

VIAMALA

FOKUS

Nº4 | Winter 2023 / 24



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, Betriebs- 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 4 | Winter 2023/24

Viamala Fokus erscheint vierteljährlich.
Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 1. Februar 2024

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

Titelbild: Wintersportler im Skigebiet Avers

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
Florian Frey, Kommunikation Naturpark Beverin
Jolanda Rechsteiner, Geschäftsführerin Safiental Tourismus
Marco Lier, Regionalentwickler Region Viamala

Bildautoren und Bildautorinnen

Naturpark Beverin
Viamala Tourismus
Luisa Baselgia
Demateo.com
Dominic Aebli
Sonja Buchli
Markus Müller Foto & Film
Safiental Tourismus
Fundaziun Tgea da tgànt
Tenna Tweed
BandliStall
Simon Blumer
Mineralbad Andeer
Region Viamala
Regionalbibliothek Thusis
Matthias Schaffner

Konzeption Layout

Hü7 Design AG, Thusis / hue7.ch

Umsetzung

Viamala Tourismus



Wintersport in all seinen Facetten

Text – Patrik Hinnerger

Mit dem Winter kommt eine zauberhafte Zeit voller glitzernder Landschaften und kühler Frische. Von funkelnden Schneekristallen bis zu pulsierenden Wintersportmöglichkeiten bietet der Winter in der Viamala und im Safiental eine Vielzahl an Erlebnissen für Jung und Alt, welche nicht nur Outdoor-Enthusiasten, sondern auch Gemütlichkeitsliebhaber in ihren Bann ziehen.

In den Feriendestinationen Viamala und Safiental verwandelt sich die malerische Landschaft mit dem Einzug des Winters in ein wahres Märchenreich. Die schneebedeckten Gipfel und idyllischen Dörfer laden zu einer einzigartigen Entdeckungsreise ein. Abseits des hektischen Treibens bietet der Winter hier eine Oase der Ruhe und besinnlicher Genüsse. Egal ob auf Skiern oder Snowboard, beim Langlaufen,

Schlittenfahren, Winterwandern, auf Skitouren, beim Schneeschuhlaufen oder mit den Schlittschuhen auf einem Natureisfeld – das Angebot ist vielfältig und bietet sich jedem Winterliebhaber. Tauchen Sie mit uns ein in die zauberhafte Welt des Winters – wir haben die verschiedenen Skigebiete in der Viamala und im Safiental übersichtlich für Sie zusammengestellt.



SPLÜGEN-TAMBO

Das Vielfältige

30 Pistenkilometer
Schneesportschule
Kinderland
38,5 km Langlaufloipen
42 km Winterwanderwege
14,6 km Schlittelwege
4,5 km Schneeschuh-Trails
3 Natureisfelder



HEINZENBERG TSCHAPPINA

Das Sonnige

25 Pistenkilometer
Schneesportschule
Kinderland
20,5 km Winterwanderwege
1 Natureisfeld



HEINZENBERG SARN

Das Familienfreundliche

20 Pistenkilometer
Schneesportschule
Kinderland
13 km Winterwanderwege
3,8 km Schlittelweg
1,45 km Rodelbahn



FELDIS

Das Charmante

10 Pistenkilometer
Schneesportschule
8,6 km Winterwanderwege
16,5 km Schlittelwege
24,7 km Schneeschuh-Trails
5,8 km Langlaufloipen
1 Natureisfeld



AVERS

Das Hochgelegene

- 8 Pistenkilometer
- Schneesportschule
- 11 km Langlaufloipen
- 16,3 km Winterwanderwege
- 1 km Schlittelweg
- 1 Natureisfeld



OBERMUTTEN

Das Beschauliche

- 3 Pistenkilometer
- 1 km Langlaufloipe
- 3,2 km Winterwanderwege
- 1 Natureisfeld



SAFIENTAL

Das Solarbetriebene

- 4 Pistenkilometer
- 7 km Langlaufloipe
- 26,5 km Winterwanderwege
- 9,5 km Schlittelwege
- 15,6 km Schneeschuh-Trails
- 2 Natureisfelder

MEHR ERFAHREN

Viamala Tourismus

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



Safiental Tourismus

Hauptstrasse 35, 7104 Versam
info@safiental.ch, +41 81 630 60 16



«Gl'è bagn betg en sulet país schi beal sco il nativ»

Text – Fundaziùn Tgea da tgànt

«Kein Land ist schöner als die Heimat.» Tumasch Dolf (1889–1963) war ein herausragender Vertreter der rätoromanischen Musik und Kultur. Auch 60 Jahre nach seinem Tod ist sein musikalisches Erbe geschätzt und fester Bestandteil vieler Chorrepertoires. Eine Retrospektive zum 60. Todestag von Tumasch Dolf.

Singen, Musizieren und Tanzen bereichern das kulturelle Leben und schenken Gemeinschaftsmomente, vielfältige Ausdrucksmöglichkeiten, emotionale Erfüllung und geistige Herausforderungen. Die Liebe zum Gesang verbindet viele Romaninnen und Romanen. Sie äussert sich in einer reichhaltigen Chortradition und einer lebendigen Gesangskultur, welche die romanische Sprache in die Welt trägt.

Tumasch Dolf, geboren am 31. Juli 1889 in Mathon, war nicht nur Lehrer, sondern auch ein äusserst vielseitiger Musiker. Neben seiner Tätigkeit als Komponist, Chorleiter und Schriftsteller engagierte er sich aktiv in der Sprachbewegung und setzte sich massgeblich für den Erhalt des sutselvischen Idioms ein. Er gründete und leitete zahlreiche Chöre, komponierte Lieder und Singspiele und sammelte Volkslieder. Auf Anfrage von Caspar Decurtins begann er 1912, Lieder der Muntogna da Schons zu sammeln und zu dokumentieren. Seine Sammlung von Texten und 30 Melodien wurde in den «Annalas da la Societad Retorumantscha» veröffentlicht, begleitet von Kommentaren im «Heimatbuch Schams». Er war auch an der Gründung der

«Uniùn Rumantscha da Schons» beteiligt und sammelte volkskundliches Material für die «Rätoromanische Chrestomathie». Tumasch Dolf verstarb am 3. Oktober 1963 in Thusis, sein Nachlass befindet sich im Staatsarchiv Graubünden.

INFORMATIONEN

Die Fundaziùn Tgea da tgànt ist die Organisation hinter dem Projekt «Tgea da tgànt», welches im Geburtshaus von Tumasch Dolf in Mathon ein Kompetenzzentrum für eine lebendige Auseinandersetzung mit dem Gesang im romanischsprachigen Raum realisieren möchte. In dem seit mehr als 30 Jahren unbewohnten Bauernhaus soll ein Pionierprojekt zur Nutzung und Förderung ortsgebundener, kultureller Ressourcen sowie nachhaltiger touristischer Ziele entstehen.



tgeadatgant.ch

Alpin Festival – Die Leidenschaft der jungen Viehzüchter

Text – Verein Bündner Jungzüchter

Am Samstag, 27. Januar 2024, findet zum achten Mal das «Alpin Festival» in der Bündner Arena in Cazis statt. An der Veranstaltung findet man neben herausgeputzten Rindern viele motivierte «Jungzüchter», welche ihre Passion verfolgen. Neben der Viehausstellung ist vor allem der gesellschaftliche Teil unerlässlich.

Der Verein «Bündner Jungzüchter» wurde vor vielen Jahren von jungen, motivierten Personen, welche ihre Leidenschaft miteinander teilen, ins Leben gerufen. Alle 130 Mitglieder des kantonalen Vereins verfolgen die Viehzucht und setzen sich für die Weiterentwicklung der Landwirtschaft ein. Jedes zweite Jahr wird das «Alpin Festival» organisiert, welches für jedes Mitglied das persönliche Highlight darstellt. An diesem Tag dürfen sie ihre schönsten Rinder präsentieren und sich mit Gastkantonen profilieren. Nicht zu unterschätzen ist dabei der gesellschaftliche Teil des Anlasses – am Alpin Festival treffen sich alle Mitglieder und können gemeinsam auf vergangene Ereignisse zurückschauen und neue Erlebnisse geboren werden.

Die Viehzucht stellt in der Schweiz eine grosse Tradition dar. Diese wird seit vielen Jahren auch von den jüngeren Generationen ausgelebt. In Graubünden ist die Rasse «Brown Swiss» aufgrund ihrer robusten Gegebenheiten und des ausserordentlich liebenswerten Charakters besonders beliebt.

Nicht nur die Rinder werden prämiert, sondern auch die besten «Vorführer». Das

Vorführen ist gerade bei Jungen ein wichtiger persönlicher Teil der Ausstellung und nicht selten werden viele Stunden in das Training zu Hause investiert. Wichtig ist dabei vor allem auch die Harmonie zwischen Rind und Vorführer, welche nur durch viele gemeinsame Stunden erlangt werden kann.

Die Rinder werden nicht nur an jenem Tag, sondern bereits das ganze Jahr hindurch wie in einem 5-Sterne-Hotel gepflegt und umsorgt. Ihnen soll es an nichts fehlen. Apropos, während der Ausstellung soll auch der eigene Hunger nicht zu kurz kommen – für eine umfangreiche Gastwirtschaft ist der Verein besorgt. Nach der Championwahl geht der Anlass zum Barbetrieb über. Bekanntlich ist diese Party die Krönung des Alpin Festivals – alle sind herzlich eingeladen.

ZUR VERANSTALTUNG

Anmeldung unter
viamala.ch/veranstaltungen



Bündner Jungzüchter, Corina Schamaun
corina.schamaun@hotmail.com



Der «Heinzenberger» – ein Schlitten fürs Leben

Text – Lars Dünner

Es ist seine Passion – Johannes Lanicca produziert in seiner Werkstatt in Flerden am Heinzenberg die selbst entworfenen Holzschlitten für die Ewigkeit. Eine Handwerkskunst, die nicht mehr vielerorts ausgeübt und immer seltener wird.

Flerden. Ich treffe Johannes Lanicca in seiner Werkstatt mitten im kleinen Bergdorf am Heinzenberg. Es riecht wohlthuend nach Holz und wir versinken schnell in ein spannendes Gespräch – natürlich über die Holzschlitten, welche Johannes bereits seit über 40 Jahren herstellt. Mittlerweile ist er in Pension, was aber nicht bedeutet, dass die Maschinen in seiner Werkstatt stillstehen. Man merkt schnell, dass die Schlitten bei Johannes pure Begeisterung auslösen. «Meinen ersten Schlitten habe ich vor über 40 Jahren gebaut – und dann hat sich das Ganze entwickelt, zu Beginn für den Eigengebrauch, als Hochzeitsgeschenke oder für Freunde.» Erst seit Mitte der Neunzigerjahre verkauft er seine «Heinzenberger», wie er sie nennt, auch geschäftlich. «Es war aber immer nur ein Nebengeschäft», sagt

Johannes. Allein von der Schlittenproduktion hätte er nicht leben können. «Jedoch war es die Arbeit, an der ich die grösste Freude verspürte», meint er. In den vielen Jahren hat Johannes seine Gefährte stetig weiterentwickelt und Details verfeinert, wodurch die «Heinzenberger» auch bei Schlittenrennen immer wieder aufs Podest gefahren sind – darauf ist Johannes besonders stolz. «Leider aber sind die Zeiten der Schlittenrennen mit den urigen Volksschlitten langsam vorbei. Es gibt zwar noch wenige Rennen, meist jedoch mit modernen Rodeln», erzählt Johannes.

Seine rasanten Zweikufer werden ausschliesslich in Eigenproduktion hergestellt. Dazu verwendet er das beste Eschenholz aus der Region. Die verschiedenen Kom-



ponenten werden von Hand zugeschnitten, gewässert, verleimt, gebogen, geschliffen und wo nötig verschraubt. Auch die Metallkufen beschlägt Johannes selbst. «In den Anfangsjahren hatten meine Schlitten noch eine Sitzfläche aus den typischen Holzlatten, aber auch die Schlittler wurden bequemer. So verbaue ich schon einige Zeit direkt einen robusten und gepolsterten Stoffsitze», erklärt Johannes und lacht.

Die Schlitten gibt es in jeder Ausführung, tiefer oder höher, kürzer oder länger, als Zwei- oder Einsitzer, wobei für den Einsitzer 500 Franken fällig werden. Aber auch Spezialwünsche sind nicht selten. Auf Vorbestellung können individuelle Bedürfnisse beim Bau berücksichtigt werden. So ist Johannes dann auch schon an die zehn Stunden mit der Herstellung eines Schlittens beschäftigt.

Zum Abschluss gibt mir Johannes noch einen Tipp mit auf den Weg: «Denk immer daran: Ein Schlitten ist zu führen wie ein Pferd, du darfst das Lenkseil nie schleifen lassen. Sonst wird der Schlitten wild.» Mit

dieser Kenntnis und einer tollen Erfahrung verlasse ich Flerden und freue mich jetzt schon auf die vielen Schlittelpisten in der Region Viamala.

TIPP

Führungen bei Johannes Lanicca:

Die Geschichte zum «Heinzenberger»

2. Januar 2024	13. Februar 2024
30. Januar 2024	20. Februar 2024
6. Februar 2024	27. Februar 2024

Jeweils ab 17.00 Uhr

Anmeldung unter

viamala.ch/veranstaltungen

Kontakt

Schreinerei Johannes Lanicca
7426 Flerden, joladen@bluewin.ch



heinzenberg-schlitten.ch

Winterzauber pur – die gemütliche Schlittelbar am Schamserberg

Text – Patrik Hinnerger

Einen Winterausflug am Schamserberg zu Fuss, mit dem Schlitten oder auf den Tourenski unternehmen und auf einer harmonischen Waldlichtung bei einer warmen Suppe entspannen. Hier kann man sich von köstlichen Grillspezialitäten verwöhnen lassen oder einfach durchschnaufen und bei einer kurzen Pause ein warmes Getränk geniessen.

Am Schamserberg, entlang der Schlittelbar von Dros nach Mathon und Lohn, findet sich eine idyllische Schlittelbar. Hier werden regionale Grillspezialitäten, köstliche Suppen, Snacks und verschiedene Getränke angeboten. Egal, ob man auf einer Winterwanderung am Fusse des Piz Beverin unterwegs ist, auf zwei Kufen die Schlittelbar hinunter saust oder mit den Tourenski die verschiedenen Gipfel der Region erklimmt – die Schlittelbar ist der ideale Ort für eine entspannende Pause. Während des Aufstiegs auf halber Strecke oder bei einem Zwischenstopp auf dem Weg nach unten können sich Wintersportbegeisterte und Naturliebhabende kulinarisch verwöhnen lassen. Zu einem speziellen Schlittel-Erlebnis kommt es, wenn die Dunkelheit hereinbricht. Die Piste ist während den Öffnungszeiten der Schlittelbar beleuchtet. Für alle, die keinen eigenen Schlitten dabei haben, vermieten die Restaurants am Schamserberg welche. Die Schlittelbar bietet diverse Sitzgelegenheiten, einschliesslich eines Tipi-Zeltes, eines Holzhäuschens mit Sitzplätzen und einer Toilette. Gruppen haben die Möglichkeit, nach vorgängiger Reservierung auch unter der Woche einen heimeligen Fondue-Abend im Tipi zu buchen.

ÖFFNUNGSZEITEN

26. – 30. Dezember 2023
täglich 12.00 – 16.00 Uhr

31. Dezember 2023
12.00 – 16.00 Uhr und
20.00 Uhr bis open end

1./2. Januar 2024
jeweils 12.00 – 16.00 Uhr

3. Januar – 5. März 2024
Samstag und Sonntag 12.00 – 16.00 Uhr
bei schönem Wetter

ab 6. März 2024
je nach Schnee- und Wetterverhältnissen

Kontakt
Hans-Peter Gerber, +41 79 277 39 00
schlittelbar@viamala.ch



viamala.ch/schlittelbar

Imschlacht – ein Ort, wo der Alltag schnell vergessen geht

Text – Safiental Tourismus

Brün, der kleine Walser Weiler hoch über der Rheinschlucht, ist Ausgangspunkt für eine aussichtsreiche Winterwanderung zum urig gemütlichen Schlittelbeizli Imschlacht. Hier wird man mit handgemachten und regionalen Köstlichkeiten verwöhnt, bevor es rasant mit dem Schlitten wieder hinuntergeht.

Sobald es einschneit, macht sich Landwirt Hanspeter Weibel ans Präparieren des Alpweges von Brün hoch zum Maiensäss Imschlacht. Der Winterwander- und Schlittelweg führt in Kehren über weite Hänge hinauf. Der Ausblick auf die Bergwelt der Surselva und auf den Vorderrhein ist allgegenwärtig und lädt ein, auf dem Weg immer wieder innezuhalten und das Panorama zu bestaunen. Die fantastische Aussicht und die Ruhe lassen den Alltag schnell in weite Ferne rücken. Am Wochenende steht die Tür des Schlittelbeizlis auf der Imschlacht für eine gemütliche Einkehr offen. Im ausgebauten Maiensässstall von Georg und Sonja Buchli und auf der Terrasse werden selbstgemachte Köstlichkeiten von den landwirtschaftlichen Betrieben in Brün angeboten. Hauswurst, Salsiz, Käse oder Sonjas Gersentuppe werden mit feinem hausgemachtem Brot serviert. Wer es lieber süss mag, gönnt sich ein verführerisches Stück Kuchen aus Heidis Backstube. Unterstützt werden die Betreiber des Beizlis von Nachbarn und Freunden, die regelmässig mitarbeiten.

Mit dem Schlitten durch die Nacht rauschen Winternächte haben ihren speziellen Reiz. Still und kalt – und wenn der Mond die weisen Berge erhellt, muss man einfach raus.

Die einstündige Wanderung durch die kalte Winternacht macht Hunger und eine warme Stube ist danach willkommen. Im ehemaligen Stall geniesst man ein feines Fondue aus der Käseerei in der Val Lumnezia. Dazu werden selbstgemachtes Brot, Kartoffeln, Früchte und andere Beilagen serviert. Gut genährt und wohligh warm möchte man den gemütlichen Ort eigentlich gar nicht verlassen. Tritt man jedoch in die Nacht hinaus, ist man beeindruckt von all den Lichtern, die unter und über einem funkeln, sowie den Gipfeln, welche im Dunkeln mächtig in den Himmel ragen. Ein wunderbares Erlebnis für Familien, Paare, Freunde sowie als Vereins- oder Firmenausflug.

ÖFFNUNGSZEITEN

26. Dezember 2023 – 2. Januar 2024

täglich jeweils 11.00 bis ca. 17.00 Uhr

6. Januar – 3. März 2024

Sa und So jeweils 11.00 bis ca. 17.00 Uhr

Kontakt

+41 79 929 59 51, schlittelbeiz@bluewin.ch



schlittelbeiz.ch



ICE AGE – das erste Grischa Mountain Festival mit Basislager in Thusis

Text – Christina Ragetli

Bereits seit fünf Jahren organisiert die Bergsportschule Grischa in der Region Viamala jeweils im Januar das Eiskletterwochenende «ICE AGE». Das Interesse der Bergsportler:innen wuchs in den letzten Jahren rasant, sodass der Event stets grösser wurde und dieses Jahr als «Mountain Festival» Premiere feiert. Im Interview erzählt Marco «Stouni» Steinemann von der Bergsportschule Grischa über das im Januar stattfindende «ICE AGE» 2024.

Stouni, seit fünf Jahren führt ihr das «ICE AGE» in der Viamala durch. Warum ist genau dieser Ort so perfekt fürs Eisklettern?

Besonders im Avers herrschen gute Bedingungen, weil es dort eine enge, steile Schlucht gibt, wo Wasser aus dem Felsen herausgedrückt wird, sodass natürliche «Eisfälle» entstehen können. Ausserdem bleibt das Eis lange bestehen – denn Avers liegt auf einer Höhe von 1900 Metern über Meer und in der Schlucht kommt nicht zu viel Sonne aufs Eis. Das (wortwörtlich) Coole ist, dass es unterschiedliche Längen und Steilheiten gibt – somit sind verschiedene Schwierigkeitsgrade vorhanden.

Wie bereitet ihr euch jeweils auf den Event vor – werden die Routen speziell für den Event eingerichtet?

Nein. Wir schauen eigentlich jede Saison, wo aktuell das beste Eis ist und wo es Sinn macht, die Kurse durchzuführen. Dies passiert laufend, da wir sowieso regelmässig mit Gästen oder auch privat zum Eisklettern in der Schlucht sind.

Eisklettern: Kann das jeder mal ausprobieren – oder was sind die Voraussetzungen, um dabei sein zu können?

Ja, jeder kann dabei sein – von jung bis alt. Wichtig ist, dass man keine starke

Höhenangst hat. Wer ein bisschen Mühe mit Höhe hat, soll sich davon aber nicht direkt abschrecken lassen. Man kann einfach einsteigen und dann das Niveau sowie auch die Höhe der Kletterroute bzw. die Eisfalllänge steigern. Und natürlich sollte man kein «Riesen-Gfröhrli» sein. Aber dafür gibt es ja mittlerweile Superkleidung, die einen in der eher schattigen Schlucht warm hält – sobald man dann selbst am Eisfall klettert, wird es bestimmt warm durch den Muskeleinsatz.

An wen richtet sich das «ICE AGE» hauptsächlich?

Das Festival fokussiert sich aufs Schnuppern und auf Einsteiger:innen mit Basiswissen. Unser Ziel ist es, begeisterten Outdoorsportler:innen einen Eindruck und neue Erfahrungen vermitteln zu können beim Eisklettern und Skitouren. Aber wir haben auch für Fortgeschrittene ein Angebot – vor allem beim Lawinenkurs richten wir uns an Bergsportler:innen, die ihr Wissen auffrischen und vertiefen möchten.

Was ist neu?

Das Neue am Festival ist vor allem unsere Hauptbase: die «Story» in Thusis, die Bikewerkstatt. Sie hat neu auch eine Lodge (zum Übernachten) und ein Co-Working-Space. Die Räumlichkeiten sind ideal für uns, um Theorie und Vorträge anbieten zu können, und auch das ganze Testmaterial kann in der «Story» anprobiert werden, denn die Aussteller von Bergsportmarken bilden ein kleines, aber feines «Brand Village». Dazu gibt es einen Foodtruck, um sich stärken zu können. Und neben dem Eisklettern bieten wir wie oben erwähnt neu auch Skitouren und Lawinenkurse an. Und damit der Event einem Festival gerecht wird, wird für musikalische Unterhaltung gesorgt: Am Freitagabend gibt es ein Konzert und am Samstagabend einen Vortrag von Roger Schäli, einem der weltbesten Allround-Alpinisten.

Dein persönliches Highlight am Event?

Für mich ist die neue Base ein Highlight. Darauf freue ich mich sehr, dass am Abend alle Gruppen aufeinandertreffen und von ihren Abenteuern und Erfahrungen in gemütlicher Atmosphäre erzählen können. Der Austausch unter Gleichgesinnten inspiriert oft auch für neue Bergprojekte und Ziele.

Kann man denn auch nur an ausgewählten Programmpunkten teilnehmen?

Auf jeden Fall. Man kann an allen drei Tagen dabei sein oder auch nur an einem Tag oder z.B. nur für den Vortrag vorbeikommen. Alles ist möglich.

BERGSPORTSCHULE GRISCHA

Die Bergsportschule Grischa wurde 2015 gegründet und hat ihren Firmensitz im Avers, der Heimat der Brüder Kasimir und Wendelin Schuler. Das Team der Bergführer besteht ausserdem aus dem Engadiner Marco Steinemann, Florian Möhl und Martin Zimmermann aus der Surselva, Jan Malär aus dem Churer Rheintal und dem Bergführer-Aspiranten Chrigel Stenz aus dem Misox.

Datum

26.–28. Januar 2024

Level

Für Anfänger bis Fortgeschrittene (verschiedene Gruppen)

Preis

Ab CHF 100.– (je nach Angebot & Anzahl Tage)

Übernachtungsmöglichkeit

STORY LODGE in Thusis



bergsportschulegrischa.ch



Neue Eventlocation im historischen BandliStall Valendas

Das architektonische Schmuckstück mit einzigartiger Atmosphäre kann für Ihren Geschäfts- oder Privatanlass gemietet werden. Mit vier Gästezimmern sind auch Übernachtungsmöglichkeiten gegeben.

stall.7122.ch



«Göld – Wald» Jahresthema 2024 Naturpark Beverin

Unsere Wälder sind wahre Superhelden. Sie bieten Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten, liefern uns die nachhaltige Ressource Holz, speichern Wasser und erzählen Geschichten aus früheren Zeiten. Über das Jahr 2024 verteilt, bietet der Naturpark Beverin darum zum Thema «Göld – Wald» spannende Exkursionen, Vorträge und Workshops an – vom Auenwald bis zum Bergwald, von der Sägerei über die Holzbilderdecke bis zum Stiegelzaun.

naturpark-beverin.ch/jahresthema



Die Dorfgeissen im Rheinwald

Täglich rennen in Hinterrhein und Nufenen Dutzende Ziegen durchs Dorf, hinaus auf die Weiden, und kehren abends wieder heim. Der Filmemacher Casper Nicca hat für den Naturpark Beverin die vom Verschwinden bedrohte Tradition festgehalten. Die Dokumentation wirft zudem ein Licht auf den Wert des Kleinviehs und auf die Wesensart der Walser.

QR-Code scannen und Film ab!



Neue Regionalstrategie

Die neue Entwicklungsstrategie der Region Viamala tritt ab 2024 in Kraft. Sie benennt die Stossrichtungen und mögliche Projekte in sechs Handlungsfeldern, vom Wohnraum bis zum Energieraum Viamala. Für mehr Informationen:





Start in die Zukunft für die Sennerei in Sufers

Im Oktober hat die neue Betriebsleiter-Familie – Katharina, Johanna, Kaya und Michael Sturm – die Sennerei in Sufers übernommen. Sie treten in die Fusstapfen von Vreni und Dionis Zinsli, welche die Sufner Sennerei über die Kantonsgrenze hinaus bekannt machten. Per Ende 2023 erfolgt auch der Umzug in den langersehnten Neubau beim Dorfeingang.



Mitgliederversammlung des Naturpark Beverin

Der Vorstand und die Geschäftsstelle des Naturpark Beverin laden alle Mitglieder und Interessierte zur ordentlichen Mitgliederversammlung ein. Die 15. Ausgabe findet am 27. März 2024 in Tschappina statt. Die Einladungen per Post erfolgen zu einem späteren Zeitpunkt.



Baden bei Mondschein

Die mystische Atmosphäre mit Blick auf die vom Vollmond beleuchtete Berglandschaft genießen und dabei im wohltuend warmen Bündner Quellwasser entspannen. Das Mineralbad Andeer macht's möglich! Das Bad begrüsst Sie am 27. Dezember 2023 um 21.00 Uhr mit einem kleinen Apéro zu diesem erstklassigen Erlebnis. Erholung bei Laternenlicht und Balsam für Körper und Seele.



Rücksichtsvoll in der Natur unterwegs

Der Winter ist für die Wildtiere eine schwierige Zeit. Sie haben ausgeklügelte Massnahmen entwickelt, um die kalte Jahreszeit zu überstehen. Umso wichtiger ist es, sich bei der Tourenplanung über die Rückzugsgebiete der Wildtiere zu informieren und sich generell an die vier einfachen, aber wichtigen Regeln zu halten:

1. Wildruhezonen und Wildtierschutzgebiete beachten
2. Im Wald auf Wegen und bezeichneten Routen bleiben
3. Waldränder und schneefreie Flächen meiden
4. Hunde an der Leine führen, insbesondere im Wald

Hardy Hemmi

«I mag eifach nid!»

Text – Lorenz Kunfermann

Diesen Spruch kennen ziemlich viele Leute. Dieser Spruch machte Rolf Schmid berühmt oder Rolf Schmid machte diesen Spruch berühmt. Geht es in diesem Buch wirklich um Rolf? Nach dem Lesen des Untertitels «Ziemlich lustige Geschichten aus dem fast ganz normalen Leben des Comedian Rolf Schmid» weiss die Leserschaft es ganz genau: Ja, es geht um Rolf. Und ja, es geht um unseren Rolf Schmid aus Rothenbrunnen. Und nein, es ist nicht nur lustig.

Hardy Hemmi, der langjährige verantwortliche Texter von Rolf Schmid, hat dieses Buch geschrieben. Rolf Schmid erzählte ihm sein Leben und jetzt liegt Rolfs Leben ausgebreitet vor uns. Der Schreibende kennt Rolf Schmid seit seinen ersten Bühnenauftritten, hat ihm in der Rolle als Glöckner bei «Der Glöckner von Notre-Dame» zugeschaut und gestaunt bei den Programmen vom «Caberet3iD» und bei den späteren Soloprogrammen immer wieder festgestellt: Was der alles kann! Kurz gesagt: Der Schreibende meinte, Rolf zu kennen.

Das Buch zeigt, dass dem nicht so ist. Die erste Geschichte erzählt die Geschichte eines Mittagessens kurz vor Rolfs Geburt im April 1959. Auf dem Mittagstisch fehlt der Senf. Und wer holt ihn zwei, drei Stockwerke tiefer? Genau: die hochschwangere Mutter und nicht der Papa. Die Geschichte erzählt auch, warum der Papa Freude hätte, wenn es ein Sonntagskind werden würde. Am Montag kommt nämlich der Usego-Lastwagen mit einer grossen Lieferung und alles alleine abladen werde ihm langsam einfach zu streng. Die Familie führt im Dorf eine Bäckerei und

einen Lebensmittelladen. Und hier wird auch klar, warum Rolf Schmid im Erstberuf Bäcker wird, obwohl es nicht seine erste Wahl ist. «Ich war einundzwanzig, und alles lief nach Plan, aber leider nicht nach meinem.» Dieser Satz, am Anfang des Kapitels über den ersten Ausbruch aus dem geplanten Leben, erzählt, wie Rolf in London Berühmtheiten traf.

In der nächsten Geschichte nimmt er uns mit auf seine lange Afrikareise mit Dodi, seiner damaligen, künftigen und heutigen Ehefrau. Später bereichern drei Kinder das Familienleben, Rolf spielt inzwischen Theater, nicht nur Volkstheater. In den Abschnitten «Showbusiness» und «Auf der Bühne» lernen wir den Werdegang des Kabarettisten Rolf kennen und lesen von «gelungenen Begegnungen» und «abverreckten Vorstellungen». Das Buch zu lesen, ist lustig, manchmal traurig und vor allem nie langweilig.





Vanilleglace aus Ziegenmilch

Text – Naturpark Beverin / Bachhuus Hinterrhein

Ziegen gehörten einst auf jeden Hof. Aufgrund des Strukturwandels in der Landwirtschaft nimmt die Zahl des Kleinviehs stetig ab – trotz ihres eigentlich unbestrittenen Nutzens. Beispielsweise helfen Ziegen, schwer zugängliches Land vor Verbuschung zu bewahren und tragen so zur Artenvielfalt bei. Ziegenprodukte – insbesondere das eigentlich hochwertige Fleisch – sind heute aber zu selten gefragt, als dass sie für Landwirt:innen wirtschaftlich interessant sein könnten. Einzig der Käse aus Ziegenmilch erfreut sich seit einigen Jahren wachsender Beliebtheit. Die Sennerei Sufers produziert seit 2001 teils preisgekrönten Bio-Geisskäse und ist die grösste Verarbeiterin von Ziegenmilch im Kanton Graubünden. Die Ziegenmilch eignet sich auch für anderes. Suchen Sie noch ein Dessert für das Weihnachtessen? Wir hätten da einen Vorschlag!

VANILLEGLACE AUS ZIEGENMILCH

Rezept für 4 Personen

- 330 g** Ziegenmilch
- 100 g** Eigelb
- 90 g** Geissen-Frischkäse (oder Rahm)
- 1** Vanilleschote
- 120 g** Zucker

Zubereitung

Vanilleschote auskratzen und mit den übrigen Zutaten unter ständigem Rühren auf 82°C erhitzen. Wenn vorhanden, in einer Glacemaschine gefrieren. Ansonsten in gefrierfester Form einfrieren, dabei ca. einmal pro Stunde umrühren, um die Bildung von Eiskristallen zu verhindern.

Dazu passen z.B. eine Crème brûlée (ebenfalls aus Ziegenmilch herstellbar), Tannenspitzensirup und Zwetschgenragout.





Vom Aussterben bedrohte Treffpunkte

Text – Florian Frey

Diesen Sommer wurde – einmal mehr – in den Medien über das Ladensterben berichtet. Dabei herrscht Konsens: Ein Dorfladen ist mehr als eine Einkaufsgelegenheit und für ein belebtes Dorf immens wichtig. Engagierte Bewohner:innen und Gemeinden suchen deshalb nach Lösungen, um ihren Dorfladen am Leben zu erhalten. Ein Blick in unsere Region.

Die Geschichte vom «sterbenden» Dorfladen beginnt meist gleich: Eine Ladenkette erachtet den Umsatz ihrer Filiale als zu niedrig und schliesst sie. Die Dorfbevölkerung realisiert: Jetzt fehlt nicht nur die lokale Versorgung. Denn der Dorfladen ist vielerorts weit mehr. Hier trifft man endlich wieder Bekannte vom anderen Dorfteil, hockt zum Znüni bei einem Kaffee zusammen oder lässt den Feierabend spontan bei einem Bier vor dem Laden ausklingen. Oft ist nämlich auch die letzte Dorfbeiz längst verschwunden.

So geschehen beispielsweise in Scharans. 2011 zog sich der Denner mangels Rendite zurück. Eine Gruppe formierte sich mit

dem erklärten Ziel, einen kleinen Laden mit einem guten Sortiment und frischen, regionalen Produkten zu schaffen. Dieser sollte zudem Treffpunkt und in der lokalen Bevölkerung verankert sein. Also wurde eine Genossenschaft gegründet. Im Laden – oder besser: im Dorfmarkt, wie er seither heisst – können Einheimische eigene Produkte verkaufen: Eier, Früchte und Gemüse, Honig oder aber auch zu Hause produzierte Capuns oder Seifen. Die Kaffeemaschine sowie Sitzgelegenheiten im und vor dem Dorfmarkt unterstreichen das Bekenntnis zum Treffpunkt. Der Dorfmarkt Scharans unterhält ein grosses Sortiment an Bio- und Fairtrade-Produkten. Ist das langfristige Bestehen damit gesichert? Das hängt stark



davon ab, ob die Bevölkerung weiterhin im Dorfmarkt lokale Produkte einkauft, aber auch, wie sich Nebenkosten wie Strom und Mietpreise entwickeln.

Fast identisch ist die Situation am Heinzenberg. In Flerden zog sich der Volg bereits 2003 zurück. Hier waren es die Frauen des Dorfes, welche die Initiative ergriffen. Die Gemeinde erkannte die Wichtigkeit eines eigenen Ladens. Seit 2005 stellt sie den Betreibern kostenlos ein Schulzimmer im leer stehenden Schulhaus zur Verfügung. Auch hier wurde dem Bedürfnis nach Treffpunkt und Austausch Rechnung getragen: Eine Kaffeemaschine und eine gemütliche Sitzecke laden zum Verweilen und «Dorfna» ein. Eine lose Gruppe von vier Frauen deckt die Öffnungszeiten während vier Halbtagen ab, unterstützt von zwei weiteren, die bei Not einspringen. Zunächst unentgeltlich, jetzt mit einer symbolischen und kaum nennenswerten Entschädigung. Insbesondere Feriengäste schätzen das Angebot enorm: Es gibt hier täglich frisch gebackenes Brot und am Samstag Zopf.

Auch im Safiental ist das Thema Dorfladen omnipräsent. Nachdem in Safien Platz und Valendas der Fortbestand des Dorfladens ungewiss war, wurde im Jahr 2014 die Genossenschaft Dorfläden Safiental gegründet. Dank Unterstützung der Gemeinde Safiental konnten die Läden renoviert und Orte geschaffen werden, wo man sich zu einem kurzen Schwatz mit Kaffee treffen

kann. Das Angebot an Lebensmitteln und Haushaltsartikeln ist umfangreich und wird durch eine breite Palette an Safientaler Produkten ergänzt. Um das Angebot der Dorfläden attraktiv zu halten, werden im Frühling Blumenmärkte mit einer Gärtnerei aus der Region oder Bastelnachmittage für Kinder angeboten. Trotz der Bemühungen, die Einkaufsmöglichkeiten im Safiental am Leben zu erhalten, bleibt es auch hier für die Genossenschaft eine Herausforderung. Einig sind sich die Betreiber aller drei Läden: Wenn nur schon die meisten Einheimischen täglich Milch und Brot und zwei, drei weitere Artikel im Dorfladen kaufen würden, stünde es um die Rentabilität schon bedeutend besser.

INFORMATIONEN

Zusätzlich zu frischen Produkten von lokalen Anbietern bieten der Dorfmarkt Scharans und die Dorfläden Safiental auch einen Heimlieferservice an. Unter folgenden Links finden Sie nähere Informationen sowie Standort und Öffnungszeiten der Dorfläden von Scharans, Flerden und vom Safiental.



dorfmarktscharans.ch

flerden.ch/Dorfleben/Treffpunkte

dorflaeden-safiental.ch



Lesen ist vielfältig – die Regionalbibliothek Thusis auch

Text – Marion Schneider-Arnold

Bibliotheken sind seit Jahrhunderten und bis in die Gegenwart Eckpfeiler des lebenslangen Lernens und tragen zur Bereicherung der Gesellschaft bei. Sie sind auch in Zukunft wichtige Einrichtungen, welche Bildung, Kultur, Gemeinschaft und den Zugang zu Informationen vereinen. Neben dem klassischen Ausleihauftrag geht die Regionalbibliothek auf vielseitige Weise auf die Reise des Lesens.

Inspiration

Inspiriert werden die kleinsten Leserinnen und Leser am «Buchstart». Diese Veranstaltung bietet einen rhythmischen und sprachfördernden Start in die Welt der Geschichten. Am jährlichen «Bücherkaffee» inspirieren die Bibliothekarinnen mit verschiedenen Bücherneuheiten. Auch Lesungen oder Vorträge gehören ins Repertoire der Regionalbibliothek. Inspiration gibt's auch auf der Webseite: Von zu Hause aus kann im Katalog gestöbert werden. Zudem stehen die Bestände der 33 Verbundbibliotheken zur Ausleihe zur Verfügung.

Kreativität

An den beliebten Veranstaltungen wie Erzählnacht, Vorlesetag und dem Ferienpass können Kinder Geschichten erleben und diese mit kreativem Spiel und Spass verbinden.

Begegnung

Die Bibliothek bietet sich auch als Treffpunkt an: alte oder neue Bekannte treffen und sich über Gelesenes oder über Gott und die Welt austauschen. Geplante Begegnung findet monatlich am kulturellen «Sprachtreff» statt. Menschen verschiedener



Herkunft treffen sich in der Bibliothek und unterhalten sich über vielfältige Themen in deutscher Sprache.

Wissen

Die Bibliothek hat einen gesetzlichen Auftrag und ist Ansprechpartnerin für die Schulen. Diese haben die Möglichkeit, mit ihren Klassen die Bibliothek und ihre Angebote zu nutzen. Neben Unterhaltung und Geschichten gibt es in der Bibliothek auch viele Wissensquellen, sei es für einen Schulvortrag, ein neues Kreativprojekt oder Inspirationen für ein Handwerk.

Unterwegs

In den Dörfern Thusis, Fürstenua, Stierva, Scharans, Avers und Feldis stehen Bücherkisten mit einem Fundus an gebrauchten Büchern bereit. Diese können vor Ort gelesen oder auch mit nach Hause genommen werden. In den Urlaub fahren und nicht Unmengen von Büchern mitschleppen: Mit einer Familienmitgliedschaft kann auf die «Digitale Bibliothek Ostschweiz» zugegriffen und aus 45'000 Medien ausgewählt werden. In der Bibliothek stehen E-Reader zum Ausleihen bereit.

Ausblick

Die Reise des Lesens geht weiter – die Regionalbibliothek Thusis ist stetig bestrebt, neue Lese- und Sprachangebote zu schaffen,

sowie ein attraktives Ausleihangebot zu bieten. Rund 1400 Personen nutzen die Regionalbibliothek – oder 10% der Bevölkerung der Region. Die finanziellen Ressourcen der Regionalbibliothek sind zu knapp, um den gesetzlichen Auftrag zu erfüllen und den Bedürfnissen der Lesenden, der Schulen und der Gemeinden gerecht zu werden.

Wir freuen uns, dass viele Gemeinden in der Region den Handlungsbedarf erkannt haben, und sind zuversichtlich, nächstes Jahr neben einem attraktiven Ausleihangebot auch verbesserte Dienstleistungen im Bereich der Öffnungszeiten und der Zusammenarbeit mit den Schulen anbieten zu können.

KONTAKT

Regionalbibliothek Thusis

Neudorfstrasse 56
7430 Thusis



bibliothek-thusis.ch
info@bibliothek-thusis.ch



Handgewobene Safientaler Schafwolle

Text – Stefanie Ebert

Silvie Schaufelberger, 36, lebt mit ihrer Familie im Bergdorf Tenna. Die gelernte Augenoptikerin und Umweltingenieurin macht ihr Hobby, das Weben, zum Vorzeigeprojekt punkto Nachhaltigkeit und lokaler Wertschöpfung. Sie verarbeitet Safientaler Schafwolle zu hochwertigen Tweed-Stoffen und trifft damit den Nerv der Zeit. Im Interview erzählt Silvie, wie es zur Leidenschaft und zum Projekt Tenna Tweed gekommen ist.

Silvie, was hat dich dazu bewogen, an einen Webstuhl zu sitzen?

Den Zugang zum Weben habe ich durch meine Schwiegermutter und den Landfrauen-Verein Tenna gefunden. Das war vor ca. 10 Jahren. Die handwerkliche Tätigkeit und die damit verbundene Kreativität haben mich sofort begeistert.

Du arbeitest mit Schafwolle. Weshalb?

Ich bin ein Fan von Wolle und deren naturgegebenen positiven Eigenschaften wie Wärme- und Feuchtigkeitsregulation. Im Studium entwickelte ich im Rahmen meiner Bachelorarbeit ein Edutainment-Angebot zum Thema «Vom Schaf zur Wolle». Mit Tenna Tweed vereinen sich nun Rohstoff-

nutzung und das Aufleben eines traditionellen Handwerks zu einem Herzensprojekt.

Wie und wann entstand Tenna Tweed?

Seit ca. fünf Jahren spiele ich mit dem Gedanken, die weitgehend ungenutzte Safientaler Schurwolle zu verweben und ein hochwertiges Produkt daraus zu entwickeln. Zusammen mit den Schafbauern Anita und Simon Buchli aus Zalön spann ich Ideen und erstellte einige Prototypen. Der Zeitpunkt zum Handeln kam mit dem PRE-Projekt Regionale Entwicklung Safiental. Im Juni 2023 packten wir schliesslich unsere Chance und gründeten eine GmbH.



Welche Arbeitsschritte sind erforderlich, um einen Stoff aus roher Schurwolle herzustellen?

Geschoren werden Buchlis Spiegelschafe auf dem Betrieb oberhalb von Safien Platz. Dann kommt die Wolle zum Waschen, Karden, Spinnen und Zwirnen nach Jenaz zur Wollspinnerei Vetsch. Die Firma durfte dieses Jahr den Prix Montagne entgegennehmen. Dieser Preis zeichnet erfolgreiche Projekte im Berggebiet aus, die direkt zur Wertschöpfung und Arbeitsplatzentwicklung im Schweizer Berggebiet beitragen.

Zum Färben des vorwiegend weissen Garns benutze ich einheimische Pflanzen. Dazu eignen sich beispielsweise Besenheide, Lärche, Nussbaum oder Salbei aus dem Garten. Das Färben ist der besonders kreative Prozess. Da ich direkt mit den Pflanzenteilen anstatt mit Pulvern arbeite, ist das Resultat immer eine kleine Überraschung.

Nun verweben ich die Wolle bei mir am Handwebstuhl. Dabei setze ich auf traditionelle

Tweed-Muster. Der entstandene Stoff wird schliesslich in Neukirch, Chur oder Furna zum fertigen Produkt genäht. Die gesamte Verarbeitung unserer Produkte geschieht in Graubünden, darauf sind wir stolz.

Kann man deine Kreationen kaufen?

Ja. Seit Kurzem habe ich einen Webshop. Ich biete Kissen(hüllen), Taschen, Mützen, Gürtel und Campingstühle an, erstelle zusammen mit den Kunden aber auch gerne Anfertigungen nach deren Wünschen und Vorstellungen. Jedes Produkt ist ein Unikat.

Was möchtest du mit Tenna Tweed bewirken?

So viel Regionalität und auch Nachhaltigkeit wie möglich sowie dem Frauenhandwerk und der Wolle ihren Wert zurückgeben.

INFORMATION



tennatweed.ch



Fahrplan 2024: Aus 2 werden 4

Text – Kathrin Schläpfer

Seit dem Fahrplanwechsel vom 10. Dezember 2023 wurde das Busangebot deutlich erhöht. Im Viamala-Fokus stehen Cazis und das Domleschg, häufiger bedient durch das Postauto von Thusis und Rothenbrunnen/Rhätzüns. Achtung: geänderte Linienführung!

Nach der sehr erfolgreichen Einführung des RhB-Halbstundentakts bis Thusis im vergangenen Jahr folgen die Postautos. Optimal abgestimmt auf die Bahn und die Schulbedürfnisse, werden die bisherigen Postautolinien 90.511 und 90.512 mit zwei neuen Linien, der 510 und der 513, ergänzt:

510: Thusis – Cazis – Rodels – Tomils

**513: Thusis – Scharans – Almens –
(Tomils – Rothenbrunnen)**

Zu beachten bei der 511 und der 512 ist die angepasste Streckenführung. Der neue Fahrplan ermöglicht häufigere und schnellere Verbindungen ab/zur den Bahnhöfen in Thusis und Rothenbrunnen. Zusätzliche Umstiegsmöglichkeiten bestehen in Rodels Dorf zwischen der neuen Cazner-Linie 510 und der Domleschger-Linie 512.

Die Kurse fahren prinzipiell stündlich und ergänzen sich in der Hauptverkehrszeit von Montag bis Freitag zum Halbstundentakt.

Weitere halbstündliche Verbindungen werden im Sommer von Thusis nach Andeer bis Roffla auf der Linie 90.541 eingeführt. Sie stehen vorerst am Wochenende im Einsatz. Damit sind auch Besuche in der Viamala- und der Rofflaschlucht noch flexibler gestaltbar. Neu verkehren die S-Bahn 1 von Chur nach Thusis sowie die S-Bahn 2 von Chur nach Rhätzüns, bis anhin war es umgekehrt.

Für den laufenden Fahrplan 2024 stehen schweizweit viele attraktive Angebote bereit.

Wir wünschen gute Fahrt.

FAHRPLANREGION VIAMALA



regionviamala.ch/news
postauto.ch/domleschg





Michael Forster

Seit September 2023 wirke ich als Bereichsleiter Projekte und Mandate beim Naturpark Beverin. Ein toller Job, bei dem ich meine Talente und Berufserfahrung einbringen darf und trotzdem jeden Tag Neues dazu lerne.

Hauptsächlich bin ich für die optimale Umsetzung der Programmvereinbarung zuständig. Dazu braucht es ein Topsteam, das sich kompetent und mit viel Begeisterung für den Naturpark und seine Bevölkerung einsetzt. Gleichzeitig entwickle ich die Geschäftsstelle weiter in den Bereichen Organisation, Innovation und digitale Transformation.

Nach 30 Berufsjahren in der Bündner Medienlandschaft und als Dozent/Professor an der Fachhochschule Graubünden in Chur pendle ich nun täglich nach Wergenstein. Mir gefällt es, im «Umsetzen» angekommen zu sein und mitzuhelfen, unsere Projekte und neuen Ideen auf den Boden zu bringen. Ich sehe den Naturpark Beverin als Lebensraum und Modellregion für nachhaltige und innovative Projekte mit Entwicklungspotenzial und Chancen – auch um Abwanderung und Fachkräftemangel «von innen heraus» zu begegnen.

Aufgewachsen bin ich in Buchs im St. Galler Rheintal, lebe aber seit über 20 Jahren im Bündner Rheintal, seit 2008 in Felsberg. Hier amtierte ich von 2016 bis 2021 als Gemeinderat und Schulratspräsident. In meiner Freizeit bin ich gerne sportlich unterwegs, allein oder mit meinen Kindern auf der Loipe oder als Trailrunner.



Patrik Hininger

Seit September 2023 bin ich Mitarbeiter Gästeinformation und Produktmanager Aktivitäten bei Viamala Tourismus. Hauptsächlich umfasst meine berufliche Rolle das Produktmanagement der Aktivitäten in der Region Viamala sowie die Betreuung der Gästeinformation.

Nach meiner Lehre zum Schreiner begann meine berufliche Reise mit einer intrinsischen Neugier für Veränderung. Neben meinem gelernten Beruf probierte ich mich auch als Taxichauffeur und Rezeptionist. Letztendlich führte mich mein Weg an die Fachhochschule Graubünden, an der ich im September 2023 meinen Bachelor of Science in Tourismus abschliessen konnte.

Aufgewachsen bin ich in Bottighofen am Bodensee. Über Horgen führte mich mein Weg nach Felsberg, wo ich bis heute wohnhaft bin. Meine Leidenschaft gilt der Natur und ich verbringe gerne Zeit in den Bergen, sei es im Sommer zum Wandern oder im Winter beim Snowboarden. Darüber hinaus begeistere ich mich fürs Reisen, was einer der Gründe ist, weshalb ich mich in der Branche zu Hause fühle.

Im beruflichen Alltag lege ich viel Wert auf klare Kommunikation sowie gegenseitige Unterstützung und Motivation. Ausserdem ist es mir wichtig, Freude an meiner Arbeit zu empfinden und diese mit dem Team zu teilen.

ALTJAHRMARKT SPLÜGEN

Der traditionelle Markt zwischen den Jahren in Splügen. Mit Speis und Trank, regionalen Produkten, Handgemachtem und Hausgemachtem und vielem mehr.

29. Dezember 2023, ab 16.00 Uhr, Oberdorfplatz Splügen



viamala.ch/veranstaltungen



8. ALPIN FESTIVAL IN DER BÜNDNER ARENA

Erkoren werden die besten Rinder der Schweiz! Das Alpin Festival wird alle zwei Jahre von den Bündner Jungzüchtern organisiert und gewährt spannende Einblicke in die Viehzucht. Mit Festwirtschaft und Afterparty soll es ein Anlass für alle werden.

27. Januar 2024, 16.00–22.00 Uhr, Bündner Arena, Cazis



viamala.ch/veranstaltungen

PÄRKELAGER 2024 «AB IN DIE WILDNIS»

Der Naturpark Beverin und der Parc Ela organisieren auch 2024 wieder eine Woche Zeltlager gespickt mit Abenteuern und vielen tollen Erlebnissen: Wir schlafen unter dem Sternenhimmel, kochen am Feuer, lernen die Tierwelt kennen und verbringen gemeinsam eine einmalige Zeit! Jetzt anmelden!

1.–6. Juli 2024 in Surava
Für Kinder mit den Jahrgängen 2012–2015



naturpark-beverin.ch/paerkelager



VERANSTALTUNGSKALENDER

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

viamala.ch/veranstaltungen
safiental.ch/veranstaltungen