ch/viaspluga

Viamala Notte
Ein nächtliches Erlebnis in der Viamalenschlucht: die Viamala Notte mit Erwin Dirnberger. viamala-schlucht.ch



Wilde Geschichten
Bei einem Wildmenü den Geschichten von Fritz Blumer, Jäger aus Camana, lauschen. hotelcamana.ch



Pschuuri
Beim Pschuuri, einem Splügner Faschnachtsbrauch geht's rund.



Naturpark Beverin, Center da Capricorns in Wergenstein, naturpark-beverin.ch



Parco Val Calanca

Das steinreiche Tal von Santa Maria bis Rossa erwandern

Ein Tal aus Stein erbaut: Im Val Calanca hat der Stein erst ein Leben ermöglicht.

Parco Val Calanca

S.66 48 steinreiche Stunden

FREITAG



Paradiesischer Start
Zu Besuch in der schmuckvollen
Kirche Santa Maria Assunta



Auf zur Talwanderung
Unterwegs von Santa Maria nach Arvigo



Aus Steinen erschaffen
Die historische Brücke von Arvigo

SAMSTAG



Hoch über dem Tal
Im Bergdorf Landarenca



Auf zur Cascata
Eine Wanderung bis nach Cauco



Nachts im Bauwagen
Bei den Pfadfinderinnen in Cauco

☞ → Reportage – siehe Seite 70

SONNTAG

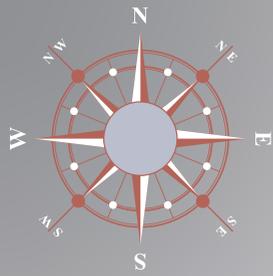


Spieglein, Spieglein ...
Im Paris der Belle Époque in Augio



Bunter Abschluss
Die farbigen Kapellen von Rossa

S.75 Weitere Reisetipps



Steinkultur

48 Stunden im Parco Val Calanca

Text – MARTIN HOCH / Bild – NICO SCHAEERER

Das Tal ist schmal, aber nicht beengend, denn die Bewohner haben mit Fleiss und Stein eine Zivilisation voller Herzlichkeit erschaffen.

FREITAG

3 Paradiesischer Start

Unsere Reise beginnt himmlisch. Im wahrsten Sinne des Wortes. In der Kirche Santa Maria Assunta singen die Engel von der Kanzel herunter. Kunstvoll ist die bunte, hölzerne Kassettendecke über dem Kirchenschiff, aber auch das Kreuzgratgewölbe mit Malereien biblischer Episoden über dem Chor. Wer noch nach einer Erfrischung durstet, setzt sich auf die Terrasse des Ristorante Bellavista.

Erkunden – Santa Maria Assunta und Ristorante Bellavista in [SANTA MARIA](#). baukultur.gr.ch, ristorantebellavistastamaria.com

4 Auf zur Talwanderung

Die ViaCalanca führt in drei Etappen durchs Calancatal. Von Santa Maria nach Arvigo führt ein schmaler Pfad unterhalb des 200 Meter hoch aufragenden «Crap de Maria», durch Wälder und über Weiden. Artgenossen trifft man

unterwegs wenige, dafür etliche Ziegen. Und in den Wäldern bei Buseno auf Kastanienbäume, deren Früchte einst die Bäuche der Bevölkerung stopften.

Wandern – ViaCalanca, [SANTA MARIA – ARVIGO](#), 8,3 km, 2 ½ Std., Aufstieg 291 hm, Abstieg 428 hm. viacalanca.ch

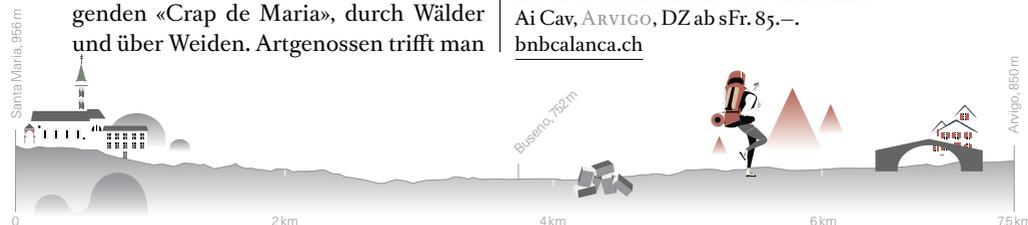
6 Aus Steinen erschaffen

Am Dorfrand von Arvigo tauchen wir in die Steinkultur ein. Wir passieren den Steinbruch Alfredo Polti, ein Familienunternehmen, das den lokalen Gneis abbaut. Gleich nebenan verzückt das Bed and Breakfast Ai Cav mit stilvollen Zimmern, einer Sauna und köstlichem Essen. Auf einem Verdauungsspaziergang begehen wir die historische Brücke und schlendern an der Seilbahn, die Arvigo mit der Sonnenterrasse Braggio verbindet, vorbei.

Essen & Übernachten – Bed & Breakfast Ai Cav, [ARVIGO](#), DZ ab sFr. 85.–. bnbcalanca.ch



Türme, Kirchen oder Brücken: Das Baumaterial ist immer Stein.





Willkommen im Paris der Belle Époque: der Spiegelsaal in der La Cascata in Augio.

SAMSTAG

9 Hoch über dem Tal

Wie junge Gämsen entfliehen wir dem Tal und steigen bei Selma den Weg hoch nach Landarenca (Alternativ fährt von Selma eine Seilbahn nach Landarenca hoch). Oben im Dorf angekommen, besuchen wir die wohl liebevollste Gaststube des Calancatal: die Osteria Landarenca. An den Wänden hängen Klassenfotos in Schwarz-Weiss, auf den Fenstersimsen stehen Kräuter und Blumen. Einst diente das Vorzimmer der Gaststube als Postbüro, heute kochen hier Noemi Negretti und Valentino Borgonovo Gerichte, die mit viel Leidenschaft garniert sind. Dabei setzen sie auf Lebensmittel, die rund um Landarenca wachsen, wie frische Steinpilze, die sie in den Wäldern sammeln.

Entdecken & Essen – ARVIGO – SELMA – LANDARENCA, 1½ – 2 Std., Osteria Landarenca, Öffnungszeiten nach Saison. landarenca.ch

11 Auf zur Cascata

Auf dem Weg bergauf zur Maisensässiedlung Lego und weiter nach Cavaionc begehen wir Alpweiden, passieren Trockensteinmauern und begegnen Ziegen. Ab Cavaionc folgen wir dem Wegweiser «Cascata» hinauf bis zum Waldrand, überqueren dort eine kleine Brücke und gelangen zu einem traumhaften Wasserfall. Ein Sprung ins kühle Wasser erfrischt und entschädigt für die gegangenen Höhenmeter. Danach folgt der Abstieg zu unserem Tagesziel.

Wandern & Baden – LANDARENCA – CAUCO, 3¼ Std., Aufstieg 350 hm, Abstieg 680 hm, viacalanca.ch



6 Nachts im Bauwagen

Die Pfadfinderinnenstiftung in Caucio ist Dreh- und Angelpunkt des kulturellen und sozialen Lebens und Erlebens im Calancatal. Genächtigt wird hier in einem charmanten Bauwagen.

Übernachten – Pfadfinderinnenstiftung, CAUCO, ab sFr 50.– pro Nacht (exkl. Reinigungskosten), T. 091 828 13 22. calancatal.ch

8 → Reportage – siehe Seite 70

SONNTAG

9 Spieglein, Spieglein ...

Auf der ViaCalanca geht's nach Santa Domenica, wo wir bei den Imkern Silvana und Mauro Bogana einen Honig einpacken und ihre Steinkunst begutachten. Danach spazieren wir ins Paris der Belle Époque: In den Spiegelsaal der La Cascata in Augio. Weiter des Weges präsentiert sich am Dorfeingang von Rossa eine 200-jährige Linde, der «Freiheitsbaum». Er erinnert an die Loslösung des Calancatal vom Misox.

Wandern – CAUCO – ROSSA, ViaCalanca, 5,5 km, 1½ – 2 Std. viacalanca.ch
La Cascata, AUGIO. lacascata.ch



11 Bunter Abschluss

In Rossa angekommen besuchen wir die drei vom Künstler David Tremlett bunt angemalten Kapellen und werfen einen Blick auf das ähnlich farbige Ferienhaus des Architekten Davide Macullo.

Entdecken – Über die Architektur von Davide Macullo in ROSSA bei einem Rundgang durchs Dorf staunen. macullo.com



Alte Tradition:
David Riedener
beim Bau einer
Trockenmauer.



Steinreich

Ruhe, Wildnis und Herzlichkeit besitzt die
Val Calanca im Übermass. Und noch etwas: Steine.

Text – MARTIN HOCH / Bild – NICO SCHAEER

«Jetzt spielen wir Tetris», sagt David Riedener. Er kauert vor einer halbfertigen Trockenmauer. Sein fachkundiger Blick analysiert, welcher Stein als nächsten auf die Mauer gehört. Die Steine müssen perfekt aufeinander passen, «Wenn dazwischen ein Stein wackelt, wird die ganze Mauer instabil.» David Riedener leitet zusammen mit seiner Frau Sandra Glaus das Zentrum der Pfadfinderinnenstiftung Calancatal. In dieser Tätigkeit bieten sie jährlich Kurse zum Bau von Trockenmauern an. Jeweils mit der Unterstützung des Trockenmauerspezialisten Gerhard Stoll. Und wenn keiner der Steine die richtige Form aufweist? «Dann helfe ich nach», sagt er mit einem verschmitzten Lächeln im Gesicht und nimmt Hammer und Meissel zur Hand. Das Gestein im Calancatal, der Gneis, eignet sich hervorragend zum Bau von Trockenmauern. Riedener sagt: «Gneis verfügt über die gleiche Zusammensetzung wie Granit.» So gilt beim Gneis wie beim Granit der Merksatz: Feldspat, Quarz und Glimmer, die drei vergess ich nimmer. «Im Unterschied, dass der Gneis Schichten aufweist.» Bearbeitet man ihn, entstehen glatte Flächen. Dabei sei zu beachten, dass nicht jeder Stein, der herumliege, benutzt werden dürfe. Was auf den Wiesen wie wahllos aufgehäufte Steinhügel aussieht, sind geschützte Lebensräume der kleinen Erdbewohner. Hier sonnen sich Eidechsen und Schlangen, verkehren diverse Insekten und wachsen Heidelbeeren.

EINTAL AUS STEIN

Das Calancatal ist ein schmaler Streifen Land, durchschnitten von der Calancasca, sekundiert von hochaufragenden Bergen. Der Name beinhaltet's, Calanca bedeutet steil oder abschüssig. In diesem Tal besteht beinahe alles aus Stein. Dieser ermöglichte überhaupt ein Leben an diesem unwirtlichen Ort. Durch die von Trockenmauern terrasierten Hänge konnten die Bauern Landwirtschaft betreiben. Mit Steinmauern trennten sie ihre Weiden ab.



Alles hat seine Ordnung: Nur genaues Arbeiten führt zu einer stabilen Trockenmauer.

Mit dem Gneis baute man die Mauern und Dächer der Häuser. Das Innere erhitze man mit Steinöfen, früher wurde auch Speckstein abgebaut, und die Steinwände wiederum waren es, die Wärme speicherten. Zum Schutz vor Hochwasser und Lawinen dienten ebenfalls Schutzmauern aus Stein. Das Calancatal ist steinreich. Gleichzeitig steht der Stein hier nicht für Bequemlichkeit, das Leben im Tal war hart, wie der Stein selber. Die Arbeit forderte Fleiss. War mühselig. Ein Grund, weshalb 1957 der damalige Bund Schweizerischer Pfadfinderinnen (BSP) sich bei der Wahl des Standorts für ein neues Ausbildungslager fürs Calancatal entschied. Die Frauen wollten tatkräftig bei der Entwicklung und Wiederbelebung des Tals mithelfen.

EIN TAL DER RUHE UND WILDNIS

Das Erbe der Pfadfinderinnen von 1957 lebt noch immer quickfidel. David Riedener erklärt, man unterstütze das Calancatal ökonomisch, sozial, ökologisch und kulturell. Als grösster Tourismusanbieter im Tal vermietet die Stiftung ein Lagerhaus, ein Ferienhaus, einen Zeltplatz, eine Maiensässhütte und einen umgebauten Bauwagen. Die Pfadfinderinnenstiftung bietet eine Plattform für kulturelle Anlässe, Ferienlager oder Exkursionen. Man möchte die verschiedensten Zielgruppen ansprechen und ihnen das Calancatal näherbringen. Was Riedener und Glaus leicht fällt, denn sie lieben es, hier zu leben. Sandra Glaus sagt: «Das Erste, was mir auffiel, als wir hierher zogen, war, wie herzlich die Menschen sind.» Ihre Herkunft prägt die Talbewohner bis heute. Sie sind bescheiden und naturverbunden. «Wer meint, er müsse immer mehr besitzen, lernt hier, mit wenig glücklich zu sein», sagt Glaus.

So soll hier auch kein touristisches Disneyland entstehen. Riedener sagt, hier dürften Gäste nebst einem ansprechenden Programm Freiräume erleben. «Die schönste Aktivität ist meist die ungeplante.» Die Gäste sollen raus gehen, runter an die Calancasca oder rauf auf die Berge. Die Natur biete Ruhe und dadurch entstehen Ideen: sei es Steinmännchen bauen oder ein Feuer machen. Wenn die Gäste das Calancatal verlassen, sollen sie laut Riedener eines mit nach Hause nehmen: «die Ruhe und die Erinnerung an die Wildnis des Tales.» ●

Erleben – Ein einwöchiger Trockenmauerkurs findet einmal jährlich unter der Leitung von Gerhard Stoll statt. Weiter bietet die Pfadfinderinnenstiftung in **BODIO-CAUCO** diverse Veranstaltungen übers Jahr verteilt an – vom Ostereiermalen bis zum Openair-Kino. calancatal.ch

8 → 48 **steinreiche Stunden** siehe Seite 66

ROTAUF

swiss made.

Die faire und ökologische Bekleidung fürs Draussensein
und den Alltag. Lokal hier in der Schweiz produziert.

www.rotauf.ch

Weitere Reisetipps

ESSEN & SCHLAFEN

Agriturismo Raisc

☎️ – T. 091 828 13 34
Mehrere Ferienhäuser
und ein Schaugarten
gehören zum Agriturismo
auf der hochgelegenen
Sonnenterrasse Braggio.
agriturismoraisc.ch

Al Negozio

☎️ – T. 076 454 75 16
Maria De Togni führt in
Braggio einen kleinen
Lebensmittelladen mit
Snacks und Getränken.

Archivio Regionale

☎️ – T. 091 828 10 68
Bottega mit lokalen Pro-
dukten und Bistro.
archivioregionalecalanca.ch

La Cascata

☎️ – T. 091 828 13 12
Frühstücken im Spiegel-
saal, der an das Paris der
Belle Époque erinnert.
Abends gibt's Pizzen
aus dem Holzofen oder
Wild aus dem Calancatal.
lacascata.ch



La Cascata



Azienda Refontana

Azienda Refontana

☎️ – T. 081 858 51 74
Eine liebevoll eingerich-
tete Ferienwohnung.
braggio-refontana.ch

Ostello Landarenca

☎️ – T. 078 872 37 22
Ferienwohnungen im
Bergdorf Landarenca.
ostellolandarenca.ch

Ristorante Val Meira

☎️ – T. 079 661 19 23
Restaurant mit lokaler
Kost und Unterkunft.
valmeira.ch

Osteria Landarenca

☎️ – T. 078 617 45 22
Das urchige Lokal, die
herzlichen Gastgeber
und das bodenständige
Essen alleine wären eine
Reise ins Calancatal wert.
landarenca.ch

Ristorante Centro

☎️ – T. 091 828 10 21
Restaurant mit kleinem
Lebensmittelladen.
gasthaus-buffalora.ch

Ristorante Alpino, Rossa

☎️ – T. 091 828 11 67
Restaurant mit Sonnen-
terrasse und Zimmern
zum Übernachten.

A fà la spesa Dalvecc

☎️ – T. 091 828 14 81
Grossartiger kleiner
Lebensmittelladen in
Selma.

Sportfischen Augio

☎️ – T. 091 828 11 35
Selber fischen oder
gleich zu Tisch sitzen
und einen Fisch ver-
speisen.
pescasportiva.ch

KALENDER



Gastrofestival Moesano

Zwischen Mitte
Mai und Mitte Juni
im Misox und im
Calancatal regionale
Menüs schlemmen.

moesano.graubünden.ch

Mühlentag

Am 15. Mai 2021 die
Mühlen von Arvigo
und Braggio feiern.

muehlenfreunde.ch



Musikfestival Demenga

Wenn Instrumente
wohltuend die Ohren
verwöhnen und
Musiker das Calan-
catal mit klassischen
Tönen bespielen.
festivaldemenga.ch



Äplerfest

Das Volksfest der
Alpkultur.



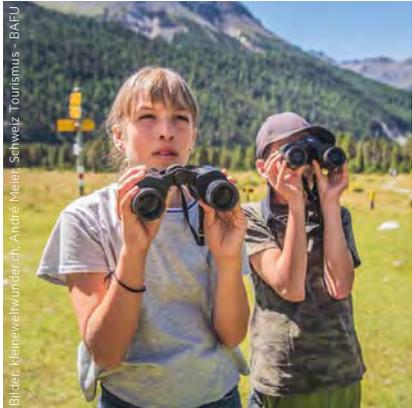
Parco Val Calanca
parcovalcalanca.swiss

BILD OBEN – DERSU HUBER / BILD UNTEN – ZVG

Legende: ☎️ Unterkunft ☎️ Restaurant ☎️ Hofladen

App in die Schweizer Pärke:

Kleine Weltwunder entdecken!



Die 19 Schweizer Pärke in der Tasche:

Jetzt App herunterladen.



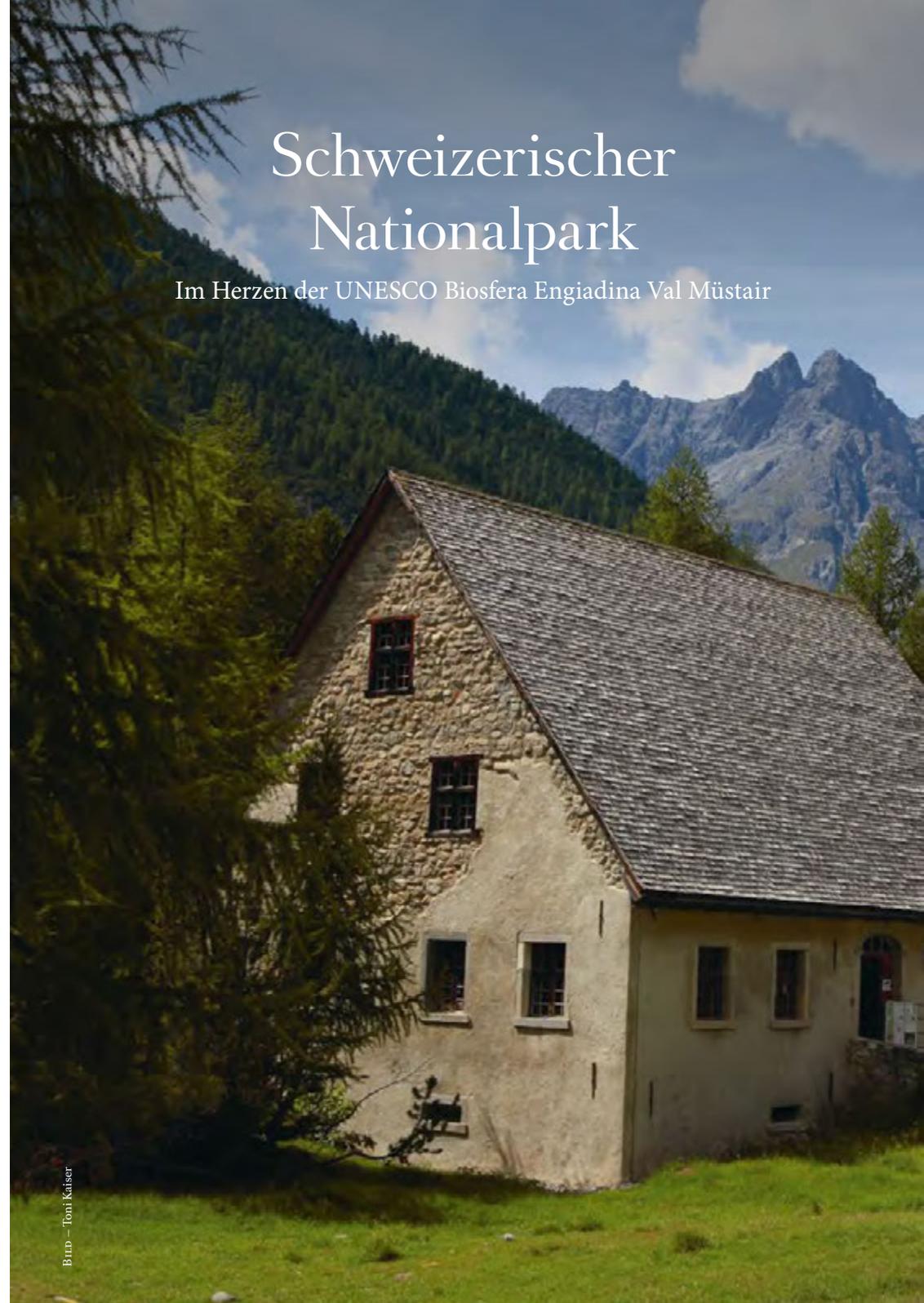
PARKE
SCHWEIZER PÄRKE
SOURCE

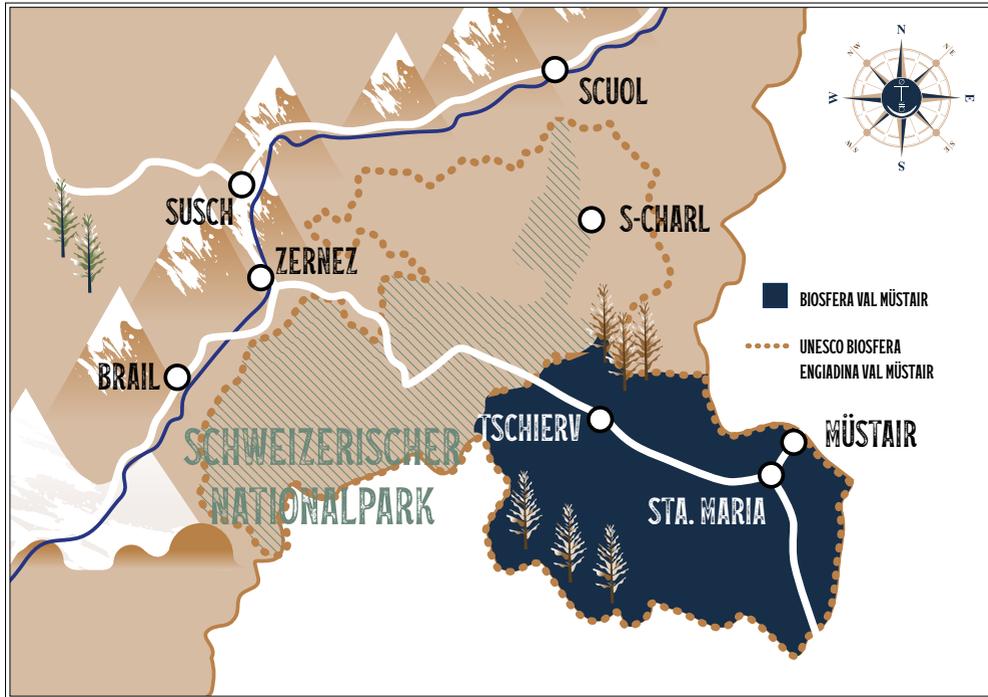
NETZWERK
RESEAU
RETE
RAIT

app.parks.swiss

Schweizerischer Nationalpark

Im Herzen der UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair





Kultur in der Natur

Ausflüge ins Biosphärenreservat

Der Schweizerische Nationalpark ist geprägt von hochalpinen Gebieten, artenreichen Wiesen und unberührten Wildnislandschaften. Zusammen mit der Biosfera Val Müstair und Teilen der Gemeinde Scuol bildet er die UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair. Hier leben die Menschen im Einklang mit dem Schutz der biologischen Vielfalt und der natürlichen Ressourcen.

KARTE – Atelier Cartographik



Nationalparkzentrum: Infopunkt für Naturbegeisterte.

Wo jeder Besuch beginnt

Besuchen – Die richtige Wildnis findet beim Nationalpark selbstredend draussen statt, schliesslich hat der Park nicht umsonst rund hundert Kilometer Wanderwege, die herrliche Weitsichten über die wilde Landschaft und Begegnungen mit Wildtieren ermöglichen. Trotzdem: Der beste Ausgangspunkt für das Abenteuer ist das Nationalparkzentrum in Zerne. Hier werden Wanderweg-Empfehlungen erteilt, Feldstecher ausgeliehen und Souvenirs verkauft, aber auch Fragen beantwortet wie: Wie fühlt es sich an, als Bartgeier über unberührte Täler zu segeln oder welche Spuren hinterlassen natürliche Prozesse? Eine Dauerausstellung erklärt in vier Räumen das Leben im Nationalpark. Während grosse Entdecker mit dem Audioguide durch die Ausstellung wandeln, finden kleine Forscher mit Hilfe eines Entdeckerbüchleins verborgene Schätze. nationalparkzentrum.ch



Auf dem Bärenpfad.

DURCH DEN SCHWEIZERISCHEN NATIONALPARK

ESSEN & SCHLAFEN

Hotel Parc Naziunal Il Fuorn

☎️ ☎️ – T. 081 856 12 26
Im Nationalpark gelegen – hier geht man vor dem Schlafen noch entschlacken und erblickt aus der Bio-Sauna mit etwas Glück vorbeiziehende Hirsche. ilfuorn.ch

Chamanna Cluozza

☎️ ☎️ – T. 081 856 12 35
Die Blockhütte in der Val Cluozza, mitten im Herzen des Nationalparks, wo abends die Hirsche röhren. Im Sommer 2021 ist die Hütte wegen Umbauarbeiten geschlossen.

GEFÜHRTE TOUREN

Anmeldung bis 17h des Vortags im Nationalparkzentrum Zernez, T. 081 851 41 41. nationalpark.ch/wandern

Natur(g)WUNDER

Auf der Kinder- und Familienexkursion spielerisch und mit allen Sinnen die Natur entdecken, jeden Mittwoch, 3 ½ Stunden, für Familien und Kinder ab 7 Jahren.

Schnuppertour Il Fuorn

Für Nationalparkeinsteiger geeignet, die sich in kurzer Zeit informieren möchten, jeden Montag, Dauer: zwei Stunden.



Auf der «Szenischen Zeitreise» durch die Geschichte.

Tagestour Margunet

Den Aussichtspunkt Margunet erwandern, unterwegs Murmeltiere und Gämsen, aber auch Enzian und Edelweiss bestaunen, jeden Donnerstag, Dauer: 6–7 Stunden.

Wildarena Val Trupchun

Auf einer geführten Ganztagestour das Eldorado für Tierbeobachter entdecken, jeden Donnerstag, Dauer: 6–7 Stunden.

Szenische Zeitreise

Auf der Wanderung vom Bahnhof Zernez bis zur Grenze des Nationalparks begegnen den Gästen verschiedene Zeitzeugen, die aus ihrem Leben und Wirken erzählen und so durch hundert Jahre Nationalparkgeschichte führen. Die szenische Wanderung dauert vier Stunden, an ausgewählten Sonntagen. nationalpark.ch/zeitreise

AKTIVITÄTEN

Naturlehrpfad Il Fuorn

Für alle, die den Schweizerischen Nationalpark im Ofenpassgebiet individuell entdecken und auf technische Geräte verzichten möchten: Tafeln an 45 Standorten vermitteln Informationen zur umgebenden Natur. Start beim Hotel Parc Naziunal Il Fuorn, Dauer: zirka vier Stunden.

Kinderpfad Champlönch

Ausgerüstet mit der App iWebpark und dem Kinderfadbüchlein mit Audio-CD (im Nationalparkzentrum erhältlich) in ein Wanderabenteuer starten und auf dem Weg vom Parkplatz 1 bei Ova Spin nach Il Fuorn Geschichten lauschen.

Seenplatte Macun

Die Seenplatte Macun mit 23 grösseren und kleineren Bergseen gehört seit 2000 zum Nationalpark.

Route 21 wählen und von Zernez bis nach Lavin in acht Stunden wandern. Mit dem Macun-Shuttle kann die Wanderung verkürzt werden: T. 079 103 20 20.

Flower Walk Val Trupchun

Die App «Flower Walks» herunterladen und die blumige Val Trupchun bewandern. flowerwalks.ch

Naturama

Jeweils am Mittwoch finden Vorträge zu verschiedenen Themen im Auditorium Schlossstall in Zernez statt. nationalpark.ch/naturama

Informiert unterwegs

Die App iWebpark führt durch den Nationalpark mit GPS-basierten Karten, Hörtexten, Videos, Quiz und Lehrpfaden. nationalpark.ch/iwebpark



Naturlehrpfad.



Wildarena Val Trupchun.

IN DER UNESCO BIOSFERA ENGIADINA VAL MÜSTAIR

KULTUR

Der Weiler S-charl

S-charl ist ein Relikt einer fast vollständig erhaltenen Bergbausiedlung. Im Winter ist das Dorf nur mit dem Pferdeschlitten, zu Fuss oder mit Tourenskis erreichbar.

Museum Schmelzra

Das Bergbaumuseum zeigt die 300 Jahre alte Bergbaugeschichte und die Bärenausstellung vermittelt umfassendes Wissen zum Braunbären. Juni bis Mitte Oktober, Samstag und Montag geschlossen. nationalpark.ch/schmelzra

GEFÜHRTE TOUREN

Weitere Informationen: biosphaerenreservat.ch

Dem Bären auf der Spur

Auf der geführten Wanderung über den Bärenpfad und durch die Bärenausstellung Spannendes über die grossen Rückkehrer der Schweiz erfahren.

Könige der Lüfte

Eine Tour mit Geschichten zu einst verteuflten und heute bewunderten Vögeln wie Bartgeier und Tannenhäher.

Botanik und Geologie

Unterwegs in der weitgehend unberührten Val Plavna mit Einblick in die Alpwirtschaft der Alp Laisch.



Der Weiler S-charl.

Abenteuer Stollen

Stollenerkundung mit Overall, Helm, Stirnlampe und Knieschonern. Jeden Dienstag, Juni bis Mitte Oktober. Anmeldung bis 12h des Vortags: T. 081 861 88 00.

ESSEN & SCHLAFEN

Gasthaus Mayor, S-charl

☎️ ☎️ – T. 081 864 14 12
Klein, fein, gemütlich und berühmt für seine feinen Wildgerichte. Im Winter Pferdeschlitten ab Scuol. gasthaus-mayor.ch

Crusch Alba, S-charl

☎️ ☎️ – T. 081 864 14 05
Für Menschen, die das Einfache suchen und



Botanik und Geologie.

dabei das Besondere schätzen. Alle Zimmer individuell für jedes Budget. cruschalba.ch

WEITERE TIPPS

Diese kulturellen Angebote liegen zwar ausserhalb des Biosphärenreservats, sind aber einen Besuch wert:

Museum d'Engiadina Bassa

Die geschichtsträchtige Chà Gronda in Scuol gibt Einblick in die frühere Lebensweise im Unteren Engadin. museumscuol.ch

Museum Stamparia

Alte Druckkunst wird in Strada mittels Workshops zum Papierschöpfen, Bleisetzen und Drucken lebendig. stamparia.ch

Schellen-Ursli-Weg

Auf dem neu gestalteten Themenweg bei Guarda die Abenteuer von Schellen-Ursli miterleben. engadin.com

KALENDER



Ende Mai sind die ersten Wege in den tiefer gelegenen Gegenden des Nationalparks begehbar. Beobachtungen von Jungtieren sind möglich und zahlreiche Alpenblumen blühen.



Der kulturelle Sommerhöhepunkt von Zernez: das Nationalpark Kino-Openair im Schlosshof von Planta-Wildenberg mit einem bunten Mix an Filmen.



Während der Hirschbrunft bietet der Nationalpark zusätzliche Exkursionen in die Val Trupchun an.

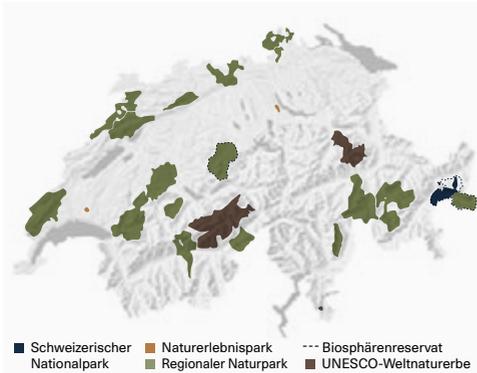


Im Winter ist der Nationalpark für die Natur reserviert. Dafür lädt das Nationalparkzentrum zum Pläneschmieden für den nächsten Sommer ein.



Nationalpark Besucherzentrum in Zernez. nationalpark.ch biosphaerenreservat.ch

ZAHLEN & FAKTEN



Schweizer Pärke und UNESCO-Weltnaturerbe

Netzwerk – 2015 wurde der Verein Bündner Pärke gegründet, um den gemeinsamen Auftritt im Kanton und die Zusammenarbeit zu stärken. Auf nationaler Ebene setzt sich das Netzwerk Schweizer Pärke seit 2007 unter anderem dafür ein, die Pärke in der Politik zu verankern und parkübergreifende Projekte zu realisieren. parks.swiss, graubuendenparcs.ch

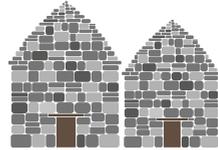
Kategorien – Neben dem Schweizerischen Nationalpark gibt es drei Parkkategorien: Nationalpark, Regionaler Naturpark und Naturerlebnispark. Die wichtigsten Unter-

schiede sind die Grösse der der Natur überlassenen Zone sowie die Kernaufgabe der Pärke. Der Naturpark Beverin, der Parc Ela, der Parco Val Calanca und die Biosfera Val Müstair sind Regionale Naturpärke.

Aufgabe – Regionale Naturpärke haben die Aufgabe, Natur- und Kulturlandschaften zu bewahren und sie aufzuwerten sowie eine nachhaltige Wirtschaft in der Region zu fördern. Der Schweizerische Nationalpark investiert in Naturschutz, Forschung und Bildung.

UNESCO – Nebst der Tektonikarena Sardona

gehören die Rhätische Bahn in der Landschaft Albula/Bernina sowie das Kloster St. Johann in Müstair zum UNESCO-Welterbe. Mit der UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair besitzt der Kanton Graubünden zusätzlich eine UNESCO-Biosphäre.



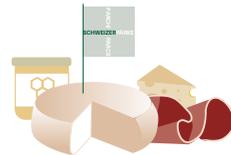
Gewusst

Die Redewendung «Jemand ist steinreich» geht auf das mittelalterliche Wohnen zurück. Damals lebten die meisten Menschen in Holzunterkünften oder Lehmhütten. Nur reiche Leute konnten sich Steinhäuser leisten. Im Parco Val Calanca wiederum waren alle steinreich, hier werden Häuser seit jeher aus Stein erbaut.

5 Jahre

Rhätische Bahn – Der Bau der 62 Kilometer langen Albulalinie von Thusis durch den heutigen Parc Ela nach St. Moritz mit all seinen Viadukten, Tunnels und Kehren dauerte gerademal fünf Jahre.

Produktlabel – Über 1300 Produkte sind mit dem Label «Schweizer Pärke» zertifiziert. Auch die Bündner Pärke stellen zahlreiche Produkte her, welche direkt ab Hof und in verschiedenen Läden erhältlich sind: vom Liegestuhl über diverse Käse- und Fleischspezialitäten bis zum Apfelbrot.



Postauto – Der Dreiklang Düü-daa-doo setzt sich aus den Tönen Cis-E-A zusammen und kommt zum Einsatz, wenn die Kurven enger werden und der Abhang steiler. Eine der schönsten Postauto-reisen führt von Zernez in die Biosfera Val Müstair.

KARTE – Bundesamt für Landestopografie

EIN PRODUKT DER PASSAPORT AG – HERAUSGEBER/VERLAG: Passaport AG, Alter Bahnhof Letten, Wasserwerkstr. 93, 8037 Zürich, T. 044 241 29 29, passaport.ch – TEXT/REDAKTION: Jon Bollmann, Pia Bollmann, Michèle Fröhlich, Martin Hoch – LAYOUT/ILLUSTRATION: Anna Sarletti, Franca Sidler, Atelier Cartographie – BILD: Nico Schaerer – DRUCK: Galledia Print AG, Flawil, galledia.ch – KORREKTORAT: text-it GmbH, Claudia Walder, textit-gmbh.ch – KONTAKT: info@passaport.ch – COPYRIGHT: © Passaport AG, alle Rechte vorbehalten.

Die Bündner Pärke
biosfera.ch
unesco-sardona.ch
parc-ela.ch
naturpark-beverin.ch
parcovalcalanca.swiss
nationalpark.ch
biosphaerenreservat.ch

Transhelvetica – Die Kunst des Reisens
transhelvetica.ch

Mehr entdecken?

Geheimtipps mit Liebe, Frischluft, Abenteuergeist
und grossem Appetit gibt's im Reisemagazin.

TRANSHELVETICA

DIE KUNST DES REISENS



Alle 2 Monate 100 Seiten Reisetipps ...



... quer durch die Schweiz.



Auf transhelvetica.ch online direkt in den Briefkasten bestellen.

1-Jahresabo für sFr. 55.- / 2-Jahresabo für sFr. 100.-

Tipps aus der
ganzen Schweiz



Tipps aus
der Region

Das Grosse vom Kleinen: transhelvetica.ch