



Adventure Bikeshop Scuol - Werkstatt, Vermietung, Verkauf, Ersatzteile

1. - 24. Mai: Montag - Freitag: 8:30 - 12:30 und 13:30 - 17:30 (ausser Feiertage)

25. Mai - 1. November: Montag bis Sonntag: 8:30 - 12:30 und 13:30 - 17:30

www.engadin-adventure.ch

Y Engiadina Scuol





Inhalt

Editorial	Blühende Blumen helfen	5
Sbrinzlas	Die Tessanda auf Briefmarke	7
	Salon für schöne Hunde in Scuol	7
	Nachtrag Lieblingsrezept aus Nr. 6 Die Klosterkirche von Müstair	7
	im eigenen Wohnzimmer «erleben» KlostermuseumMüstair@Home	8
Fundstück	Desinfektionsmittel aus der Region	9
Natur	Neophyten – invasive Neophyten: gut oder schlecht?	10
Aktuell	Hoffen auf den Sommer	12
sast amo	Baraigla zum Zweiten	16
Aktuell	Mehr Blumen für die Seele	18
Thema	Hecken: Oft verkannt, aber sehr wertvoll	20
Pagina Rumantscha	Vusch cumüna	28
Interview	Wir versteckten uns, wenn die Bomben fielen	32
Zahlen erzählen	WC-Papier in Zahlen	35
Lö chod	Süsom Dors ob Lavin	41
Lieblings- rezept	Gamsentrecôte an Steinpilzsauce und Risotto	45
Portrait	Jakob Benderer, Landwirt und Viehhändler	50
3 Wünsche	Ludwig Jenal wünscht sich	58
Preisrätsel		56
Service Impressum		5
Die Region auf e	inen Blick	30
Notfallnummern		58
	=	- 0

 $\label{thm:continuous} Titelbild: Vor dem Blumenladen Malgiaritta stehen verschiedene T\"{o}pfchen mit Blumen und Fr\"{u}hliungsdekorationen.$



Thema: Dieses Jahr finden im Engadin die ersten Heckenmeisterschaften statt. Ziel ist es, der wichtigen Vegetationsform mehr Aufmerksamkeit zu verleihen. Denn Hecken sind wichtig für die Natur, auch der Neuntöter, seines Zeichens Vogel des Jahres 2020, ist auf Hecken angewiesen.

→ Seite 20

Interview:

Am 8. Mai 1945 ging der Zweite Weltkrieg zu Ende. Ida Spinnler war damals 21 Jahre alt und erinnert sich noch immer daran. Speziell war, dass sie als Kind von «Randulins» den Krieg in Italien und in der Schweiz miterlebt hat.

→ Seite 32





Natur:

Im Mai beginnen die Pflanzen wieder zu wachsen, zu blühen und Früchte bzw. Samen zu bilden. Doch auch in der Region Engiadina Bassa/Val Müstair wachsen nicht nur einheimische Arten, sondern auch solche, die als invasive Neophyten bezeichnet werden. Doch was sind das genau, Neophyten?

→ Seite 10

Waldbaden für Körper und Seele

Waldtherapie ist ein einfaches und im Engadin naheliegendes Mittel, um unsere Immunabwehr zu stärken. Sie hilft gegen Angst und Depression und kann uns dadurch in diesen schwierigen Corona-Zeiten über manche Situationen hinweghelfen.

Der Wald ist eine Quelle der Erholung und Kraft. Seine Heilwirkung wird vor allem in Japan intensiv untersucht. Therapeutisches Waldbaden wird dort sogar von der Krankenkasse übernommen. Die «Waldtherapie» oder das «Waldbaden» ist eine uralte fernöstliche Praxis, die in Mitteleuropa als therapeutischer Ansatz immer mehr zur Anwendung kommt. «Es gibt besonders in der Schweiz Bestrebungen, die therapeutische Nutzung des Waldes in das Bewusstsein der Bevölkerung zu heben und eine Ausbildung für Waldtherapeuten ins Leben zu rufen», sagt Dr.med. Melitta Breznik, Leitende Ärztin Clinica Curativa. In Deutschland gibt es bereits anerkannte Waldtherapeuten. Wälder werden als Therapie- und Heilwälder gestaltet, um diese für Kurgäste und auch für Touristen und Ausflügler besser erleb- und nutzbar zu machen und kann somit auch von touristischem Interesse sein.

DER EFFEKT HÄLT EINE WOCHE

Zur Praxis des Waldbadens gibt es interessante Forschungsergebnisse. Fakt ist: Die Terpene in der Waldluft stimulieren das Immunsystem. «Sie haben stärkende und ausgleichende Effekte auf den Kreislauf, senken den Puls, verbessern dadurch die Blutdruckwerte und optimieren die Herzfrequenzvariabilität», erklärt Breznik. Die Ausschüttung von Stresshormonen wird vermindert und die Entspannung nimmt zu. «Im Engadin ist der Arvenduft hierfür allseits bekannt», sagt die leitende Ärztin. Dadurch und durch den hohen Sauerstoffanteil der Waldluft kommt es zu einer Steigerung des Wohlbefindens und



Der Wald ist ein Kraftort und kann auch das Immunsystem stärken. Bildautor Mayk Wendt

der Tatkraft. Der japanische Waldforscher Qing Li hat die Wirkung von Terpenen erforscht. «Wir atmen den Duftcocktail der Bäume ein und nehmen ihn über unsere Haut auf», sagt Li. Wer einen Tag im Wald verbringe, habe sieben Tage lang mehr natürliche Killerzellen zur Stärkung der Immunabwehr im Blut. Weiter konnten Studien belegen, dass der Wald auch eine positive Wirkung auf die Psyche hat. Die grosse Mehrzahl der Probanden gab an, sich ruhiger, erfrischter und emotional stabiler zu fühlen und weniger Angstgefühle zu haben.

THERAPIESALON IM WALD

In der Clinica Curativa für psychosomatische, psychoonkologische und internistische Rehabilitation hat die Waldtherapie im Wochenprogramm einen festen Platz im Rahmen der Naturbasierten Therapie. Nach Erklärung der Übungen sind die Patienten dazu angehalten, diese allein oder auch in der Gruppe während mindestens zwei Stunden im Wald auszuführen, Erfahrungen zu sammeln und in der Einzeltherapie darüber zu berichten. «Hierbei soll die Eigenaktivität und Selbstverantwortung der Patienten mit einer scheinbar unspektakulären Übung unterstützt werden, was von den Pati-



enten auch gerne angenommen wird», erzählt Breznik. Ein lichtes Waldstück mit alten Bäumen, genügend Moosflächen und einer Feuerstelle bietet einen idealen Ort, an dem man das Biogefüge des Waldes direkt und unmittelbar erleben kann. «Jeder findet hier seinen geschützten Ort, seinen Kraftbaum, oder Ruheort, Zweige, Zapfen und Beeren, mit denen sich ein kleines Kunstwerk im Sinne einer Land-Art-Skulptur gestalten lässt», sagt Breznik. Die Patienten werden dazu angeregt, Gegenstände aus der Natur mitzubringen und damit in der Kunsttherapie weiterzuarbeiten in Form von Figuren, Zeichnungen oder Collagen.

«DAS GUTE LIEGT SO NAH!»

«Der Wald wird von den Rehabilitationspatienten nach regelmässigem Besuch im Laufe des Aufenthaltes als Kraftquelle und Ruheort neu wahrgenommen», sagt die leitende Ärztin. Manche Patienten wohnen zwar in unmittelbarer Umgebung eines Waldgebietes, nutzen dieses aber kaum im Alltag, weil sie in ihrer alltäglichen Routine gar nicht mehr daran denken. Das Team der Clinica Curativa unterstützt die Patienten dabei, das Erlebnis der Waldtherapie und das Eintauchen in den Organismus des Waldes auch nach der Rückkehr nach Hause regelmässig zu suchen und so selbstständig Prävention zu betreiben. «Gerade in angespannten Zeiten wie diesen, sollte wir diese so einfache und nahe liegende Kraftquelle auch für uns selbst nutzen, um unsere Immunabwehr zu stärken, unsere psychische Ausgeglichenheit zu fördern und so besser vorbereitet zu sein auf schwierige Situationen, die vielleicht noch auf uns zukommen», meint Breznik. Es sei für die Zukunft sinnvoll, Wälder als festen Bestandteil von Gesundheitsregionen zu implementieren und so im Bewusstsein der Bevölkerung als «Gesundheitsquell» zu integrieren, unter dem Motto: «Denn siehe, ach, das Gute liegt so nah».

IMPRESSUM

Das «Allegra» ist das offizielle Informations- und Veranstaltungsmagazin für die Region Engadin Samnaun Val Müstair.

Herausgeber

Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) im Auftrag der Region Engiadina Bassa/ Val Müstair.

Verlag

Gammeter Media AG Scuol/St Moritz

Redaktion

Jürg Wirth, Annelise Albertin c/o Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG, 7550 Scuol, Tel. 081 861 88 40 Fax 081 861 88 01, allegra@engadin.com

Inserate

Gammeter Media AG Via Surpunt 54, 7500 St. Moritz Tel. 081 837 90 00 Stradun 404, 7550 Scuol, Tel. 081 861 60 60 werbemarkt@gammetermedia.ch

Satz und Druck

Gammeter Media AG Via Surpunt 54, 7500 St. Moritz Tel. 081 837 90 90 satz@gammetermedia.ch

Allegra-Abonnement

Pro Saison: Fr. 45.00 (Schweiz), im Jahr: Fr. 90.00 Ausland zuzüglich Portokosten, Tel. 081 837 90 80

Veranstaltungskalender

Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG 7550 Scuol, Tel. 081 861 88 00 chalender@engadin.com Meldeformular für Veranstaltungen: engadin.com/Allegra

Kommende Ausgaben Erscheinungsdaten:

Erscheinungsdaten:Redaktionsschluss:SommerNr. 25. Juni5. MaiSommerNr. 33. Juli9. JuniSommerNr. 431. Juli7. JuliSommerNr. 528. August4. AugustSommerNr. 625. September1. September

Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial sowie fehlerhafte Informationen übernehmen weder Redaktion noch Verlag die Haftung.

Auflage 11'000 pro Ausgabe



Blühende Blumen

helfen

Der Mai ist ja bekanntlich der Wonnemonat. Auch in unserer Gegend meldet sich der Frühling respektive die Natur mit aller Kraft zurück. Es grünt und blüht allenthalben. Wer sich jedoch nicht nur an den Blumen und Blüten auf den Wiesen erfreuen will, der holt sich die Pflanzen in den Garten. Dabei sind Freude und Befriedigung gleich mehrfacher Art. Bereits das Bereitmachen des Gartens und das Setzen sind gut fürs Gemüt, die blühende Blumenpracht anschliessend zu betrachten sowieso. Die hiesigen Gärtnereien sind gut vorbereitet auf die Pflanzsaison und freuen sich nach dem Darben in der ungewissen Zeit wegen der Corona-Krise auf ihre Kundschaft und den Verkauf ihrer Pflanzen.

Die Geschäfte, welche wegen Corona schliessen mussten, hoffen auf eine rasche Rückkehr zur Normalität und behelfen sich bis dahin auf alle möglichen Arten.

Dass wir nicht die Ersten sind, die Krisenzeiten durchleben müssen, zeigt das Interview mit Ida Spinnler, welche noch den Zweiten Weltkrieg erlebt hat.

Dann gibt es aber auch viel Gefreutes, zum Beispiel die Hecken mit all in ihnen lebenden Tieren und Pflanzen, aber auch der Einblick ins Leben eines Viehhändlers und Bauern. Und wer schon immer mal alles übers WC-Papier wissen wollte, kann seine Neugier ebenfalls in diesem Heft stillen.

Viel Vergnügen, gute Gesundheit und einen frohen Frühling wünscht

Jürg Wirth, Redaktor



Jürg Wirth, Redaktor

In Kriesenzeiten für Ihre Gesundheit da.

Auch Hausspezialitäten sichern die Versorgung im Unterengadin!

Die Drogaria Mosca ist schon seit Jahren berühmt für ihre Hausspezialitäten sowohl für Heilmittel als auch für Schönheitsprodukte. Gerade jetzt bei Lieferengpässen ist es ein Vorteil, dass diese Produkte in eigener Herstellung angeboten werden können.

Seit über 20 Jahren erhalten Sie in der Drogaria Mosca neben allen bekannten Drogerie-Produkten auch viele Produkte aus der hauseigenen Spezialitätenherstellung.

Bekannt sind schon seit langem die Schönheitsprodukte der Alpenrosen-, Arven- und Wasserlinie sowie die Hirschtalgcreme.

Aus bekanntem Anlass und um die Versorgung im Unterengadin zu gewährleisten, bekam die Drogerie die Bewilligung auch selber Handdesinfektionsmittel herzustellen. Dies konnte durch die vorhandenen Rohstoffe, Verpackungen und dem Labor sofort umgesetzt werden.

Eigenes Labor:

Sämtliche Hausspezialitäten werden im eigenen Labor produziert und abgepackt. Jetzt und während die Corona-Virus-Krise andauert, wurde das Personal aufgestockt um dringend benötigtes Desinfektionsmittel in grossen Mengen herzustellen.



Für jedes bei uns gekaufte Desinfektionsmittel überweisen wir der Glückskette 1 Franken.





Sämtliche Heilmittel werden dabei vom Amt für Gesundheit des Kantons Graubünden bewilligt und streng kontrolliert.

Zu diesen Heilmitteln gehören Erkältungssalben, Hustensirup, Hustentropfen, Murmeltiersalben etc...

Persönliche Beratung:

Der Verkauf von Heilmitteln unterliegt strengen Auflagen des schweizerischen Heilmittelgesetzes. So dürfen zum Beispiel keine Hielmittel ohne ärztliches Rezept via Online-Versandhandel verschickt werden

Diese Tatsache gewährleistet ihnen als Kunde,

dass Sie rund um Ihre Gesundheit von ausgebildeten Fachkräften beraten werden.

Als erste Anlaufstelle für Fragen zur Gesundheit sind Drogistinnen und Drogisten ein wichtiger Teil des Gesundheitssystems und belasten so die Krankenkassenprämien nicht, da alle rezeptfreien Medikamente in der Drogerie gekauft werden kön-

Bleiben Sie gesund, buna sandà e tuot il bun.

Isabella Mosca dipl. Drogistin HF

Die Drogerie mit den attraktivsten Engadiner Gesundheitsprodukten





SBRINZLAS

<u>Die Tessanda</u> auf Briefmarke



Jw//Grosse Ehre für die Weberei Tessanda in Sta. Maria im Val Müstair. Sie wurde von der Stiftung Pro Patria für das Jahresthema 2020 «Gelebtes Kulturerbe» ausgewählt. Ab sofort ziert ein Sujet der Tessanda die Pro Patria Briefmarke. Die Briefmarken sind ab sofort bei den offiziellen Poststellen erhältlich. Und der Kauf der Briefmarken dient einem guten Zweck. www.tessanda.ch; www.propatria.ch

Nachtrag zum Lieblingsrezept in Nr. 6

Jw//Beim letzten Lieblingsrezept den «Capuns da nona» ging leider der Text zur «nona» vergessen. Gerne liefern wir diesen hier noch nach: Vreni Conradin lebt seit gut 40 Jahren im Engadin.

Ursprünglich von Vals zugezogen, hat sie die romanische Sprache erlernt und lebt in Sent. Sie hofft, bald mit ihren Enkeln wieder mehr Zeit als «nona» zu verbringen.

Salon für schöne Hunde in Scuol



Jw//Ab sofort wird es in Scuol und Umgebung von schönen und gepflegten Hunden nur so wimmeln. Verantwortlich dafür ist Monika Haidegger, die in Scuol ihren Hundesalon «Bel Chan» eröffnet. Sie freut sich darauf, den besten Freund der Menschen zu pflegen und zu verwöhnen. Sie bietet eine perfekte Rundumpflege, bestehend beispielsweise aus Trimmen, Schneiden und auch Welpeneingewöhnung zu fairen Preisen. Aber es kann auch mal nur ein Bad sein, um den häuslichen Duft zu verbessern.

www.belchan.ch

Via Manaröl, Telefon +41 (0)79 674 07 99



<u>Die Klosterkirche von Müstair</u> im eigenen Wohnzimmer «erleben»

Seit 2017 kann die Kirche des Klosters St. Johann in Müstair mit ihren weltberühmten Fresken in Google Street View besichtigt werden. Dadurch ist das zum Weltkulturerbe zählende Kunstwerk von überall aus der Welt zugänglich. Nun ist die Stiftung Pro Kloster St. Johann in Müstair einen Schritt weiter gegangen und hat eine erweiterte Version ins Netz gestellt.

Mit einem 3D-Rundgang, welcher die Firma Spherea3D GmbH erstellt hat, kann die Klosterkirche von Müstair von jedem Winkel der Welt aus «besucht» werden. Die virtuelle Tour ist neu auf www.muestair.ch aufgeschaltet und enthält zusätzlich Nahaufnahmen von allen Szenen sowie weiterführende Informationen zur Kirche, der Architektur, der Kirchenausstattung, den Wandmalereien und den dargestellten Bildern. Auch nicht zugängliche Räumlichkeiten wie die Empore und der Dachstuhl sind digital erlebbar. Damit möchte die Stiftung, das Klostermuseum und der Konvent der Benediktinerinnen einen kulturellen Beitrag in dieser derzeit schwierigen Situation leisten. Als UNESCO-Welterbe ist es nicht nur eine Verpflichtung, sondern auch eine wunderbare Aufgabe, dieses Weltkulturerbe der Menschheit zu vermitteln und ihr zugänglich zu machen, sogar vom eigenen Wohnzimmer aus.



KlostermuseumMüstair@Home



Seit Freitag, 20. März, kann jeder, der Lust hat, Geschichtenerzähler werden. Pünktlich zum Weltgeschichtentag hat das Klostermuseum Müstair Fotos einiger Museumsobjekte online gestellt, um alle Interessierten zu animieren, Geschichten darüber zu schreiben. Weitere digitale Projekte finden Sie auf www.muestair.ch.

Mit dieser Aktion im Rahmen des Formates "Kloster Müstair digital" möchte das Klostermuseum von Müstair einen kulturellen Beitrag in der gegenwärtigen prekären Situation leisten und neue Wege zur Teilhabe der Menschen an unserem Welterbe beschreiten.

Mitmachen ist ganz einfach! Und so geht es:

Mit jemandem zusammen oder allein ein Objekt aus dem Klostermuseum aussuchen (online unter: https://www.picdrop.com/gimkuverum/b3HwfyQdfv) oder ein eigenes Foto von einem früheren Besuch auswählen.

Das Foto genau ansehen und dazu eine Geschichte erfinden. Foto des Objektes, ein Selfie (wenn man möchte) und die Geschichte auf www.mi-s.ch hochladen oder an museum@muestair.ch schicken. Gerne werden wir die Geschichten auf unserer Webseite veröffentlichen.

Ein Dank geht an GiM (Generationen im Museum) und an «Musée imaginaire suisse» welche diese Aktion möglich machen.



Desinfektionsmittel aus der Region

Jürg Wirth//Desinfektionsmittel und je nach Region auch WC-Papier sind in diesen Corona-Zeiten besonders knapp.

Beim Desinfektionsmittel ist das Problem mit der Knappheit gelöst. Isabella Mosca, Inhaberin der gleichnahmigen Drogerie in Scuol, hat sofort reagiert, als es keine Desinfektionsmittel mehr zu kaufen gab.

Als diplomierte Drogistin HF ist sie die Frau vom Fach und sah die Krise als Herausforderung. Sie stellte kurzerhand ein eigenes Desinfektionsmittel her. Dieses verkauft sie in der Drogerie und spendet pro verkaufte Flasche gar noch einen Franken an die Glückskette.

Der wichtigste Bestandteil eines Desinfektionsmittels ist bekanntlich Alkohol, und wie dieser optimal schützend eingesetzt wird, darauf versteht sich Luciano Beretta bestens. Deshalb hat der Schnapsbrenner aus dem Val Müstair einen stark alkoholischen Spray in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen produziert, welcher als Mund- und Rachenspray und zur Reinigung von Lebensmitteln verwendet werden kann. Der Spray passt zudem in jede Handtasche und eignet sich gut für die Handreinigung unterwegs, wenn keine Seife und kein Wasser in unmittelbarer Nähe sind.



<u>Neophyten – invasive Neophyten:</u> gut oder schlecht?

Angelika Abderhalden//Im Mai beginnen die Pflanzen wieder zu wachsen, zu blühen und Früchte bzw. Samen zu bilden. Doch auch in der Region Engiadina Bassa/Val Müstair wachsen nicht nur einheimische Arten, sondern auch solche, die als invasive Neophyten bezeichnet werden. Doch was sind das genau, Neophyten?

In der Schweiz sind gut 600 gebietsfremde Pflanzen bekannt. Sie sind entweder absichtlich eingeführt oder unabsichtlich eingeschleppt worden und in der Folge verwildert. Sie stammen ursprünglich von ausserhalb des europäischen EU/EFTA-Raumes. Neophyten sind es, wenn sie nach der Entdeckung Amerikas (1492) bei uns eingeführt worden sind. Alle diese Arten werden als Neophyten, was wörtlich übersetzt «neue Pflanzen» heisst, bezeichnet. Viele davon können als Bereicherung der einheimischen Flora bezeichnet werden. Wenige davon verhalten sich invasiv. d. h. sie breiten sich sehr effizient aus und werden, wenn sie ökologische, gesundheitliche oder ökonomische Schäden verursachen, in einer «Schwarzen Liste» geführt. Dies sind momentan 41 Arten. Weitere 17 Arten sind ebenfalls invasiv, sind jedoch bisher nur als potenziell schädlich eingestuft und damit der sogenannten «Watch-Liste» (Beobachtungsliste) zugeteilt.

Als Gefährdung definiert der Kanton Graubünden Folgendes:

- Bedrohung der Gesundheit
- Verminderung der Biodiversität
- Schäden an Bauwerken
- höhere Kosten beim Unterhalt von Strassen und Gewässern
- Wertzerfall (z. B. Grundstückpreis)
- eingeschränkte Sicht

Vorkommen von Neophyten in der Region Engiadina Bassa/Val Müstair

In der Region Engiadina Bassa/Val Müstair sind 1235 Standorte von Neophyten bekannt (Datenbank Info-Flora). Auf gut der Hälfte dieser Standorte wachsen nicht invasive Neophyten.

Invasive Neophyten der Schwarzen Liste (aufgeführt in der Freisetzungsverordnung)

An fast 400 Standorten kommen Pflanzen der Schwarzen Liste vor. welche gemäss der Freisetzungsverordnung verboten sind. Dies sind vor

allem der Riesen-Bärenklau (Heracleum giganteum), die Kanadische Goldrute (Solidago canadensis) und das Drüsige Springkraut (Impatiens



Riesen-Bärenklau (Heracleum giganteum): Die im Grunde schöne Pflanze, eingeführt aus dem Kaukasus, fand in der Gartengestaltung als imposante Staude Verwendung. Durch ihre effiziente Vermehrung - sie bildet mehrere 10'000 Samen, die zudem etwa sieben Jahre keimfähig bleiben - schaffte sie es, sich rasch auszubreiten. Diese Pflanze stellt eine Gefährdung für die Gesundheit dar. In Kombination mit Sonnenlicht werden schwere Hautverbrennungen hervorgerufen. Hat sie einmal Fuss gefasst, ist eine Bekämpfung sehr aufwendig. Der Kanton Graubünden unterstützt hier mit Zivildienstleistenden die Umsetzung von Massnahmen zur Verhinderung einer weiteren Ausbreitung.



Solidago canadensis aggr. (Kanadische Goldrute): Die Goldrute ist als beliebte Zierpflanze aus Nordamerika eingeführt worden und bildet als sehr schnell verwildernde Pflanze grosse Dominanzbestände. Sie kann sowohl in natürlichen Lebensräumen wie Auen, Waldlichtungen oder Brachen als auch in der Landwirtschaft Schäden hervorrufen. In der Region ist sie noch nicht weit verbreitet. Betrachtet man jedoch ihre Verbreitung im angrenzenden österreichischen Inntal oder im Schweizer Mittelland, sollten alle noch einzeln auftretenden Pflanzen entfernt werden. Für die Gesundheit des Menschen ist sie nicht schädlich.

glandulifera). Das als besonders «gefährliches Unkraut» bekannte Beifussblättrige Traubenkraut (Ambrosia artemisifolia) wurde in der Region Engiadina Bassa/Val Müstair bisher nur zweimal nachgewiesen.

Invasive Neophyten der Schwarzen Liste (nicht aufgeführt in der Freisetzungsverordnung)

Vertreter dieser Gruppe kommen an gut 200 Standorten vor. Am häufigsten

verbreitet ist das Glatte Zackenschötchen (Bunias orientalis), welches an 183 Standorten – überwiegend in der Gemeinde Scuol - angetroffen wurde.

Eher Einzelfunde sind jene vom Einjährigen Berufskraut (Erigeron annuus), der Vielblättrigen Lupine (Lupinus polyphyllus), der Robinie (Robinia pseudoacacia), dem Götterbaum (Ailanthus alitissima) und dem Schmetterlingsstrauch (Buddleja davidii) bekannt.

Invasive Neophyten der «Watch-Liste» (Beobachtungsliste)

Von diesen in der Schweiz vorkommenden 17 Arten kommen in der Region z. B. die Schneebeere (Symphoricarpos albus), der Topinambur (Helianthus tuberosus) oder das Kaukasus-Fettkraut (Sedum spurium)



Glattes Zackenschötchen (Bunias orientalis): Diese südosteuropäische Art breitet sich sehr schnell und effizient aus, besiedelt Strassenränder, Ruderalflächen und bildet in landwirtschaftlich genutzten Flächen dauerhafte Bestände. Die Pflanze ist für den Menschen nicht giftig, verdrängt aber die einheimische, typische Vegetation und kann zu Ertragseinbussen durch das Verdrängen wertvoller Futterpflanzen in der Landwirtschaft führen.

vor. Diese Arten sind momentan in der Region nicht bedenklich.

Mögliche Präventions- und Bekämpfungsmassnahmen

In den höher gelegenen Regionen kommen weniger Arten der invasiven Neophyten vor. Jedoch werden, vermutlich durch den Klimawandel bedingt, auch hier immer mehr Arten entdeckt. Hier können alle mithelfen, die teilweise noch im Anfangsstadium befindliche Ausbreitung der invasiven Neophyten zu verhindern. Wichtig dabei ist das Melden der Wuchsorte. Informationen dazu nimmt die für die jeweiligen Gemeinden zuständige Person entgegen. Dadurch können sofort mögliche Massnahmen umgesetzt werden. Die Beobachtung kann auch über die «InvasivApp» gemeldet werden. Das Tiefbauamt der betroffenen Bezirke unterstützt bei Aktionen zum Entfernen der Neophyten im Strassenrandbereich.

DIE ZUSTÄNDIGEN PERSONEN FÜR DIE GEMEINDEN DER REGION SIND:

Val Müstair: Jörg Clavadetscher, 079 681 89 60

Zernez: Angelika Abderhalden,

079 670 26 23

Scuol: Reto Caviezel, 079 431 86 82

Valsot: Adrian Schorta.

079 393 37 16

Samnaun: Andri Arquint,

079 336 45 06

Weitere Informationen über gebietsfremde Arten finden Sie unter: www.anu.gr.ch/neobiota





Auch das La Terrassa bleibt leer. Doch das Wirtepaar Paul Renn und Corina Mengiardi haben ein Take-away eingerichtet.

Hoffen auf den Sommer

Jürg Wirth//Am 15. März ordnete der Bundesrat an, Betriebe wie Restaurants, Hotels, Bergbahnen und Läden, die keine Lebensmittel verkaufen, zu schliessen. Von denen gibt es auch hier in der Gegend viele. ALLEGRA hat mit einigen davon Ende März über die aktuelle Situation und die Zukunft gesprochen.



Da war Paul Renn noch in seinem Element. respektive am Grill in der La Palma Bar im Skigebiet Motta Naluns.

Take-away in der La Terrassa

«Für uns war es ein harter Moment.» Paul Renn und Corina Mengiardi, langjähriges und legendäres Wirtepaar in der «La Palma» auf dem Berg und der

«La Terrassa» in Scuol erfuhr am 15. März vom vorzeitigen Saisonende. «Auf dem Berg fehlte uns somit der Umsatz von Mitte März bis Ende April», resümiert Corina Mengiardi, die im Betrieb für die Zahlen zuständig ist. Die Löhne der Mitarbeitenden standen aber trotzdem noch an. Sie hätten Gebrauch gemacht vom Kreditangebot des Bundes, erklärt Mengiardi: «Das gibt etwas Sicherheit und Luft, und wir hoffen, dass wir nicht alles Geld brauchen.» Und sie möchten nicht auf dem Buckel ihrer Lieferanten sparen, respektive die Liquidität halten.

Umtriebig wie Paul und Corina sind, wollten sie nicht einfach Trübsal blasen und jammern. Sie hatten noch Esswaren im Lager und Getränke ebenfalls und starteten deshalb in der «La Terrassa» einen Take-away-Betrieb, der jeweils über Mittag und am Abend geöffnet war. «Gerade Handwerker oder Arbeiter in Scuol schätzten das», sagt die Wirtin, aber auch Leute, die allein wären und nicht kochen wollten. Am Abend sei es mehr «Das-sich-maletwas-gönnen», welches die Leute herbrachte, hat Corina Mengiardi beobachtet.

Beeindruckt und gerührt seien sie von den vielen Reaktionen gewesen, die sie nach dem Schliessungsbefehl erhalten hätten. «Extrem viele Leute haben sich bei uns gemeldet, mit guten Wünschen und Zuspruch für die Zukunft.» Trotzdem wollen die zwei noch nicht so weit in die Zukunft blicken. hoffen aber, dass sich die Lage bald einigermassen normalisiert. «Dann

haben wir bestimmt wieder Gäste. weil dies vor allem Einheimische. Stammgäste und Zweitwohnungsbesitzer sind», sind sie überzeugt und zuversichtlich.

Aventüras: Abhol- und Retourenboxen vor dem Laden

«Der Fokus liegt klar auf offline und im persönlichen Kundengespräch, unsere Frühlingskollektion zeigen wir auf den sozialen Medien.» Andrea Conrad von der Aventüras Berg & Talsport GmbH in Müstair ist von der Schliessung ebenfalls überrascht worden. Pech hatte das Geschäft auch, weil die Monate März, April und je nachdem auch noch Mai die idealen Monate für Skitouren gewesen wären, deren Durchführung und Equipment die Kernkompetenz von Conrad ist.

Das Team pflegt nun sämtliche Kundengespräche über Telefon, E-Mail und die sozialen Medien. Dazu dienen Abhol-/ Retourenboxen vor dem Laden. Postversand und Heimlieferungen. Allerdings ist der Aufwand und die Koordination durch diese Umstellungen um einiges grösser geworden, als wenn das Geschäft normal offen sei, sagt Conrad. «Wir leben von der guten Beratung und dem Sortiment im Geschäft, deshalb ist es schwierig, wenn die Leute die Produkte nicht anfassen könnten. Für die vier fest angestellten Mitarbeiter hätten sie nun Kurzarbeit angemeldet, sagt Conrad und hofft, dass das alles schnellstmöglich vorbeigeht. Positiv am Ganzen könnte sein, dass in Zukunft vermehrt kleine, feine



Von den Belvédère Hotels hat nur noch das Nam Thai im Take-away-Betrieb geöffnet. Bild: Belvédère Hotels

und persönliche Destinationen wie eben das Val Müstair an Wert dazugewinnen könnten.

Sorgen und Zuversicht im Belvédère

«Ich mache ein Kreuz an die Decke, dass der Schliessungsbescheid am 15. März kam und nicht schon am 15. Januar.» Kurt Baumgartner, gemeinsam mit seiner Frau Julia Inhaber der Belvédère Hotels, ist zwar nicht gerade gelassen, aber auch nicht nur pessimistisch. Sorgen macht er sich aber schon um seine 150 bis 200 Mitarbeitenden, je nach Saison. Bedingt geöffnet habe nur noch das Nam Thai, welches am Abend thailändische Küche im Takeaway-Betrieb biete.

Für den Moment habe er Kurzarbeit beantragt. Er betrachte das als ein gutes Modell, das Druck vom Unternehmen wegnehme. Doch appelliert Baumgartner auch an die Eigenverantwortung der Unternehmer, was den Kurzarbeitsentscheid oder auch denjenigen für einen Kredit angehe. Der Staat löse nicht alle Probleme.

Baumgartner kann sich gut vorstellen, dass die Schweizer in der nächsten Zeit wieder vermehrt Ferien in der Schweiz machen, für fast genauso wahrscheinlich hält er aber auch eine drohende Rezession.

Mehr Blumen aus der Schweiz

Vor dem Blumenladen Malgiaritta in Scuol stehen Töpfchen mit Violen und anderen Blumen. Auch Anita Malgiaritta, Inhaberin, musste sich respektive ihren Betrieb umstellen. Sie liefert vor allem auf Bestellung, ist dafür aber auch bei Fleurop angeschlossen, welche den Lieferdienst in der Schweiz gewährleistet. Man könne aber auch im Laden anrufen und einen Blumenstrauss telefonisch bestellen. Malgiaritta und ihr Team stellen diesen dann zusammen und liefern ihn aus. Allerdings biete sie nicht mehr das

volle Blumensortiment, sagt die Geschäftsführerin. Tulpen aus Amsterdam respektive Holland seien kaum mehr zu bekommen. Dafür kaufe sie jetzt mehr Tulpen und auch andere Blumen in der Schweiz ein, sagt sie und wirkt tatsächlich überrascht. Dies wolle sie auch beibehalten, wenn der Betrieb wieder normal laufe, worauf sie so rasch wie möglich hofft.

<u>Kampf um Mitarbeiter oder um</u> Gäste

«Unsere Gruppe betreibt drei Hotels in Samnaun», sagt Daniel Eisner, Gastgeber bei den Hotels der Familie Zegg. «Das Silvretta sollte eigentlich am 15. Mai wieder öffnen und wir hoffen stark, dass das dann auch so ist.» Von der Schliessung wurden auch diese Betriebe überrascht, allerdings sagt Eisner, dass sie zu jenem Zeitpunkt bereits 70 bis 75 Prozent des Winterumsatzes erreicht hatten. «Nun hoffen wir auf eine langsame Normalisierung



Daniel Eisner ist Gastgeber bei den Hotels der Familie Zegg in Samnaun.

und vor allem darauf, dass die Grenzen zu den Nachbarländern Deutschland und Österreich für Reisende wieder geöffnet werden.»

In seinen Betrieben arbeiten nun anstatt 100 Leute noch drei. Ein grosser Teil mache Kurzarbeit, die Übrigen seien vor allem auf Saisonbasis angestellt gewesen.

Eisner lässt auch durchblicken, dass sie einen nicht so starken Sommer verkraften könnten, der nächste Winter aber müsse unbedingt wieder gut sein.

Spätestens dann möchte er wieder um Mitarbeiter kämpfen und nicht mehr um Gäste.

Hoffnung auf Betrieb im Juni

«Wir hoffen im Juni wieder geschäften zu können.» Olivier Zegg ist Geschäftsführer der Zegg-Zollfreiläden. «Normalerweise haben wir 363 Tage im Jahr geöffnet, dieses Jahr werden uns schätzungsweise zweieinhalb Monate fehlen.» Die Dringlichkeit

der eingeleiteten Massnahmen sieht Zegg aber durchaus. «Das Gesundheitssystem steht an erster Stelle.»

Er hofft auf eine langsame Wiederaufnahme der Geschäftstätigkeiten in der Schweiz. Und ebenfalls darauf, dass die Grenzen zu den Nachbarländern wieder richtig geöffnet werden. Wohl habe er jetzt mehr Zeit für die Familie, sagt Zegg. Doch habe man von der Familie aus auch die Verantwortung für die Zegg-Betriebe, welche im Winter über 200 Mitarbeiter beschäftigen, schiebt er noch nach. Deshalb wären sie bereit zum Anfahren. Allerdings ist er sich auch bewusst, dass die Zukunft anspruchsvoll, spannend und ungewiss wird.

Die Auswahl der Betriebe ist zufällig und nicht abschliessend.

ONLINE-PLATTFORM FÜRS LOKALE GEWERBE

regiunebvm.shop ist eine Online-Plattform, auf der alle per Lieferung verfügbaren Angebote in der Region Engiadina Bassa/Val Müstair auf einen Blick ersichtlich sind. Betriebe können ihr Angebot mit einem einfachen Formular auf der Website selbst registrieren – die Registrierung erfordert keine eigene Website respektive keinen eigenen Webshop. Kunden gewinnen eine Übersicht über alle regionalen Angebote und können persönlich bei ihrem Geschäft bestellen. Die Online-Plattform regiunebvm.shop versteht sich als Alternative zu den Online-Shops der grossen Konzerne und will ermöglichen, dass für Einkäufe auch in der aktuellen Situation die Geschäfte und Gastro-Betriebe in der Region berücksichtigt werden und das lokale Gewerbe unterstützt wird.





Linard Josty aus Ftan

Baraigla zum Zweiten

Jürg Wirth//Die Geschichte um den Weiler Baraigla erfährt eine Fortsetzung. Verantwortlich dafür ist Linard Josty aus Ftan. Er hat als Kind kurze Zeit dort gelebt und erinnert sich.

Baraigla war mein Paradies, immer wieder zieht und zog es mich dorthin. Dies, obwohl ich effektiv nur wenige Jahre dort gelebt habe. Nach Baraigla kam ich, weil mein Vater 1948 zusammen mit Viktor Stupan aus Ftan den Bauernbetrieb in Baraigla gekauft hatte. Zuvor hatte Stupan das Land und den Hof gepachtet. Er übernahm damit den Betrieb seines Vaters Jachen Stupan, der von 1931 bis 1941 Pächter war. Etwa um 1948 zogen wir mit der Familie dann nach Baraigla. Nebst Vater und Mutter hatte ich damals zwei Schwestern, später kamen noch mehr Geschwister dazu.

Vater war Maurer und arbeitete bei Sanierungsarbeiten am Tasnatunnel mit. Das war vom Arbeitsweg her zwar äusserst praktisch. Das Problem war aber, dass die Arbeiten immer in der Nacht stattfanden und er am Tag hätte schlafen sollen. Mit drei kleinen Kindern war dies aber ein ziemlich hoffnungsloses Unterfangen. Ob das

mit ein Grund war, dass er seinen Anteil nach lediglich drei Jahren an Viktor Stupan verkaufte, weiss ich nicht mehr genau. Jedenfalls zogen wir nach nur drei Jahren Baraigla wieder nach Ftan. Doch ich hatte mich in den Weiler verliebt und weil mein Grossvater immer noch dort wirtschaftete, kam ich immer wieder nach Baraigla. Ich half ihm beim Gülle ausbringen, aber auch im Stall und vor allem mit der Milch. Jeden Morgen luden wir die Milchkannen auf den Anhänger, welchen dann das Pferd zur Station Baraigla zog. Dort hievten wir die Kannen in den Zug, welcher sie nach Scuol transportierte. Die Tochter von Jachen Stupan erinnert sich gar noch daran, wie ihr Vater die Milch jeden Morgen den schmalen Weg runter nach Nairs ins Hotel gebracht hat.

Ich liebte es auch, in Baraigla zu spielen. Dort konnte einem nichts passieren und es war wild und etwas abenteuerlich rund ums Haus. Ich beobachtete auch gerne das Wild, welches rundherum lebte. Etwas, was ich heute noch gerne mache.

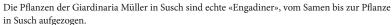
Während meiner Lehre als Sanitärinstallateur bei der Firma Otto Steiner AG in Scuol durfte ich 1964 die neue Wasserleitung von Ftan Pitschen nach Baraigla installieren. Das war für mich eine sehr schöne Arbeit. Von 1988 bis 2012 war ich als Angestellter der Gemeinde Ftan zuständig für die Trinkwasserversorgung der Fraktion Baraigla.

Viktor Stupan hat lange in Baraigla gelebt und den Hof bewirtschaftet, danach verkaufte er das Haus an die Gemeinde Gelterkinden, welche den Stall zu Ferienwohnungen für Familien ausbaute. Danach ging das Haus weiter an eine Frau Gruber, welche ihrerseits nach einigen Jahren an Lüzzi Cadonau verkaufte, der heute noch dort wohnt. Urs Emenegger, einer der Protagonisten der ersten Baraigla-Folge, kaufte schliesslich das andere Haus und wohnt ebenfalls noch dort.











Der Giardin Lys Bischoff in Lavin ist auch ein Gesamtkunstwerk.

<u>Mehr Blumen für die Seele</u>

Jürg Wirth//Der Winter im Engadin dauert lange und geht eigentlich fast nahtlos in den Sommer über. Zumindest im Mai bleibt aber noch Zeit, Blumen und Gemüse zu pflanzen. Aus den hiesigen Gärten, zum Wohl der Vielfalt - und der Seele. Das Angebot ist riesig, und die Vorbereitungsarbeiten in den Betrieben laufen auf Hochtouren.

Die hiesigen Gärtnereien atmen auf. Noch im März und bis Ende April durften sie nichts verkaufen. Ab dem 27. April aber öffnen sie ihre Tore wieder für die Kundschaft.

Doch auch für den Fall, dass die Corona-Krise angedauert hätte, wären sie bereit gewesen. Wie ein Augenschein Mitte April gezeigt hat.

«Wir produzieren wie immer.» Armon Lehner von der gleichnamigen Gärtnerei in Ftan liess sich von der Corona-Krise nicht stark beindrucken. «Wir hatten extra eine neue Homepage aufgeschaltet, auf welcher die Kunden alles bestellen können. Danach lieferten wir oder sie kamen die Pflanzen abholen.» Tatsächlich umfasst das Sortiment alles, was das Gärtnerinnen-Herz begehrt. Von Geranium über Petunie zu Süsskartoffeln hin zu Kürbis bis Federkohl oder Krachsalat gibt es alles zu bestellen. Den grössten Teil der Pflanzen ziehen die Gärtner selbest vom Samen

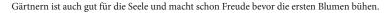
her auf – einheimische Produktion also. Lehner geht davon aus, dass er seine Pflanzen verkaufen kann, übers Internet oder dann wieder vor Ort in der Gärtnerei.

www.giardinaria-lehner.ch

Lisa Bonorand von der Giardinaria Müller in Susch war etwas hin- und hergerissen und überlegte sich gar, ihre Pflanzen wegzuwerfen. Hat sie dann aber zum Glück nicht gemacht und den Betrieb normal weiter-









Blumen, wie zum Beispiel Nelken, sind auch gut fürs Gemüt.

geführt. Denn in ihrer Gärtnerei gäbe es nicht nur die Pflanzen zu pflegen, sondern auch das Ganze rundherum. Im April hat sie Stiefmütterchen und andere Pflanzen auf Bestellung verkauft, im Mai darf sie nun ihren Betrieb wieder öffnen. «Gerne machen wir Bestellungen abholbereit oder liefern auf Wunsch. Aber für den Kunden ist es viel schöner, wenn er die Pflanzen und Blumen sehen und selber auswählen kann Kann der Kunde die Gärtnerei nicht betreten und die ganze farbenfrohe Blumenpracht mit allen Sinnen erleben, fallen für uns neben vielen Pflanzen und Blumen auch etliche Nebenverkäufe wie Dünger, Erde, Töpfe, fertige Arrangements u.s.w. weg.» Die Pflanzen der Giardinaria Müller SA sind «echte Engadiner» - vom Samen

bis zur verkaufsfertigen Pflanze wird der Grossteil selber in der Gärtnerei produziert, gehegt und gepflegt. Diese Pflanzen sind dann auch an unser Klima bestens angepasst.

Wie jedes Jahr steht, trotz Corona-Zeiten, wieder ein breites Sortiment im Angebot: Alpenpflanzen, Bäume und Sträucher, Kräuter, Gemüsesetzlinge, Balkonpflanzen, Erde, Samen, Dünger, Töpfe und Gefässe und vieles mehr. Auch Dienstleistungen wie Kisten bepflanzen, Beratungen, Friedhofpflege... werden gerne weiterhin erledigt.

www.giardinaria-mueller.ch

In Lavin war immer alles normal, wie Flurin Bischoff sagt. Gemeinsam mit seiner Frau Madlaina Lys betreibt er die Gärtnerei unten am Inn, die auch Gesamtkunstwerk ist. Bei ihnen be-

ginnt der Verkauf von Setzlingen und Pflanzen erst im Mai und bis dahin, so hoffen die beiden, habe sich die Lage wieder normalisiert. Deshalb setzen sie bislang auch nicht auf einen Verkauf über Internet oder Telefon, denn gerade bei ihnen ist der Besuch in der Gärtnerei integraler Bestandteil des Garten- und Pflanzerlebnisses.

Giardin Lys Bischoff, Lavin, Telefon 081 862 27 42

Nun freuen sich die hiesigen Gärtnereien natürlich noch mehr über viel Kundschaft. Am liebsten physisch, falls das nicht geht, dann halt am Telefon oder virtuell.

Das gilt auch für die Gärtnerei Neuhäusler in Scuol, Telefon 079 344 24 06.







Hecken: Oft verkannt, aber sehr wertvoll

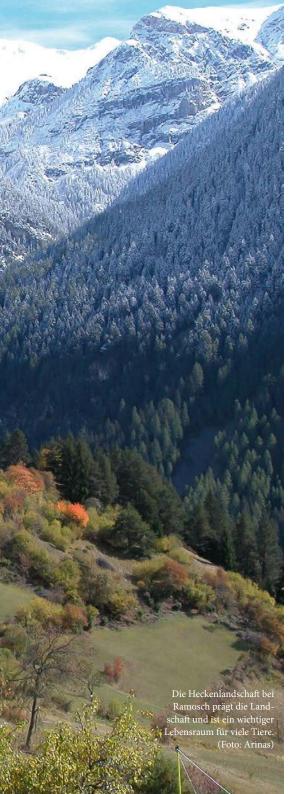
Jürg Wirth//Dieses Jahr finden im Engadin die ersten Heckenmeisterschaften statt. Ziel ist, der wichtigen Vegetationsform mehr Aufmerksamkeit zu verleihen. Denn Hecken sind wichtig für die Natur, auch der Neuntöter, seines Zeichens Vogel des Jahres 2020, ist auf Hecken angewiesen.

Hecken werden gerne übersehen und unterschätzt, das soll sich dank der Heckenmeisterschaften ändern. Positiv ausgedrückt liesse sich sagen, hier in der Gegend werden sie gerne übersehen, weil sie einfach dazugehören. Was wäre beispielsweise der Hang bei Ramosch ohne Hecken? Eine kahle Fläche. Auch das Gebiet unterhalb von Sent wäre ohne die Streifen und Bänder aus Gebüsch und mehr eine langweilige Angelegenheit. Hecken

strukturieren die Wiesen und Landschaften genauso, wie sie Lebensräume für viele verschiedene Tierarten vernetzen

Was ist eine Hecke?

Was aber versteht man genau unter einer Hecke, und aus welchen Pflanzen besteht eine solche? Die Hecke besteht aus einer bestockten Fläche in der Mitte und je einem Krautsaum auf beiden Seiten. Die Säume messen je rund



drei Meter, und die bestockte Fläche sollte ebenfalls etwa drei Meter breit sein. Der Krautsaum ist extensiv bewirtschaftet, besticht also im Sommer durch hohes Gras und bietet so den Insekten einen idealen Rückzugsort. Auf der bestockten Fläche in der Mitte der Hecke wachsen dann die Büsche, welche der Hecke ihren typischen Charakter geben. Hier sind das beispielsweise Schwarzdorn, Hagebutte, Berberitze, Haselnuss, Sanddorn oder Vogelbeere. Dabei sind die Pflanzen nicht nur für

die Tierwelt attraktiv, sondern durchaus auch für die Menschheit. Zum Beispiel der Schwarzdorn, auch Schlehe genannt. Kaum eine andere Pflanze verkündet den Frühling, den es hier ja eigentlich gar nicht gibt, dermassen extrovertiert wie der Schwarzdorn. Im Gegensatz zum Namen blüht dieser weiss und kann so ganze Bänder und Linien durch die Landschaft ziehen. Im Herbst zieren kleine, blaue Früchte die Büsche, die sogenannten Schlehen. Aus diesen lässt sich zum Beispiel

Obstwein herstellen oder Marmelade, auch eingelegt wie Oliven machen sie sich gut. Wer will, kann aus den Blüten einen Aufguss herstellen, dieser wirkt abführend und harntreibend. Hagebutten oder Wildrosen sind für die Menschen eigentlich erst im Herbst attraktiv, wenn die charakteristischen Früchte wachsen. Ja, man kann sie verreiben und den Mitmenschen den Nacken hinunterlassen, allerdings ist dies nicht nett. Viel mehr Punkte sammelt man bei seiner Umwelt, wenn



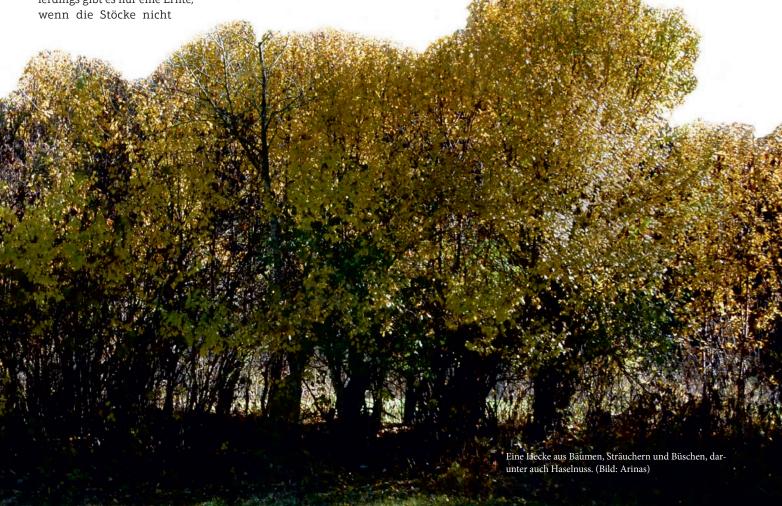
man diese mit selbst gemachter Hagebuttenmarmelade überrascht, auch wenn's etwas aufwendig ist. Auch aus Berberitze oder Sanddorn lässt sich Marmelade oder Kompott herstellen, beide bestechen durch einen hohen Gehalt an Vitamin C. Superfood nennt man dies in entsprechenden Kreisen. Ja, und dass man Haselnüsse essen kann, ist kein grosses Geheimnis. Allerdings gibt es nur eine Ernte,

immer bodeneben abgeschnitten werden und wenn die Hecke nicht zu hoch liegt. Denn sonst wächst keine Hasel. In Lavin beispielsweise gibt's nur vereinzelte und gerade wachsen tun sie auch nicht.

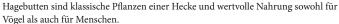
In geringem Ausmass kann eine Hecke den Kindern auch als Abenteuerspielplatz oder Versteck dienen, so, wie beispielsweise früher der Roten Zora.

Wichtiger Lebensraum für viele Tiere

Doch noch viel mehr Freude an den Hecken als die Menschen haben mit Sicherheit die Tiere, ja, sie sind sogar auf die Säume aus Büschen angewiesen. Allen voran der Neuntöter,









Der Neuntöter ist der Vogel des Jahres und zwingend auf Hecken und Dornensträucher angewiesen. (Bild: Mathis Müller)

seines Zeichens Vogel des Jahres 2020. Zur klassischen Beute des Vogels, der etwas grösser ist als ein Spatz, durch seinen kräftigen Schnabel und die schwarze Augenbinde besticht, gehören Insekten aller Art, aber durchaus auch Mäuse. Allesamt spiesst er vor dem Verzehr auf Dornen in Büschen auf, als Vorratslager quasi. Besonders mag er da die Berberitzen, aber auch den Schwarzdorn. Eine Landschaft ohne dornige Hecken wäre also auch eine Landschaft ohne den Neuntöter.

Auch die Goldammer lebt gerne in Hecken und gibt mit ihrem kanarienvogelgelben Gefieder einen schönen Kontrast zu den grünen Blättern der Sträucher ab. Sie frisst gerne Samen und Körner, wenn sie ihre Jungen aufzieht, gerne auch Insekten, Spinnen, Käfer und Larven. Weshalb sie in der Hecke quasi wie im Vorratsraum lebt.

Bei den Heckenbraunellen ist der Name Programm und auch für Zaunkönige oder Rotkehlchen bieten Hecken den idealen Lebensraum.

Nebst den Vögeln schlagen sich aber auch Echsen und Schlangen und Kleinsäuger in die Büsche. Für einen besonderen Jööh-Effekt sorgen da die Haselmaus oder der Siebenschläfer. Beide verfügen über schwarze Knopfaugen, mit denen sie einen treuherzigst anschauen können. Schade nur, dass man sie praktisch nie zu Gesicht bekommt. Gerade deshalb möchte das Projekt «Wilde Nachbarn» die kleinen Nager etwas in den Vordergrund rücken und regt an, neben dem Eichhörnchen auch auf weitere Arten zu achten und möglichst zu melden.

Im besten Falle sind die Hecken intakt und überziehen die Landschaft. Doch nicht immer sind diese bereits vorhanden oder wenn, dann nur noch ansatzweise. Dort liesse sich beispielsweise nachhelfen, indem man die Hecke wieder «aufforstet», also neu an-







Haselmaus, Foto: Conny88, wildenachbarn

pflanzt. Hier im Tal gibt es dazu Hilfe, beispielsweise bei Pro Terra Engiadina, abwickeln lässt sich das Ganze mittels Landschaftsqualitätsverträgen.

Doch auch wenn bereits eine bestehende Hecke die Böschungen überzieht, ist es damit nicht getan. Man würde es nicht unbedingt vermuten, aber auch Hecken brauchen Pflege. Um diese sorgen sich vor allem die Landwirte.

Auf dass die Buschbänder nicht mehr übersehen und unterschätzt werden, sondern den Stellenwert erhalten, den sie verdienen. Als strukturierendes Element in der Landschaft und als Lebensraum fast unzähliger Tierarten.

https://unterengadin. wildenachbarn.ch/

HECKENMEISTERSCHAFTEN UNTERENGADIN

Dieses Jahr finden die ersten Heckenmeisterschaften im Unterengadin statt. Anmelden kann man Hecken, welche folgende Kriterien erfüllen: Mindestlänge 20 Meter; Mindestbreite 2 Meter. Die Hecke sollte in der landwirtschaftlichen Nutzfläche sein oder wenigstens an sie angrenzen. Pro Betrieb können 3 Hecken angemeldet werden, sofern der Betrieb die ÖLN-Kriterien erfüllt. Begehungen und Prämierungen der Hecken finden zwischen dem Frühsommer und Herbst statt.

Die Preise für die schönsten Hecken gibt es an einem Fest in Tschlin am 4. Oktober 2020.



<u>Günstige Lage und Nationalpark</u>

Jürg Wirth//Zernez ist das Tor zum Nationalpark, und ein strategischer Ort war es schon immer. Es liegt am Fusse des Ofenpasses, nicht weit entfernt vom Flüelapass, mittig auf dem Weg vom Unter- ins Oberengadin und nach Livigno. Verkehrstechnisch also äusserst günstig gelegen.

Bis ins Jahr 1700 verzeichneten die Karten in Zernez noch eine Mineralwasserquelle, die sogenannte Silberquelle, und bis heute ist das Trinkwasser so gut, dass der Kaffee besonders gut schmeckt.

Wie es sich für ein richtiges Engadiner Dorf gehört, ist man fast versucht zu sagen, prägte auch dieses Erscheinungsbild ein Dorfbrand. Am 5. September 1872 ereignete sich die Brandkatastrophe. Seither prägen neuere Häuser im italienischen Palazzo-Stil und der alte Dorfkern das Bild des Dorfes. Der Dorfkern sei stehen geblieben, weil das Schloss gerettet werden sollte und dort deshalb am meisten gelöscht worden ist.

Und ganz neu und ebenfalls prägend für das Dorf sind die Häuser aus dem Neubauquartier, deren Bewohner durchaus auch von der verkehrstechnisch günstigen Lage und der Infrastruktur angezogen wurden. Denn mittlerweile zählt die Fusionsgemeinde Zernez mit den übrigen Fraktionen Brail, Susch und Lavin rund 1600 Einwohner. Familien wohnen in Zernez der Schule und des Sportzentrums und der Veranstaltungen wegen, ob Engadin Marathon, Schlager- oder Volksmusikfestival oder Open-Air-Kino.

Gut möglich aber, dass auch der Nationalpark bei der Wohnortswahl der eine Rolle gespielt haben dürfte. 1914 stellten einige visionäre Männer ein Gebiet unter kompletten Schutz, welches auch erweitert wurde auf heute rund 170 Quadratkilometer. Keine Menschenhand durfte dort mehr eingreifen.

Das Nichteingreifen der Menschen hat sich in der Tier- und Pflanzenwelt herumgesprochen. Mittlerweile leben über 5000 verschiedene Tierarten und mehr als 650 verschiedene Blütenpflanzen im Nationalpark.

Und weil das Nichteingreifen im Park Programm ist, gibt's alle relevanten Informationen im Nationalparkzentrum, mitten in Zernez, neben der Schlosswiese der von Plantas.

DIE GEMEINDE IN KÜRZE

- → Nationalpark-Besucherzentrum in Zernez
- → Familienbad mit Kinderbecken und Aussenpool mit 34°
- → Denkmalgeschützte Kirche in Brail
- → Muzeum Susch
- → Schwalbenweg in Lavin

Brail, Zernez, Susch, Lavin

Vorboten



KÜCHEN FENSTER INNENAUSBAU INNENARCHITEKTUR

HR UMBAUPROFI IM ENGADIN

Bezzola AG Engadiner-Küchencenter

Ausstellungen in Zernez / Pontresina

081 856 11 15 info@bezzola.ch

NEU Webshop auf www.bezzola.ch

annaflorian.ch



Inserat aufgeben?

Tel. 081 837 90 00 werbemarkt@gammetermedia.ch



Via Veglia 4 7503 Samedan Tel. 081 852 05 66 guardia-engiadina@mail.ch guardia-engiadina.com Verkehrsdienste Gemeindepolizei Revierdienste Bewachungen Patrouille mit Hund Zutrittskontrollen Event-Sicherheit



Brunnenkinder

Vierzehn Begegnungen mit dem Dorfsinn und eine mit der Dorfbaumeisterin. In Annäherung an das Feuer von Lavin. Hommage an die gestaltende Gemeinschaft im Aufbruch der Ränder.



bastiann.ch - Publikationen

Vusch cumüna

Avant bundant ün on d'eira publichà illa gazetta ün artichel in chosa. I's vess jent, cha'ls texts rumantschs vegnan prelets in rumantsch e brich in ün tudais-ch romantisà. *Common Voice* es ün proget da la fundaziun da Mozilla. Quist proget po güdar a far incleger e forsa eir a far discuorrer vallader a quists banadits apparats.

Illas linguas grondas daja quai fingià daspö ün pêr ons, in üna qualità plü o main buna. Schi's less alch simil per vallader, esa da far svessa. Sco chi'd es pro la lavur cumüna agricula da strar oura frus-chaglia e da rumir crappa, esa eir da glischar il pas-ch per nos muvel digital. Quists apparats, cha nus chürain e glischain tuotta di ed ün pêr fin aint per la not.

Mincha tschinch ons daja il proget 72 uras per la giunventüm. Organisaziuns e scoulas douvran quel temp per prochatschar e realisar progets in fich cuort temp. La Giuventüna Rumantscha (GiuRu) vaiva acceptà la sfida e realisà il proget in schner passà. Quai in collavuraziun cun la Lia Rumantscha (LR) e la Pro Svizra Rumantscha (PSR). In cuort temp sun gnüdas registradas diversas uras vusch pel sursilvan e pel vallader. Ma i less amo (bler) daplü. Scha nus lain però daplü, esa da star landervia. Ma quai va be cun lavur cumüna!

La LR ha relantschà il proget intuorn Pasqua. Quista jada na in 72 uras, dimpersè in desch, deschdot o 36 dis. Ma sainza l'agüd dals ütiliaders nu vaja. Nus dovrain:

- 1. texts valladers. Texts cuorts, lungs, moderns, classics, infuormativs e bler daplü.
- 2. valladers e jauers chi valideschan las singulas frasas our dals texts.
- a vus, chi registrais las frasas cun vossa vusch las frasas e/o validais talas dals oters.
- 4. almain 1'200 uras registraziuns validadas in tuot...



Mit Common Voice dem Handy romanisch beibringen.

Das Projekt 72 Stunden eröffnet alle fünf Jahre die Möglichkeit gemeinsam viel zu leisten. Die GiuRu, die LR und die PSR haben im Januar den Grundstein gelegt. Common Voice ist ein Projekt der Mozilla Stiftung, der Entwickler des Firefox Browsers. Damit wird ermöglicht, dass auch Minderheitensprachen – mit viel Eigenleistung – zu Audio-Material für Spracherkennung und Sprachausgabe kommen.

Um das gut umsetzen zu können, braucht man für Vallader etwa die gleiche Grundausstattung wie für Französisch oder Deutsch. Mindestens 1'200 Stunden gesprochene Sätze. Und hier kommt der gemeinschaftliche Gedanke zum Tragen. Denn dieses Projekt funktioniert nicht ohne Fronarbeit. Es braucht:

- 1. Texte in Vallader, die von den Autoren zur Verfügung gestellt werden.
- Kundige, die S\u00e4tze aus diesen Texten zur Sprachaufnahme frei geben.
- Romaninnen und Romanen, die diese Sätze sprechen und Aufnahmen validieren.

Linard Martinelli, promotur regiunal da la Lia Rumantscha in Engiadina

Mehr zu diesem Projekt auf www.digitalisaziun.ch/projects/common-voice



081 856 12 15

laufen

sur En



Wir versteckten uns, wenn die Bomben fielen

Jürg Wirth//Am 8. Mai 1945 ging der Zweite Weltkrieg zu Ende. Ida Spinnler war damals 21 Jahre alt und erinnert sich noch immer daran. Speziell war, dass sie als Kind von «Randulins» den Krieg in Italien und in der Schweiz miterlebt hat.

Das offizielle Kriegsende war am 8. Mai 1945. Wie haben Sie davon erfahren?

Das weiss ich nicht mehr so genau. Und das Kriegsende kam ja nicht ganz überraschend. Schon seit längerem mehrten sich dahingehende Meldungen. Jedenfalls waren wir gut informiert, weil wir während des Krieges immer Radio hören konnten. Das Schweizer Radio offiziell und dann auch das englische.

Wo waren Sie da und was haben Sie gemacht?

Ich war damals 21 Jahre alt und arbeitete als Arztgehilfin in Bergün. Eine Arbeit, die mir durchaus gefiel.

Gab es kein Fest oder etwas in der Art?

Sie wissen ja, wie die Schweizer sind.... Nein, so weit ich mich erinnere, gab es kein Fest. Lediglich die Kirchenglocken läuteten. Das war aber sicher auch, weil das Ganze, wie gesagt, nicht so überraschend kam.



Ida Spinnler, damals noch Cuorad, als junge Frau im Jahre 1944.

Was waren Ihre Gedanken, was Ihre Reaktionen?

Meine Gedanken und Sorgen galten meinen Eltern. Denn das waren ausgewanderte Engadiner, die in Piacenza lebten und dort ein Lebensmittelgeschäft betrieben. Auch ich bin in Piacenza aufgewachsen. 1940, als ich 16 Jahre alt war, schickten mich meine Eltern an die Handelsschule in Chur. Anfangs konnte ich immer wieder zurück nach Italien zu meinen Eltern. Später ist mir dann aufgefallen, dass ich jedes Mal, wenn ich wieder in die Schweiz kam, von einem hohen Militär zum Zustand in Italien befragt wurde. Ab dem Sommer 1943 durfte ich nicht mehr nach Italien und habe da auch meine Eltern zum letzten Mal gesehen. Während fast zwei Jahren war ich ohne Nachricht von ihnen. Deshalb dachte ich als Erstes, dass ich jetzt dann endlich zu meinen Eltern kann.

Welche Erinnerungen haben Sie an die Zeit des Krieges?

Das kommt etwas drauf an, ob in der Schweiz oder in Italien. In der Schweiz war es eigentlich gar nicht so schlimm. Im Engadin oder auch in Chur sowieso nicht, da hat man gar nicht so viel vom Krieg mitbekommen. In Basel oder Schaffhausen war das sicher anders, vor allem zu der Zeit, als das Gerücht ging, dass Hitler die Schweiz angreifen wolle.

Hat er dann aber nicht.

Nein, darum war es im grossen Ganzen zum Aushalten. Das Essen war rationiert, aber das ging schon. Ansonsten besuchte ich damals eben die Handelsschule in Chur. Da wurden wir zum Landdienst verpflichtet und die Schulreisen entfielen, aber das war es dann auch.

Erinnern Sie sich auch an Italien?

Und ob. Bis 1943 besuchte ich meine Eltern regelmässig, obwohl das ein grosser bürokratischer Aufwand war. Sechs Formulare musste ich ieweils ausfüllen und ein Foto von mir beilegen, damit ich ein Visum bekam. In Italien und vor allem in Piacenza war dann wirklich Krieg. Piacenza lag

strategisch wichtig, wegen des Übergangs über den Po, der Verbindung zu Mailand und in die Emilia Romagna. Eine Munitionsfabrik gab's da auch noch. Fast jeden Abend und iede Nacht fielen Bomben. Wir hatten eine Art Scheune auf dem Land, in der meine Eltern auch das Lager für ihren Laden angelegt hatten. Dort versteckten wir uns jeweils in der Nacht, wenn die Bomben fielen. Einmal trafen sie tatsächlich die Briicke über den Po. Deshalb stand dort noch zehn Jahre nach Kriegsende ein Provisorium.

1943 wurde Mussolini gestürzt, wie war das?

Danach gingen die Faschisten und die Antifaschisten aufeinander los. das war sehr schlimm. Kurz danach reiste ich dann wieder in die Schweiz. Das war bereits sehr abenteuerlich, denn einen grossen Teil der Reise verbrachte ich auf der Aussentreppe des Zuges. Danach konnte ich nicht mehr zurück nach Italien, weshalb ich während fast zwei Jahren von meinen

Eltern kein Lebenszeichen mehr bekommen hatte. Deshalb wollte ich nach Kriegsende sofort nach Italien.

Und hat das geklappt?

Nein. Ich und einige andere Auslandschweizer im Engadin haben sofort einen Antrag für ein Visum gestellt. Das Problem war aber, dass man gar nicht so genau wusste wohin, und wer das bearbeiten würde. Denn die Amerikaner leiteten das italienische Konsulat und die hatten wohl noch andere Sachen zu tun, als uns Visa auszustellen.

Wie ging's dann weiter?

Eigentlich ging überhaupt nichts. Und als wir im Dezember immer noch kein Visum hatten, fassten wir einen kühnen Beschluss.

Nämlich?

Wir waren damals etwa acht Auslandschweizer im Engadin und mieteten bei Denoth in Scuol zwei Autos. An diesen befestigten wir die Schweizerfahne auf dem Kühler und fuhren



nach Piacenza. Wir waren extrem nervös an jedem Kontrollpunkt. Doch sie liessen uns überall durch, und wir kamen tatsächlich in Piacenza an. Das war ein grossartiger und bewegender Moment, als ich meine Eltern lebend wiedergesehen habe.

Wie lange hat es gedauert, bis sich das Leben wieder normalisiert hat? Eigentlich nicht so lange. Als der Druck und die Spannung von den Leuten abfiel, hat sich das Leben ziemlich schnell normalisiert.

Was haben Sie nach Kriegsende gemacht?

Dank der finanziellen Unterstützung meiner Eltern konnte ich endlich die Dolmetscherschule in Genf besuchen.

Denken Sie denn noch oft an die Zeit während des Krieges?

Eigentlich ist das alles sehr weit weg. Vergessen kann ich das aber nie, obwohl ich in den 75 darauffolgenden Jahren auch viel erlebt habe. Das war eine Zeit, die einen stark geprägt hat. Das waren Erlebnisse, die ich nie mehr vergessen werde.

ZUR PERSON

Ida Spinnler, *1924, hat den 2. Weltkrieg miterlebt. Erst bei ihren Eltern in Italien, dann in der Schweiz. Seit 1992 wohnt die rüstige Dame in Lavin, unterbrochen nur von einem kurzen Abstecher ins Altersheim Scuol.

ZAHLEN ERZÄHLEN

WC-Papier in Zahlen

Jürg Wirth//WC-Papier ist gegenwärtig in aller Munde, respektive vor allem an einem anderen Körperteil. Grund genug also, diesem scheinbar überlebenswichtigen Artikel zahlenmässig auf den Leib zu rücken:

Eine Rolle dreilagiges WC-Papier der Marke Hakle besteht aus 150 Blättern und wiegt durchschnittlich 97 Gramm. Die Kartonrolle alleine ist 5 Gramm schwer, will heissen, ein Blatt WC-Papier ist mit 0,61 Gramm ein eigentliches Fliegengewicht.

Einer Untersuchung zufolge liegt der weltweite durchschnittliche Bedarf WC-Papier pro Toilettengang bei 8,6 Stück: Am Tag summiert sich der Verbrauch pro Person auf insgesamt 57 Stück. Was den jährlichen Verbrauch angeht, so geht eine Datenerhebung des Marktforschungsinstituts «Nielsen» von 46 Rollen pro Person aus. Dies wiederum entspricht einem Gewicht von 4,462 Kilogramm.

Wollte man den durchschnittlichen Jahresbedarf auf einmal hamstern, würde es genügen 6 Packungen à 9 Rollen zu kaufen. Auch den Bedarf einer Familie in der nächsten Zeit lässt sich einfach berechnen und zwar dank der Formel (46 Rollen/12 Monate)*Anzahl Familienmitglieder * Dauer. Demnach braucht eine vierköpfige Familie für drei Monate genau 46 Rollen.

Gemäss der Pressestelle von Hakle verkauft dieses Unternehmen jährlich 203 Millionen Rollen nur in der Schweiz. Zur Herstellung von WC-Papier-Rollen muss Rohzellstoff in Jumbo-Rollen umgewandelt werden, diese

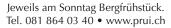
schneiden dann Maschinen zu WC-Papier-Rollen und verpacken sie auch gleich. Die Produktion einer Rolle aus dem Rohzellstoff dauert etwas mehr als 1 Tag.



Guarda, Ardez, Ftan, Tarasp, Scuol, Sent











ÖV/Bergbahnen

VERMITTLUNG • VERKAUF :

VERENA ERNI

7550 SCUOL

www.verenaerni

STRADUN 400, GALLARIA MILO, 1. STOCK TEL. 081 864 10 74, VITALPRODUKTE.CH



Gemeinde Scuol

- → Bogn Engiadina Scuol
- → Mineralwasserparadies seit 1369
- Schellen-Ursli Dorf Guarda
- Schloss Tarasp
- → Kapelle Mengelberg, Sent/Zuort



www.baeckerei-claluena.ch



Central-Garage Denoth AG SINCE 1926

7550 Scuol

Telefon 081 864 11 33







Waschanlage







www.garage-denoth.ch

CH-7546 Ardez

079 405 91 18 tel. 081 862 24 09

info@fedi-bau.ch

www.fedi-bau.ch

Kauf & Verkauf von Immobilien

Wir sind für Sie da Rufen Sie uns an

7550 Scuol Tel. +41 81 860 37 42 · Luigi Olivetti scuol@engelvoelkers.com · www.engelvoelkers.ch



ENGEL&VÖLKERS®

Be Happy. Be Lain.

michi beer

Marangunaria Beer SA · 7550 Scuol 079 896 14 81 · www.belain.ch



7546 Ardez Tel. 081 862 21 83 7503 Samedan Tel. 081 852 51 92

ARCHITECTURA

roger vulpi büro d'architectura 7545 guarda

tel.: 081 862 20 30 fax: 081 862 20 31

info@vulpi-guarda.ch www.vulpi-guarda.ch



Denoth Computer GmbH support: Windows – Mac OS – Linux Duri Denoth dipl. ing. ETH 7554 Sent, Tel. 081 860 32 14 denoth.computer@bluewin.ch www.denoth-computer.ch



Fedi SA

impraisa da fabrica

BIO-Reformprodukte Stradun, 7550 Scuol tel. 081 864 73 74

Guarda, Ardez, Ftan, Tarasp, Scuol, Sent



Autorisierte
BMW-Vertragswerkstatt
Fahrzeughandel
Karosseriespenglerei
Autolackiererei
Pannendienst

CH-7546 Ardez +41 81 862 23 63 info@auto-tecnic.ch auto-tecnic.ch









Pizzaria Allegra

Pizza vom Holzofen Tagesmenü inkl. 3dl Mineral Fr. 18.-Diverse süsse Spezialitäten Hausgemachte Spezialitäten

@Center, Stradun 404, 7550 Scuol Tel. 081 864 01 47





Sommerferien für die ganze Familie

Wir vermieten verschiedene preiswerte Wohnungen in 10 Häusern in Vulpera.

Die gemütlich eingerichteten Wohnungen verfügen alle über Wohn-Schlafraum, Küche, Bad oder Dusche/WC, TV (Sat-Anlage), Garagenplätze sowie Gratis W-LAN.

Vulpera Vermietungs- und Verwaltungs AG

CH-7552 Vulpera
Tel. 081 861 04 00, Fax 081 861 04 04
info@vulpera-ferienparadies.ch
www.vulpera-ferienparadies.ch

Vermietung von Ferien- und Dauermietwohnungen Kauf und Verkauf von Wohnungen Verwaltung von Stockwerkeigentum



PENSIUN ALDIER SENT

Das Hotel & Restaurant mit dem ganz eigenen Charme mitten in Sent.

www.aldier.ch · Tel. 081 860 30 00

engadin 🏶 online

engadin.online



jobs.engadin.online immo.engadin.online blog.engadin.online













IFIRIAITISICIHIÖILI ISIA

Via da Manaröl 679

CH-7550 Scuol

Tel. 081 864 99 90

www.fratschoel-sa.ch

Guarda, Ardez, Ftan, Tarasp, Scuol, Sent











Herzlich Willkommen in Sur En

www.sur-en.ch





Seilpark

Kunstwerke auf dem Skulpturenweg

Postauto

nach Sent und Scuol

Ausgangspunkt für viele schöne Wanderungen

Bike Paradies



Kunstschaffende aus dem In- und Ausland arbeiten im Freien an ihren Kunstwerken.

Samstag, 13. Juni 2020 15.00 bis 17.30 Uhr Vernissage 17.30 Uhr Bekanntgabe Publikumspreis

Ab 19.00 Uhr Festwirtschaft mit musikalischer Unterhaltung (Fr. 20.- Unkostenbeitrag)



Idyllisch gelegen Sauna neben dem Inn 365 Tage offen Tel. 081 866 35 44



Bildhauer-Symposium

SurEn/Sent 6. bis 14. Juni 2020

Pasta-Kreationen. Grillspezialitäten Sonnenterrasse.

Tel. 079 357 82 81



Schöne Zimmer und gepflegter Gastronomie. Ab Eröffnung Sommersaison servieren wir frische Forellen auf vier verschiedene Arten

Tel. 081 866 31 37



Optimale Unterkunft für Ferienlager, Feste mit Freunden, Sport- und Plauschwochen aller Art

Tel: +41 81 866 34 19





Jürg Wirth ist Redaktor des ALLEGRA und Landwirt in Lavin. In der Freizeit wandert und spaziert er gern.

Süsom Dors ob Lavin

Jürg Wirth//Nein, ein Spaziergang ist der Weg nach «Süsom Dors» nicht, dafür aber ausgezeichnet an einem Sonntag zu machen oder an einem anderen Wochentag oder in den Ferien.

Während der Ferien war ich zum ersten Mal dort oben, mit meinen Kindern. Bereits der Weg hinauf ist ein Erlebnis. Wir sind von «Charnadüras» her hochgewandert. Immer wieder passierten Wir knorrige Arven und Tannen, welche dem «Wetterbaum» in «Flurina und der grosse Schnee» sehr nahe kamen. Der Weg ist nicht ganz ohne, ziemlich steil, zum Teil

schmal, über kurze Passagen ausgesetzt, dafür dann aber mit Ketten gesichert, an denen man sich festhalten kann.

Und dann – unvermittelt fast, standen wir oben respektive auf dem kleinen Plateau mit Namen «Süsom Dors». In der Mitte eine markante Lärche. Vom Plateau aus hat man eine wunderbare Aussicht auf Lavin und einen Teil des

Unterengadins. Mit etwas Glück erblickt man auch eine Gemse oder gar einen Steinbock. Weit oberhalb des Talgrunds ist das Gefühl ein beruhigendes, leicht entrücktes. Ein guter Ort auch, um in sich zu gehen. Weiter geht's dann entweder über die Via Engiadina Richtung Chamanna dal Bescher oder Richtung Alp Lavinuoz.

SO KOMMT MAN HIN:

Erst von Lavin nach Charnadüras aufsteigen, dort der Alpstrasse folgen und bei der letzten Spitzkehre dem Wegweiser Richtung Chamonna dal Bescher folgen. Nach ein paar hundert Metern den Wanderweg nehmen, der rechterhand den Hang hochführt. Die gesamte Aufstiegszeit ab Lavin beträgt ca. 2,5 Stunden. Der Weg ist nicht immer ganz einfach.

Koordinaten: 2804045/1184570

Scannen und Karte anzeigen





Erste Frühlingstage in Samnaun. Bild: Andrea Badrutt, Chur

Guarda, Ardez, Ftan, Tarasp, Scuol, Sent





TH. MEYER

SCHREINEREI - KÜCHENBAU



Sgnè 125 · 7553 Tarasp · Tel. 081 864 82 82 th.meyer-etter@bluewin.ch www.schreiner-mever.ch



STRIMER architects SA Ardez

architectura fisica da fabrica

081 862 22 22 www.strimersa.ch











Naturheilpraxis wieder offen Ich bin gerne für Sie da!

Tel. 079 711 89 71



3. Musikfestival Bündner Barock

Die bezaubernde Verbindung exquisiter Barockmusik mit feinsten Weinen an malerischen Orten und vor traumhaften Landschaftskulissen

Konzerte in Tschlin, Sent, Guarda, Lavin, Susch, La Punt Chamues-ch, Lenzerheide, Luzein, Bündner Herrschaft, Falera, Waltensburg, Bürglen UR, Andermatt und Liechtenstein.

IMMER 18:00 - 19:00 Uhr mit anschliessendem Apéro riche

Reservation

www.swissbaroque.com

E-mail: tickets@buendnerbarock.ch

Tel: +41 76 823 30 98

Heckenmeisterschaft

Das Unterengadin ist Heimat von Heckenlandschaften, die für eine Vielzahl an Tier- und Pflanzenarten wichtige Lebensräume darstellt. Sie leisten eine immense Funktion für die Vernetzung von Lebensräumen. Mit der Heckenmeisterschaft soll diesem Lebensraum Hecke mehr Beachtung in geschenkt werden.

Heckenlandschaft Sent (26. Mai) Strada-Tschlin (3. Juni) - ein Lebensraum für eine vielfältige Vogelwelt. Vogelsuche in den schönsten Hecken des Engadins. Wer singt oder nistet in den Hecken? Eine Veranstaltung zur Heckenmeisterschaft in Zusammenarbeit mit Pro Natura und WWF.

Ausflüge zur Heckenmeisterschaft Engiadina Bassa 2020:

Sent, Dienstag, 26. Mai 2020, 08.45 - 14.00 Uhr, Dauer 5 - 6 Stunden Treffounkt: Sent. Sala. Postautohaltestelle

Strada, Mittwoch, 3. Juni 2020, 08.50 - 14.00 Uhr, Dauer 5 - 6 Stunden Treffpunkt: Strada, Scoula, Postautohaltestelle



Brunnenkinder

Andri Bischoff – Als Buben die Welt nachahmen.
Ursina Brunner – Im Alter wie die Kinder tanzen.
Miranda Thoma-Giacometti – Den Eltern den Tag erzählen.
Rosa Steiner – Den Arbeitern die Tafel decken.
Enrica Santucci – Die Seele des Hauses bergen.
Cla Nogler – Auf den Wiesen Kaffee kochen.
Alice Vollenweider – Mit dem Tal die Sprache teilen.
Louis van Dam – In Lavin die Stadt abkühlen.
Peider Müller – Beim Schreiner den Schlüssel holen.
Flurin Bischoff – Aus Fassaden Brunnen giessen.
Riet Fanzun – Mit den Kindern Dörfer bauen.
Silvia Saluz – Die Melodie der Farben finden.
Ida Spinnler – Heiter mit dem Süden mischen.
Bruno Cruz – Im Winter die Oliven ernten.



bastiann.ch – Publikationen

GUARDA!

Unsere Hausagenda postet Prickelndes. Notiert Laufendes. Späht Gärendes. Pflegt Währendes. Freut sich auf Ihre Neugier

www.pizlinard.ch → HAUSAGENDA



Dario Giovanoli ist im Unterengadin aufgewachsen und hat am Hochalpinen Institut Ftan die gymnasiale Matura abgeschlossen. Nach seinem Studium an der rechtswissenschaftlichen Fakultät der Universität Fribourg lebte und arbeitete er im Tessin und in Basel. Seine Wahl zum Regionalnotar ermöglichte ihm schliesslich die Rückkehr in seine alte Heimat, wo er sein eigenes Anwaltsbüro eröffnete. Hier lernte Dario auch seine Lebenspartnerin und Mutter der gemeinsamen Tochter kennen, die er nicht zuletzt dank dieses Rezepts davon überzeugen konnte, das Stadtleben definitiv hinter sich zu lassen und zu ihm ins wunderschöne Unterengadin zu ziehen.

Gamsentrecôte an Steinpilzsauce und Risotto

Gamsentrecôte

Fleisch 1/2 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, mit Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.

Anschliessend das Fleisch mit Bratbutter scharf anbraten, salzen. Rosmarinzweig drauflegen und im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 64° C niedergaren.

Steinpilzsauce

Die Pilze in Scheibchen schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln. mit einem großen Messer fein hacken. In der Bratpfanne die Butter schmelzen. Die gehackte Zwiebel kurz darin andünsten bis sie glasig wird. Dann nach und nach immer wieder eine Handvoll Pilze dazugeben und unter Rühren anbraten. Mehl einrühren. Mit Weisswein ablöschen. Wildfond und Bouillon-Töpfli dazugeben, die Hälfte der Petersilie untermischen. Bei mittlerer bis schwacher Hitze die Pilze 10 Minuten sanft köcheln lassen. Saucen-Halbrahm dazugeben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken, frische Petersilie einstreuen.



Gamsentrecôte (4 Personen)

- 1 Gamsentrecôte
- 1/2 EL Rosmarinnadeln
- 1 Rosmarinzweig
- 1 EL Bratbutter
- Salz
- Pfeffer

Risotto (4 Personen)

300 g Reis (Carnaroli)

½ Zwiebel (fein gehackt)

1 EL Butter

1 dl Weisswein

1 1/2 l Gemüsebouillon

100 g Parmesan

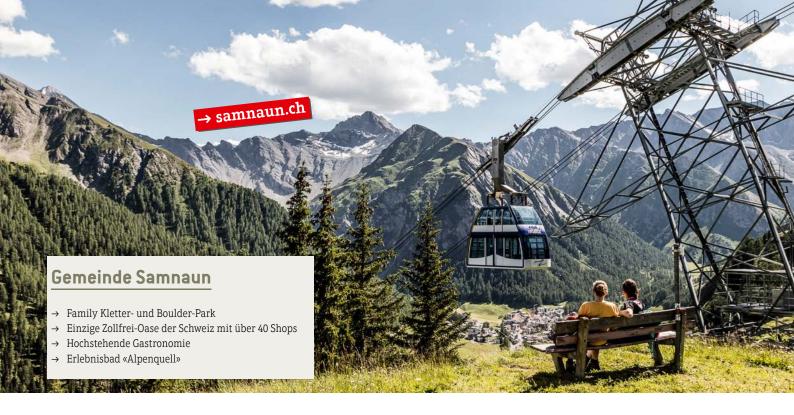
Steinpilzsauce

- 250 g frische Steinpilze
- 1/2 Zwiebel (fein gehackt)
- 1 F.I. Mehl
- 2 dl Wildfond
- 1 Bouillon-Töpfli
- 3 EL Noilly Prat
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Saucen-Halbrahm
- Petersilie (fein geschnitten)



Was ist Ihr Lieblingsrezept? Schreiben Sie uns!

allegra@engadin.com







ZOLLFREI SHOPPEN, 8 KILOMETER VOR SAMNAUN



Let's be Dutyfree!

DAS WHISKY-, UHREN- UND BEAUTY-PARADIES



www.buntschlin.ch



OUTDOOR-CENTER Rezia-martina



Die gepflegte Familienund Gruppenunterkunft.

Tel. 079 702 49 61 | www.rezia-martina.ch



CAMPING ARINA



Klein aber fein – für naturnahe und abenteuerliche Ferien im Engadin.

Tel. 081 866 32 24 | info@campingarina.ch





Schöner Ferien in Ramosch ... schöner als Zuhause.

Tel. 076 508 59 41 | www.chasapaoletta.ch





Die Caviezels: Die Ersten Milchschafzüchter im Unterengadin.

Tel. 081 866 37 63



STRADA CONSULTAZIUNS



Das Treuhand- und Beratungsbüro in Strada.

Tel. 081 866 32 24 | stradaconsultaziuns.ch



BIO CANTIENI



Bio-Produkte aus Überzeugung! Angus-Beef in allen Varianten.

el. 079 430 72 74 I bio-cantieni.ch





Bun Tschlin

Auserwählte Köstlichkeiten

Die «Chaista Bun Tschlin» beinhaltet lokale Köstlichkeiten für den eigenen Genuss oder als leckeres Geschenk. Sie ist erhältlich online oder in den Butias in Tschlin und Strada.

www.buntschlin.ch/chaista

Bun Tschlin bündelt die Kräfte der Natur in natürlichen & lokalen Produkten.



Sägerei und Holzhandel

7556 Ramosch

Holzhandel Brennholzhandel Holzbau

Transporte

CH-7556 Ramosch Tel. 081 866 31 43 resgia.koch@bluewin.ch www.resgia-koch.ch

Gemeinde Valsot

- → Eigene Produktepalette «Bun Tschlin»
- → Terrassenlandschaft und Burgruine Tschanüff in Ramosch
- → Vnà und das Val Sinestra
- → «Il giardin da l'En» der Garten des Inn bei Martina und Strada
- → Museum Stamparia Strada

Jakob Benderer, Landwirt und Viehhändler

Jürg Wirth//Jakob Benderer ist 82 Jahre alt und seit fast 60 Jahren im Geschäft als Viehhändler. Bauer ist er auch, respektive war er - mit Freude.

«An denen ist ja gar nichts dran, also schon gar nichts.» Eigentlich wusste ich das auch, wollte das aber nicht so deutlich hören. Und schon gar nicht vom Viehhändler, der mir drei Kälber abkaufen sollte.

Die Szene trug sich vor etwa 15 Jahren in meinem Stall zu und der Viehhändler war Jakob Benderer, Er war damals schon weit über 40 Jahre im Geschäft, ich knapp zwei. Ich hatte zu wenig Heu und Flüssiges, dafür zu viele Tiere. Benderer stand ungerührt im Stall mit seinem blauen Berufsmantel und den Gummistiefeln, das Gesicht leicht verkniffen, so dass man nie genau weiss, lächelt er oder ist er gar traurig. Nach einigem hin und her, respektive eigentlich nur hin von meiner Seite, übernahm er die Tiere. Ich hatte drei weniger im Stall und dafür leicht mehr Flüssiges.

Mittlerweile ist Jakob Benderer seit fast 60 Jahren Viehhändler, heute mache er das aber eher noch als Hobby. sagt er.

Vom Ausläufer zum Viehhändler

Begonnen mit Vieh zu handeln hat er. als er 24 Jahre alt war. Zuvor hat er die Landwirtschaftliche Schule am Plantahof in Landquart abgeschlossen und war noch ein halbes Jahr im Welschland, um Französisch zu lernen. Als er aus der Westschweiz zurückkehrte, stellte ihn sein Vater vor die Wahl: Entweder Jakob übernehme den Bauernbetrieb oder der Vater gäbe die Landwirtschaft auf. Denn Benderer Senior war auch noch Bäcker und leitete die familieneigene

Jakob übernahm den Betrieb, zu dem damals fünf Kühe, etwas Jungvieh und einige Kälber gehörten. Erst baute er den alten Stall aus, bevor er dann 1986 einen neuen errichten liess. Was sich denn während seiner Zeit als Landwirt so alles geändert habe? «Schnuaivel» seien die Änderungen, antwortet Benderer. Nur schon die Milchleistung. Seine Kühe hätten anfangs rund 12 Liter Milch pro Tag gegeben, heutzutage gäben die Kühe 28 bis 30 Liter und die Bauern seien immer noch nicht zufrieden, lächelt er.

Bauer zu sein habe ihm immer sehr gefallen, sagt er. Heute allerdings hätte er keine Lust mehr, diesen Beruf auszuüben. Ieden Moment würden die Vorschriften ändern und immer hätten diese Änderungen hohe Investitionen für die Bauern zur Folge.

Doch Benderer war nie nur Bauer. sondern immer auch Händler. Begonnen habe dies eigentlich schon in der Primarschule, blickt er zurück. Damals arbeitete er als Ausläufer für die Bäckerei Schlatter. Er sei jeweils auf Tour gegangen mit einer «Chrätze» voller Brote. «Diese musste ich dann unterwegs verkaufen. Von Tür zu Tür ging ich und auch auf den Campingplatz.» Quasi der Grundstein für seine Händlerkarriere.

15'000 Franken für die teuerste Kuh

Lanciert hat diese dann der vorherige Viehhändler in Sent. Er wollte aufhören und fragte mich, ob ich sein Geschäft übernehmen wolle Benderer wollte. Erst sei er noch einige Male mit dem Händler mitgegangen, um die wichtigsten Kniffe und Tricks zu lernen. Dann stürzte er sich ins kalte Wasser.

«Zu Beginn handelte ich nur mit Ferkeln. Ich kaufte sie in Sent zusammen



und verkaufte sie dann im ganzen Engadin.» Nach und nach wuchsen die gehandelten Tiere und Benderer verlegte sich auf den Handel mit Jungvieh und Kühen. Für 15'000 Franken habe er seine teuerste Kuh gekauft und für 500 Franken mehr verkauft. Für welchen Preis man denn Kühe so

verkaufen könne, frage ich. Das komme drauf an, wieviel die Käufer bezahlen wollten, sagt Benderer, Händler eben.

> Während seiner Händlerkarriere hat Benderer auch die Preissteigerung im Viehmarkt miterlebt und die anschliessende Reduktion. Begonnen habe er bei Preisen um 2000 Franken dann sei es hoch gegangen auf 6000, 8000 bis hin zu 10000. Heute lägen die Preise zwischen 3000 und 5000, allerdings müsse das dann schon eine «flotta vacha» sein. sagt der Profi.

Nicht nur die Preise lagen früher höher, auch die Stückzahlen, Zum Beispiel diejenigen des nach Italien

gegeben, sagt Benderer. Gut 150 Stück habe er jährlich nach Italien verkauft.

Aber auch Jungvieh sei damals viel besser gegangen, weiss Benderer und dokumentiert dies mit einer Anekdote. In Kaltbrunn habe er am Jungviehmarkt mal etwa 25 Rinder gekauft und sei dann direkt mit dem vollen Lastwagen hochgefahren. Bereits in Samnaun konnte er die ersten Tiere an die Bauern bringen. Weiter ging's über Ramosch, Sent bis nach Ftan, Am Schluss habe er bis auf zwei Tiere alle verkauft gehabt, freut sich Benderer noch heute. Doch das würde jetzt nicht mehr funktionieren, da Jungvieh heute kaum mehr gefragt sei, weiss er.

Was denn wichtig sei, für einen erfolgreichen Viehhändler, lautet noch eine Frage: Korrekt und ehrlich müsse der Händler sein, antwortet Benderer eher überraschend, aber durchaus überzeugend. Noch nie habe er «groflas» mit Käufern oder Verkäufern gehabt. Auch wir sind immer mal wieder im Geschäft miteinander. Nicht nur deswegen will der Mann im blauen Berufskittel und den Gummistiefeln weitermachen so lange er noch kann. Wie lange das noch sei, wisse er nicht. Denn da sei noch jemand, der über ihn befehle. Aber so lange er noch Auto fahren könne, werde er immer wieder auf Handelsreise gehen. Fragt sich höchstens noch, wer dereinst seine Nachfolge antreten soll.



Gemeinde Müstair

- → Naturpark Biosfera Val Müstair
- → UNESCO Welterbe Kloster St. Johann Müstair
- → Manufactura Tessanda (Handweberei) Sta. Maria
- → Kleinste Whisky Bar der Welt, Whisky Museum, Whisky Distillery Sta. Maria
- → Antica Distilleria Beretta Tschiery

GAST-STUBEN

Dialog des Köstlichen. Entdeckt mit uns neue alte Formen des Geniessens. In anregend einfacher Tisch-Kultur.

pizlinard.ch → Gast-Stuben





Hotel Landgasthof Staila Fuldera*** GILDE
Via Maistra 20, CH-7533 Fuldera
Tel. Nr. +41 (0)81 858 51 60
info@hotel-staila.ch, www.hotel-staila.ch

STAU SEI DANK

Gar schnell wolltet ihr entschwinden. Nun wächst die Schlange am Vereina. Was kann euch Besseres passieren. Ausscheren in Lavin. Einkehren im Piz Linard. Wir haben Zeit für euch!

www.pizlinard.ch | 081 862 26 26

Liebe Leserinnen und Leser

Angesichts der aktuellen Lage und den damit einhergehenden Einschränkungen verzichten wir auf die Publikation einer Agenda in der gewohnten Form. Gerne machen wir Sie untenstehend auf unsere digitalen Informationskanäle aufmerksam. Wir sind bestrebt, diese Informationen so aktuell wie möglich zu halten. Verbindliche Angaben erhalten Sie bei den Veranstaltern direkt.

Für das Unterengadin:

scuol-zernez.com/events scuol-zernez.com/ferientipps (Sommer 2020)

Für Samnaun:

samnaun.ch/events samnaun.ch/ferientipps (Sommer 2020)

Für Val Müstair:

val-muestair.ch/events val-muestair.ch/ferientipps (Sommer 2020)

Grazcha fich - vielen Dank für Ihr Verständnis.

Fotos gesucht

Auch wenn das Wort «Krise» gerade in aller Munde ist, so gibt es doch immer auch noch Positives im Leben. Im Hinblick auf die nächste Ausgabe laden wir Sie wiederum dazu ein, uns Fotos von Dingen zu schicken, die Sie in dieser speziellen Zeit erfreuen: zum Beispiel die Blumen, die im Garten spriessen, eine Postkarte von lieben Bekannten, ein selbstgebackener Sonntagszopf etc. Eine Auswahl von «April-Lichtblicken» von unseren Leser*innen sind bereits in dieser Ausgabe auf den Seiten 54 und 55 publiziert.

In der Juni-Ausgabe möchten wir dann Ihre «Mai-Lichtblicke» abbilden. Ihre Bilder mit kurzer Beschreibung senden Sie bitte an content@engadin.com.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen trotz allem eine gute Zeit und vor allem gute Gesundheit!

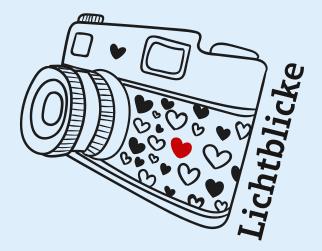








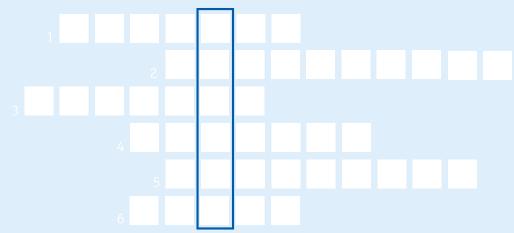








Die Fragen



- 1 Name eines Hundesalons (zwei Wörter)
- 2 Vogel des Jahres 2020
- 3 Dorf im Unterengadin mit Heckenlandschaft

- 4 Bestandteil eines Desinfektionsmittels
- 5 Wie nennt man nicht einheimische, eingeführte Pflanzen?
- 6 Häufiger Nachname in Samnaun

Bitte senden Sie Ihre Antwort bis zum 4. Juni 2020 an:
Redaktion ALLEGRA, c/o Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG,
7550 Scuol, oder geben Sie diese bei der Gäste-Info Scuol ab. Viel Glück!

7550 Schol, oder geben Sie diese bei der Gaste-Inio Schol ab. Viel Gluck!					
Lösungswort					
Name / Vorname					
Strasse / Nr.					
PLZ / Ort					
Bitte schicken Sie mir folgende Newsletter:					
□ Scuol-Zernez	□ Samnaun	□ Val Müstair			
E-Mail Adresse:					

WETTBEWERBBESTIMMUNGEN

Teilnahmeberechtigt sind alle Einheimischen und Gäste (Ausnahme: ALLEGRA-Mitarbeiter). Pro Haushalt wird nur eine Antwort verlost. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Gewinner des Preisrätsels erhalten einen 100-Franken Gutschein. Haupt- und Spezialpreise werden in der Zwischensaison aus allen Teilnehmenden verlost.

1. PREIS



Hotel Altana, Scuol

Drei genüssliche, gemütliche Übernachtungen für zwei Personen im Doppelzimmer mit Dusche/WC, Sektfrühstück mit Eierservice und 5-Gang Abendessen im schönen Hotel Altana in Scuol. Wert: ca. Fr. 900.00

Hotel Altana, Familie Lehmann, Via da la Staziun 496, 7550 Scuol. Tel. 081 861 11 11, hotel@altana.ch, www.altana.ch Reservation nur auf telefonische Anfrage. Der Gutschein ist nicht einlösbar über Fest- und Feiertage sowie während Spezialanlässen.

100-FRANKEN-GUTSCHEINE

- Butia Schlerin GmbH, Chasellas 61, 7554 Sent, www.schlerin.ch
- Manufactura Tessanda (Handweberei), 7536 Sta. Maria, https://tessanda.ch/
- Alpina B&B, 7536 Sta. Maria, https://myalpina.ch/
- IN LAIN Hotel Cadonau, Tamara und Dario Cadonau, 7527 Brail, www.inlain.ch
- Sonnenhotel Soldanella-Sonneck, 7563 Samnaun-Dorf, www.soldanella-sonneck.ch
- Bergbahnen Scuol AG, 7550 Scuol, www.bergbahnen-scuol.ch
- Hotel Macun, Familie Janett Freimann, 7559 Tschlin, www.hotelmacun.ch

Die Gutscheine können nicht in Bargeld umgetauscht werden, sind nicht übertragbar und dürfen nicht kumuliert werden. Ein Warenersatz ist ausgeschlossen.

2. PREIS



Hotel Helvetia, Müstair

Zwei Übernachtungen für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstück im neu renovierten und gediegenen Hotel Helvetia in Müstair. Wert: Fr. 440.00

Hotel Helvetia, Familien Grond, Via Maistra 62, 7537 Müstair Tel. 081 858 55 55, info@helvetia-hotel.ch, www.helvetia-hotel.ch

3. PREIS



Chasa Werro, Sent

Zwei Übernachtungen für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstück im Chasa Werro in Sent und pro Personen einen Eintritt

ins Bogn Engiadina Scuol. Wert: Fr. 260.00

Chasa Werro, Frau Marianne Werro, Sot Pradè 137, 7554 Sent Tel. 078 905 03 28. cmwerro@bluewin.ch. www.werroengadin.ch

Herzliche Gratulation

Gewinnerin des ALLEGRA-Preisrätsels Nr. 5/März 2020: Sophie Prader, Zollikerberg

Auflösung des Preisrätsels im Allegra Nr. 6/April 2020: ALPHORN





Ludwig Jenal ist Verwaltungsratspräsident der Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM).

Ludwig Jenal wünscht sich ...

- 1 ... wie wir sicher alle, dass wir die momentane Krise ohne bleibende Schäden überwinden werden.
- 2 ...dass wir in dieser Krise wieder näher zusammenrücken und die Herausforderungen geeint angehen.
- 3 ... dass auch wenn die Situation schwierig ist, wir unser Paradies, in dem wir wohnen dürfen, trotzdem geniessen können und unsere Motoren im Moment auf Sparflamme setzen, um später umso mehr Vollgas geben zu können.

MEDIZINISCHER NOTFALLDIENST

Hausärzte

24-Std. medizinischer Notfalldien	st:
Region Scuol: 081 864 12 12	
Region Zernez: 081 856 12 15	

/		
02./03. Mai	Dr. med. Ch. Weiss	081 864 12 12
09./10. Mai	Dres. med. U. + C. Casanova	081 864 12 12
16./17. Mai	Dr. med. J. Steller	081 864 12 12
Do. 21. Mai	Dr. med. C. Nagy	081 864 12 12
23./24. Mai	Dres. med. E. + C. Neumeier	081 864 12 12
Sa. 30. Mai	Dr. med. J. Steller	081 864 12 12
So. 31. Mai	Dr. med. Ch. Weiss	081 864 12 12
Mo. 01. Juni	Dr. med. A. Kasper	081 864 12 12
06./07. Juni	Dr. med. Ch. Weiss	081 864 12 12
Region Samna	un:	
Ganzjährig	Bergpraxis Samnaun	081 822 12 00
<u>Spitäler</u>		
Unterengadin	Ospidal Engiadina Bassa	081 861 10 00
TT 1 3 4	Center da sandà Val Müstair	
Val Müstair	Celitel da Salida vai Mustali	
vai Mustair	Sta. Maria	081 851 61 00
Zahnärzte		081 851 61 00
		081 851 61 00
Zahnärzte	Sta. Maria	
Zahnärzte Ganzjährig	Sta. Maria Dr. med. dent. S. Wolfisberg, Scuol	
Zahnärzte	Sta. Maria Dr. med. dent. S. Wolfisberg,	081 864 72 72
Zahnärzte Ganzjährig	Sta. Maria Dr. med. dent. S. Wolfisberg, Scuol Dr. med. dent. A. Imobersteg, Scuol	081 864 72 72
Zahnärzte Ganzjährig Ganzjährig	Sta. Maria Dr. med. dent. S. Wolfisberg, Scuol Dr. med. dent. A. Imobersteg,	081 851 61 00 081 864 72 72 081 864 86 86 081 851 61 80

NOTFALL-TELEFONNUMMERN Sanitätsnotruf 144 Europäischer Notruf 112 Polizei 117 Feuerwehr 118 Apoteca Engiadinaisa (Geschäftszeiten) 081 864 13 05 Apoteca Engiadinaisa (ausserhalb Geschäftszeiten) 081 864 93 70 Schweizerische Rettungsflugwacht 1414 Psychiatrische Dienste Graubünden 058 225 25 25 Strassenzustand (www.strassen.gr.ch) 163

PANNENHILFE	
TCS-Pannendienst	140
S-chanf – Il Fuorn – Zernez – Flüela – Giarsun	081 830 05 96
Vinadi – Scuol – Giarsun – Guarda	081 830 05 97
Grenze – Val Müstair – Il Fuorn	081 830 05 98
Samnaun	081 830 05 99

Scuols Geschichte und Menschen



Autor: Paul Eugen Grimm 612 Seiten, 220 x 286 mm, Leinen, gebunden, CHF 79.– Herausgegeben von der Gemeinde Scuol Gesamtherstellung: Gammeter Media, Scuol/St. Moritz

Erhältlich bei:

Chantunet da cudeschs libraria Bagnera Sura 297, 7550 Scuol 081 864 94 30 Foto Taisch GmbH Foto u. Verlag Stradun 400, 7550 Scuol 081 864 17 84 Stöckenius Adrian papetaria giovarets Stradun 324, 7550 Scuol 081 864 13 16

oder bei den Buchhandlungen ISBN: 978-3-9523856-1-6





Fitnessprogramm für Ihr Immunsystem



Was, wenn die wärmenden Sonnenstrahlen nicht mehr ausreichen, unser Immunsystem gegen drohende grippale Infekte fit zu halten?

Dann schmerzen Rachen und Hals, die Augen tränen und die Nase tropft. Der Kopf beginnt zu dröhnen und von da an ist der Körper nur noch schlaff.

Spagyrische Sprays sind einfach in der Anwendungund wirken rasch und zuverlässig.

Unser Team berät sie gerne kompetent und fachkundig zum Thema Spagyrik.

Apoteca & Drogaria Engiadinaisa SA

CH-7550 Scuol | Tel 081 864 13 05 | Fax 081 864 83 40 | www.apoteca-scuol.ch | info@apoteca-scuol.ch

Öffnungszeiten: Mo - Fr. 9.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 18.30 Uhr

Sa 9.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 17.00 Uhr