

# VIAMALA FOKUS

№3 | Herbst 2023



Naturpark Beverin

regionviamala

Viamala

## Naturpark Beverin

Rund um den Piz Beverin (2998 m ü. M.) erstreckt sich das Gebiet des Naturpark Beverin. Neun 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.



 Naturpark Beverin

## 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 3 | Herbst 2023

**Viamala Fokus erscheint vierteljährlich.**  
**Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 1. November 2023**

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

Titelbild: Pascuminersee in herbstlicher Stimmung

### Herausgebende & Kontaktstellen für Rückmeldungen

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

Lars Dünner, Chef Marketing Viamala Tourismus  
Stefanie Steinwender, Marketing & Grafik Viamala Tourismus  
Florian Frey, Kommunikation Naturpark Beverin  
Jolanda Rechsteiner, Geschäftsführerin Safiental Tourismus  
Marco Lier, Regionalentwickler Region Viamala

### Bildautoren und Bildautorinnen

Naturpark Beverin  
Viamala Tourismus  
Hotel Restaurant Rofflaschlucht  
Yannick Andrea, Schweizer Berghilfe  
Demateo.com  
Paul Gartmann  
Calabrun  
Pius Furger  
Safiental Tourismus

### Konzeption Layout

Hü7 Design AG, Thuis / hue7.ch

### Umsetzung

Viamala Tourismus



# Goldene Tage mit Weitsicht

Text – Viamala Tourismus

Auf in den bunten Herbst – eine Jahreszeit, in welcher sich die Natur von einer besonders schönen Seite zeigt. Man könnte es Kunst nennen, wenn sich die Landschaften und Wälder verfärben und überschwänglich bunt in der Sonne leuchten. Perfekt also, um die Wanderschuhe zu schnüren und loszumarschieren.

Früh am Morgen liegt der Nebel teils noch mystisch in den Tälern, die Temperatur fällt in der Höhe auch schon mal unter null Grad und die Farben, welche die Natur offenbart, sind schlichtweg faszinierend. Ganz zu schweigen von der Weitsicht durch die klare Luft, wenn man am Berg an Höhe gewinnt. Es sind aber nicht nur die goldenen Lärchen der Viamala, welche sich in ihrem Festkleid präsentieren. Oft lohnt es sich auch, die kleinen Objekte zu bestaunen – so zum Beispiel die rot werdenden Blätter der Beeresträucher, die herbstlichen Bergwiesen oder

aber den stolzen Steinpilz, welcher sich gut unter der jungen Fichte versteckt hat. Nebst all dem darf aber während oder nach einer ausgiebigen Herbstwanderung das typische Essen nicht fehlen – Wild, Preiselbeeren, eingelegte Birnen, Spätzli oder lieber Pizokel mit einem Vermicelle zum Abgang? Wir nehmen euch mit auf fünf atemberaubende Herbstwanderungen, welche ihr gut mit einem kulinarischen Highlight verbinden könnt.

### **Im Hochland von Feldis**

Vorzugsweise von Rhäzüns mit der Luftseilbahn oder von Feldis mit der Sesselbahn startend geht es hoch bis nach Mutta. Von der Bergstation geht es vorbei am kleinen Bergsee Leg Palus und um den Tgom'Aulta (2085 m ü.M.) herum. Die einzigartige Weitsicht in die Bergwelt Graubündens, so z.B. zum Piz Beverin, zum Tödi oder zur Calanda-Gruppe, bringt einen ins Staunen. Der Rückweg zum Ausgangspunkt führt direkt zur Skihütte Feldis, welche mit herbstlichen Leckereien für das leibliche Wohl und somit für einen perfekten Abschluss der Panoramawanderung sorgt.



### **Dem Heinzenberger Grat entlang**

Majestätisch grüsst der Piz Beverin nach der Ankunft auf dem Glaspass. Zum Start geht es hoch auf den Glasergrat, welcher eine herrliche Aussicht ins Safiental und in das Domleschg gewährt. Wahlweise mit oder ohne Begehung des Lüschggrats geht es vorbei an den glasklaren Bergseen Bischolasee und Pascuminersee bis zum Berggasthaus Parsiras, welches sich bestens zur kulinarischen Rast anbietet. Auf idyllischen Wanderwegen geht es zurück zum Glaspass, wo im Berggasthaus Beverin bereits regionale Produkte in der Pfanne schmoren.



### **Auf den Wegen zum Libi**

Wir sind am Schamserberg – inmitten des Naturpark Beverin. Von Mathon aus startet die einfache, aber äusserst reizvolle Rundwanderung. Vorbei an gold leuchtenden Lärchen geht es aufwärts bis zur Maiensäss-Siedlung Dros und anschliessend mit spektakulärem Weitblick zum idyllischen Bergsee Libi. Nach einer obligatorischen «Marenda pintga» (zu Deutsch: kleiner Bauern-Zvieri) geht es über «Nutschias» flach abfallend auf den Schotterstrassen nach Lohn und weiter zurück nach Mathon. Das Restaurant Muntsulej am Ausgangspunkt verköstigt Gäste aus nah und fern mit saisonalen Speisen.





### **Goldene Lärchen auf den «Macsuter Alpa»**

Das Hochtal Avers – eine unvergleichbar schöne Landschaft mit Walser Kulturgut. Um ein Meer an glitzernden Lärchen zu bestaunen, muss man nicht bis ins Engadin fahren. Die Wanderung startet in Campsüt und führt über einen Waldpfad durch den «Furggawold» auf die «Macsuter Alpa». Etwas höher wird das Ausmass der gelb leuchtenden Nadelbäume ersichtlich. Über dem Bergkamm angekommen, erblickt man den lang gezogenen Stausee «Lago di Lei». Valentino lädt im «Ristorante Baita del Capriolo» zu italienischen Spezialitäten ein, bevor es weiter nach Innerferrera geht.



### **Das Glitzern der Surettaseen**

Splügen – im Sehnsuchtsland der Gipfel und Gletscher. Dort startet unsere Herbstwanderung zu den Surettaseen. Kontinuierlich bergauf und der Bergflanke entlang, bis sich der Blick ins Schamsertal öffnet. Weiter zieht sich der Weg hinauf bis zum Hochplateau der Surettaseen. Die Sonne glitzert im kristallklaren Bergsee und der majestätische Piz Tambo zeichnet sich im fesselnden Bergpanorama ab. Zurück im Wakkerdorf Splügen und mit reichlich Appetit im Gepäck warten verschiedene Restaurants mit kulinarischen Köstlichkeiten.

#### **INFORMATIONEN**

Hier geht's zu den Herbstwanderungen im Detail:



#### **Viamala Tourismus**

Neudorfstrasse 46, 7430 Thusis  
info@viamala.ch, +41 81 650 90 30

#### **ABENTEUERTIPP IM OKTOBER:**

Erfahrene, einheimische Ranger und Jäger bieten dir die einzigartige Gelegenheit, Wildtiere wie Gamswild, Steinwild, Adler, Bartgeier und Murmeltier in ihrem natürlichen Lebensraum zu beobachten.



#### **Wildtierexkursion «grond»**

5. Oktober & 23. Oktober 2023  
Jeweils von 15.00 – 20.00 Uhr



KUNSTHALLE  
an der Albula  
CLAUDIO CAPREZ PRISKA SCHWAB  
741 79 203 79 72 ALBUOLA 87  
0042@KUNSTHALLE.COM 7411 541 0

## Mit beiden Füßen auf dem Boden, den Blick in die Weite

Text – Claudio Caprez

Priska Schwab sagt ihre Meinung und Claudio Caprez hört zu. Das Künstlerpaar an der Albula in Sils i.D. liebt den Dissens und die Menschen. Der gepflegte verbale Streit und eine herzliche Umarmung, so sehen sie das Leben und so leben sie ihr Leben.

Tief eintauchen, in einen Bergsee oder in ein anderes Gewässer in der Gegend. Dabei lässt Claudio Caprez seinen Gedanken freien Lauf, unter Wasser ist es still, er fühlt sich in einer anderen Welt. Aus diesen Momenten schöpft der Künstler grosse innere Kraft und er taucht auf mit Visionen für neue Werke. Priska Schwab sucht das Gespräch, beim Spazieren mit dem Hund oder bei einer Tasse Kaffee im Restaurant.

Claudio skizziert, wägt ab und verwirft vieles, um dann den Weg zum Werk zu finden. Meist sind es bei ihm Skulpturen, Materialien aus der Umgebung, aus dem Bauch des Piz Beverin, Sand, Kies, gebunden mit Epoxidharz und geformt zu konkreten Figuren. Priska, die Bunte, liebt es, in Farben zu schwelgen, schnell Ideen umzusetzen, es drängt sie zum Ergebnis. Beide schaffen Bilder und Skulpturen ihrem Naturell entsprechend und liegen in der Bewertung im Auge des geeigneten Betrachters.

Ihre Werke finden Käufer, auch Sammler, die sich auf das unorthodoxe Paar

einlassen und gerne bei ihnen im Atelier zu Besuch sind. Sei es bei einem Abendessen oder einfach auf einen kleinen Augenschein zum Schwatzen. Es ist ein offenes Haus, offen für neugierige und interessierte Menschen mit Humor und Spontanität. Nicht die Kunst um der Kunst willen, sondern um die Kunst zu leben.

### INFORMATIONEN

Die Künstler sind täglich bei der Arbeit von 08.00 – 18.00 ausser von 12.00 – 14.30 Uhr und empfangen Sie herzlich in Sils i.D.

Wenn Sie Ihren Besuch per Telefon +41 79 203 79 73, Mail: [capcla@bluewin.ch](mailto:capcla@bluewin.ch) oder Whats App/SMS ankündigen, können sie noch besser auf Sie eingehen.



[claudiocaprez.com](http://claudiocaprez.com)

# Ab in die Wildnis

Text – Naturpark Beverin

Im gemeinsamen Zeltlager des Naturpark Beverin und des Parc Ela haben sich auch diesen Sommer wieder Kinder im Schleichen und Tarnen geübt, die Pflanzen- und Tierwelt kennengelernt und zusammen jede Menge Spass gehabt.

Kurve um Kurve schlängelt sich das Postauto entlang der schmalen Strasse ins Safiental. Beim Ort Gün leuchtet das Stopp-Symbol auf und 18 Kinder verlassen, ausgerüstet mit Rucksäcken und Wanderschuhen, das Postauto, um «in die Wildnis» zu wandern. Aufregung liegt in der Luft: Was sie wohl erwartet? Eine Woche voller Abenteuer, wie sich später herausstellt: schlafen unter dem Sternenhimmel, kochen am Feuer, Pflanzen und Tiere kennenlernen und gemeinsam eine einmalige Zeit verbringen.

Bereits zum 8. Mal fand in den Sommerferien das Pärkelager für Kinder statt. Der Parc Ela und der Naturpark Beverin organisieren die Woche jährlich abwechselnd in ihrer Region.

Es geht geschäftig zu und her im Studahüschwald im Safiental. In der Lagerküche wird Gemüse geschnitten und Spätzliteig angerührt. Verteilt haben sich Grüppchen von Kindern eingefunden, die Löffel schnitzen, Freundschaftsbänder flechten oder Stoffbeutel vorbereiten, um sie anschliessend mit Naturfarben aus Frauenmantel, Brennnesseln und Baumpilzen einzufärben. Am Kochfeuer wird gerade Holz nachgelegt und

ein Kuchen für die zwei Geburtstagskinder gebacken.

Das ist das Besondere am Pärkelager «Ab in die Wildnis»: die Kinder übernehmen mit den Aufgaben des Lageralltags Verantwortung und die vier Leiter\*innen begleiten Aktivitäten von Orientierung über Pflanzenkunde und Fährtenlesen bis hin zu Geschichtenerzählen und Musizieren. Daneben ist es aber auch sehr wichtig, den Kindern Freiräume zu geben, um die Natur zu entdecken und selbst nach Spielideen zu suchen. Diese Fähigkeit, wahrzunehmen, was vorhanden ist, und daraus fantasievoll Neues zu erschaffen, ist in vielen Bereichen des Lebens und nicht zuletzt auch in der nachhaltigen Entwicklung von grosser Bedeutung.

## NEUGIERIG?

Das nächste Pärkelager findet vom 1. – 6. Juli 2024 im Parc Ela statt.



[naturpark-beverin.ch/paerkelager](http://naturpark-beverin.ch/paerkelager)



## Die Rheinbrücke aus Holz und Eisen

Einst führte hier eine gedackte Holzbrücke über den Rhein, welche jedoch 1868 von den Fluten eines heftigen Hochwassers mitgerissen wurde. Um den Verkehr auf Eisenbrücke erstellt. Im Zusammenhang mit dem Bau der N13 genügte diese den Anforderungen des modernen Verkehrs nicht mehr und musste einer neuen Brücke weichen.

Antruras manava qua ogni punt da l'iri curvada sur igl Raigh, quella e dan tant vaginda sbuada d'eqna. Sta montissa aua gronda igl on 1868, par c'igl traf setgi baagdallunga, buspe cursa, e wainda construida rova punt da fier. Leza a dantant betga pudieu adampar, uss an comex cun la costruzion da la N13, aschei vaginda ramplazada d'eqna punt nova.

Mit freundlicher Genehmigung von: [Bauhistorisches Institut](#)



# 200 Jahre Commercialstrasse Eine Kunststrasse wurde gebührend gefeiert!

Text – Fabienne Barras

«Wir wollen eine grosse Strasse bauen. Sie muss schön sein, landschaftlich reizvoll und sie wird eine der kürzesten Strassen sein, welche Deutschland mit Italien verbindet.» Mit diesen Worten von einem italienischen Regierungsbeamten haben wir vor genau einem Jahr den ersten Bericht zum Jubiläum der Commercialstrasse im «Fokus» veröffentlicht. Das war auch der Moment, wo wir mitten in der Konzeption für das Programm und der Ideenfindung für visuelle Elemente entlang der Strecke waren.

Die Herausforderung war: Wie feiert man eine Strasse? Es ist nicht wie ein Jubiläum an einem Ort, auf einem Dorfplatz oder in einem historischen Gebäude. Die Strasse erstreckt sich ab Chur über zwei Pässe und verbindet Kantons- und Landesgrenzen.

Von Anfang an sind wir in die Geschichte der Strasse eingetaucht, was war ihre Bedeutung, ihr Einfluss auf die Region und welchen Meilenstein hat sie in der Geschichte des Bauwesens gesetzt?

Als eine der ersten Kunststrassen sieht man an den noch bestehenden Originalverläufen bis heute die Sorgfalt ihrer Gestalter, wie die Strasse geplant und gebaut wurde und wie sie sich in die Landschaft einschmiegt. Die Strasse folgt den Kurven und Steigungen der Landschaft. Die Mauern, Brücken, Galerien und Tunnels sind Meisterwerke der Ingenieurkunst. Die Baustile über die letzten 200 Jahre sind besonders im Verlorina Loch noch gut zu erkennen: Sei es am historischen Strassenbau, an der

Aussichtskanzel, dem Tunneldurchgang oder den heute weiter ergänzten Bauarbeiten. Über den Splügenpass und die Landesgrenze hinaus bis nach Chiavenna geben die historischen Galerien einen Einblick, wie Reisende auch im Winter (die Pässe waren damals im Winter geöffnet) Schutz fanden.

So folgten wir für die Entwicklung eines vielseitigen Jubiläums der Bedeutung der Strasse und kuratierten das Programm auf Themenbereiche, welche sowohl zur Geschichte passen als auch diverse Besuchergruppen ansprechen.

Kommuniziert wurde das gesamte Programm über die Website [www.commercialstrasse.ch](http://www.commercialstrasse.ch) und den alle zwei Wochen erscheinenden, an den historischen Zeitungsstil angelehnten «Commercial Boten». Hier konnten die Leser\*innen in Anekdoten rund um das Leben entlang der Strasse eintauchen und sich über die nächsten Programm-Highlights informieren.



Nebst dem Programmangebot war es uns auch ein Anliegen, visuelle Elemente entlang der Strasse zu schaffen, welche als Eyecatcher dienten. Fahnen und Banner wurden mit Objekten, welche einen Bezug zur Region und Strasse hatten, gestaltet. Kilometersteine konnten von privaten Gönnern gekauft werden und zieren nach ihrem Standort an der Strasse das eigene Heim. Besonders Freude machten uns die historischen Marker, welche an wichtigen Standorten Bilder und Informationen zur damaligen Zeit vermittelten. Somit gab man den historischen Ereignissen an Ort und Stelle ein Gesicht. Ergänzend präsentierten die Kulturarchive und Museen temporäre Räume, wo Besucher\*innen sich vertieft über die Geschichte des jeweiligen Orts informieren konnten. Begleitet werden die Standorte durch die App «Erlebnispfad», welche auch über das Jubiläum hinaus bestehen bleibt.

Über all diese Zeit gab es wunderbare Begegnungen und ab Oktober wird eine Jubiläumsausgabe veröffentlicht, welche das Jubiläumsjahr als Erinnerungsdokument zusammenfassen wird. Wie nach dem Bau der Strasse ab 1823 Geschichten geschrieben wurden, so möchten wir in der Region Viamala auch nach 2023 weiter Geschichten kreieren, welche auch später weiter erzählt werden.

## DANKE!

**Einen herzlichen Dank möchten wir allen Beteiligten aussprechen.**

**Dennoch ohne euch wäre das alles nicht möglich gewesen.**

## PROGRAMMRÜCKBLICK

### **Ein kleiner Programmrückblick:**

Kulturhistorisch: «Von Reisenden und Gebieten»:

Guidas Wochenende, Erlebnispfad, Viamala Theater on Tour, Viamala Notte, Pop-Up-Räume

### **Kulinarische Genüsse:**

Piazza Culinaria, Foodfestival Andeer, Genussmarkt, Jubiläumswein

### **Strassen, Wege und Denkmäler:**

CelebrationRoad, VeMC, Festungswochenende, Denkmäler und Visionen, viaLuna

### **Musikalische Darbietungen:**

La Strada Komposition, Brass Band auf Hohenrätien, Konzerte auf dem Splügenpass und in der Schlucht





## Ein touristisches Bauprojekt schreitet voran

Text – Christian Weissenbacher

Das Konzept des Projekts «SPELUCA – Brauerei und Genusshotel» ist einzigartig und soll Genuss, Natur und Kulinarik vereinen, um den zukünftigen Gästen ein unvergessliches Erlebnis im Rheinwald zu bieten. Mittlerweile sind die Baumaschinen aufgefahen und es geht mit grossen Schritten der geplanten Eröffnung im Sommer 2025 entgegen.

Das neue Hotel, welches im ehemaligen Hotel Splügen und späteren «Pratigiana» entsteht, soll ein charmantes und historisches Flair verströmen, stilvolle Zimmer bieten und das kulinarische Angebot im Tal erweitern. Der alte Stall wird liebevoll restauriert und soll das Ensemble ergänzen, indem er Gäste in eine authentische und rustikale Atmosphäre versetzt.

Das Herzstück des Projekts wird die haus-eigene Bierbrauerei, welche die handwerklichen Hopfen- und Malzgetränke von höchster Qualität herstellt und den Gästen einzigartige Geschmackserlebnisse bietet. Der neu angebaute Gastgarten soll einladen, das Bier im Freien zu geniessen und entspannte Momente zu verbringen. Die Bierstube wird der perfekte Ort, um sich mit Freunden zu treffen und die vielfältigen Biersorten zu degustieren – wenn jedoch am Abend der Weg noch nicht ins gemütliche Bett führt, kann die gesellige und festliche Stimmung an der Bar im Erdgeschoss des

Stalls weiter auskosten werden.

Darüber hinaus bietet das Projekt einen grosszügigen Festsaal mit 150 Quadratmetern, welcher für Veranstaltungen genutzt werden kann. Ob Hochzeits-, Geburtstags- oder Firmenfeier – der Festsaal bietet den idealen Rahmen für unvergessliche Ereignisse.

### FACTS & FIGURES

<b>Spatenstich:</b>	17. April 2023
<b>Geplante Eröffnung:</b>	Sommer 2025
<b>Architekten:</b>	Iseppi – Ganzoni AG

Psst... Wenn mit dem Bau alles rund weiterläuft, gibt es das erste frisch gebraute Bier bereits im Winter 24/25!



# Transruinaulta und Transviamala

Text – Anita Fuchs

Zwei Schluchten, ein Lauferlebnis. Faszinierend und begeisternd. Dies seit bald einem Jahrzehnt, jeweils am zweitletzten Oktober-Wochenende. Erst geht's am Transruinaulta durch die Rhein- und tags darauf dann am Transviamala durch die Viamala-Schlucht. Am 21. und 22. Oktober zum neunten respektive 22. Mal. Die Schnellsten erhalten adlige Titel.

Einmalig. Wunderschön. Traumhaft. Finisher des Transruinaulta und des Transviamala schwärmen in höchsten Tönen vom Trailmarathon und dem Erlebnislaf. Rund 1500 Sportbegeisterte aus etwa einem Dutzend Ländern reisen für die zwei Veranstaltungen an. In der Region generieren sie eine beträchtliche Wertschöpfung und machen in ihrer Heimat beste Werbung.

Im Zentrum der zwei Anlässe stehen die urtümliche Rhein- und die mystische Viamala-Schlucht. Wer sie durchläuft, absolviert am Transruinaulta 24 oder 42,195 Kilometer und am Transviamala 11,5 oder 19 Kilometer. Doppelstartende gelangen in die Wertungen der Schluchtenkönigin und des Schluchtenkönigs respektive der Schluchtenprinzessin und des Schluchtenprinzen. Selbstverständlich kann auch nur eine Distanz zurückgelegt werden.

Auf dem Weg von Ilanz nach Rhäzüns beziehungsweise Thusis am Transruinaulta und jenem von Thusis nach Donat am Transviamala zählt jeder Meter. Nicht zuletzt für jene Läuferinnen und Läufer, die sich am Spruch «Der Weg ist das Ziel» orientieren. Mit Wegen sehen sie sich überdies im Jahresthema

der zwei Anlässe konfrontiert. Dieses lautet «Par veias a sendas – auf Wegen» und ist identisch mit dem aktuellen Thema des Naturpark Beverin.

## Informationen und Anmeldung:

[www.transruinaulta.ch](http://www.transruinaulta.ch) und [transviamala.ch](http://transviamala.ch)

## HELPER-VEREINE GESUCHT

Teil eines coolen Lauferlebnisses sein und als Belohnung für den Helfereinsatz ein attraktives Geschenk sowie eine kleine Entschädigung für die Vereinskasse erhalten? Für die neunte Austragung des Transruinaulta befinden sich die Veranstalter auf der Suche nach Vereinen, die sie bei der Organisation unterstützen. Die Zugehörigkeit zum Sportbereich ist keineswegs Pflicht. Auch Vereine aus der kulturellen und gesellschaftlichen Sparte sind willkommen. Interessiert? Zögere nicht, uns zu kontaktieren.



[transruinaulta.ch](http://transruinaulta.ch) und [transviamala.ch](http://transviamala.ch)

## Cazis macht Sinn!

Text – Mengina Gilli

Die Gemeinde Cazis umspannt den ganzen äusseren Heinzenberg und bietet kulturelle Schätze, vielseitige Natur und eine grandiose Aussicht. Trotzdem steht die Gemeinde touristisch nicht im Fokus. Das Projekt «Cazis macht Sinn!» möchte dies ändern und die touristischen Potenziale von Cazis für Gäste, Ein- und Zweitheimische weiterentwickeln.

Das Projekt «Cazis macht Sinn!» ist eine Zusammenarbeit zwischen der Gemeinde Cazis, Viamala Tourismus, der Region Viamala und der Forschungsgruppe für Tourismus und nachhaltige Entwicklung der ZHAW in Wergenstein. Im Rahmen des Projekts wurden Fragestellungen im Bereich Ganzjahrestourismus, verfügbare Betten, Landwirtschaft, Bike und Kultur in Arbeitsgruppen diskutiert und Lösungen erarbeitet.

Eine Initiative aus dem Projekt ist der KulinarikPASS, der sowohl Gäste als auch Einheimische anspricht. Mit dem Pass können drei Gänge bei Gastbetrieben am Heinzenberg eingelöst und mit einer idyllischen Wanderung verbunden werden. Insgesamt wurden 105 Pässe in drei Saisons verkauft. Eine erneute Durchführung ist für den Winter 2023/24 geplant.

Eine weitere Aktion, die durch dieses Projekt ausgelöst wurde, ist die Coop-Familienwanderung, die am 10. September dieses Jahres am Heinzenberg stattfand. Etwa 600

Personen pilgerten dafür nach Lescha. Dort erwartete sie eine familienfreundliche Wanderung entlang von Theater- und Rätselstationen zur Legende rund um das Schwert Excalibur.

Der Heinzenberg hat wenig auf dem Tourismusmarkt verfügbare Übernachtungsmöglichkeiten, aber viele Zweitwohnungen. Die bessere «Marktnutzung» von Zweitwohnungen wäre eine Möglichkeit, sogenannte kalte in warme Betten umzuwandeln. Eine Umfrage unter den Eigentümer\*innen von Zweitwohnungen hat jedoch gezeigt, dass viele Personen ihre teilweise leer stehende Wohnung auch künftig nicht vermieten möchten. Dies hat verschiedene, nachvollziehbare Gründe: u.a. keine finanzielle Notwendigkeit, Schutz der Privatsphäre und die Möglichkeit, kurzfristig über die Ferienwohnung zu verfügen. Nun wird versucht, Hemmschwellen durch Serviceangebote (Schlüsselservice, Reinigung etc.) abzubauen.



Blick auf den Heinzenberg

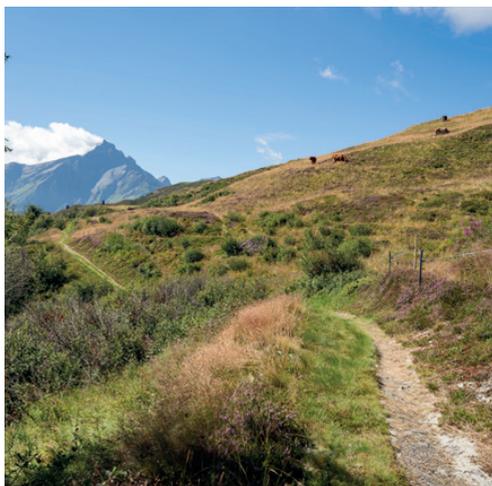
Im Projekt wurde erkannt, dass der Raum Lescha in Sarn zusammen mit den Liftanlagen viel touristisches Entwicklungspotenzial aufweist. In einem Workshop wurden mit den beteiligten Anspruchsgruppen und Landbesitzer\*innen verschiedene Entwicklungsmöglichkeiten rund um den touristischen Knotenpunkt diskutiert, um eine mögliche Weiterentwicklung des Raums Lescha zu prüfen.

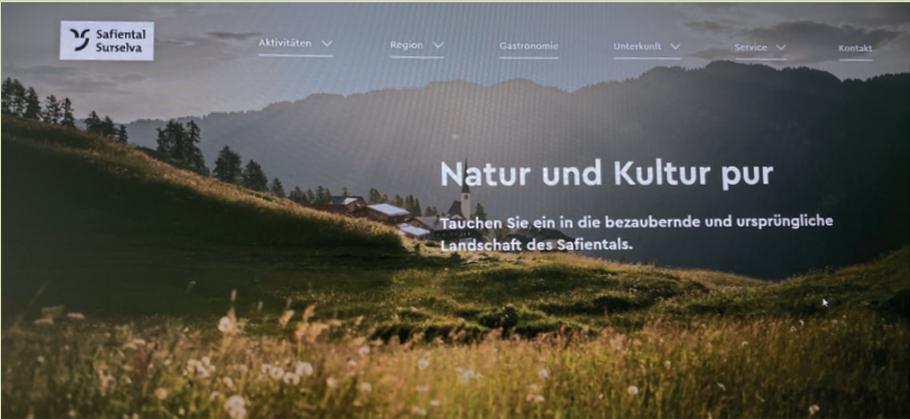
Cazis zeichnet sich durch eine beeindruckende Höhendifferenz von über 1500 Metern aus. Dies bietet ideale Bedingungen für Bike-Enthusiast\*innen. Insbesondere in der Frühlings- und Herbstsaison, wenn andere Regionen noch mit Schnee bedeckt sind und in Cazis bereits die Schneeglöckchen blühen. In einer Bikestrategie wurde definiert, dass der Fokus neben Wanderwegfahrer\*innen, auf Naturstrassenfahrer\*innen, Kindern und Einsteiger\*innen liegt. Um diesen Zielgruppen gerecht zu werden, wurden sieben Bike-Routen entwickelt und auf Outdooractive veröffentlicht. Insgesamt wurden die Routen 7040-mal online aufgerufen und 1119-mal heruntergeladen (Stand 15.8.2023).

Ein weiteres Anliegen des Projekts ist es, das kulturelle Wissen der Region an Gäste und Einheimische weiterzugeben. Das Kulturarchiv Cazis ist sehr aktiv und organisiert verschiedene Angebote und Veranstaltungen.

Um das Wissen breiter zugänglich zu machen, wurden interessierte Einwohnerinnen und Einwohner zu Kulturführerinnen und Kulturführern ausgebildet. In diesem Jahr haben diese bereits sieben Führungen mit insgesamt 116 Teilnehmenden erfolgreich durchgeführt. Weitere spannende Touren stehen noch bevor, unter anderem eine Dorfführung in Präz am 14. Oktober.

Das Projekt Cazis macht Sinn wird gefördert durch die Gemeinde Cazis, Viamala Tourismus, die Region Viamala, die Evang.-ref. Landeskirche Graubünden und das kantonale Amt für Wirtschaft und Tourismus (Förderprogramm Neue Regionalpolitik des Bundes).





## Frischer Wind für den Web-Auftritt des Safientals

Die gemeinsame Website von Safiental Tourismus und der Gemeinde Safiental ist in die Jahre gekommen. Ab Oktober präsentiert sich das Safiental online in einem frischen und modernen Design und lädt zum Stöbern und Inspirieren für den nächsten Ausflug ein.

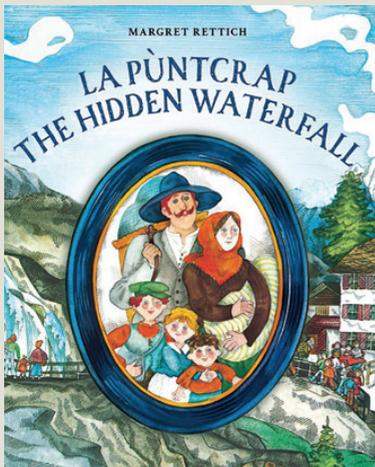
[safiental.ch](http://safiental.ch)

## Lea Catrina im «Commercial Boten»

Die junge Bündner Autorin Lea Catrina hat für den «Commercial Boten» eine Kolumne geschrieben. Jede Woche wurden die Leser\*innen mit einer neuen Folge gebannt und begeistert. Die Geschichte handelt von einem Bauernsohn namens Silvio, dem eine interessante Begegnung mit einem Maler widerfährt.

Die ganze Kolumne findet man unter:





## La Püntcrap – The Hidden Waterfall

l'Uniùn Sutselva rumàntscha à reedieu la balteztga istorgia da «La Püntcrap» an egna versiùn sutsilvana/anglesa. This book tells the true story of how the waterfall was discovered and the history of the Pitschen Melchior family.

[buachlada.ch](http://buachlada.ch)

Das Buch «Die Geschichte vom Wasserfall» von Margret Rettich ist neu in romanisch/englischer Version erhältlich



## Mit der neuen Dorfrundgang-Broschüre Valendas entdecken

Imposante Patrizierhäuser und der grösste Holzbrunnen Europas prägen das Dorfbild von Valendas. Schlendern Sie mit der überarbeiteten Broschüre «Dorfrundgang Valendas» durch das Dorf, entdecken Sie bauhistorisch herausragende Objekte und erfahren Sie da und dort auch, wer ihre Bewohner\*innen waren.

[valendasimpuls.ch/dorfrundgang](http://valendasimpuls.ch/dorfrundgang)



## Naturpark-Audiobänkli zur Wertschöpfungskette Holz

Vom Baum zum fertigen Möbel: In der Region wird heimisches Holz ohne lange Transportwege verarbeitet. In Zusammenarbeit mit dem Forst-Werk Zillis-Schamsberger und der TM Schreinerei Zillis hat der Naturpark Beverin dazu ein Hörbänkli geschaffen. In dem spannenden Audiobeitrag von Jano Felice Pajarola kommen Förster, Säger, Zimmermann und Schreiner zu Wort und erklären die Wertschöpfungskette Holz. Das Bänkli steht bei der Gästeinformation Viamala in Thusis, der Audiobeitrag ist auch online zu hören.

[naturpark-beverin.ch/holz](http://naturpark-beverin.ch/holz)



## Ein Alpsommer auf der Alp Curtginatsch

Die Alp Curtginatsch liegt auf 2273 m ü. M. im Gebiet der Muntogna da Schons und ist damit die höchste Kuhalp des Kantons Graubünden. Die Schweizer Berghilfe hat einen Sommer lang die Mitarbeitenden bei ihrer Arbeit begleitet. Dabei entstanden sieben sehr schöne Kurzdokus. Rein-schauen lohnt sich!

[berghilfe.ch/alpsommer](http://berghilfe.ch/alpsommer)



## Bündner Pärke im Nationalparkzentrum Zernez

Neu können der Naturpark Beverin und die anderen Pärke Graubündens im Nationalparkzentrum in Zernez entdeckt werden. Als Dauerausstellung präsentieren sich die Bündner Pärke mit eindrucksvollen Bildern und in fünf Sprachen auf einer interaktiven Projektionswand.



## Naturpark-Geschenkbbox mit regionalen Spezialitäten

Verpackt in einer hochwertigen Holzbox aus heimischer Arve, machen regionale Spezialitäten noch mehr Freude! Der Naturpark Beverin hat zusammen mit der TM Schreinerei neue Geschenkboxen entworfen. Diese können individuell befüllt, mit unserer Standardbefüllung oder ohne Befüllung bestellt werden.

[naturpark-beverin.ch/shop](http://naturpark-beverin.ch/shop)

# Conteserböck an Rotwein-Zimtsauce

Text – Doris Melchior-Lanicca

Ursprünglich ein typisches Walser Karfreitagsrezept, erfreuen sich Conteserböcke als Vorspeise oder Hauptgang heute das ganze Jahr über grosser Beliebtheit und sind auf romanisch auch als «Egls Bov» bekannt. Seit 1833 im Familienbesitz der Familie Melchior, führen Doris und Fluregn Melchior-Lanicca gemeinsam mit ihren Kindern das Hotel Restaurant Rofflaschlucht seit 1995. Das kleine, gemütliche Gasthaus wurde in den letzten Jahren sanft renoviert und bildet gemeinsam mit der Rofflaschlucht, dem dazugehörenden Hausmuseum und der Felsengalerie zum Wasserfall das touristische Angebot. Hotel und Restaurant sind Anfang Mai bis Ende Oktober täglich geöffnet.

## CONTESERBÖCK AN ROTWEIN-ZIMTSAUCE

Rezept für 4 Personen

- 8** gekochte Eier (mind. 5 Min.), geschält und trocken getupft  
ca. 0.5 l Raps- oder Sonnenblumenöl zum Frittieren.

**Teig:**

- 2** Eier

**300 g** Mehl, etwas Salz, Milchwasser; alles vermischen und einen halbflüssigen Teig herstellen.

**Sauce:**

- 4 dl** Rotwein

- 2 dl** Wasser

- 80 g** Zucker

- 1** Zimtstange; alles zusammen aufkochen und heiss zu den «Conteserböck» servieren.

**Zubereitung**

Das Öl in Gusseisentopf oder Fritteuse erhitzen. Gekochte Eier in Teig tauchen, im Öl schwimmend backen, herausnehmen, abtropfen und erneut in den Teig tauchen. Vorgang wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist. Die fertigen «Conteserböck» sind dann etwa faustgross und werden gemeinsam mit der Rotwein-Zimtsauce serviert.



# Margrit Cantieni: 1941 – Liebe in herzlosen Zeiten

Text – Lorenz Kunfermann

Rodels im Domleschg, Sommer 1941: In einem Lager beim Bahnhof sind polnische Soldaten interniert. Sie gehörten zur polnischen Armee, die 1940 im Jura auf der Flucht vor der Wehrmacht in die Schweiz flüchteten. Die Geflüchteten wurden auf Arbeitslager in der ganzen Schweiz verteilt. Marek ist einer davon. Er arbeitet und lebt im Rodelser Lager. Auf der Suche nach einem bescheidenen Zusatzverdienst mit dem Verkauf von selbstgeschnitzten Spazierstöcken begegnet er im Dorf Sofia. Sofia lebt mit ihrem Vater in bescheidenen Verhältnissen, ihre Mutter ist bereits vor Jahren gestorben. Sie besucht das Lehrerseminar in Chur und büffelt gerade Algebra, als die Türglocke schrillt. Vor der Türe steht Marek. Sofia und Marek dürften einander nicht kennenlernen. Den polnischen Soldaten droht Strafe bei Kontakt mit Einheimischen. Die soziale Kontrolle meldet solche Kontakte den zuständigen Behörden.

Margrit Cantieni erzählt uns die Geschichte von Sofia und Marek. Die Beiden halten sich nicht an die Gebote und Verbote. In klarer Sprache lernen wir die Welt von Marek kennen. Woher er kommt, was seine Träume sind, wie er um seine Familie in Polen bangt und wer seine Freunde im Lager sind. Einer will Marek überzeugen, aus dem Lager zu fliehen, um wieder für sein Heimatland zu kämpfen. Marek bleibt bei Sofia. Sofia hat Sorge, ihrem Vater von der Liebe zu Marek zu berichten. Er unterstützt die beiden aber in ihrer Liebe. Sie setzt sich durch gegen jeden Widerstand von Einheimischen und Obrigkeit. Wir erfahren viel über das Leben

in dieser Zeit, was die Probleme sind und wie sie gelöst werden.

Margrit Cantieni lebt in Chur und veröffentlichte 2020 bereits «Nicht von hier» und legt nun ihren zweiten Roman vor.





# Hinterrhein, Heidi-Film und Brandenburger Tor

Text – Florian Frey

Wenn die gut 70 Ziegen in Hinterrhein täglich zweimal durch das Dorf zotteln, hinüber zu den saftigen Wiesen, ist das einerseits ein Ereignis, das Schaulustige anlockt. Vor allem aber ist es eine Jahrzehnte alte Tradition, die fast nur noch hier im Rheinwald gelebt wird.

Punkt acht Uhr hallen Glockengebimmel und aufgeregtes Meckern durch die Dorfstrasse von Hinterrhein. 70 Geissen rennen durchs Dorf. Ein Hirte führt die Herde über den Rhein auf die andere Talseite, wo sie unter seiner Aufsicht weidet, bis er sie am Abend um 17.30 Uhr wieder heimbringt. Zurück in ihren Ställen werden die Ziegen gemolken und verbringen die Nacht im Schutz des Hofes. Diese Tradition der Dorfherde wird in Graubünden nur noch im Rheinwald praktiziert, in Hinterrhein und Nufenen.

Früher gehörten die Ziegen als Teil der Selbstversorgung auf jeden Bauernhof. Zudem half das geländegängige Tier, schwer zugängliches Land zu bewirtschaften. «Die Geissen haben fast mehr zur Rodung beigetragen als der Mensch», sagt Georg Trepp mit einer Mischung aus Ernst, Ehrfurcht und Spass. «Sie hatten ja auch den ganzen Tag Zeit», fügt er lachend bei. Er und seine

Frau Agnes gehören zu den Wenigen, die noch eine grössere Zahl Ziegen halten. 30 Bündner Strahlengeissen sind es. Ansonsten verschwindet die Ziege mehr und mehr von den Landwirtschaftsbetrieben. Zu wenig wirtschaftlich, zu betreuungsintensiv.

Georg und Agnes sehen das anders: «Geissen haben einen hohen Nutzen.» Nicht nur hinsichtlich der Landschaftspflege. Eine gewisse Artenvielfalt in der Landwirtschaft trage beispielsweise dazu bei, dass sämtliche lokal verfügbare Nahrung genutzt werde. Und dann ist da natürlich noch der emotionale Wert: «Es ist wie beim Vater: Wir haben einfach Freude an diesen Tieren», meint Georg. Kein Wunder: Was Trepps mit ihren Geissen schon alles erlebt haben! Es sind ihre Tiere, welche im Heidi-Film von 2015 als prominente «Nebendarsteller» auftreten. Bruno Ganz, der den Grossvater spielte, liess sich dafür eigens von Trepps das Melken beibringen. «Ausserdem waren un-

sere Geissen noch vor Barack Obama beim Brandenburger Tor in Berlin», erzählt Georg stolz. Graubünden 2008 war Gastkanton an der 1. August-Feier der Schweizer Botschaft in Berlin. Natürlich mit Bündner Geissen. Natürlich mit Trepps Tieren.

Aber trotz aller Liebe zu den Tieren und trotz all den Vorteilen sehen Trepps ein: Ziegenhaltung ist aufwendig. Zweimal täglich melken und füttern – fast gleichzeitig mit den Milchkühen. Das bei wenig Ertrag. Dass das nicht jedermanns Sache ist, schleckt keine Geiss weg. Und doch: «Eine leichte Hoffnung besteht», sagt Georg. Der Junior übernehme den Hof, wolle aber künftig nur mit einer Tierart wirtschaften. Wer weiss: Vielleicht entscheidet er sich ja für die Geissen. Zu hoffen wär's. Die Tradition würde während einer weiteren Generation erhalten. Und mit ihr all die positiven «Nebeneffekte».

## DOKUMENTARFILM ÜBER DIE DORFHERDE VOM RHEINWALD

Um diese vom Aussterben bedrohte Tradition der Dorfziegen festzuhalten, hat der Naturpark Beverin gemeinsam mit Caspar Nicca einen dokumentarischen Kurzfilm über die Rheinwalder Dorfziegen produziert. Der Filmemacher aus Casti erzählt über die Dreharbeiten.

### Warum hat es dich gereizt, diesen Film umzusetzen?

Ich liebe Ziegen! Viele Jahre hielt ich selbst Ziegen und kenne diese frechen Tiere ganz gut. Dass grosse Ziegenherden früher auch durch die Schamser Dörfer zogen, hatte ich gehört. Dass es das aber noch heute in Hinterrhein gibt, war mir gar nicht bewusst.

### Was war bei den Dreharbeiten überraschend?

Mir wurde schnell klar, dass es gar nicht so einfach sein würde, den täglichen Weg der Ziegen durch das Dorf in schönen Bildern festzuhalten. Denn wenn die Ziegen am Morgen aus dem Stall gelassen werden,

wollen sie nur eins: möglichst schnell auf die Weide. Für mich als Filmer hiess das: rennen, scharf stellen, richtig belichten – alles zur gleichen Zeit.

### Was war der schönste Moment beim Dreh?

Die Stunden auf der Weide! Wenn die Morgensonne auf die Ziegen scheint, der grösste Hunger gestillt ist und die Ziegen feinschmeckerisch die zarten Gräser suchen. Dann die Tiere inmitten der intakten Naturlandschaft von Hinterrhein zu filmen – wahnsinnig schön.

### Warum muss man diesen Film gesehen haben?

Eigentlich ein trauriger Grund: Auch Hinterrhein ist im Wandel. Es ist daher fraglich, ob die wenigen Betriebe, die jetzt noch Ziegen halten, das auch in Zukunft tun werden. Das Bild von der grossen Ziegenherde, die durch Hinterrhein rennt, gibt es womöglich bald nicht mehr.



## INFORMATION

Premiere am 8. Oktober 2023 um 11 Uhr,  
Gemeindesaal Hinterrhein.  
Infos: siehe Link.



[naturpark-beverin.ch/de/dorfziegen-film](https://naturpark-beverin.ch/de/dorfziegen-film)



## «Das beste Schindelholz wächst neben dem Stall»

Text – Florian Frey

Die an den Hängen verstreuten Ställe sind ein wichtiger Teil des typischen Landschaftsbilds im Safiental. Insbesondere deren Schindeldächer. Der Verein Safier Ställe sorgt seit 20 Jahren dafür, dass möglichst viele davon erhalten bleiben. Aber ohne Holzschindeln keine Sanierung. Genau diese produziert Eva Gredig. Zu Besuch bei der leidenschaftlichen Schindelmacherin im Safiental.

«Wo will der denn jetzt noch hin?» Eva Gredig lacht, als sie dem vorbeituckenden Traktor nachschaut, Hammer in der einen Hand, das Schindelmesser in der anderen. Von ihrer Werkstatt zuhinterst im Safiental sieht sie auf die letzten Meter der Strasse. Dahinter ragen steil die Felswände auf. Hier im «Gädeli», wenige Meter von ihrer Haustüre entfernt, ist ihr Reich.

### Wenig Werkzeug, viel Wissen

Eva produziert Holzschindeln – seit 20 Jahren. Damals wurde der Verein Safier Ställe gegründet mit dem Ziel, die traditionellen Ställe im Safiental zu erhalten. Viele der mehreren Hundert Stallungen im Safiental sind sanierungsbedürftig – insbesondere deren Schindeldächer. Als «Hölzige» war die gelernte Schreinerin sofort dabei, beim Projekt mitzuhelfen. Das Handwerk kannte sie vom Grossvater. Richtig gelernt hat sie

es vom damaligen Safier Schindelmacher Jakob Gartmann.

In ihrer Werkstatt liegt – zumindest für Laien – erstaunlich wenig Werkzeug herum: besagter Hammer und das Schindelmesser sowie ein Schnitserbeil. Das ist alles. Das Holz für die Schindelproduktion stammt, wie schon seit Hunderten von Jahren, von Safier Fichten. «Das beste Holz für das Dach eines Stalls wächst neben dem Stall», zitiert Eva eine Redensart.

Lokales Holz verwendet Eva aber nicht einfach der Tradition zuliebe. Die Fichte aus der unmittelbaren Umgebung ist an die hiesigen Bedingungen angepasst. «Sie «kennt» unser Klima und Wetter.» Dank der Beschaffenheit des einheimischen Holzes halten die Schindeldächer darum 50 bis 60



Der Stall bei der Kirche Thalkirch erstrahlt frisch beschindelt in neuem Glanz

Jahre. «Käme das Holz von weiter unten, würde es früher Nässe saugen und Moos ansetzen», erklärt Eva. Das Dach hielt dann vielleicht nur 20 Jahre.

### **Immer die richtige Schindel zur Hand**

Ein paar beherzte Schläge auf das Schindelmesser, das Eva alsdann mit einem Ruck vorschiebt. Ein sanfter Knall und die Schindel ist abgespalten. «Bei dieser Technik bestimmt das Holz selbst, wo die Spaltung verläuft, nicht das Werkzeug.» Dabei bleibt die Oberfläche der Schindel unversehrt und dereinst auf dem Dach perlt das Wasser ab. Apropos Dach: Auch beim Dachdecken ist Eva dabei. Darum hat sie eine Masseinheit entwickelt, mit der sie einfach berechnen kann, wie viele Schindeln sie braucht. Eines ihrer Bündel entspricht einem halben Quadratmeter gedecktes Dach. Tönt banal. So einfach ist es jedoch mit Blick auf die unterschiedlich breiten Schindeln nicht. Aber Eva scheint stets zu wissen, welche Schindel sie als Nächstes braucht. Kein langes Suchen, kein Einpassen und Auswechseln. Die Schindel, welche sie zur Hand nimmt, ist die richtige. Immer. Nach all den Jahren hat sie so viel Erfahrung, dass manch einer fast verzweifelt, der mit ihr arbeitet.

Ob sie die Letzte ihres Fachs sei? «Mir scheint, dass jede Region ihren letzten Schindelmacher hat», entgegnet Eva lachend. Wer nach ihr diese Arbeit übernehmen könnte, ist für sie aktuell unwichtig. «Jetzt bin ich ja noch da. Und später wird wohl jemand Freude haben, das Schindelmachen zu lernen. Ich war ja auch plötzlich da.»

### **50 STÄLLE INSTAND GESETZT**

Der Verein Safier Ställe sichert seit 20 Jahren den Erhalt der kulturhistorisch wie auch landschaftsbildlich bedeutsamen Bauten. Bis Ende 2023 wird der Verein 50 Schindeldächer saniert haben. Der Verein verhilft Eigentümern zu finanzieller Unterstützung der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz, des Fonds Landschaft Schweiz und der Denkmalpflege und leistet fachliche Beratung. Mit neuem Schindeldach erhalten die Ställe neue Nutzungsperspektiven, was wiederum die Kulturlandschaft im Safiental bewahrt.



# Wenn der Himmel singt

Text – Erica Nicca

Frühlingsbotin und Minnesängerin der Lüfte wurde die Feldlerche früher genannt. Bis vor wenigen Jahrzehnten war sie noch weitverbreitet in unserer Kulturlandschaft. Heutzutage läutet sie mit ihrem Gesang aufgrund intensiver Landnutzung in immer weniger Regionen der Schweiz die warme Jahreszeit ein.

Es ist Ende Mai, früh am Morgen. Am Schamserberg zwischen 1800 und 2400 m scheint der Himmel zu singen. Wenn die Sonne aufgeht, die Landschaft in einem einzigartigen Licht erscheint und die Feldlerchen ihren minutenlangen, ununterbrochenen trillernden Fluggesang über den Bergwiesen vortragen, dann ist die Stimmung magisch. Jedes Jahr verbringen ca. 200 Feldlerchen-Paare die warme Jahreszeit im Gebiet der Muntogna da Schons. Die Lodolas da prada, wie die Feldlerchen auf Romanisch heissen, legen in den vielfältigen, spät geschnittenen Bergwiesen ihre Nester an und ziehen ihre Jungen auf. In einem Gebiet von rund 7 km<sup>2</sup> kommt der Kulturlandvogel so dicht vor wie in kaum einer anderen Gegend in der Schweiz. Dies ist der traditionellen landwirtschaftlichen Bewirtschaftung zu verdanken, durch die ein vielfältiges Mosaik aus artenreichen Bergwiesen entstanden ist.

vögel am aktivsten sind, werden aufgrund ihres Fluggesangs oder mit dem Feldstecher entdeckte Feldlerchen auf einer Karte notiert. Bis Mitte Juli werden die Rundgänge auf den ausgewählten Flächen dreimal wiederholt. Anhand der notierten Beobachtungen können später am Computer die Reviere ausgeschieden werden. Dieses Jahr stellten wir 182 Feldlerchenreviere fest, und auch das Braunkehlchen, ebenfalls ein bedrohter Wiesenbrüter, war mit 28 Revieren erfreulich gut vertreten. Für diese Vogelarten, sowie für unzählige weitere Pflanzen- und Insektenarten ist der Schamserberg mit seinen vielfältigen, blumenreichen und spät geschnittenen Bergwiesen ein bedeutender Lebensraum. So stehen die Feldlerchen als Symbol für ein Paradies der etwas anderen Art, dem es Sorge zu tragen gilt.

Im Rahmen eines Monitoring-Projektes wird der Bestand der Feldlerchen seit 2016 regelmässig erhoben. Wie wird dabei vorgegangen? Frühmorgens, wenn die Sing-



[naturpark-beverin.ch/projekte/forschung](https://naturpark-beverin.ch/projekte/forschung)

# Trockenmauerkurs: ein Erfahrungsbericht

Text – Naturpark Beverin

Trockenmauern prägen seit Jahrhunderten unser Landschaftsbild. Der Naturpark Beverin hilft, diese kulturhistorisch wie auch ökologisch wertvollen Bauwerke zu erhalten und zu sanieren. In einem jährlich stattfindenden Trockenmauer-Baukurs können Interessierte das traditionelle Handwerk lernen. Eine Teilnehmerin erzählt.

Claudia Danuser ist selbstständige Architektin. Diesen Frühling hat sie den Trockenmauerkurs im Naturpark Beverin besucht.

## Was hat dich dazu bewogen, einen Trockenmauerkurs zu besuchen?

Als Architektin war ich neugierig, wie solche Mauern konstruiert werden, die Jahrhunderte halten. Der Kurs gab mir die Chance, einmal ins Innere dieser Mauern zu schauen und mehr über die Bautechniken zu erfahren.

## Was ist für dich als Architektin beim Trockenmauerbau so speziell?

Heute werden kaum mehr Mauern ohne «Klebstoff» errichtet. Gerade deshalb ist es spannend, zu lernen, wie ohne Mörtel so stabil gebaut werden kann. Ein weiterer Aspekt ist das Material. Trockenmauern entstehen praktisch aus dem Nichts. Es werden Steine verwendet, die man gerade zur Hand hat und in der näheren Umgebung findet. Das gibt den Mauern in jeder Region ihren eigenen Charakter.

## Was hast du im Kurs gelernt?

Mir war gar nicht bewusst, wie viel Technik hinter dem Bau einer solchen Mauer steckt. Ich dachte, dass einfach Steine aufeinandergelegt werden. Aber dem ist nicht

so! Es braucht eine ganze Reihe von verschiedenen Steinen, die man z.B. als Binder und Deckplatten verbaut und die der Mauer Stabilität verleihen. Und Hohlräume müssen keine Schwachstellen sein.

## Was hat dich besonders überrascht?

Zunächst die körperliche Intensität und die schiere Menge an Steinen, welche benötigt werden. Wenn man Trockenmauern anschaut, kommt man nie auf die Idee, dass fast eine Tonne Steine pro Laufmeter benötigt werden. Am Ende des Tages spürst du jeden einzelnen Stein, den du in der Hand hattest. Ausserdem war ich wirklich erstaunt, wie viele Tiere und Pflanzen auf diese Mauern angewiesen sind und wie wichtig sie für die Biodiversität sind.

## Was war dein persönlicher Höhepunkt des Kurses?

Das absolute Highlight war natürlich, als man am letzten Tag vor der Mauer stand und sehen konnte, was man in nur wenigen Tagen geleistet hat.



[naturpark-beverin.ch/trockenmauern](http://naturpark-beverin.ch/trockenmauern)



## Wildes Herbstgeschäft

Text – Stefanie Ebert

Zu Herbstbeginn dreht sich in der Metzgerei Safiental alles um die Hochjagd. Damit das grosse Arbeitsvolumen, welches die Jagd mit sich bringt, bewältigbar ist, werden in der ersten Septemberwoche keine anderen Schlachttiere angenommen. Die Metzger\*innen stehen auch am Wochenende auf Abruf bereit, Jäger\*innen und Wildhut geben den Takt vor.

Pro Jagdperiode werden in Safien Platz um die 120 Wildtiere, vorwiegend Hirsche, Gämsen und Rehe, verarbeitet. Der Wildhüter Paul Gartmann richtet sich in dieser Zeit einen fixen Arbeitsplatz in der Metzgerei ein, koordiniert die Anlieferung der Beute und wertet jedes erlegte Tier aus. Danach beginnt die Arbeit von Stefan Buchli und seinem 3-köpfigen Team. Buchli, der den genossenschaftlichen Betrieb seit 2008 leitet, zieht allen Tieren die Haut ab und zerlegt sie nach den Wünschen der Jäger\*innen.

«Eine anspruchsvolle Zeit, sowohl körperlich als auch mental. Der Kühlraum füllt sich, und obwohl 7 Tage die Woche gearbeitet wird, sieht es da drin immer gleichermassen voll aus.» so der Metzger. Schön ist wiederum, dass vom Jagdwild kaum Spuren bzw. Abfälle zurückbleiben. Die Innereien werden schon im Wald entfernt. Den Kopf der männlichen Tiere nehmen die Jäger\*innen als Trophäe nach Hause. Für Haut und Fett gibt es Abnehmer, die das Material zu hochwertigen Lederprodukten und Salben weiterverarbeiten.

Ganzheitlich ist nicht nur die Verwertung der Schlachttiere, sondern auch das Dienstleistungsspektrum, welches Buchli und seine Mitarbeitenden unter einem Dach vereinen. Vom Betäuben bis zum Veredeln werden in der Metzgerei Safiental sämtliche Arbeitsschritte durchgeführt – und dies an diversen Tierarten. Mit Enten, Kleinwiederkäuern, Eseln und Pferden bedient der Betrieb diverse Nischen und platzt allmählich aus allen Nähten. Die hohe Nachfrage nach Fleischerzeugnissen aus dem Safiental reisst nicht ab, sodass eine Vergrößerung von Räumlichkeiten und Team geplant ist.

### INFORMATION

**Hirschwurst und -salsiz aus Safientaler Jagd sind an folgenden Verkaufsstellen erhältlich:**

Dorfläden Versam, Valendas & Safien Platz  
Spensa, Safien Platz  
Botschaft Safiental, Chur

# Rheinwald und Misox spannen zusammen

Text – Marco Lier

Die regionale Entwicklung im Rheinwald und im Misox fördern, zweisprachige Bildungsangebote entwickeln und den Austausch zwischen den deutschsprachigen und den italienischsprachigen Tälern intensivieren – diese Ziele setzt sich das Kompetenzzentrum «San Bernardino Lab», das vier Gemeinden zusammen mit drei Hochschulen gegründet haben.

Die Dörfer des Rheinwalds und des oberen Misox sind durch den San Bernardino sowohl verbunden als auch getrennt. Die Geografie und die Sprach- und Kulturgrenze zwischen dem Walsertum und der Italianità bilden die wichtigsten Gründe für die bestehenden Hindernisse. Das neu eröffnete San Bernardino Lab will diesen alten Kulturraum neu beleben und die gegenseitigen Kontakte fördern. Sein Ziel ist es, die Akteurinnen und Akteure auf beiden Seiten des San-Bernardino-Passes bei ihren Entwicklungsprojekten zu beraten und zu fördern.

Dabei stehen einerseits Projekte im Zentrum, welche eine nachhaltige Entwicklung des Natur- und Kulturraums am San Bernardino fördern, andererseits auch ein intensiverer Austausch von Schulklassen beider Sprachregionen, um die Sprachbarriere zu überwinden. Gemeinsame Träger des San Bernardino Lab sind die Pädagogische Hochschule Graubünden (PHGR), die Fachhochschule Graubünden (FHGR) und die Scuola universitaria professionale della Sviz-

zera italiana (Supsi) sowie die vier Anliegergemeinden Mesocco, Rheinwald, Soazza und Sufers.

Neben den speziell auf Schülerinnen und Schüler ausgerichteten Bildungsprogrammen liegt ein Schwerpunkt auch auf der sinnvollen Erneuerung und Umnutzung von Infrastrukturen. Gerade in diesem Bereich läuft momentan sowieso gerade einiges, vor allem in den Dörfern San Bernardino und Splügen, aber das Thema bleibt eine grosse Herausforderung für periphere Alpentäler. Das Hauptquartier des San Bernardino Lab liegt denn auch passend zur Umnutzungsstrategie in einem stattlichen Haus im Dorf San Bernardino, das früher als Ferienkolonie und als Schulhaus gedient hat. Dieses füllt sich nun wieder mit Leben und neuen Projekten im Austausch zwischen Nord und Süd.



## MAGISCHE KLÄNGE MIT CALABRUN

Felix Rüedi aus Sarn sorgt zusammen mit Mario Giovanoli und Simon Steiner für magische Momente. Der in allen Stücken präsenste warme metallische Klang der Handpan macht die Musik des Trios einzigartig. Instrumentale Eigenkompositionen werden mit Bearbeitungen traditioneller Trommelmusik und Ethno-Standards kombiniert.

Samstag, 4. November 2023, 20.15 Uhr, Kirche Versam



[safiental.ch/veranstaltungen](https://safiental.ch/veranstaltungen)



## HERBSTMARKT FELDIS

An vielen Ständen werden einheimische und regionale Produkte angeboten. Capuns, Maluns, Fleischprodukte, Holzprodukte, Gestricktes und Genähtes, Flohmarkt, bearbeitete Steine, Secondhandkleider und vieles mehr werden verkauft.

7. Oktober 2023, 09.00 – 16.00 Uhr, Dorfplatz Feldis



[viamala.ch/veranstaltungen](https://viamala.ch/veranstaltungen)

## DAS SCHLUCHTENEVENT 2023!

Zum zehnten Mal gibt es sie im Doppelpack, den Transruinalta Trailmarathon und den Transviamala Erlebnislauf. Die Distanzen betragen zwischen 11,5 und 42,195 Kilometern. Herzstücke der beiden Veranstaltungen bilden die Rhein- und die Viamala-Schlucht.

10. Transruinalta – Samstag, 21. Oktober 2023

21. Transviamala – Sonntag, 22. Oktober 2023



[transviamala.ch](https://transviamala.ch)



## VERANSTALTUNGSKALENDER

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

[viamala.ch/veranstaltungen](https://viamala.ch/veranstaltungen)

[safiental.ch/veranstaltungen](https://safiental.ch/veranstaltungen)