

mitteilungen mitteilungen teilungen

6/juni 2014



liebe leserin
lieber leser

Unsere Sommerausgabe 2014 ist bereits die Nummer 6 unserer «Mitteilungen». Wir hoffen, sie finde weiterhin Anklang. Die Exemplare, die beim Tourismusbüro und an einigen andern Orten öffentlich aufliegen, sind jeweils rasch verschwunden, was wir als Zeichen des Interesses deuten können. Im vergangenen Winter bestand unser reichhaltiges Programm traditionsgemäss aus einer Ausstellung, diesmal aufgrund der regionalen Aktualität zum Thema der Grossraubtiere Luchs, Wolf und Bär in Graubünden. Das kantonale Amt für Jagd und Fischerei und das Bündner Naturmuseum lieferten die Ausstellung „franko Haus“ und bereicherten unser Begleitprogramm mit Referaten. Unser grosser Dank gilt ganz besonders dem Wildbiologen Hannes Jenny als Ausstellungsmacher und der wissenschaftlichen Mitarbeiterin beim Amt, Lucie Greuter, die zusammen mit unserem Vorstandsmitglied Marie-Claire Niquille einen Nachmittag in der Natur für die Schul- und einige Gästekinder von Tschierschen-Praden durchführte. Die Ausstellung war mit insgesamt 305 Eintritten angesichts der kurzen Öffnungszeit sehr gut besucht. Danken möchten wir auch allen Beteilig-

ten am erfolgreichen «Koffermarkt» über die Weihnachtszeit im alten Schulhaus.

Ein recht gewagtes Experiment war das Veranstaltungsprogramm «Kultur am Montag», das zwischen dem 13. Januar und dem 10. März aus insgesamt neun Anlässen bestand. Diese Reihe wurde durch die Kooperation mit dem Verkehrsverein Tschierschen-Praden ermöglicht, der als Mitveranstalter auftrat und uns finanziell unterstützt hat, was wir ebenfalls danken möchten. Im Durchschnitt besuchten über dreissig Personen die Abendveranstaltungen, was unsere Erwartungen bei Weitem übertroffen hat. Wir werden im nächsten Winter unseren Versuch zusammen mit dem Verkehrsverein fortsetzen. «Kultur am Montag» ergänzt unserer Meinung nach die Vorstellungen des Theatervereins und die Lottoabende sehr gut. Aus unserer Veranstaltungsreihe berichten wir wegen seiner Aktualität über den Vortrag des Unterengadiner Tourismusdirektors Urs Wohler, der sich mit der Ausgestaltung neuer Tourismusdestinationen in gesellschaftlich unterschiedlich geprägten Regionen befasst hat.

Zusammen mit der Kirchgemeinde Steinbach konnte Pro Tschierschen-Praden Anfang Februar den kleinen Führer zur neurenovierten Tschierscher Kirche präsentieren, der Einheimischen und Gästen Informationen zur Kirchengeschichte von Tschierschen-Praden und zu den sichtbaren Teilen dieses wertvollen historischen Bauwerks vermitteln will. Autoren sind Martin Domann und Georg Jäger. Im Hinblick auf den Sommer haben wir nach dem positiven Echo im letzten Jahr noch eine dritte Bücherkiste montieren lassen. Wir danken Fritz Weber, dem „Konstrukteur“ dieser schönen Behälter, die aus unserer Tauschbiblio-



thek im Edelweiss alimentiert werden (s. letzte Seite).

Die vorliegende Nummer gilt dem Schwerpunkt *Bauernbetriebe in Tschierschen-Praden*. Die sechs Betriebe werden in je einem kurzen Porträt vorgestellt. Einige weitere Beiträge ergänzen das Thema, so zum Beispiel Bilder mit fachkundigen Legenden von Simon Held zu seiner Landmaschinensammlung. Diesen Sommer organisieren einheimische Züchterinnen von Kakteen im alten Schulhaus eine Ausstellung. Kakteen sind auch in unserer Gegend seit Langem beliebte häusliche Zierpflanzen. Für nähere Angaben und die anderen Veranstaltungen verweisen wir auf die letzte Seite dieser Ausgabe und die Website friiischtailer.ch. In diesen «Mitteilungen» finden Sie weitere Beiträge, die hoffentlich Ihr Interesse finden werden. Wir wünschen allen Leserinnen und Lesern einen schönen und erholsamen Sommer.

Marie-Claire Niquille und Georg Jäger

Kultur am Montag



tourismus klein und fein – über strategien kleiner tourismusorte

Im Rahmen unserer Veranstaltungsreihe «Kultur am Montag» hielt am 3. März 2014 Urs Wohler, Leiter der Destinations-Marketingorganisation (DMO) für die Tourismusregion Engadin Scuol Samnaun Val Müstair, zu der auch der Schweizerische Nationalpark gehört, in der Mehrzweckhalle Tschierschen ein Referat, das auf ein sehr positives Echo gestossen ist. Der folgende Beitrag ist eine erweiterte Fassung der Berichterstattung in der Arosener Zeitung, für die wir uns an dieser Stelle bedanken.

Kontinuität – eigenes Profil

Beides ist heute Voraussetzung für den Erfolg, denn das wirtschaftliche Umfeld und die Trends im Bündner Tourismus sind vermutlich auf längere Zeit hinaus ungünstig. Der Referent stellte Aufgaben und Probleme „seiner“ vielgestaltigen und extrem unterschiedlich strukturierten Region vor. Diese besteht zurzeit aus elf Gemeinden, gemäss Fusionsplannungen demnächst vielleicht noch aus fünf oder sechs, und weist mit ihren vielen Dörfern – obwohl sie viel ausgedehnter ist – Ähnlichkeiten mit dem Schanfigg auf. Ein zentrales Thema war die Frage nach der Ausgestaltung der Zusammenarbeit der grossen Tourismusorte Samnaun und Scuol mit den lokalen Anbietern in den kleinen Dörfern im Rahmen der Destinations-Marketingorganisation (DMO). Die neuen Organisationen definieren die Gesamtstrategie, übernehmen die Vermarktung und administrative Aufgaben und wirken bei der Angebotsentwicklung der „Kleinen“ beratend und unterstützend mit. Sie nehmen aber den lokalen Anbietern ihre Aufgaben nicht ab, wie schon Pascal Jenny letztes Jahr in seinem Referat betont hat.

Zusammenarbeit nötig

Jeder Tourismusort einer Destinationsregion und seine Beherberger müssen eigene, „echte“ Angebote und Strategien gestalten, die dem Charakter und dem Potential des Ortes entsprechen und das lokale Wissen und die örtlichen Kompetenzen nutzen. Dass in Tschierschen Hotel-Investoren auf diese Werte setzen, bezeichnete der Referent als seltenen Glücksfall und Chance, denn in der Regel läuft es umgekehrt. Ungenügende Infrastrukturen wie etwa eine zu geringe Zahl

an Betten in veralteten Berieben und ungewisse Ertragsaussichten sind zum Teil auch in der DMO Unterengadin kein Anreiz für Geldgeber. Dennoch gibt es gerade für kleine Orte auch Erfolgsfaktoren: Zentral ist die Bereitschaft zur Zusammenarbeit der Akteure am Ort und in der Region.

Qualität und lokale Gästeinformation entscheidend

Die Gemeinden oder touristisch teilautonome Fraktionen einer fusionierten Gemeinde müssten sich selbstkritisch ihrer Stärken und Schwächen vergewissern und sich aktiv mit eigenen Programmen in die Destinationsregion DMO einbringen. Zu diesem Programm trägt jeder das bei, was er am besten kann. Nur so ist Konkurrenzfähigkeit zu erreichen. Die DMO Unterengadin grenzt ans Nord- und Südtirol in der EU, wo die Kosten generell weit unter jenen der Schweiz liegen. Im Inland ist sie weit von den Zentren entfernt, dies im Unterschied zum Schanfigg mit seinen kurzen Wegen nach Chur und Zürich. Um im heutigen Tourismusumfeld zu bestehen, braucht es enorme Anstrengungen und höchste Qualität. Dazu gehören neben anderem dezentrale Gästeinformationen in den einzelnen Teilregionen und ein hervorragendes Angebot des öffentlichen Verkehrs. Die kleinen Tourismusorte im Unterengadin verfügen teilweise auch über gehaltvolle Informationsbroschüren, die von den Gemeinden finanziert und durch die DMO produziert wurden.

Öffentliche Aufgabe am Ort – die DMO macht nicht alles

Für die Kontinuität und die konsequente Einhaltung von Qualitätsstandards sind gemäss Wohler die Gemeinden in hohem Mass verantwort-

lich. Gemeinden und DMO schliessen eine Leistungsvereinbarung ab. Die Gemeinden als Gesetzgeber und Verantwortliche für die Kurtaxen oder Tourismusabgaben beauftragen in verbindlicher Form eigene lokale Organisationen, Vereine, Personen mit der Aufarbeitung von Wissen für die lokale Angebotsentwicklung. Diese soll auch die Werte und die Identität eines Ortes zur Geltung bringen. Die Beteiligung und Einbindung möglichst aller Leistungsträger, die am Ort zur Qualität beitragen können, schafft für den Tourismus ein positives Umfeld, muss aber auch auf einem Grundkonsens über die natürlichen und kulturellen Eigenarten und Qualitäten eines Ortes beruhen. Erwartungen und Wünsche der Gäste müssen erhoben, ernstgenommen und bei der Gestaltung der Angebote (Veranstaltungen, Programme, Werbung) sowie bei den Dienstleistungen – soweit möglich und sinnvoll – berücksichtigt werden. Die DMO berät die lokalen Organisationen, legt zusammen mit diesen Strategie und Positionierung fest und leistet das Marketing für die gesamte Region.



Damit sie sich wirkungsvoll in die DMO einbringen können, müssen auch kleine Tourismusorte über eine ständige Tourismuskommission oder einen mit Kompetenzen und Verantwortung ausgestatteten Verkehrsverein und auf der politischen Ebene im Gemeindevorstand über öffentlich legitimierte Amtsträger/innen verfügen, wie es beispielsweise für das Schulwesen der Fall ist. Diese Verbindlichkeit ist umso wichtiger, als auch die Finanzierung und die Finanzadministration heute zunehmend zu einer kommunalen oder regionalen Aufgabe geworden sind. – Der informative und unterhaltsame Vortrag löste im zahlreich erschienenen Publikum eine rege Diskussion aus und wurde mit starkem Applaus verdankt.

Der schweizerische Nationalpark im Unterengadin wird dieses Jahr 100 Jahre alt.

Georg Jäger

mit verstand renoviert: neueröffnung des hotel gürgaletsch



Das neue, gemütliche Vestibül

Am 17. Mai konnte das Hotel Gürgaletsch nach einer sanften, gut geplanten Renovation mit einem Tag der offenen Tür einem zahlreichen Publikum vorgestellt werden. Die Bündner Medien haben ausführlich berichtet. Das charaktervolle Holzhaus bleibt somit weiterhin als wichtiges Element unseres Ortsbilds erhalten. Die ALPINA Estate AG machte dieses für Tschierschen-Praden positive und ermutigende Ereignis möglich. Wir werfen hier einen Blick in die „Urgeschichte“ des heutigen «Gürgaletsch»: die Pension «Bhüet di Gott

vom Urschali» von Ursula Brüesch, die in ihrem Bauernhaus unterhalb der Kirche schon Ende des 19. Jahrhunderts Gäste bewirtete. Das Hotel Brüesch, heute Gürgaletsch, entstand durch einen Um- und Neubau am Standort dieses Bauernhauses und des zugehörigen Stalls im Jahr 1911. Der spätere Pfarrer Paul Thüerer aus Chur war Ende der 1890er Jahre als Kantonsschüler zur Erholung in Tschierschen, und Urschali war sein Schwarm. Schon damals wurden Führungen für Gäste veranstaltet, alles schon dagewesen!



Die Pension «Bhüet di Gott» um 1900. Im Vordergrund vermutlich Ursula Brüesch

Oft kam Ursula Brüesch zu mir in das Haus «auf dem Bächli», wo ich wohnte. Sie betrieb unterhalb der Kirche eine kleine Pension und eine Wirtschaft. Wegen ihren schönen schwarzen Augen, die wie Kirschen aussahen, nannten wir sie das «Uschi mit den Chri-si Augen». Auf ihren Wunsch machte ich den Bergführer für ihre Gäste über den Carmenna Pass, auf das Weisshorn und nach Arosa. Unterhalb der Passhöhe beim «Walagrind» holte ich für sie unter Lebensgefahr die so begehrten Edelweiss. Sie hätten es selber nie wagen dürfen. Denn man musste gut klettern können und auch schwindelfrei sein.

Georg Thüerer, «Damals in Monstein», Zürich: Limmat Verlag, 2005, S. 97

Georg Jäger

Silvia Conzett: Wie's esie gsin ischt. Landwirtschaft und Tourismus in Tschierschen im 20. Jahrhundert, Tschierschen 2003, S. 90, 143

tschierschen-praden unter strom – kraftwerk sagenbach

Seit gut einem Jahr ist nun das neue «Kraftwerk Sagenbach» am Netz und nutzt den gleichnamigen Bergbach, um jährlich bis zu 11 GWh (Gigawattstunden) Strom zu generieren. Das Wasser wird unterhalb der alten Säge durch ein kleines Stauwehr gefasst und von dort mit einer 2300 Meter langen Leitung zum Kraftwerk

Lüen geführt. Das Fassungsbauwerk enthält einen sogenannten COANDA Rechen, welcher sich durch ein sehr feinmaschiges Gitter auszeichnet und somit die Turbine und die Fische voneinander fernhält. Der Rechen selbst hat eine Form, die einer Skisprungschanze gleicht. Das Wasser gleitet darüber und sinkt durch das Gitter in

das Fassungsbauwerk. Dabei ist der Rechen so steil, dass Feststoffe, welche grösser sind als 2 mm, einfach über das Gitter nach unten rollen. Der Nachteil des Rechens ist sein hoher Verschleiss. Deshalb muss wohl schon in wenigen Jahren ein neuer Rechen eingebaut werden.

Die Fassung kann dem Sagenbach bis zu 700 Liter Wasser pro Sekunde entnehmen, allerdings bleiben immer mindestens 102 Liter pro Sekunde als Restwassermenge für die Fische im Bachbett zurück. Am rechten Ufer des Fassungsbauwerks kann man eine Überwachungskamera ausmachen, welche es den Betreibern er-

möglich, auch aus der Ferne dieses wunderschöne Betonkunstwerk zu betrachten. Für den Bau des Fassungsbauwerkes wurden insgesamt 320 Kubikmeter Beton verwendet. Die Reise des Wassers führt weiter durch eine rund 1300 Meter lange Hangleitung, bevor es mit bis zu 78% Gefälle durch die 1000 Meter lange Druckleitung 516 Meter in die Tiefe stürzt. Dieser Abschnitt war auch für die erfahrenen Ingenieure und Bauarbeiter eine Herausforderung, weil der Hang rutschgefährdet ist. Für die gesamte Strecke mussten 12 000 Kubikmeter Erdreich umgebagert werden, damit das bis zu 800 mm dicke Rohr in den Hang gelegt werden konnte. Heute ist kaum noch etwas von der grossen Baustelle zu sehen; das gesamte Bauwerk



Rohrbrücke über die Plessur
www.widmer-ing.ch/Referenzen/wasserkraft/neubau-kraftwerk-sagenbach

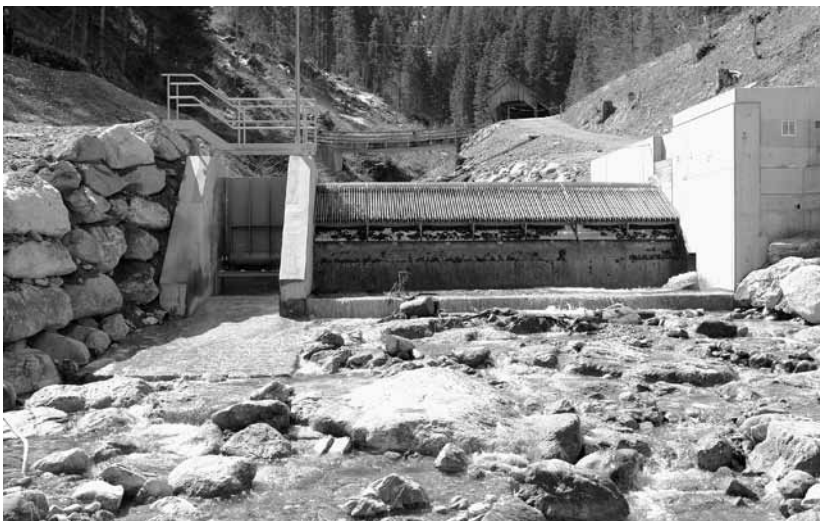
ist gut in die Landschaft integriert. Kurz vor dem Kraftwerk Lünen darf das Wasser mit einer architektonisch durchaus ansprechenden 35 Meter langen Rohrbrücke die Plessur über-

queren, bevor es durch zwei Düsen auf die – im Unterschied zu den anderen Lüener Turbinen – vertikal installierte Peltonturbine trifft. Danach wird das Wasser gleich in den nächsten Stollen geleitet, so dass es in Chur Sand die nächste Turbine antreiben kann.

Der an die Turbine angeschlossene Generator hat eine Nennleistung von 3.5 Megawatt und generiert in einem Jahr etwa 11 GWh Strom, was dem Verbrauch von 2500 Haushalten entspricht.

Vergleicht man diese Werte mit dem sehr viel bekannteren Windkraftwerk Haldenstein, sieht man, dass das Windkraftwerk mit 3 Megawatt eine ähnliche Nennleistung hat. Jedoch ist dessen erwartete jährliche Produktion mit 4.5 GWh wesentlich geringer. Die Kosten sind mit 7 Millionen Franken allerdings auch nur halb so gross wie beim Kraftwerk Sagenbach.

Jöri Jung



Das Stauwehr mit dem COANDA-Rechen (Foto: Jöri Jung)

Schwerpunktthema

wir haben noch bauern...

G. J. Schwerpunktthema dieser Nummer sind die Landwirtschaftsbetriebe in Tschierschen-Praden. Ein wichtiges und erfreuliches Thema, denn es scheint unseren Bauern gut zu gehen. Die Produkte von hoher Qualität aus Bio- und aus Integrierter Produktion (IP) finden ihre Kunden; die Hofläden und der Direktverkauf werden von Gästen und Einheimischen geschätzt, ebenso der Samstagsmarkt im Winter. Das Positivste ist, dass alle sechs Betriebe von innovativen und initiativen, in der Mehrzahl jungen Familien geführt werden. Entgegen dem nationalen und noch mehr dem internationalen Trend stellt sich bei uns die Frage der Nachfolge zurzeit nicht. So wird denn auch eine beträchtliche Fläche unseres topographisch nicht einfachen Geländes weiterhin bewirtschaftet, auch zur Freude unserer Gäste, die eine gepflegte, ökologisch wertvolle Kulturlandschaft zu schätzen wissen. Die



Schwefelanemonen in der Pradaspina
 (Foto: Susanne Müller)

neue Agrarpolitik des Bundes wird hoffentlich bewirken, dass weitere Anreize geschaffen werden, um die Biodiversität von Magerwiesen noch vermehrt zu fördern und der Vergandung entgegenzuwirken. Und es bleibt zu hoffen, dass dank der guten Erschliessung etwa auch die Lösser weiterhin bewirtschaftet werden und in der Pradaspina auf Unterfurgglis die Enzian- und Anemonenfelder im Frühling erhalten bleiben. (Zukünftig werden wir uns auch mit dem Thema Alpwirtschaft und mit dem Forstwesen befassen.)

Bergheue und Computertechnik: Bächlihof



Stall bei der «Müli»

Im Dorfkern von Tschierschen, am Weg Richtung Oberdorf liegt der Bächlihof, betrieben von Silvio und Kathrin Brüesch-Sprecher. Wo einst der Miststock vor dem Viehstall dampfte, befindet sich der Parkplatz. Die Kühe, Kälber und Rinder sind 1992 in den neuen Stall unter dem Dorf umgezogen, wo sie mehr Platz haben. Letztes Jahr wurde ein Anbau für das Jungvieh errichtet. Es war für Silvio Brüesch (29) schon

IP-Suisse-Betrieb mit 35 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche, davon 27 ha gepachtet, 4 ha sind Weiden.
Heuvorrat: 1000 m³
Hochsilo: 80 m³
Tierbestand: 10 Milchkühe, 12 Mastkälber, 12 Aufzuchtälber, 20 Mesen und Rinder der Rasse Brown Swiss, 6 Alpschweine, 1 Katze, 4 Zwerghasen

**Bächlihof, 7064 Tschierschen,
 Tel. 081 356 10 36
 kathrinundsilvio@gmx.ch**

früh klar, dass er einmal Bauer werden würde. Er machte zuerst in Rothenbrunnen eine Lehre als Landmaschinenmechaniker, anschliessend besuchte er die landwirtschaftliche Schule Plantahof. Am 1. 1. 2012 konnte er den elterlichen Hof übernehmen. Seine Frau Kathrin (28) aus Calfreisen lernte zuerst den Beruf der Drogistin und bildete sich dann zur Bäuerin mit Fachausweis aus. Der Vater Luzi Brüesch ist zu 50 Prozent weiterhin auf dem Betrieb tätig. So kann die Bauersfamilie jeden zweiten Sonntag und zweimal im Jahr einige Tage frei machen und auch mehr Zeit mit der Tochter Laura geniessen, die an Silvester 2012 geboren wurde. Auf dem Bächlihof wird Kälbermast und Aufzucht betrieben. Die Kälber tragen einen Chip am Halsband und erhalten dadurch am computergesteuerten Tränkeautomaten die richtige Portion Milch, die auf Körpertemperatur erwärmt wird. Dank der Fütterung mit hofeigener Milch und Bergheue liefern die Kälber zartes, rotes Vitellonefleisch. Geschlachtet werden die sechs bis acht Monate alten Tiere im Frühling beim Metzger in Thusis. Silvio und Kathrin Brüesch packen das Fleisch selber ab, vakuumieren es und verkaufen es direkt an die Kunden. Vier Kühe und Rinder und die Alpschweine werden im Herbst geschlachtet und verwurstet oder zu Trockenfleisch verarbeitet. Seit der Melioration sind die Bergwiesen durch Fahrwege gut erschlossen und die Landmaschinen können überall eingesetzt werden. Für die Heuernte braucht jeder Bauer seine eigenen Geräte, doch das Güllefass und den Viehanhänger benutzt Silvio Brüesch gemeinsam mit Marco Engi. Bevor das Vieh im Frühling auf der Allmend weiden darf, werden im Gemeinwerk Äste und Steine geräumt. Die Rinder weiden zuerst in den Gadenstätt, dann immer höher bis zum Gipfel des Gürgaletsch; die Kälber auf der Allmend, anschliessend im Gebiet zwischen Schafalp und Alpstein. Auf der Alp Farur werden 84 Kühe aus Tschierschen-Praden, St. Peter, Molinis, Castiel und aus dem Unterland gesömmert. Die Bauern leisten pro Kuh drei Stunden Alpgemeinwerk. Dazu gehören die Unkrautbekämpfung, das Bereitstellen von Holzburren und im Herbst das Gülle. Im Nebenerwerb vermieten Kathrin und Silvio Brüesch eine Ferienwoh-



Kathrin, Silvio mit Laura im Bazar

nung im Haus und Kathrin führt seit Mai 2012 in dritter Generation den Bazar als Kiosk und Hofladen. Hier werden nebst Zeitschriften und Souvenirs eigene Produkte vom Bächlihof und solche anderer Bauernbetriebe verkauft, unter anderem Alpkäse und Alpbutter, Trockenfleisch, Wurstwaren, Fleischpakete, Sirup, Krachmandeln und Geschenkkörbe. Der Bazar lädt mit seiner Kaffeebar und der Bank neben dem Eingang zum Verweilen ein und ist ein beliebter Treffpunkt.

Silvia Conzett

Fraumattahof – Ein Stall voll Limousins



Joos und Luzia Clement

Sie tönen fast wie noble Autos und liefern bestes Fleisch: Die 16 Mutterkühe der französischen Fleischrasse Limousin mit dem Stier und ihren Nachkommen fühlen sich in Praden auf dem Fraumattahof von Joos und Luzia Clement wohl. Der Freilaufstall wurde 1994 gebaut, als der Hof als erster der Gemeinde von Milchvieh- auf Mutterkuhhaltung und von der konventionel-

Biobetrieb. Landwirtschaftliche Nutzfläche: 30 ha Wiesen und Weiden, davon ca. die Hälfte gepachtet. Dazu Wald, der Brennholz liefert. Tierbestand: 16 Mutterkühe mit Kälbern, 1 Stier, 3 Rinder und 3 Mesen der Rasse Swiss Limousin. 39 Schafe, davon 16 Auen mit 23 Lämmern.

Josias und Luzia Clement-Item, Hauptstrasse 67, 7063 Praden, Telefon 081 373 12 57

len auf biologische Bewirtschaftung umstellte. Die Kühe weiden im Sommer auf dem Untersäss der Prader Alp. Erste Erfahrungen im Umgang mit Kühen machte Joos auf dem elterlichen Betrieb, wo der Vater 4–5 Milchkühe mit Jungtieren hielt und Aufzucht betrieb. Als Schulbub hütete Joos auf der Prader Allmend die Heimkühe. Er verbrachte auch je einen Sommer auf der Prader Alp und 1964 auf der Alp Farur, nachdem die Jochhütte im Vorjahr abgebrannt war. 1968 zog Familie Clement vom Haus unter der Post auf den Wallaboda. Joos Clement arbeitete zuerst als Chauffeur beim Stadtbauamt Chur. 1984 verunglückte sein Vater tödlich, so dass er 1985 mit seiner Familie den elterlichen Hof in Praden übernahm. Luzia Clement wuchs mit acht Geschwistern in Gün im Safiental auf. 1961 zog die Familie nach Molinis. Ihr Vater Badrutt Item war der letzte Senn auf der Jochalp. Luzia machte im Heimatwerk in Chur die Lehre als Handweberin. Ihren Mann lernte sie in Tschierschen kennen, als sie im Restaurant Central arbeitete.



Fraumattahof: Grossvieh der Rasse Swiss Limousin

Zuerst war der Hof ein Milchwirtschaftsbetrieb. Nach dem Neubau des Freilaufstalles für die Mutterkühe wurde der alte Kuhstall oberhalb des Wohnhauses zum Hühnerstall für 500 Leghennen umfunktioniert. Die Tiere kamen jeweils im Alter von 18 Wochen auf den Hof und durften sich frei im Stall, im Wintergarten und im Aussengehege bewegen. Ein Hahn pro 100 Hennen leistete ihnen Gesellschaft. Aufpassen musste man auf den „Hennägiir“ (Hühnerhabicht), der nach Beute spähte. Einmal pro Woche lieferte Familie Clement die Eier einem Grossabnehmer in Chur. Pro Monat frassen die Hühner etwa zwei Tonnen Futter, das über eine Förderschnecke aus dem Silo in den Futterkanal gelangte. Nach jeweils einem Jahr, wenn die Legeleistung nachliess, wurden die Hühner abgeholt und geschlachtet. Auf dem Betrieb arbeitete während zwölf Jahren ein jugoslawischer Saisonier mit und Luzia Clement war im Nebenerwerb bei der Securitas, beim Skilift und als Schulbusfahrerin tätig. Vor einigen Jahren folgten auf die Hühner die Schafe. Diese haben ihren Stall oberhalb des Kuhstalls und weiden heute zum Teil auf den Wiesen, die zum Heuen mit landwirtschaftlichen Maschinen nicht zugänglich sind. Als Produkt liefern sie Biolammfleisch. Auch das Natura-Beef der zehn Monate alten Kälber aus Mutterkuhhaltung wird teilweise privat vermarktet. Als Ferienzeit gilt für Joos Clement im Herbst die Hochjagd. Die beiden Kinder Gian-Marco und Daniela sind längst ausgeflogen. Daniela ist verheiratet und Mutter der bald einjährigen Tochter Celine, die Luzia und Joos sehr viel Freude bereitet.

Silvia Conzett

Güdahof – die vierte Generation legt los

Seit 2011 hat der Güdahof seinen Namen. Damals übernahm Marco Engi den Hof. Mit dem Namen wollte er ihm eine Identität geben und ein Profil entwickeln. Wohnhaus und Stall stehen im Oberdorf von Tschierschen auf 1400 m. Um den Stall herum bewegen sich Rinder und Kälber auf Stroh. Ein kleines Gemüsegärtchen beginnt zu spriessen. Zum Verweilen laden Tisch und Stühle zwischen den Häusern



Julia und Marco Engi

ein. Mit Blick auf den Güdaspitz. Marco (28) arbeitet mit seiner zukünftigen Frau Julia Wyss (27) zusammen. Sie produzieren in vierter Generation, seit 2003 nach biologischen Richtlinien.

Ende April waren Güllen und Mist ausbringen die Hauptbeschäftigungen für den Bauern. Allerdings tut er das nur auf bestimmten Wiesen, je nach In- oder Extensität der Bewirtschaftung. Zudem mussten Äste aus den Wiesen und Weiden geräumt werden. Zäune sind auf Allmende und Alp zu stecken. Nun, im Juni, werden die Rinder und Kühe auf die Allmende und später dann auf die Alp Farur geführt. Es folgt die Zeit des Heuens.

Biobetrieb. Landwirtschaftliche Nutzfläche: 32 ha, davon 18 ha Wiesland, 9 ha Wiesland extensiv bewirtschaftet, 5 ha Weideland. Tierbestand: 13 Milchkühe, 5 Aufzucht-kälber, 5 Mesen, 5 Rinder, 20 Masttiere. Betriebsdurchschnitt: 5800 l Milch, 4.01% Fett, 3.03% Eiweiss Milchverwertung: Im Sommer wird die Milch auf der Kuhalp Farur zu Alpkäse und Butter weiterverarbeitet. In der übrigen Zeit wird die produzierte Milch den Aufzucht- und Mastkälber vertränkt. Fütterung: Heu, Emd und Silo plus ca. 1 kg Krafftutter pro Tag.

Güdahof, Oberdorf 63A, 7064 Tschierschen, Telefon 081 356 10 71 www.guedahof.ch

Julia und Marco mögen diese Abwechslungen im Jahresablauf. Der Rhythmus und die Arbeiten verändern sich stark. Wenn man von etwas genug hat, kommt schon das Nächste. Das ganze Jahr über sind allerdings die administrativen Arbeiten zu erledigen, die sie sich teilen. Julia organisiert die Direktvermarktung. Im Winter werden die «Black Pearl» und das «Eisbahnhüttli» mit ihrer Spezialität beliefert, dem Chiliberger. Die Hofprodukte sind im eigenen Selbstbedienungs-Hofladen jederzeit erhältlich. Anita Engi-Calörtscher hilft dabei tatkräftig mit: Sie backt köstliche Spezialitäten wie Linzer- und Nusstorten. Früher hat sie mit Marcos Vater Hardi den Hof geführt. Jetzt arbeiten sie noch für ein paar Jahre mit. Hardi leitet zudem die Schneesportschule, die für ihn und Marco ein weiteres Standbein ist. Julia hat ihren Nebenerwerb in der kantonalen Administration und sie absolviert zusätzlich die Baurinnenschule am Plantahof. Auch Marco bildete sich dort nach der Landmaschinenmechanikerlehre zum Landwirt aus.

Die beiden finden gerne Zeit, sich sportlich und in Vereinen zu engagieren. Julia näht auch wunderschöne Gebrauchs- und Dekorationsartikel.



Der Güdahof ist vielseitig: «Milch und Mast» sind die Grundlage.

Erstaunlich, was alles Platz hat, denn sie haben grosse Pläne, die auch noch ausgearbeitet werden wollen: Im Sommer 2015 soll ein neuer Stall auf Fups gebaut werden. Das Vieh wird mehr Platz haben und Automatisierungen werden den Arbeitsaufwand verkleinern, es wird nur noch eine Arbeitskraft nötig sein. So wird

die Bewirtschaftung des Hofes um Einiges einfacher und flexibler.

Auf diese neue Zeit freuen sich die beiden, denn sie bauen gerne. Sie möchten nicht nur Landschaftsgärtner sein.

Und wenn sich ihre Wünsche erfüllen, werden sie eine Familie gründen, gesund bleiben – und wer weiss – vielleicht zaubert die Glücksfee auch noch ein Wohnhaus auf Fups.

Marie-Claire Niquille

Der Hof von Heidi und Heini Elmer

Vor nunmehr 26 Jahren sind die Elmers, Heinrich (Heini) und Heidi, mit zwei kleinen Kindern in ein kleines, altes Haus ohne Komfort in Praden eingezogen. Bewirtschaftet haben sie das Land von Nini Vinzens in Tschierschen und auf der Fraumatte, wo auch der Stall stand. Eine Pächterfamilie war damals in Tschierschen-Praden eher ungewöhnlich. Der Betrieb hat sich stetig vergrössert. Da man bald sah, wie tüchtig die Elmers sind, wurde ihnen weiteres Pachtland angeboten. Der Betrieb wuchs damit wohl auf existenzsichernde Grösse, andererseits wurde auch die Arbeitsbelastung fast übermenschlich. Die Betriebsfläche war zerstückelt, reichte von zuunterst in Praden bis zuoberst in Tschierschen. Jahrelang hat Heini in zwei bis sogar drei weit auseinanderliegenden, alten Ställen sein Vieh besorgt. Unterstützt natürlich von seiner ebenso tüchtigen Frau Heidi. Was den Bauern oft nachgesagt wird, kann gar nicht stimmen, die Elmers habe ich nie, wirklich nie, jammern gehört. Vor einigen Jahren bot sich dann die glückliche Gelegenheit, dass die Familie Elmer den Betrieb von Luzi Sprecher in Tschierschen käuflich erwerben konnte. Das bedeutet: endlich ein einigermaßen moderner Stall, in dem sich viel leichter arbeiten lässt, endlich 8 Hektar eigenes Land und ein eigenes Haus in Tschierschen (das sie aber vorläufig noch nicht selbst bewohnen).

Ein bedeutender Schritt war vor 15 Jahren die Umstellung auf original Braunvieh, weg von einer milchbetonten Kuh zu einer Rasse, von der Heini sagt, dass sie für seinen Betrieb absolut ideal sei. Ja, wenn Heini von seinen braunen (original braunen



Heidi und Heini Elmer

eben) Kühen spricht, leuchten seine Augen und er gerät ins Schwärmen. Der Betrieb der Elmers ist ausgesprochen vielseitig. Im Zentrum steht die braune Kuh. Sie liefert genug Milch und Kälber, die sich auch für die Mast eignen, aber ebenso gut erst als trüchtige Rinder zu gutem Preis einen Käufer finden. Original braune Tiere sind auch auf dem Nutztiermarkt gesucht. Zeitweise geben die Kühe mehr Milch als den Kälbern sinnvoll vertränkt werden kann. Dann stellt Heidi Milchprodukte her, Ziger, Frischkäse, Butter. Vielleicht mehr Butter als gerade verkauft oder selbst konsumiert werden kann. Also weiss Heidi auch, was man mit dieser Butter alles machen kann. Nusstorten, Zöpfe... Doch halt, da fällt ja auch Magermilch, Buttermilch und ähnliches an. Das sind natürlich keine Abfallprodukte, sondern proteinreiche Futtermittel für die Schweinemast. Nur logisch, dass auch Schweine gehalten werden. Diese bekommen zusätzlich vom einzigen Futtermittel, das von aussen auf den Hof kommt, biologisch angebaute Gerste. Die Vielfalt der Produkte ist beeindruckend. Damit ist eigentlich schon

**Betriebsfläche: 37 ha, davon ca. 4 ha Weideland.
Viehbestand: total ca. 25 GVE, 15 Kühe, Aufzuchtrinder, Maststiere, 7 Schafe mit Lämmern, ca. 8 Mastschweine, Legehennen.
Sömmerung der Kühe und des Jungviehs auf der Alp Farur.**

Heinrich und Heidi Elmer-von Allmen, 7063 Praden, Tel. 081 373 14 74



Tiergerechte Schweinehaltung auf der Höhi

klar, dass Heidi auch eine wichtige Stütze des Tschierscher Bauernmarktes ist. Oft findet der Übergang vom Produzenten zum Konsumenten auch auf aller kürzestem Weg in Heidi's Küche statt.

Befragt nach Sonnen- und Schattenseiten des Bauernlebens fällt beiden nur Positives ein. Heidi ist glücklich ihre Arbeit mit Herzblut verrichten zu können und Heini möchte mit keinem andern Beruf tauschen (nicht einmal mit einem Lehrer). Das unangenehmste ist für ihn, wenn ein Tier krank ist.

Im Gegensatz zu den meisten Betrieben in unserer Gemeinde ist die Nachfolge noch offen. Die Frage stellt sich aber mit der Zeit, da Heini nun doch schon so alt ist, dass er seine älteste Kuh im Stall, als Kalb zu seinem Fünfzigsten bekommen hat. Es besteht die Möglichkeit, dass der Sohn einmal übernimmt, sicher ist das aber nicht. Die Tochter eher nicht, sie wird wohl Meistersfrau auf einem grösseren, topfebenen Bernerbetrieb. Es ist Heidi und Heini ein wichtiges Anliegen, ihren Betrieb einmal in einem Zustand übergeben zu können, dass er einer jungen Familie eine Existenz bietet. Wenn es auch nicht die eigenen Nachkommen sind, wäre das auch keine Katastrophe.

Ruedi Müller

Hof von Florian und Iris Jenny in Praden

Flury ist nun der dritte Florian Jenny auf dem Betrieb, den er noch sehr jung, 1996 von seinen Eltern übernommen hat. Das Wohnhaus, das Flurys Eltern vor gut dreissig Jahren neu gebaut haben, steht auf

dem Wallaboden, in wunderbarer Aussichtslage. Unterhalb der Strasse auf der Gant, wohl dem einzigen einigermaßen ebenen Plätzchen seines Betriebs, konnte der junge Bauer schon bald einen Stallneubau realisieren. Der hohe, blaue Silo ist inzwischen schon fast zum Wahrzeichen von Praden geworden.

Der Hof produziert hauptsächlich Fleisch aus der Haltung von Mutterkühen. Gesundes Fleisch von gesunden Tieren. Es geht darum, das Rauhfutter (Gras, Silage, Heu) in für den Menschen verwertbare, hochwertige Nahrung zu verwandeln. Im Gegensatz zu den meisten andern Betrieben in Tschierschen-Praden spielt die Direktvermarktung kaum eine Rolle. Es bestehen Absatzverträge, zum Beispiel mit Coop, für Naturabeef. Je nach Marktsituation muss das Endprodukt angepasst werden, Kalbfleisch, Rindfleisch, Mastremonten (Fresser). Das ist kurzfristig natürlich kaum möglich, erfordert Flexibilität und genaue Beobachtung und Analyse der Marktsituation.

Iris und Flury machen einen zufriedenen Eindruck. An ihrem Beruf schätzen sie ganz besonders, die Möglichkeit, als Paar zusammenzuarbeiten und die grosse Abwechslung bei den anfallenden Arbeiten, die durch den natürlichen Jahreslauf vorgegeben werden. Grosse Vorhaben stehen zur Zeit auf dem Betrieb keine an. Das

Biobetrieb.
Gesamtfläche 38.5 ha,
Wiesland 34.7 ha, Weide 3.8 ha,
Moor (Streue) 0.8 ha.
Vom Wiesland sind rund die Hälfte Hanglagen (18–35% Neigung) und fast ebenso viel Steillagen (mehr als 35% Neigung), ebenes Land bleibt somit fast keines.
Viehbestand: 30 Mutterkühe (grösstenteils Grauvieh) und entsprechend Kälber und Remonten, vier Vertragsrinder, 15 Ziegen.
Fütterung: hoher Anteil Gras-Silage, Heu, Emd und etwas Getreidemischung für die Mastkälber.
Sömmerung: auf der Prader Allmende und auf der Jochalp in eigener Regie.

Iris Kristen und Florian Jenny,
Walaboda, 7063 Praden
Telefon 081 373 12 36

Zukunftsprojekt ist die Familie. Es wird nicht nur gekrampft, sondern auch viel nachgedacht auf dem Wallaboden. Über Fütterungsfragen, Tiergesundheit, Futterbau, Naturzusammenhänge, aber ebenso über Vermarktung, Betriebswirtschaft und Agrarpolitik. Das dämliche Klischee von den bemitleidenswerten Bergbauern, die halt leider keine Frauen finden, wird von den jungen Landwirten in Tschierschen-Praden klar widerlegt. Seit drei Jahren ist Flury mit Iris verheiratet. Sie stammt aus Deutschland, nicht aus bäuerlichen Verhält-



Iris und Florian mit Kilian

nissen, und hat ihr Geologie-Studium mit dem Doktorat abgeschlossen. Dennoch zögert sie keine Sekunde, um zu versichern, dass sie es noch niemals bereut habe, das Leben als Bergbäuerin einer akademischen Karriere vorgezogen zu haben. Iris ist täglich im Stall, es versteht sich von selbst, dass dann auch der zweieinhalbjährige Kilian meist dabei ist. Natürlich unterstützt sie ihren Mann auch bei der Buchhaltung und administrativen Arbeiten. Die heute fast vergessene Tätigkeit des „Feldmausers“ wird von Iris mit grosser Jagdleidenschaft, erfolgreich betrieben (arme Mäuse!). Flury hat am Planthof den eidgenössischen Fähigkeitsausweis als Landwirt erworben und sich später noch kaufmännisch weitergebildet. Sein Hobby, das Skifahren, hat er zu seinem Nebenerwerb gemacht. Im Winter ist er an der Schneesportschule Churwalden als Skilehrer und Ausbildungsleiter tätig. Von der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung, die heute ja auch in



Der grosse Freilaufstall auf der Gant

unseren Bergdörfern die grosse Mehrheit bildet, wünschen sich die Jennys vor allem Wertschätzung für hochwertige, gesunde und nachhaltig produzierte Lebensmittel und damit verbunden natürlich auch die Bereitschaft dafür einen fairen Preis zu bezahlen.

Ruedi Müller

Der Lärchenhof

Am unteren Tschierter Dorfrand im Gebiet Arfinas liegt der Lärchenhof der Familie Plump.

Unter der Umfahrungsstrasse inmitten der Fettwiesen an schönster Aussichtslage betreiben Martin und Ruth Plump mit ihren Söhnen Reto und Arno einen Milchviehbetrieb, mit Kälber- und Grossviehmast. Der Hauptbetriebszweig ist die Rinderaufzucht (Vertragsaufzucht). Die Kälber kommen im Alter von ca. einem Monat auf



Ruth, Martin, Arno und Reto (links), mit der bestprämierten Kuh «Valbella»

den Betrieb und werden als Trächtiges Rind vom Tal-Bauer wieder zurückgekauft. Die Tiere kommen zum grössten Teil aus den Kantonen Zürich und Thurgau. Den Sommer verbringen die Rinder auf den Weiden der Gemeinde Tschierter und leisten so Ihren Beitrag zum schönen Landschaftsbild. Die Milchkühe werden auf der Alp Farur gesömmert, wo die Milch zu Alp-Käse verarbeitet wird. Die Käserei-Nebenprodukte werden an die Schweine verfüttert. Die Alpschweine werden im Herbst geschlachtet und meist frisch als Ganze oder Halbe an Kunden verkauft, je nach Wunsch des Kunden liefert der Hof das Fleisch auch getrocknet. Der Lärchenhof produziert keine Verkehrsmilch, verkauft aber Rindfleisch direkt an Kunden, die zumeist grössere Mengen, zum Beispiel ein halbes oder ein viertel Rind, abnehmen.

Der klassische Familienbetrieb besteht aus Martin Plump-Müller, seiner

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 28 ha, davon rund die Hälfte im Eigenbesitz.

Hauptbestand: zurzeit 65 Rinder. Dazu rund ein Dutzend Schafe, 8 Alpschweine, 4 Hühner.

Aufzuchtbetrieb mit vertraglich gesicherter Rücknahme.

Überbetrieblicher Lohnunternehmer: Sohn Arno Plump, (Mähen, Heuen, Silieren, Ballenpresse).

Familie Martin und Ruth Plump, Lärchenhof, 7064 Tschierter Tel. 079 381 14 89. fam.m.plump@bluewin.ch

Frau Ruth, die aus dem Luzernischen stammt, dem jüngeren Sohn Arno und zurzeit auch dem älteren Sohn Reto, der nach einer Ausbildung zum Bäcker/Konditor, momentan auf dem Hof mitarbeitet, aber gelegentlich wieder eine Stelle auswärts suchen wird. Arno leistet einen besonderen Beitrag zur Diversifizierung: Der ausgebildete Landwirt bietet überbetrieblich als sogenannter Lohnbetrieb die Dienstleistungen Mähen, Heuen, Silieren und Ballenpressen an. Mutter Ruth bereichert im Winter jeden Samstag den Bauernmarkt beim alten Schulhaus mit ihren gefragten Spezialitäten Linzertorte, Apfelbrot, Eierkirsch und Röteli. Ruth ist eine Stütze der Gruppe von Bauernfrauen in Tschierter-Praden, die seit dem

Jahr 2000 beim Verkauf von Produkten zusammenarbeiten. Tochter Maja, die kaufmännisch ausgebildet ist, arbeitet in Chur und wohnt ebenfalls im elterlichen Haus in Tschierter.

Die Familie Plump bewirtschaftet rund 28 Hektaren, etwa die Hälfte davon ist in traditionellem Familienbesitz, denn bereits die Vorfahren von Martin Plump waren Landwirte. Der Rest des Landes ist Pachtland, auch dieses auf Gebiet von Tschierter.



Lärchenhof: der Stall auf Arfinas

Der Lärchenhof ist ein zertifizierter Biobetrieb. Er trägt damit zur Bündner Qualitäts-Landwirtschaft bei, die sich bislang auf dem Markt sehr gut behaupten kann. Nach Einschätzung von Martin sind die Aussichten des Lärchenhofs für die nahe Zukunft ausgezeichnet und – was besonders wichtig ist – auch bei Plumps ist die Nachfolge durch die motivierte Mitarbeit der Jungen gesichert. Die neue Agrarpolitik, die Martins Zustimmung findet, begünstigt die Betriebsstruktur des Lärchenhofs. Sie verlangt von den Bauern mehr Flexibilität, bietet dafür aber auch grössere wirtschaftliche Sicherheit. Die Infrastrukturen sind zurzeit noch ausreichend: Der Stall aus dem Jahr 1985 ist zwar etwas in die Jahre gekommen, für den Aufzuchtbetrieb genügt er aber immer noch. Das komfortable Haus wurde 2002 erbaut. Der Lärchenhof erhielt damals auch seinen Namen. Die gute Lage des Betriebs an der Umfahrungsstrasse bietet eine ausgezeichnete Basis für die zukünftige Bewirtschaftung. Bei der Familie Plump schaut man optimistisch in die Zukunft.

Georg Jäger

mechanisierung der berglandwirtschaft

G. J. Auch wer die Sammlung von Landwirtschaftsmaschinen von Simon Held-Filli in den letzten Jahren am Ländlertreffen auf Furgglis schon bewundern konnte, wird die folgenden Bilder und Bildlegenden mit Interesse anschauen und lesen. Die Fotos dokumentieren die Agrarrevolution, die seit dem Zweiten Weltkrieg auch in den Bergen der Schweiz stattgefunden hat. Wir danken Simon Held für die Fotos und seine fachkundigen Kommentare. Für die Bilder mit Simi Sprecher geht unser Dank an Frieda Wenger-Sprecher.



Sprechers beim mechanischen **Häädöpfelgrabä** (Kartoffelernte) im Herbst 1952.



Erster Motormäher in Tschierschen 1946. Motrac MC, 7–8 PS. Besitzer: Simi Sprecher. Liehi Engi im Oberdorf hatte zur gleichen Zeit einen Rapid. Bild: Simi Sprecher mit seinem Motrac im Boden um 1950.



Motrac MKD, 7 PS, den Simi Held 1955 anschaffte. Für leichte Transporte wurde ein Leiterwägeli angehängt.



Im Jahr 1958 kam der erste 4-Rad getriebene Motrac MT TTA, 11 PS nach Tschierschen (S. Held). Bereits ein Jahr früher besass Hans Plump-Engel einen JRUS mit 4-Rad Antrieb.



Der gleiche Motrac beim Mähen in der Halde ausserhalb des Eisfelds. Bild: Simi Held sen. und jun.



Auch das Zetten und Wenden sowie das Zusammenrechen wurden um diese Zeit mechanisiert und damit bequemer. Bild: Simi Held in der Halde.



Der Triebbachsanhänger leitete das „Gabelfuderzeitalter“ ein. Auf dem Bild: Betti Held-Engi mit Sohn Simi beim Emden im Runcs im Herbst 1959.



Anfang der sechziger Jahre wurden die Motracs mit Holmenlenkung durch Modelle mit Steuerrad ersetzt. Dies verbesserte die Sicherheit, da die Steuerradlenkung im schwierigen Gelände viel leichter und sicherer war. Bild: im Wichel 1962.



Nach und nach ersetzen Transporter die Einachser. Am meisten verbreitet waren die Marken Merk-Pullax und Aebi, die über mehr PS und eine höhere Nutzlast verfügten. Bild: Pullax von Simi Held in der Halde oberhalb des Parkplatzes. Simi Held sen. und jun. mit Marco und Manuela um 1969.



Der gleiche Merk-Pullax P 20 beim Heuen auf Furgglis 1967.



Dank der höheren PS-Leistung konnte auch das Mistausbringen um Vieles erleichtert werden. Bild: Simi Helds Pullax mit dem Mistzetter auf Zalaus.



Die restaurierten und sorgfältig gepflegten Motracs der 60er Jahre erstrahlen wieder wie neu. Links im Bild als Rarität ein Modell mit Kreiselheuer, der bereits anfangs der 70er Jahre das Zetten erleichterte.



Die Erhaltung der wertvollen Maschinen hat sich Simi Held zum Hobby gemacht. Ein restaurierter Motrac bringt in den Löösern Riedheu ein. Auf dem Bild zu sehen sind Marco und Chiara Held.



Das neueste und technisch modernste Modell auf dem Markt ist der Aebi Transporter TP 420 mit 4-Radantrieb, 4-Radlenkung und ca. 100 PS. Bild: Luzi Brüesch beim Emden auf Zalaus 2012.



New Holland-Traktor DN 75, 75 PS, Breite 265 cm von Arno Plump. Dieses Modell ist ca. 10 Jahre alt. Foto: Pirigen (Langwies). Der Traktor dient im Lohnbetrieb für die Ballenpresse, als Frontlader sowie für Transporte. Foto: A. Plump.

d saag väm urdäsee

Ds Heidi vär Heid und Gigi vän Ärosä händ ghüratä. Duä wa schii zwei amal in derä brandnüä glesärnä Gondlä, wa sogar mid irnä Nämä angschribä ischt, dür gägäd ds Hörndli gschwäbt sind, seid Gigi zun Heidi «los, ez ärzelli dr d Saag väm Urdäsee».

Luäg da dunnä, ez teuf undäräm Schnee, lit dr Urdäsee. Prezis dert wa ez das chliinä Näbäli hockät ischtr am teufschtä. Im Summr wennr offnä ischt, brodläts dert äsiä. Da wa ez

dr See ischt, ischt ämal än prächtigi Alp gsin und wägäd däm bsundärs mälichigä Gras heiänd d Chüä viil und feissti Milch gän. Ämal äs tagsch ischt gar äs vähruzläts magrs Männkli zuächi chon und hed na mä Schüssäli Milch bättlät. Dr Senn ischt ä leidä ruchä Kärli gsin und drzuä noch än hellischä Giizchragä. Schi Chnächtä sind mä in dr Rüüchi nüd naagschtandä. – Da nüm und triich, abr alls! – Mit Gschpött und Glächtr gändsch dm Bättlr aswas äs Gsüff wa bi wiitm kei Milch gsin ischt. Ds Männkli triicht und gid dm Senn ds leerä Schüssäli zrug und seid – dr Dank brchuscht no für dia Gab. In däm Momänt chunnts schtockduchl, än Blitz faart



appr und äs gar gruusigs Uwättr bricht los. Mit usinnigäm Chrachä vürsinkt di ganz Alp samt allnä Chuä in dä Bodä und ds Wassr sammlätschi zumä See. Nu ein einzägi Chuä, diä mit derä wissä Blässä uf äm Rügge ischt nid undrgangä, schi vürschwint mit ämä jämmärllichä Briäschä in dr Düchli.

«Glaub mrs Heidi, di wiiss plässäd Chuä geid äsiä am See um und mä channschä briäschä ghörä, abr wennschä witt intriibä, vürschwindsch äswiä ä fiinä Näbl übr äm Urdäsee – Ja äso is, grad prezis äso.

Anita Engi Götte



pro tschiertschen-praden veranstaltungen sommer 2014

Ausstellung «Kakteen»

Vom 12. Juli bis 18. August findet im alten Schulhaus eine Ausstellung von Pro Tschertschen-Praden zum Thema «Kakteen» statt (s. Vorschau).

Naturkundliche Exkursionen und Dorfführungen

In Verbindung mit dem Verkehrsverein Tschertschen-Praden möchten wir naturkundliche Exkursionen und zwei Dorfführungen anbieten.

Lesebänkli

Seit Mai bestehen drei Lesebänkli mit Bücherkiste von Fritz Weber und Marie-Claire Niquille (sie gehören zur Tauschbibliothek im Hotel Edelweiss). Standorte: Büel, Bödem (beim Haus Hirt), Pradaspina/Unterfurgglis am Fahrsträsschen.

Exkursion Via Spluga Splügen–Isola

Im Herbst findet eine Exkursion von Pro Tschertschen-Praden auf der Via Spluga von Splügen nach Isola (I) statt. Teilnehmer/innen, die keinem Verein angehören, und Mitglieder des Verkehrsvereins sind willkommen.
Samstag, 20. September 2014.

Dokumentarfilm

«Sommerzeit», ein hervorragender Schweizer Dokumentarfilm zur Lage der Alpwirtschaft. Film mit Aperitif und fakultativem Abendessen auf den Hühnerköpfen am **Samstag, 30. August, 17.00 Uhr**

Literatur

Autorenabend im Hotel Edelweiss: am **10. Oktober, 20.15 Uhr**

Bitte beachten Sie die detaillierten Programme auf der Internetseite friischtailer.ch, bei Schanfigg-Tourismus oder unsere Plakate in Tschertschen und Praden. Gerne würden wir unsere Mitglieder und Andere auch über kurzfristig anberaumte Veranstaltungen per E-Mail / Newsletter informieren. Deshalb bitten wir alle Interessierten, mit einer E-Mail an protschiertschen-praden@gmx.ch zu erklären, dass sie mit Zusendungen einverstanden sind. Die nächsten «mitteilungen» erscheinen Anfang Dezember 2014.

Fotos, soweit nicht gekennzeichnet: Arosa Tourismus, Simon Held (Landmaschinen), Hotel Gürgaletsch, Susanne Müller (Bauernhöfe), Marie-Claire Niquille, Familie Martin Plump, Frieda Wenger-Sprecher sowie aus dem Buch: Silvia Conzett: «Wie's esie gsin ischt», Tschertschen 2003.



Kakteen leben bei uns

Stachliges Schanfigg

Ausstellung im Alten Schulhaus Tschertschen, 12. Juli–18. August 2014
Mittwoch und Freitag (15.00–17.30 Uhr), Samstag (14.00–17.30 Uhr)

Eröffnung: Samstag, 12. Juli, 17.00 Uhr

Kakteen sind in Tschertschen und Praden sehr beliebt. Seit über hundert Jahren werden sie hier gesammelt und gezüchtet. Jeden Sommer sind sie rund um einige Schanfigger Häuser zu bewundern. Die Ausstellung porträtiert Sammlerinnen, informiert über Biologisches und über die Pflege von Kakteen und zeigt viele in Tschertschen und Praden gezogene Pflanzen. Sie beschäftigt sich mit der Verwendung von Kakteen in ihren Ursprungsländern und will nicht zuletzt inspirieren: Kakteen faszinieren mit ihrer Geometrie und ihren Mustern. In der Ausstellung kann auch gezeichnet und gebastelt werden.



Foto: Susanne Müller, Praden

Impressum

Postadresse:
Pro Tschertschen-Praden
c/o Ruedi Müller
7063 Praden
[www.friischtailer.ch/
pro-tschertschen-praden](http://www.friischtailer.ch/pro-tschertschen-praden)

Redaktion «mitteilungen»:
Marie-Claire Niquille, mc.niquille@pixelmixer.ch
Georg Jäger, georg.jaeger@bluewin.ch
Grafik: Peter Vetsch

Werden Sie Mitglied von Pro Tschertschen-Praden!

Administration Pro Tschertschen-Praden:
Anita Engi Götte
7414 Fürstenu
anita.engi@sunrise.ch oder an
protschiertschen-praden@gmx.ch

© Pro Tschertschen-Praden