

VIAMALA

FOKUS

Nº 2 | Sommer 2021



Murmeltierlehrpfad im Avers

Vor 20 Jahren wurde der Themenweg im Avers ins Leben gerufen. Ein Ausflugstipp für gross und klein.

Feines Leinen und kecke Spitzen

Die CasaStorica präsentiert eine Sonderausstellung. Zu bestaunen gibt es textile Schätze, welche nicht für die Allgemeinheit bestimmt waren.

Naturpark Beverin

Rund um den Piz Beverin (2998 m ü. M.) erstreckt sich das Gebiet des Naturpark Beverin. Zwölf Parkgemeinden haben sich zusammengetan und streben eine nachhaltige, wirtschaftliche und soziale Entwicklung an.

Im Auftrag der Gemeinde Safiental führt der Naturpark Beverin die Geschäftsstelle von Safiental Tourismus im Mandat.



graubünden



Region Viamala

Die Region Viamala bildet die politisch mittlere Ebene der 19 Gemeinden am Hinterrhein. Zu ihrem Aufgabenbereich gehören Berufsbeistandschaft, Zivilstandsamt, Betreibungs- und Konkursamt, Regionalnotariat, Richtplanung und die Regionalentwicklung.



Viamala Tourismus

Viamala Tourismus ist als regionale Tourismusorganisation sowohl für die Gästeinformation als auch für den Marktauftritt und die Kommunikation für die Talschaften am Hinterrhein zuständig. Die Region ist im natur- und kulturnahen Tourismus positioniert.



VIAMALA

FOKUS

Nº 2 | Sommer 2021

Viamala Fokus erscheint vierteljährlich.
Redaktionsschluss für nächste Ausgabe: 30. Juli 2021

Verteilung in alle adressierten Briefkästen in der Region Viamala und im Safiental. Erhältlich auch bei den Gästeinformationen oder direkt bei den Herausgebern.

Titelbild: Der Murmeltierlehrpfad im Avers feiert sein 20-jähriges Bestehen und eignet sich für jung und alt.

Herausgeber & Kontaktstellen für Leserfeedback

Naturpark Beverin
Tel. +41 81 650 70 10
info@naturpark-beverin.ch

Region Viamala
Tel. +41 81 632 15 30
info@regionviamala.ch

Viamala Tourismus
Tel. +41 81 650 90 30
info@viamala.ch

Redaktion

Lilian Würth, Kommunikation Naturpark Beverin
Jolanda Rechsteiner, Geschäftsführerin Safiental Tourismus
Claudia Kleis, Regionalentwicklerin Region Viamala
Lars Dünner, Chef Marketing Viamala Tourismus

Bildautoren und Bildautorinnen

Mathias Kunfermann
Viamala Tourismus
Safiental Tourismus
Naturpark Beverin
Roman Eugster
Hotel Weiss Kreuz Thusis
Bündner Bauernverband
IG Erlebnis Rhein
Sennerrei Nufenen
CasaStorica
Kloster Cazis
James Niderberger
ZHAW, Frank Brüderli
Buachlada Kunfermann
Anni Nicca
kleineweltwunder.ch

Layout

Hü7 Design AG, Thusis / hue7.ch



MURMATA – 20 Jahre Murmeltierlehrpfad Avers-Bregalga

Text — Maria Knaus-Loi

Der Murmeltier Erlebnis- und Lehrpfad im Avers wurde bereits vor 20 Jahren ins Leben gerufen. Mit einer Eröffnungsfeier im Juni 2001 wurde dieser einem interessierten Publikum vorgestellt. Seitdem erfreut sich der Pfad einer vielzähligen Besucherschar. Nach wie vor ist das Interesse an den «Murmata», wie sie von den Einheimischen genannt werden, ungebrochen.

Wie alles begann

Eine internationale Forschergruppe unter der Federführung von Dr. Fredy Frey-Roos, Forschungsinstitut für Wildtierkunde und Ökologie der Veterinärmedizinischen Universität Wien, untersuchte von April 1998 bis Dezember 2000 im Bregalgatal den Einfluss essenzieller Fettsäuren auf den Winterschlaf bei freilebenden Alpenmurmeltieren. Daraufhin ist die Idee entstanden, die gewonnenen Erkenntnisse der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Eine Arbeitsgruppe des damaligen lokalen Tourismusvereins «Avers Tourismus» hat die Idee umgesetzt und den Lehrpfad realisiert.

Was gibt es auf dem Lehrpfad zu erfahren

Auf dem wissenschaftlich weltweit einmaligen Lehrpfad im natürlichen Lebensraum der putzigen Winterschläfer ist ein einzigartiges Murmeltierlebnis garantiert. Schon am Taleingang werden die Besucher mit lauten Pfiffen begrüßt. Die Murmeltiere beenden ihren Winterschlaf normalerweise gegen Mitte April, jedoch kann es auch gut sein, dass schon früher einzelne Tiere zu hören oder zu sehen sind. Vielfach rennen die Murmeltiere den Besuchern in unmittelbarer Nähe über den Weg, um zu ihrem Fluchtloch zu gelangen. Die Murmeltiere warnen sich gegenseitig und stossen



Das Murmeltier hat die Umgebung genau im Blick.

dabei einen gellenden Ruf aus, der wie ein schriller Pfiff klingt. Dabei wird von den Tieren unterschieden, ob die Gefahr von der Luft oder vom Boden ausgeht. Die grossen Tafeln an insgesamt 11 Stationen bieten eine umfassende Beschreibung des Alpenmurmeltieres. Es wird über Lebensraum, Verbreitung, Bauten, Gruppenleben, Fortpflanzung, Jahreszyklus, Tagesaktivität, Territorium, Winterschlaf, Feinde, Nahrung, Mensch & Murmeltier sowie über Irrlehren ausführlich berichtet. Mit Hilfe von Grafiken und den dazugehörigen Beschreibungen ist das Leben der Tiere auch für Kinder anschaulich dargestellt. Die Besuchenden können sich vor Ort viel Wissen aneignen und gleichzeitig die Tiere in ihrem Lebensraum beobachten. Die Mitnahme eines Feldstechers lohnt sich. Oft bleiben sie auf ihren Bauten stehen und beobachten die Besuchenden geduldig, ohne dass dieser die Tiere überhaupt bemerkt hat. Je nach Wahl des Zeitpunktes kann man auch Jungtiere sehen, sobald sie sich ca. Anfang Juli an die Oberfläche wagen. An heissen Sommertagen, besonders über die Mittagszeit, ist es den Tieren zu heiss und sie begeben sich in ihren Bau. Auch wenn der Wind zu stark ist, oder an regnerischen Tagen, wird man die Tiere nicht oder nur selten zu Gesicht bekommen.

Ein Besuch lohnt sich

Der Lehrpfad mit seinen vielseitigen Informationen über das Leben der Murmeltiere eignet sich für Familien und Schulklassen, Laien und Naturkenner, kurz und schlicht für alle, die sich gerne in der Natur bewegen und sich entsprechend dafür interessieren. Dieser Themenweg wird von der Gemeinde Avers unterhalten. Die Informationstafeln werden im Winter aufgrund der Witterung jeweils demontiert und im Frühling wieder angebracht.



Auf dem Weg gibt es viel zu entdecken.

Wegbeschreibung

Der beschilderte Murmeltierpfad führt ins Seitental Bregalga. Er beginnt in Avers-Juppa in der Nähe des Spielplatzes mit Grillstelle (grosser Parkplatz beim Ponylift) und führt bis zur Alp Bregalga (Olta Stofel, 2074mü.M.). Auf einer Strecke von rund drei Kilometern entlang eines verkehrsfreien Natursträsschens erfahren Sie allerlei Wissenswertes über das Alpenmurmeltier. Der Pfad ist sowohl mit Kinderwagen als auch für «Nichtwanderer» gut begehbar. Beim Parkplatz stehen kleine Handwagen aus Holz zur Verfügung, mit dem kleine Kinder sitzend den Pfad erkunden und den Murmeltieren zuschauen können. Der Pfad führt durch Alpweiden und es ist mit Kühen auf dem Weg zu rechnen. Hunde sind zwingend an der Leine zu führen!



Die Handkarren stehen beim Start zur Verfügung.



Infotafeln beantworten die offenen Fragen.

WICHTIGE HINWEISE

- Je nach Schneesituation ab Pfingsten bis Ende September geöffnet
- Zeitbedarf ca. 3 Stunden
- Start & Parkplatz beim Ponylift Juppa
- Anreise mit ÖV gut möglich
- Infobroschüren sind in den Gästeinformationen erhältlich
- Kostenloses Angebot



Viamala Tourismus Avers
Gästeinformation
7447 Cresta (Avers)

Montag, Mittwoch, Freitag:
8.30 Uhr bis 11.30 Uhr

+41 81 650 90 42 | info@viamala.ch

Gemeinde Avers
+41 81 667 11 62 | gemeinde@avers.ch



murmeltier.ch



Das neue Gästezentrum an der Neudorfstrasse in Thuis wurde eröffnet

Text — Patric Berg

Seit dem 1. Mai sind die Büros von Viamala Tourismus an prominenter Lage an der Neudorfstrasse in Thuis zu finden. Mit der Eröffnung des Gästezentrums schafft es Viamala Tourismus die Nähe zu Leistungsträgern und Gästen der Region zu erhöhen. Neben den Büroräumlichkeiten bietet die neue Heimat einen grossen Gästeinformationsbereich, einen Beratungsdisk und eine vielfältige Auswahl an Informationsmaterial.

Co-Working-Space

Seit Mitte Mai wurde zudem ein Co-Working-Space mit vier Arbeitsplätzen eröffnet. Für CHF 5.00 pro Stunde, können Interessierte ihren Arbeitsplatz in einem separaten Raum einrichten und erhalten so die Möglichkeit im Zentrum von Thuis zu arbeiten. Buchbar ist das Angebot über www.deskimdorf.ch.

24h-Bereich

In einem weiteren Schritt werden wir im Eingangsbereich eine 24-Stunden-Zone einrichten. Neben Prospektmaterial möchten wir dort zukünftig auch einen Verkaufsautomaten mit regionalen Produkten anbieten. Dies ist jedoch im Begriff der Entstehung.

Weitere Gästeinformationen bleiben unverändert

Die bestehenden Gästeinformationen in Splügen und Avers bleiben selbstverständlich bestehen. Das Beratungs- und Informationsangebot wird jedoch weiter ausgebaut. Auch die fremdvergebenen Gästeinformationen in Andeer, Zillis und am RhB-Schalter in Thuis sollen weiterhin betrieben werden. Um das Angebot jedoch einheitlich zu koordinieren, hat der Vorstand von Viamala Tourismus ein neues Konzept für den Betrieb der Gästeinformationen verabschiedet, das im Laufe des aktuellen Jahres umgesetzt werden soll.



Viamala Tourismus
Neudorfstrasse 46
7430 Thuis

+41 81 650 90 30 | info@viamala.ch | viamala.ch

Schalteröffnungszeiten

Montag bis Freitag:
08.00–12.00 / 14.00–17.00 Uhr

Samstag:
(Juni–Oktober und Dezember–März)
08.00–12.00 / 14.00–17.00 Uhr



Unterwegs mit Fäustel, Spitzmeissel und Bergpickel

Text — Lilian Würth

In der Schweiz gibt es nur noch wenige Berufsstrahler, welche ihren Lebensunterhalt mit der Kristallsuche bestreiten. Einer davon ist Wolfgang Josché aus Wergenstein. Er möchte das Strahlen einem breiten Publikum zugänglich machen und führt während dem Sommer regelmässig Gruppen zur Kristallsuche in seine Kluften.

Wolfgang Josché lebt in Wergenstein am Schamserberg und ist einer der ganz wenigen Berufsstrahler der Schweiz. Die meisten Kristallsuchenden betreiben diese Tätigkeit heutzutage nämlich als Hobby. Wolfgang Josché bestreitet mit dieser aussergewöhnlich faszinierenden Tätigkeit seinen Lebensunterhalt und verbringt seinen Arbeitsalltag während dem Sommer hauptsächlich bei der Arbeit in den Kristallkluffen. Während dem Winter verarbeitet er verschiedenste Bündner Gesteine zu wunderschönen Halsketten, Armbändern und anderen Schmuckstücken, welche er neben dem Verkauf vor Ort an zahlreichen Ausstellungen und Mineralienbörsen anbietet.

Selbst nach Strahlen suchen

Als weiteres Standbein bietet Wolfgang Josché Exkursionen zu seinen Kristallkluffen und gibt Einblick in den Arbeitsalltag als Strahler. Ausgerüstet mit Werkzeug, guten Schuhen und etwas Proviant können ihn Interessierte im Rahmen einer seiner öffentlichen Exkursionen im Sommer und

Herbst und Gruppen individuell auf Anfrage einen Tag lang zum Strahlen begleiten. Nach einer Einführung in das Strahlerleben steigt man nach einer kleinen Wanderung gemeinsam zu einer seiner Abbaustellen und übt sich dort hämmernd und grabend in der Kunst der Kristallsuche. Mindestens einen kleinen Kristall hat bis gegen den Abend meist jeder Nachwuchsstrahler gefunden und die abschliessende Besichtigung seiner Werkstatt macht nach einem erfüllten Tageserlebnis fast jedem Lust auf mehr...

Exkursionen zu den Strahlerkluffen ab Wergenstein finden im Sommer und Herbst regelmässig statt. Die Daten werden im Veranstaltungskalender unter viamala.ch/veranstaltungen publiziert. Zudem kann die Exkursion für Gruppen individuell gebucht werden.



josche-mineralien.ch



Buachlada Kunfermann: Ein Ort für gute Geschichten

Text — Flurina Kunfermann

Seit 40 Jahren im Geschäft und immer noch mit Leidenschaft dabei; damit hätten Agnes Tscharner und Lorenz Kunfermann nicht gerechnet, als sie im November 1981 ohne grosse Pläne und vor allem ohne Businesskonzept ihr «Buach- und Plattalädali Kunfermann» in Thusis eröffneten.

Eigentlich suchten die beiden nur ein Kochbuch mit dem Rezept für ein Filet im Teig in Thusis – ohne Erfolg. Auch die Schallplatte von John Lennon konnten sie nicht finden. Also entschlossen sie kurzerhand, diese Marktlücke mit einem kleinen Lädali von 18m² voller Bücher und Schallplatten zu füllen.

Agnes Tscharner hatte eine Ausbildung als Schallplattenverkäuferin absolviert, Lorenz Kunfermann hatte lediglich eine kaufmännische Ausbildung genossen. Ohne je in einer Buchhandlung gearbeitet zu haben, eröffneten sie am 13. November 1981 das «Buach- und Plattalädali Kunfermann».



Der Buachlada Kunfermann an der Neudorfstrasse in Thuisis.

Mittlerweile wurde aus dem «Buach- und Plattalädali» die «Buachlada Kunfermann AG», die Schallplatten machten mehr Büchern Platz und Lorenz Kunfermann und Agnes Tscharner essen kein Fleisch mehr. Der Buachlada ist ein fester Bestandteil der Region geworden – nicht nur wegen des kleinen, aber feinen Sortiments an regionalen und internationalen Leseperlen, sondern auch als Kulturvermittler: Seit vielen Jahren veranstalten Lorenz Kunfermann und Agnes Tscharner jährlich mehrere Lesungen und Veranstaltungen mit regionalen, nationalen sowie sogar internationalen Grössen der Literaturszene.

Und jetzt, nach 40 Jahren im Geschäft wird es Zeit für das nächste Kapitel. Ab November 2021 übernehmen Flurina und Lucas Kunfermann die Geschäftsführung – ein Buachlada Kunfermann 2.0 quasi. Dank des Vertrauens der älteren und der Risikobereitschaft der jüngeren Generation kann der Buachlada Kunfermann weiterhin für die langjährige Kundschaft da sein.

Denn schon 1981 waren neben dem Angebot an Büchern und Schallplatten die zwischenmenschlichen Begegnungen sehr

wichtig. Eine einladende Couch bot Platz für Gedankenaustausch und Diskussionen. Und sie tut es immer noch: Drei Umzüge später hat sie immer noch ihren festen Platz im Laden. Viele Ideen sind auf dieser Couch entstanden, viele persönliche Gespräche geführt und einige Fragen geklärt und Probleme gelöst worden. Und so soll es auch bleiben. Wie sich das nächste Kapitel genau gestaltet, dazu im Herbst wieder mehr!

Der Buachlada Kunfermann ist offen für Ihre Bücherwünsche!

Montag bis Freitag

08:30 bis 12:00 Uhr | 14:00 bis 18:30 Uhr

Samstag

08:30 bis 16:00 Uhr

Und nach Ladenschluss?

Besuchen Sie den Onlineshop unter shop.buachlada-kunfermann.ch oder den Telefonkabinenladen – 24 Stunden an 7 Tage für Sie geöffnet.



buachlada-kunfermann.ch



Feines Leinen und kecke Spitzen die Weisswäsche unserer Urgrossmütter

Text — CasaStorica

In Schränken und Truhen verborgen, schlummerten über Generationen textile Schätze: die Weisswäsche unserer weiblichen Vorfahren. Mit grossem Aufwand fertigten und verzierten sie eigenhändig ihre Aussteuer, brachten sie als ihr Kapital in den gemeinsamen Haushalt ein und pflegten sie dann ein Leben lang.

Die CasaStorica, das Theaterhaus und Museum in Andeer, verharrte wie alle Kulturbetriebe über ein Jahr lang unfreiwillig im Dornröschenschlaf. Nun kehrt langsam wieder Leben in die Bühnenräume zurück, und die Sonderausstellung «Feines Leinen und kecke Spitzen» zur Weisswäsche unserer Urgrossmütter bringt manche kunsthandwerkliche Überraschung ans Licht. Stich um Stich, Schlaufe um Schlaufe – früher lernten schon die Mädchen die grundlegenden textilen Verarbeitungstechniken,

um später aus dem selbst gefertigten Leinen ihre Bett- und Leibwäsche herstellen zu können. An unzähligen Winterabenden steigerten sie ihre Fertigkeiten und erlangten über die Jahre hin grosses Geschick.

Trotz bescheidenem Auskommen und viel harter Arbeit in der Berglandwirtschaft entwickelten die jungen Frauen bei ihrer Weisswäsche einen erstaunlichen Gestaltungswillen, und für Pflege und Unterhalt ihrer Aussteuer eine immense Ausdauer.



Auftragen und Sticken des Monogramms.



Frivolit  – eine der vielen Ziertechiken.

In bessergestellten Heimwesen erwachten bei manchen jungen Damen sogar bürgerliche Ambitionen mit dem Wunsch nach städtischem Flair.

Mit Sticken, H keln, Stricken, Klöppeln, Frivolit  oder Filet verzierten sie ihre St cke und stellten allerlei Zierrat her. War die Aussteuer dann fertig, wurden die einzelnen St cke mit dem Monogramm versehen und warteten gestapelt und gestärkt auf den Ehestand – manchmal auch vergebens...

Betrachten wir die Textilien heute, staunen wir, mit wie viel Ausdauer, Geschicklichkeit und Passion sie gefertigt wurden, und wir kommen nicht umhin, ihren Erschafferinnen die Referenz zu erweisen – umso mehr als dieses Kunsthandwerk nicht für die Öffentlichkeit, sondern nur für den privaten Kreis bestimmt war!

Neben der Sonderausstellung widmet sich die CasaStorica weiterhin der Alltags- und Verkehrsgeschichte an der Transitroute über den San Bernardino und Spl genpass. Zwischen Keller und Dachboden sind fünf Themenräume eingerichtet.

Diese bilden zugleich die Kleinb hnen, wo Erwin Dirnberger in historischen Kleidern und zeitgenössischen Accessoires verschie-

denste Figuren aus früheren Zeiten wieder aufleben lässt. In der heimeligen Stube des ehemaligen Wohnhauses können die Theater-Rundgänge mit Kaffee und Kuchen oder einer «marena pintga», einem währschaften Bauern-Zvieri, abgerundet werden.

CASASTORICA, ANDEER

Individualbesucher

Dorftheater durch Andeer, anschliessend freie Ausstellungsbesichtigung.

Gruppen

Ausstellungsf hrungen und Theater-Rundgänge von Mai bis Oktober nach Vereinbarung, auf Wunsch mit Zwischenverpflegung kombiniert. Externe szenische Intermezzi nach Absprache.

Öffnungszeiten Ausstellung

Jeweils Mittwoch 17.00–19.00 Uhr,
Mai bis Oktober monatlich bzw.
Mitte Juli bis Mitte August wöchentlich

Daten siehe:

www.viamala.ch/veranstaltungen,
anschliessend an das Dorftheater Andeer.



casa-storica.ch



In Nufenen wird das modernste Käse-Reifelager der Region betrieben.

Text — Lilian Würth

In Nufenen betreiben 16 Milchbauern und Milchbäuerinnen eine moderne Sennerei und verarbeiten jährlich rund 1.5 Millionen Liter Bio-Milch in besten Bio Bergkäse. Dieser ist mittlerweile bis weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Über die Hälfte der jährlichen Käseproduktion von rund 135 Tonnen wird in weite Teile Europas und sogar nach Übersee exportiert.

Um gemeinsam die eigene Milch zu verarbeiten, wurde von den Bauern und Bäuerinnen 1846 die Sennereigenossenschaft Nufenen/Hinterrhein gegründet. Vor rund 50 Jahren wurde in Nufenen der erste original Bündner Bergkäse entwickelt und 1992, also bereits vor fast 30 Jahren, stellten die Milchbauern allesamt ihre Betriebe auf Produktion nach Bio Suisse-Richtlinien um. Die Familienbetriebe im Rheinwald bewiesen seit jeher Pioniergeist und investierten vor zehn Jahren in ein modernes Reifelager. Dieses bietet Platz für 16'000 Käselaipe, welche vom Pflegeroboter «Charlie» gepflegt werden. Die Milchbauern kümmern sich neben der Milchproduktion als Genossenschaft selbst um die Qualitätssicherung, die Verarbeitung und auch um die Vermarktung ihrer Produkte. Und das mit grossem Erfolg; so wird der Nufener Käse im Coop unter der Eigenmarke «Pro Montagna» vermarktet und von der Genossenschaft bis in weite Teile Europas und sogar nach Übersee exportiert. Grundlage für den ausgezeichneten Biokäse-Genuss sind neben dem Beherrschen des Käsehandwerks nicht zuletzt die artenreichen Wiesen und Weiden, welche von den Landwirten und

Landwirtinnen in aufwändiger Handarbeit bewirtschaftet werden. Die Betriebe befinden sich alle auf über 1600mü.M. und werden als Familienbetriebe mit meist rund zehn bis zwanzig Kühen betrieben.



Links Toni Knöpfel, Betriebsleiter und Käser Sennerei Nufenen, rechts Hansruedi Siegenthaler, Käser.

Wer dem Pflegeroboter «Charlie» gerne einmal bei seiner Arbeit zuschauen oder den Sennerei-Betrieb kennenlernen möchte, kann dies jeweils an den Sennereiführungen tun; die Durchführungsdaten werden unter viamala.ch/Veranstaltungen publiziert.



sennerei-nufenen.ch



Hop-on Hop-off durch die Rheinschlucht – dank neuer Buslinie Valendas – Reichenau – Tamins

Text — Naturpark Beverin

Ab Samstag, 26. Juni bis 31. Oktober 2021 kann die spektakuläre Rheinschlucht erstmals mit öffentlichen Verkehrsmitteln um- und erfahren werden. In Kombination mit der Rhätischen Bahn und Postauto erschliessen sich neue einzigartige ÖV-Rundreisen und Wanderstrecken.

Auf Initiative des Verein Rheinschlucht/Ruinaulta-Bus wird das im letzten Sommer sehr beliebte Cabrio-Postauto zusätzlich zur bisherigen Linie Laax – Valendas – Aussichtspunkt Imschlacht neu über die Mittagszeit auf der Y-Linie 404 von Valendas über Versam, Bonaduz sowie Reichenau nach Tamins und wieder zurückfahren. Ab Flims-Laax und den RhB-Bahnhöfen Ilanz, Valendas-Sagogn und Reichenau-Tamins sowie vielen weiteren Haltestellen von Bahn und Postauto kann auf den und vom Rheinschlucht/Ruinaulta-Bus umgestiegen werden. Ganz nach dem Motto: Hop-on hop-off durch die Rheinschlucht. An den Wochenenden lässt sich für eine berauschende Fahrt auf den RhB-Erlebniszug mit offenen Panoramawagen in der Rheinschlucht wechseln. Mit dem kostengünstigen «Rheinschlucht-Ticket» lässt sich das Cabrio-Postauto (bzw. zu gewissen Zeiten eingesetzte Klein-Postauto) beliebig mit Zug und Postauto im Rheinschlucht-Perimeter kombinieren. Eine Platzreservation ist für das Cabrio-Postauto erforderlich.



Fahrpläne und Platzreservation

rheinschlucht.ch/rheinschlucht-bus
rheinschlucht.ch/erlebniszug-rheinschlucht
sbb.ch

AUSFLUGTIPP

Mit Bahn und Bus durch die Rheinschlucht

Einsteigen und los geht's – ganz bequem mit Bahn und Bus die Rheinschlucht erleben. Steilabfallende, gezackte Felswände, ausgedehnte Wälder und der wild fließende Rhein bilden eine fantastische Kulisse für eine entspannte Bahn- und Busfahrt durch das einmalige Naturmonument. Wer noch gerne eine Strecke zu Fuss geht, steigt zum Beispiel in Trin Station aus und wandert zum Ausgangspunkt Reichenau-Tamins. Los geht's mit den Cabrio-Postauto um 13.58 Uhr ab Reichenau-Tamins Bahnhof.



Wanderbus-Angebot wird auf sechs Routen verdoppelt

Mit steigenden Fahrgastzahlen beim Bus alpin Beverin und Wanderbus Lai da Vons lanciert der Naturpark Beverin weitere Angebote. Neu fahren Wanderbusse ins Valle di Lei sowie in Richtung Valsferberg und Safierberg. Der Wanderbus Val Niemet wird weitergeführt.

WANDERBUS VALLE DI LEI

Avers, Abzweig Valle di Lei (PostAuto Haltestelle) –
Stausee Valle di Lei und zurück

3.7.2021 – 29.8.2021 sowie 9.10.2021 – 24.10.2021
Samstag und Sonntag

Avers, Abzweig Valle di Lei	Abfahrt	9.25
Tunneleingang Valle di Lei	Ankunft	9.37 H
Stausee, Valle di Lei (Staumauer)	Ankunft	9.40
Stausee, Valle di Lei (Staumauer)	Abfahrt	9.50 R
Avers, Abzweig Valle di Lei	Ankunft	10.05

R: Reservation erforderlich
H: Halt auf Verlangen zum Aussteigen

Gruppen ab 6 Personen müssen sich bis am Vorabend
20 Uhr anmelden.

WANDERBUS VAL NIEMET

Ferrera, Innerferrera – Alp Niemet und zurück

3.7.2021 – 29.8.2021 sowie 9.10.2021 – 24.10.2021
Samstag und Sonntag

Innerferrera, Dorf	Abfahrt	8.25
Innerferrera, Werkhof (PW Parkplatz)	Abfahrt	8.26
Punt da la Muttala	Ankunft	8.44
Alp Niemet	Ankunft	8.54
Alp Niemet nach Innerferrera	Abfahrt	8.56 R
Punt da la Muttala	Abfahrt	9.03
Innerferrera, Werkhof (PW Parkplatz)	Ankunft	9.18
Innerferrera, Dorf	Ankunft	9.20

R: Reservation erforderlich

Gruppen ab 6 Personen müssen sich bis am Vorabend
20 Uhr anmelden.

Allgemeine Informationen Gaudenz AG

Die Ankünfte sowie Abfahrten sind abgestimmt
auf die Postauto-Anschlüsse.

CHF 10.– pro Fahrt für Erwachsene
CHF 5.– pro Fahrt für Kinder 6–16 Jahre,
bis 6 Jahre gratis

Pro Fahrt ist der Transport von zwei Fahrräder
möglich (Reservation ist erforderlich).

Gaudenz AG Andeer
+41 81 630 75 75
www.gaudenz-ag.ch

BUS ALPIN BEVERIN

Wergenstein, Dorf – Dumagns – Tguma und zurück

3.7.2021–17.10.2021 Samstag und Sonntag
8.7.2021–26.8.2021 und 30.9.2021–14.10.2021
zusätzlich an Donnerstagen*.

Wergenstein, Dorf	Abfahrt	8.27	12.27	R	16.32	R
Wergenstein, Lavanos	Abfahrt	8.28	12.28	R	16.33	R
Wergenstein, Dumagns	Abfahrt	8.33	12.33	R	16.38	R
Wergenstein, Tguma	Ankunft	8.56	12.56	R	16.56	R

Wergenstein, Tguma	Abfahrt	8.56	12.56	R	16.56	R
Wergenstein, Dumagns	Abfahrt	9.14	13.14	R	17.14	R
Wergenstein, Lavanos	Abfahrt	9.28	13.28	R	17.28	R
Wergenstein, Dorf	Ankunft	9.29	13.29	R	17.29	R

*Am Donnerstag gibt es keine Fahrten zur Mittagszeit.
Zudem gilt die Reservationspflicht auch für die
Morgenfahrt.

WANDERBUS LAI DA VONS

Sufers, Underem Dorf – Lai da Vons und zurück

3.7.2021–17.10.2021, Samstag und Sonntag
7.7.2021–27.8.2021 sowie 29.9.2021–15.10.2021
zusätzlich am Mittwoch & Freitag

Sufers, Postauto Haltestelle	Abfahrt	10.05	15.10
Sufers, Dorfladen	Abfahrt	10.06	15.11
Seeberge, Lai da Vons	Ankunft	10.20	15.25

Seeberge, Lai da Vons	Abfahrt	10.25	15.30
Sufers, Dorfladen	Abfahrt	10.39	15.44
Sufers, Postauto Haltestelle	Ankunft	10.40	15.45

Reservation erforderlich; Morgenkurs bis
Vorabend 20 Uhr, Abendkurs bis 12 Uhr.

WANDERBUS VALSERBERG

Hinterrhein, Dorf – Alp Piänätsch und zurück

3.7.2021–29.8.2021 sowie 9.10.2021–24.10.2021
Samstag und Sonntag

Hinterrhein, Dorf	Abfahrt	8.30
Alp Piänätsch	Ankunft	8.45

Alp Piänätsch	Abfahrt	8.50
Hinterrhein, Dorf	Ankunft	9.05

Reservation erforderlich bis Vorabend 20 Uhr.

WANDERBUS SAFIERBERG

Splügen, Dorf – Alp Stutz und zurück

3.7.2021–29.8.2021 sowie 9.10.2021–24.10.2021
Samstag und Sonntag

Splügen, Dorf	Abfahrt	9.20
Alp Stutz	Ankunft	9.35

Alp Stutz	Abfahrt	9.40
Splügen, Dorf	Ankunft	9.55

Reservation erforderlich bis Vorabend 20 Uhr.

Allgemeine Informationen Herbert Michael Transporte

Die Ankünfte sowie Abfahrten sind abgestimmt
auf die Postauto-Anschlüsse.

CHF 10.– pro Fahrt für Erwachsene
CHF 5.– pro Fahrt für Kinder 6–16 Jahre,
bis 6 Jahre gratis

Extrafahrt und Transport Fahrräder
auf Anfrage.

Für den Transport von Fahrrädern und Hunden
wird ein Zuschlag von CHF 5.–, resp. CHF 2.50
pro Fahrt erhoben.

Herbert Michael Transporte

+41 79 242 13 90
www.herbie.gr

(Reservation gern auch per SMS/Whatsapp)





mia natira – Wiesen und Weiden am Schamserberg

Die Biodiversität in der Kulturlandschaft des Berggebietes wird durch das Projekt «mia natira» erlebbar. Eine Wanderkarte sowie Hörgeschichten führen durch Wiesen und Weiden am oberen Schamserberg und zum Beobachtungsbänkli beim Libi. In Mathon befindet sich eine kleine Ausstellung.

naturpark-beverin.ch/mianatira



agrischa auf der Alp

Am 11. Juli 2021 findet das agrischa Alpfest auf der Alp Curtginatsch & Alp Nurdagn statt. Regionale Produkte, Einblick in das Älplerleben, Themenlehrpfade und viele weitere Highlights warten auf Sie.

agrischa-erlebnis.ch



Fonduegenuss und Outdoorerlebnis in einem

In diesem Sommer bietet das Hotel Fravi in Anderer neu ein Outdoorfondue-Set für zwei oder vier Personen an. Die Geniesser*innen holen das gebuchte Set ganz einfach am Hotel-Empfang ab und geniessen das feine Fondue unterwegs an einem idyllischen Plätzchen – zum Beispiel idyllisch bei der Burgruine Cagliatscha mit herrlicher Aussicht.

Preis

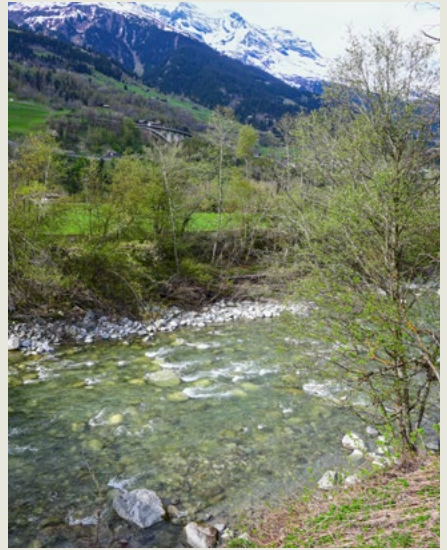
CHF 60.– für 2 Personen

CHF 95.– für 4 Personen

Buchung

Bis am Vortag um 11 Uhr beim Hotel Fravi

081 660 01 01 | info@fravi-hotel.ch



Ab in die Hängematte

Entlang des Vorder- und Hinterrheins, samt Zusammenfluss, hängen an verschiedensten Stellen Hängematten zur freien Benutzung. Jede in «besten Lage» mit Top-Aussicht auf den Rhein. R(h)inhängen und die Seele baumeln lassen.

Orte & mehr:

rhein.ch

Erweiterung Vorstand Naturpark Beverin

Um der zweimaligen Perimeter-Erweiterung gerecht zu werden und die breite Meinungsvielfalt des Perimeters auch im Vorstand zu vertreten, konnte der Vorstand vom Verein Naturpark Beverin im Rahmen der diesjährigen Mitgliederversammlung um zwei neue Mitglieder erweitert werden.

Vorstand Naturpark Beverin

- Thomas Buchli, Präsident (bisher)
- Daniel Camenisch, Vize-Präsident (bisher)
- Denise Dillier (bisher)
- Peter Dosch (bisher)
- Christ Andri Hassler (bisher)
- Gioanna Meuli-Flury (neu)
- Roman Hassler (neu)



Gioanna Meuli-Flury und Roman Hassler wurden zusätzlich in den Vorstand vom Verein Naturpark Beverin gewählt.

naturpark-beverin.ch/verein



Blick ins Naturpark-Büro

Seit 2013 ist der Naturpark Beverin ein Regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung. Der Park setzt sich als Dienstleister, Vermittler, Koordinator und Wissensträger für die Anliegen der neun Naturpark-Gemeinden ein.

Das Team der Geschäftsstelle gewährt im Sommer jeden zweiten Dienstag für alle Interessierten einen Einblick ins Büro in Wergenstein und die Arbeit des Naturparks.

naturpark-beverin.ch/blickinsbüro

Wildcampen

Immer öfters werden die Gemeinden mit dem Thema «Wildcampen» konfrontiert. Viamala Tourismus hat dazu verschiedene Kommunikations-Massnahmen ergriffen, um potentielle Wildcamper in unserer Region korrekt zu informieren. Dabei ist es uns wichtig, Durchfahrts-gäste in erster Linie auf die offiziellen Campingplätze zu verweisen. Personen, welche explizit auf das «Wildcampen» abzielen, sollen jedoch richtig informiert sein, wo es kurzfristig erlaubte Stellplätze gibt und wo ein absolutes Verbot gilt. Ebenfalls liegt es uns am Herzen, dass wir die angebrachten Verhaltensregeln beim Wildcampen vermitteln können.

Informationen unter:

viamala.ch/wildcampen

Besichtigung der über 100-jährigen Getreidemühle und Skulpturen von Not Bott in Zillis



Von Mai bis Oktober, jeweils am ersten Samstag im Monat, öffnet die über 100-jährige elektrische Getreidemühle in Zillis, Hauptstrasse 10, ihre Türen.

Die Besucher*innen erwarten neben den 1968 stillgelegten el. Mühlemaschinen im Erdgeschoss auch die faszinierende Skulpturenausstellung von Not Bott (1927 Val Müstair–1998 Poschiavo) im ersten Stock des sanft sanierten Gebäudes. Der Eintritt ist frei.

Besichtigungen ausserhalb der Öffnungszeiten sind auf Anfrage möglich: Tel. +41 81 661 19 81

viamala.ch/veranstaltungen



D Viamalahäx isch wider unterwäx

*miar sind kei historikerinna
kei fremdafüererinna
miar sind d'gundel und d'viamalahäx
und sit 777 jahr unterwäx
mit gschichta
vu verwunschna schlösser+seea
muatiga zwerga+feea
und vieles me
au nach wünsch könnt miar's richta
iar müand's üs nu brichta*

viamala.ch/Veranstaltungen

Anfragen direkt an die Viamalahäx:

Tel. +41 81 651 37 54

Fotografie-Workshops am Heinzenberg

Erlebnisbericht — Roman Eugster

Die Verbindung von Fotografie, Natur und Kreativität liegt Kursleiter Udo Wuchner am Herzen. Am Fotografie Workshop gibt Udo Tipps und Tricks zum kreativen Hobby, das einen guten Ausgleich zum stressigen Alltag schafft.

Eine gute Kamera ist wie ein Werkzeug, welches hervorragende Dienste leisten kann. Man muss aber wissen, wie es richtig eingesetzt werden kann. Der Workshop «Fotografie Grundlagen» richtet sich an Hobbyfotografen, die keine oder wenig Erfahrung haben.

Wir treffen uns bei Udo in Luvreu, eine kleine Fraktion der Gemeinde Cazis am unteren Heinzenberg. Nach einer kurzen Vorstellungsrunde geht es los mit den ersten Informationen zum Belichtungs-dreieck (Blende, Verschlusszeit und ISO-Empfindlichkeit). Anhand diverser Handouts und Folien werden die Informationen bildlich dargestellt und es fällt einem leicht, die Zusammenhänge zu verstehen.

Danach geht es bereits an den ersten Praxisteil. Wir begeben uns in den schönen Garten und lernen, was es bedeutet, wenn man die verschiedenen Werte hoch- und runterdreht. Ein Teilnehmer ist mit den Einstellungen seiner Kamera unzufrieden. Udo hilft auch da, die gewünschten Einstellungen zu finden und anzupassen.

Nach einer kurzen Mittagspause geht es dann in die umliegende Gegend, die Udo bestens kennt. Er führt uns zu schönen Plätzen und wir lernen gemeinsam, wie wir kreativer fotografieren und Sujets interessanter gestalten können.



Die Theorie wird in die Praxis umgesetzt.

Fazit

Der Workshop von Udo Wuchner öffnet die Augen für unsere vielfältige und schöne Region. Durch einen guten Mix aus Theorie und Praxis hat man nie das Gefühl, dass man von Informationen überhäuft wird, lernt aber trotzdem sehr viel. Durch die kleine Gruppengrösse (max. 4 Teilnehmer) hat man genügend Zeit, Fragen zu stellen und wird individuell und zielgerichtet betreut. Auch nach dem Workshop steht Udo für Fragen und Tipps zur Verfügung.

Neben dem Grundlagen-Workshop bietet Udo Wuchner verschiedene weitere Workshops und Coachings an.



wuchner.photography

Im Kloster leben – heute

Text — Sr Agnes

Wenn man von Thusis in Richtung Cazis fährt, ist das Kloster Cazis nicht zu übersehen. Was sind das für Schwestern, die dort wohnen? So mag sich schon manch einer gefragt haben.

Wir sind Dominikanerinnen, d.h. wir gehören zu einer Ordensgemeinschaft, die schon eine lange Tradition hat. Der Heilige Dominikus hat unseren Orden vor 800 Jahren in Südfrankreich gegründet. Wir Schwestern leben für Gott und für die Menschen, für jene, denen wir begegnen oder für jene, für die wir beten.

Wir glauben, dass alle Menschen von Gott geliebt sind und möchten seine Liebe erfahrbar machen. Wie geschieht das?

Ganz einfach: indem wir für die Menschen, die zu uns kommen da sind: im Gästehaus, in der Schule, bei Gesprächen, in all den vielen Formen von Begegnungen. Es ist uns ein Anliegen, am Leben der Menschen teilzunehmen, z.B. indem wir ihnen Raum geben für Ferien oder Rückzug im Gästehaus des Klosters, indem wir ihnen Hilfe geben auf dem Weg ins Leben, vor allem in der Schule (Brückenangebot, Deutschkurse, Kinderkrippe und Vieles mehr) oder auch indem wir einfach Zeit schenken und Zuhören.



...manchmal gehen wir auch auf Reisen.

Wenn Sie mehr über uns wissen möchten:



kloster-cazis.ch

Hier finden Sie alle Informationen über unsere Gemeinschaft, Schulen, Mitschwestern und Angebote. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns im Kloster begrüßen zu dürfen.

Zillis – von der spätantiken Kulthöhle zum frühmittelalterlichen Bestattungsplatz

Text — Lorenz Kunfermann

Im Sommer 1990 fanden Kinder in einer Höhle südlich von Zillis Knochen, die sie ihrem damaligen Pfarrer brachten. Die Knochen landeten beim Archäologischen Dienst Graubünden und jetzt, mehr als dreissig Jahre später, liegt das Buch «Zillis» vor. Darin werden die Erkenntnisse der Grabungen und umfangreichen Forschungen präsentiert. Die Herausgeber schreiben zum Buch:

Die durch den Archäologischen Dienst Graubünden ausgegrabene Höhle in Zillis-Reischen ist europaweit ein herausragendes Zeugnis zur spätrömischen und frühchristlichen Glaubenswelt. Ein interdisziplinäres Team von Wissenschaftler*innen der Archäologie, Zoologie und Bodenkunde hat nun die Geschichte dieser Höhle umfassend ausgeleuchtet und neu geschrieben.

Zwischen dem 3. und 5. Jahrhundert n. Chr. stand die Höhle, verschlossen mit einer Holzwand, nur einer kleinen heidnischen Kultgemeinschaft offen, der sie als Versammlungs- und Kultlokal nutzte und hier einer Gottheit wohl orientalischen Ursprungs huldigte. Ein mit plastischen Schlangen dekoriertes Kultgefäss, zahlreiches Geschirr aus Keramik, Glas und Speckstein sowie etwa 13'000 Tierknochen lassen auf geheimnisvolle Rituale und üppige Kultmahlzeiten schliessen. Hinzu kommen zahlreiche, von Kultteilnehmern deponierte Votivgaben, darunter fast 650 Münzen.

Wie ein als Kreuz geschnitzter Knochen annehmen lässt, wird die Höhle spätestens ab dem 6. Jahrhundert möglicherweise zur



Wirkungsstätte einer christlichen Gemeinschaft oder eines Eremiten.

Nur wenig später diente sie als Gruft von drei ausgewählten Gläubigen. Für die im 7. und 8. Jahrhundert Verstorbenen wurde auf dem Gelände vor der Höhle ein Friedhof angelegt, von dem aber nur eine Gruppe von sieben Gräbern untersucht ist. Mit dem Ende der Bestattungen fällt die Höhle in einen Dornröschenschlaf, aus dem sie erst wieder mit der Entdeckung durch Kinder in den 1990er Jahren und den folgenden Ausgrabungen geweckt worden ist.



buachlada-kunfermann.ch



Fruchtige Madras-Curry Suppe

Text — Marcel Woischnik, Küchenchef Hotel Weiss Kreuz Thusis

Das Leben ist nicht immer ein Zuckerschlecken, heisst es. Gut, gibt es im Hotel Weiss Kreuz Thusis nicht nur Zucker, sondern auch feinste kulinarische Angebote. Geniessbar unter dem freien Sternenhimmel oder auch in der heimeligen Bündnerstube.

REZEPT MARCEL WOISCHNIK

Für 4 Personen

5 EL Rapsöl	0.3 l Weisswein
1 ganze Zwiebel	0.6 l Hühner- oder Gemüsebouillon
70 g Ingwer	0.6 l Vollrahm
2 Zehen Knoblauch	80 g Aprikosenkonfitüre
200 g Wurzelgemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) – geschält und grob gewürfelt	2 TL Salz
220 g Fruchtsalat (Ananas, Orange, Apfel, Melone)	1 Prise Paprikapulver
25 g Madras-Currypulver scharf	1 Prise Pfeffer

1. Rapsöl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Wurzelgemüse und Fruchtsalat leicht anschwitzen und mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer würzen. Currypulver kurz mit anbraten.
2. Mit dem Weisswein ablöschen.
3. Mit der Bouillon auffüllen und zusammen mit dem Vollrahm verkochen lassen.
4. Sobald die Suppe aufkocht, 30 – 35 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist
5. Zum Binden etwas Maizena mit Wasser anrühren und zur gewünschten Konsistenz abbinden.
6. Die Suppe gut Mixen. Mit einem Rahmtupfer, Currypulver und Petersilie anrichten.

Tipp 1: Zum Verfeinern am Schluss eine Banane mitreinmixen.

Tipp 2: Mit viel frischem Gemüse gekocht, gibt es ein Gemüsecurry. Dazu passt am besten Basmatireis.





Die Brutbox nach der Verankerung im Bachbett

«Brutboxen» als mögliche Alternative zum konventionellen Forellenbesatz

Text — Fischereiverein Val Schons

Im Rahmen eines Projekts im Umweltingenieurwesen von James Niederberger konnte in Zusammenarbeit mit dem Fischereiverein Val Schons, dem Amt für Jagd und Fischerei und der Gemeinde Andeer die Theorie in die Praxis umgesetzt und bereits ein erster Erfolg erzielt werden.

In der gesamten Schweiz werden die Gewässer mit Forellen besetzt. Das sind vorwiegend Jungfische aus Fischzuchtanlagen, die mit grosser Sorgfalt aufgezogen werden. Die gezüchteten Jungforellen werden von den lokalen Fischereivereinen in die umliegenden Gewässer verteilt. Lange hatte man nur ein begrenztes Verständnis davon, wie sich eine solche Zucht auf die Genetik der Fische auswirken könnte. Inzwischen häufen sich aber die Indizien, dass die Züchtung auch negative Auswirkungen durch geschwächte Forellenspopulationen zur Folge haben kann.

Durch die zahlreichen Belastungen der Gewässer ist die natürliche Reproduktion

der Fische in vielen Fällen schlicht nicht mehr möglich. So werden z.B. paarungsbereite Forellen durch Barrieren von möglichen Laichplätzen abgehalten oder die Gewässersohle wird durch die Auswirkung von Stausee-Spülungen stark versiegelt. Abgelegte Eier werden dadurch grösstenteils erstickt oder die Fische können die Eier nicht vergraben. Gerade bei den Bachforellen kommt man kaum herum, etwas für die Erhaltung des Nachwuchses zu tun. Es zeigt sich jedoch vielerorts deutlich, dass der herkömmliche Fischbesatz die Lebensraumdefizite nicht kompensieren kann. Folglich sollte sich der Besatz möglichst an der natürlichen Reproduktion orientieren.

Der Fischereiverein Val Schons versucht daher, die Besatzmassnahmen möglichst naturnah zu gestalten. Dabei sind Brutboxen kombiniert mit dem Mühlebach in Andeer als Aufzucht ein vielversprechender Ansatz. So sind die Forellen bereits im Eier-Stadium mit ihrer natürlichen Umgebung konfrontiert. Damit verspricht sich der Verein eine selbst reproduzierende, gut angepasste Forellenpopulation. Nicht zuletzt ist ein solcher Ansatz mit einem vergleichsweise geringen Aufwand und kostengünstig realisierbar.

Die Idee, durch den Einsatz von Brutboxen eine möglichst naturnahe Förderung von Forellenpopulationen zu erreichen, ist grundsätzlich nicht neu. Im Unterschied zu anderen, im Handel erhältlichen Brutboxen, werden die Eier in der neu entwickelten Brutbox von James Niederberger nicht im Kiesbett eingegraben, sondern auf der Gewässersohle platziert. Dies ermöglicht eine Erfolgskontrolle und schützt die Eier vor Schlamm. Die äussere Röhre besteht aus schwarzem PVC und ist mit zahlreichen Löchern versehen, welche an einem Ende durch einen Deckel verschlossen ist, damit die Eier nicht der direkten Strömung aus-



Die Jungfische bei einer Kontrolle...

gesetzt sind. Im Inneren der PVC-Röhren befindet sich eine langgezogene, gelochte Chromstahlbox, welche geöffnet werden kann. Im oberen Teil, direkt unterhalb des Deckels, werden sieben kleinere Kästchen installiert, in welche die Eier eingesetzt werden. Die Larven gelangen nach dem Schlupf durch die Löcher in den unteren Teil der Boxen. Rund zwei Wochen nach dem Schlupf beginnen die jungen Forellen aktiv zu schwimmen und haben ihren Dottersack weitgehend verzehrt. In diesem Stadium werden die Boxen geöffnet, damit die Jungfische die Brutbox eigenständig verlassen und zum Schutz wieder aufsuchen können.

Der im Rahmen des Versuchs festgestellte Schlupferfolg von über 90 Prozent spricht dafür, dass die Wasserqualität dieses Gewässers für eine erfolgreiche Naturverlächung ausreicht. Die positive Entwicklung der Eier ermutigt dazu, die aquatischen Lebensräume im Mühlebach möglichst optimal zu gestalten.



Fischlarven mit Dottersack.



Kontakt bei Fragen

Fischereiverein Val Schons
Lars Dünner
Veia da Canies 5H, 7440 Andeer
duenner@viamala.ch



Schwarzes Alpenschwein auf der Alp Curtginatsch oberhalb Wergenstein um 1930.

Die Rückkehr der Schwarzen Alpenschweine

Text — Sebastian Nagelmüller

Nach gut 100 Jahren sind die Schwarzen Alpenschweine, auch Veltliner- oder Bündner-Schweine genannt, wieder zurück in unserer Region. Einst gab es im Alpenraum eine grosse Zahl von berggängigen Schweineschlägen, die man wegen ihrer schwarzen oder gefleckten Farbe unter dem Namen «Schwarze Alpenschweine» zusammenfasste. Auch in der Region des Naturpark Beverin waren die Schwarzen Alpenschweine heimisch, wie historische Aufnahmen von der Alp Curtginatsch, aus dem Valle di Lai oder vom Splügenpass zeigen.

Einem Sensationsfund 2013 in Italien und der unermüdlichen Zucht-Arbeit des alpinen Netzwerks «Pro Patrimonio Montano» (Patrimont) ist es zu verdanken, dass es heute wieder Schwarze Alpenschweine gibt. Um Inzuchtprobleme zu vermeiden, wurde aus den drei wiedergefundenen Reliktgruppen eine sogenannte Kompositrasse gebildet. So konnte der Ökotyp der Schwarzen

Alpenschweine, kurzer Rumpf, kräftiger Körper, hohe Beine und starke Pigmentierung erhalten bleiben. Heute gibt es Alpenweit wieder 73 Zuchtgruppen mit rund 232 Zuchttieren.

Dank der guten Zusammenarbeit mit Hape Grünenfelder vom Netzwerk Patrimont konnten auch im Naturpark Beverin und

angrenzenden Gemeinden Zuchtgruppen an interessierte Landwirte vermittelt werden. Heute halten Familie Michael in Andeer, Familie Zeitz in Sufers, Familie Gredig in Thalkirch, Familie Dönz in Urmein, Luzi Stoffel in Campsut-Cröt und Rebecca Clopath in Lohn wieder Schwarze Alpenschweine.



Christoph Zeitz aus Sufers mit seinen beiden Zuchtsauen und ihrem Nachwuchs.

Durch ihren leichten, kräftigen Körperbau sind Alpenschweine für die Bergweide geschaffen. Durch ihre dunkle Färbung sind sie nicht sonnenbrandgefährdet und dank ihrer Anspruchslosigkeit und Robustheit sind sie für die ganzjährige Freilandhaltung im Berggebiet prädestiniert. Eine weitere positive Eigenschaft der Schwarzen Alpenschweine ist, dass sie Raufutter verwerten können und aktiv weiden. Die inhaltsreichen, aromatischen Berg-Gräser und Kräuter verleihen dem Fleisch der Schweine einen einzigartigen Geschmack. Durch die Aufnahme von Grünfutter reichern sich im Fleisch der Schweine wertvolle Omega-3 Fettsäuren an, die dem modernen Schweinefleisch fehlen. Durch die beständige Bewegung der Tiere und das langsamere Wachstum durch eine extensive Haltung wird das Fleisch kompakter und das Fett als Geschmacksträger im Körper besser verteilt

(Marmorierung). Lässt man die Schweine länger auf einer Wiese, beginnen sie zu Wühlen und können so Ampfer und Löwenzahn zurückdrängen und verdichtete Lägerfluren auflockern. In Zukunft sollen die Schweine auf den Alpen unserer Region auch gesömmert werden.

All diese Eigenschaften machen das Schwarze Alpenschwein für die Vermarktung und einen bewussten Fleischkonsum sehr interessant. Wo gibt es heutzutage schon Schweinefleisch aus artgerechter Freilandhaltung, welches mit lokalem Futter, ohne den Zukauf aus Übersee, produziert wurde und geschmacklich von höchster Qualität ist?

Ab Juli 2021 ist das Fleisch vom Schwarzen Alpenschwein in regelmässigen Abständen in Mischpacketen von 5 und 10 Kg sowie als Salami und Schinken erhältlich. Sind Sie interessiert? Dann melden Sie sich unter schwarzes.alpenschwein@naturpark-beverin.ch oder 081 650 70 10. Die Bestellungen werden gesammelt und zum nächsten Schlachtermin an den jeweiligen Landwirt weitergeleitet.



Salami vom Schwarzen Alpenschwein, welche in Zusammenarbeit der Meztga Viamala mit dem Naturpark Beverin entwickelt und produziert wurde.

POPUP BÜHNE SAFIENTAL

Die Bündner Musikerin Martina Linn und die 10-köpfige Aargauer Band Tan Pickney sind am Samstag, 7. August 2021 ab 17.30 Uhr zu Gast auf der PopUp Bühne in Thalkirch. Mit einmaliger Kulisse und inmitten der Natur – unkompliziert und unkonventionell gute Live-Musik hören und mit Freunden einen gemütlichen Abend unter freiem Himmel geniessen.



safiental.ch/veranstaltungen



Freitag, 23. Juli
Samstag, 24. Juli
Dienstag, 3. August
Mittwoch, 4. August
Freitag, 6. August
Samstag, 7. August
Freitag, 13. August
Sonntag, 15. August

«VIA MALA» MIT RUPF UND RANISCH

Exklusiv ist die Aufführung «Via Mala» nach John Knittels Roman. Gian Rupf und Volker Ranisch präsentieren literarisches Theater vom Feinsten. Sie hinterfragen gesellschaftliche Strukturen von damals – unvoreingenommen und durchtrieben. Die Themen sind topaktuell, die freie Adaption trifft den Geist der Zeit. Wer das hört, staunt.



Tickets Online unter viamala.ch/veranstaltungen

VIAMALA-NOTTE

Die Viamala Notte ist der besondere Nachtevent. Er führt Sie bei Laternenschein mitten hinein in den schrecklich schönen Schlund der monumentalen Viamala-Schlucht. Erwin Dirnberger lässt viele Figuren im offenen Bühnenraum des Besucherzentrums wieder aufleben und geleitet das Publikum anschliessend mit Originalzitate und Liedern hinunter in die nächtliche Schlucht.

Jeweils Donnerstag, 15./22./29. Juli und 5./12. August 2021 sowie jeweils Samstag, 21./28. August und 4./11. September 2021



Tickets Online unter viamala.ch/veranstaltungen



ONLINE-VERANSTALTUNGSKALENDER

Sämtliche Anlässe, Kurse und Ausstellungen finden Sie jederzeit im Online-Veranstaltungskalender.

viamala.ch/veranstaltungen
safiental.ch/veranstaltungen