

BERGBIERFESTIVAL TSCHLIN

SAMSTAG 23. OKTOBER 2021



Programm und Infos

Allegra, liebe Geniesserinnen und Geniesser

Schön, sind Sie bei uns. Wir freuen uns, dass wir auch heute wieder die Bergbierwanderung durchführen können. Es gibt gewisse Anpassungen und Neuigkeiten, welche wir hiermit präsentieren möchten.

Option Gipfelbier Piz Arina

Diverse Gipfelstürmerinnen und Gipfelstürmer sind bereits unterwegs zum Piz Arina. Sie geniessen dort ein einmaliges Gipfelbier. Ab der Station Bieraria Tschlin werden diese auch wieder auf der Strecke sein und die Wanderung mitlaufen.

Grillstand

Ungefähr in der Mitte der Wanderung haben wir dieses Jahr einen Grillstand organisiert. Die Bacharia Zanetti grilliert dort regionale Spezialitäten. Für CHF 5.- erhalten Sie dort eine Wurst (Biergriller, Käseingadiner, Bratwurst...) mit Brot.

Verkaufsstand

In Tschlin können am Ende der Wanderung alle Produkte eingekauft werden, die auf der Wanderung zur

Degustation angeboten werden und Sie finden dort noch weitere Spezialitäten der Bun Tschlin Produzenten.

Festival in Ramosch – Stubete Gäng

Dieses Jahr können sich alle Partygänger/innen freuen – denn das Fest am Abend findet mit der «Stubete Gäng» statt. Die Stimmungsmacher-Band tritt im Oktober zum ersten Mal im Unterengadin auf. Alle Bergbierwanderer und -Wanderinnen können am Abend noch zur Musik der beliebten Band tanzen und das degustierte Bier weiter geniessen. Natürlich sind auch alle Gäste willkommen, die nicht an der Wanderung teilgenommen haben. Das Fest wird mit 3-G (Genesen, geimpft oder getestet) Schutzkonzept durchgeführt.

WICHTIG: Covid-19 Schutzvorgaben

- Alle Anwesenden verpflichten sich gegenüber dem Bergbierfestival sowie der gesamten Bevölkerung, solidarisch und mit hoher Selbstverantwortung die notwendigen Massnahmen konsequent umzusetzen und einzuhalten.
- Laut der erweiterten Zertifikatspflicht, die vom Bundesrat am 13. September 2021 erlassen wurde, gilt für den Zutritt des Konzertes am Abend die 3-G-Regel (getestet, genesen oder geimpft). Am Eingang zum Konzert gibt es eine Kontrollstation. Gäste müssen sich mit einem gültigen Ausweis und dem COVID-Zertifikat ausweisen, um Zutritt zum Konzert zu erhalten.
- Jeder Teilnehmer muss sich für ein Startfenster anmelden. Pro 30 Minuten können maximal 40 Personen starten.
- Eine Maskenpflicht gilt in den Shuttles, am Start, sowie wenn der Abstand von 1.5m nicht eingehalten werden kann.
- Die Masken müssen selbst mitgebracht werden.
- Wir empfehlen zusätzlich den Download und den Einsatz der offiziellen Covid-App.

2 Simmentaler Braumanufaktur

Am Fusse des Wildstrubelmassivs im Simmental entsteht das Simmentaler Bier. Seit dem ersten Sud wird das Bier handwerklich, nach traditioneller Art gebraut und abgefüllt.



Die Simmentaler Brauerei setzt auf Innovationen und erbringt beste Dienstleistungen. Die Produkte überzeugen durch Qualität und sorgfältig ausgesuchte Rohstoffe. Die Partnerschaften mit Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten sind für die Brauerei von zentraler Bedeutung und finden immer auf Augenhöhe statt. So entstehen zwischen den Anspruchsgruppen starke und langjährige Partnerschaften.

Biersorten

Simmentaler Lager	Naturtrübes Lagerbier, untergärig
Simmentaler Märzen	Märzen - Kräftiges, naturtrübes Bier, untergärig
Simmentaler Red Ale	Red Ale Bier mit Irish Moos, obergärig
Mountain Pale Ale	IPA Bier mit Irish Moos, obergärig

2 Pauraria Riatsch

Berge, feinste Kräuter, glückliche Kühe: Das steckt in den Bio-Alpprodukten aus Vnà. Und nach Wunsch gibts auch eine medizinische Massage dazu.



Dreitausend Kilo Käse produzieren Daniela und Fadri Riatsch jede Saison auf der Alp Pradigiant oberhalb von Vnà. Er gilt als einer der besten seiner Art und begrüssen im kleinsten Käseladen der Welt Ihre Kundschaft: In einem Kühlschrank vor dem Hof.

Daniela und Fadri Riatsch
Padval 211
7557 Vnà
Tel. +41(0)81 866 32 83
bioagricultura@hotmail.com

3

Biervision Monstein

Im Oktober 2000 wurde die BierVision Monstein AG gegründet, welche am 6. Juni 2001 in Monstein als die damals höchstgelegene Brauerei der Schweiz und erste Schaubrauerei des Kantons Graubünden den Betrieb aufnahm. Sie befindet sich in der ehemaligen Dorfsennerei, einem Gebäude, das vor über 100 Jahren errichtet worden ist und sich an zentraler Lage in der Mitte des Walserdorfes Monstein befindet.



Heute braut die BierVision Monstein AG aus kristallklarem Bergquellwasser, Schweizer Hopfen und unter anderem einheimischem Bio-Bergerstenmalz von Gran Alpin verschiedene Monsteiner Bierspezialitäten im Kleinformat. «Craft Beer» aus den Bergen sozusagen.

Biersorten

Monsteiner Husbier	Hell, unfiltriert. Bio-Bergerst; untergärig
Monsteiner Mungga	Leichtbier mit 90% Bündner Gerste; obgärig
Monsteiner Steinbock	Bock-Bier mit 90% Bündner Gerste; untergärig
Monst.Wätterguoga	Amberbier, mit Rauchmalz; Untergärig



Valsot

Die Gemeinde Valsot grenzt an Österreich und an Italien. Ein Teil des Valsoter Gemeindeterritoriums, das Val Fenga (dt. Fimbartal), liegt als Exklave ausserhalb des übrigen Gemeindegebiets und ist von der österreichischen Seite über das Paznauntal erschlossen. Der Deutsche Alpenverein (DAV) besitzt und betreibt auf diesem Gebiet die Heidelberger Hütte, welche als Ausgangspunkt für zahlreiche Mountainbike- und Skitouren gilt. Die Gemeinde Valsot ist Teil der Region Engiadina Bassa Val Müstair.

Höhe	zw. 1'231 und 1'533 M.ü.M.
Fläche	15'916 Hektaren
Einwohner 2010	932
Schüler (2010/2011)	119

Die Fraktionen in alphabetischer Reihenfolge sind:
Chafalur/Chasura, Martina, Ramosch, Raschvella, San Niclà,
Sclamischot/S-chadatsch, Seraplana, Strada, Tschlin, Vinadi, Vnà



4 Biera Engiadinaisa

Die Idee einer Bieraria im Unterengadin «Tschlin» geht auf einen «Zukunfts-Workshop» der Gemeinde Tschlin in den ersten Jahren des neuen Jahrtausends zurück. Dort entstand auch die Idee des Werbe- und Verkaufsförderungsverbands «Bun Tschlin». Am 30. Juni 2004 wurde die Gründung der Bieraria Tschlin SA notariell beglaubigt.



Die Brauerei Tschlin produziert und vermarktet regionale BIO Biersorten aus einheimischem Gerstenmalz, Tschliner Wasser, Hopfen und Hefe. Bei uns werden fast alle Biersorten aus 100% aus Schweizer Rohstoffe hergestellt, so dass wir uns mit gutem Gewissen als «regionalste Brauerei der Schweiz» bezeichnen dürfen.

Biersorten

Tschlin cler	naturtrübes BIO-Bier, 100% CH, untergärig
Tschlin ambra	Amberbier BIO aus 100% CH, obergärig
BE Weizen	Weizen BIO mit einh. Weizenmalz, obergärig
Staila Alpina	BIO Bier mit Bündner-Edelweiss, untergärig
Engadin Pale Ale	Pale Ale Bier – 100% CH, obergärig
La S-chüra	Dunkles, citrahaltiges Bio Bier, untergärig
Festival-Spezial	Gebraut nach Pilsner-Bierstil

Spirituosen

Tschliner Single Malt	Single Mal aus Tschliner Bier
Dschin da Tschlin	GIN
Ofa d'or	Hopfenschnaps
Tschliner Bier Brand	Tschliner Bier-Destilat
Tschliner Edelweiss	Feines Likör mit Edelweissblumen
Tschliner Honig Likör	Likör mit Honig

Bieraria Tschlin SA
Via Dal Dazi 233
7560 Martina
Tel. +41 (0)81 860 12 50
Fax +41 (0)81 860 12 51
bieraria@bieraria.ch
www.bieraria.ch mit Onlineshop

4 Bacharia Zanetti

Die Metzgerei Zanetti wurde 1992 gegründet. Neben dem Trockenfleisch, das nach einer eigenen Rezeptur hergestellt wird, hat sich die Bacharia auch auf die Veredelung von Wildfleisch spezialisiert. Die Spezialitäten sind Wurstwaren (Salsiz und Siedwürste) sowie Geräuchtes.



Die Produkte werden nach überliefernem Rezept mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet. Es werden nur beste Zutaten verwendet. Das Fleisch stammt so weit möglich aus Betrieben der Region.

Bacharia Zanetti
Quadra Secha
7556 Ramosch
Tel. +41 (0)81 864 86 50
info@frischwild.ch
www.frisch-wild.ch mit Onlineshop



Rumantsch, nossa lingua

In nossa regiun discurrina rumantsch e da quai eschna fich superbis. Precis quel character as chatta eir in nossa biera ed in tuot ils prodots da Bun Tschlin. No cumprain il malt dad üerdi in Engiadina, il malt da furmaint illa Val Müstair ed dafatta offa produaina per part in nossa regiun. E scha no fain üna biera speciala, sco nossa biera alvetern schi tscherchaina adüna prodots regional – in quel cas alveterns dal puschlav.



per nossa lingua

Be pro no daja s-chettas bieras grischunaisas. VIVA nossa regiun! Ed hajet incletta scha quist program es uossa in lingua tudais-cha. Nossa bieraria douvra eir ils giasts d'utrò per pudair surviver ed uschea inclegian eir quels alch. Però, no rumantsch savain daplü!

5 Stiär Biär

Seit 2005 hat der Kanton Uri wieder eine Brauerei. Fast 100 Jahre nachdem die beiden letzten Urner Brauereien geschlossen wurden. Stiär Biär startete als 212. Brauerei in einer Backstube. Mit dem Umzug 2009 an den Moosbadweg in Altdorf konnte alles professionalisiert werden. Die heutige Stiär Biär Braustätte ist eine im Jahre 1866 erbaute Brauerei, welche im 2. Weltkrieg als Militärapotheke zwischengenutzt wurde. Mit dem Einzug von Stiär Biär dient das Gebäude nun wieder seinem ursprünglichen Zweck. Ein Ausflug mit Freund*innen lohnt sich.

Einzigartig und unzählbar – das ist Stiär Biär. Mit frischem Quellwasser aus der wilden Urner Bergwelt gebraut.

Biersorten

Äs Hells	naturtrübes, süffiges Lagerbier
Äs Panasch	Naturradler mit einer eigenen Bio-Limonade
Äs Dunkels	Bayrisches Dunkel
Äs Sportlich	Alkoholfreies Pale Ale
Seelewärmerli	Das heimische Apéro-Kräuter-Ale



6 Doppelleu Boxer AG (Gastbrauerei)

2012 gegründet, verheiratete sich die Doppelleu Brauwerkstatt AG mit der Bière du Boxer S.A. im Jahr 2017. So entstand die dynamische Doppelleu Boxer AG. Mit der Vision, die qualitativ hochwertigsten Biere in grosser und abwechslungsreicher Vielfalt zu produzieren sind unsere Mitarbeitenden gefordert, immer wieder neue Wege zu gehen. Diverse – auch internationale – Auszeichnungen bestätigen den Erfolg.

Doppelleu Boxer

Biersorten

Chopfab Draft	Idealer Durstlöcher, obergärig
Chopfab Amber	American Red Ale, rotglänzend, obergärig
Chopfab Trüeb	Australian Pale Ale mit tasmanischem Galaxy Hopfen, obergärig
Chopfab Weize	Belgian Blanche mit fruchtigem Zitrusaroma, obergärig
Doppelleu India Pale Ale	Mit viel charakterstarkem Simcoe- und Chinook-Hopfen, obergärig
Doppelleu Citra Double Wit	Fruchtiges, belgisches Wit Bier, obergärig

5 Prodots Etter

Vom Baum, aus dem Kräutergarten oder von der Kuh: Im Weiler San Niclà rechts des Inn gibts Lebensmittel direkt vom Hof.



Konfitüren, Minzensirup, Johannisbeerlikör, eigene Salsize und eigener Käse: Bei Etters ist alles selbstgemacht und geht aus dem vielfältigen Bauernbetrieb hervor. Das Sortiment variiert je nach Saison.

Fam. Etter
San Niclà 146
CH-7558 Strada
+41 (0)81 866 36 47
cilgia-etter@hotmail.com

6 Bio Schorta

Ein Bio-Betrieb mit langer Geschichte und exotischer Rinderherde in Tschlin. Die Schortas verkaufen ihre Lebensmittel direkt ab Hof, auch den preisgekrönten Bio-Schlaviner.



Schottische Hochlandrinder im Bündner Unterengadin? Das ist nur auf den ersten Blick ungewöhnlich. Ihre Genügsamkeit prädestiniert die Tiere geradezu für das karge Tal. Auf 1500 m ü.M. fühlen sie sich zottelig wohl.

BS – Bio Schorta
Gian-Fadri und Pamela Schorta
Curtins 2
7559 Tschlin
Tel. +41 (0)79 265 24 32
www.bioschorta.ch

7 Verkaufsstand

In Tschlin können am Ende der Wanderung alle Produkte eingekauft werden, die auf der Wanderung zur Degustation angeboten werden und Sie finden dort noch weitere Spezialitäten der Bun Tschlin Produzenten.



Stubete Gäng

Aurel und Moritz Hassler stellen – zusammen mit ihrem Vater Hans Hassler – eine beliebte Tradition komplett auf den Kopf und spielen Stubete, wie man sie noch nie gehört hat. Gemütlich in der Stube zusammensitzen, mit Familie und Nachbarn. Akkordeon und Kontrabass stets griffbereit. So gibt's die Stubete seit Jahrhunderten. Und jetzt erfindet die Stubete Gäng sie neu! Vater Hassler hat schon als Bueb bei Stubeten musiziert. Was die Jungs mit der Gäng vorhaben, basiert auf Altvertrautem und überrascht mit völlig Neuem. Ein Heimat-Jam der modernen Art – «ÖRBN LÄNDLR wo tätscht» halt!

Ab 20:45 Uhr sorgt die Stubete Gäng für Partystimmung im Festzelt Ramosch

Bun Tschlin

Bun Tschlin ist Organisator des Bergbierfestivals. Das Ganze ist mehr als die Summe aller Teile, wusste schon Aristoteles. Bun Tschlin vereinigt engagierte Betriebe aus der Gemeinde Valsot, die mit authentischen Angeboten die Lebensqualität vor Ort sowie einen sanften Tourismus pflegen wollen.



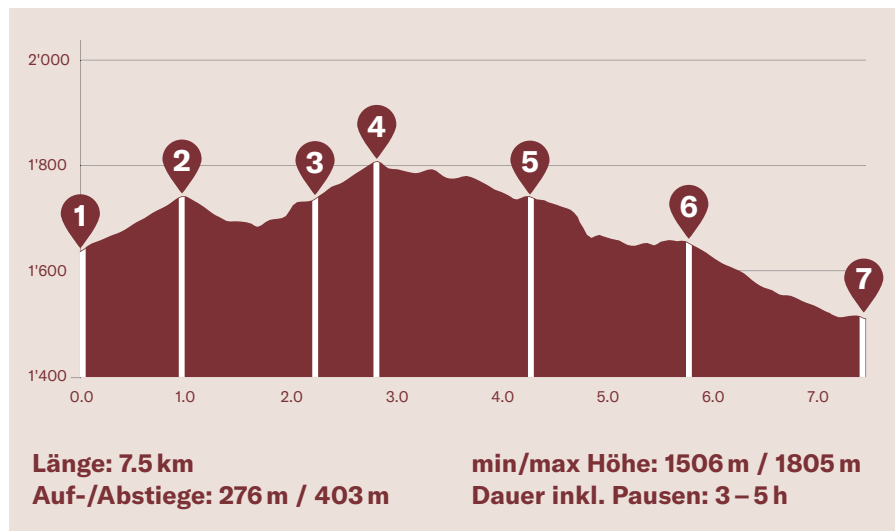
«Bun Tschlin» steht für nachhaltig, ökologisch, mutig und unternehmerisch! Wir pflegen die einheimischen Landschaft und bündeln die Kräfte der Natur in unseren authentischen Bun Tschlin Produkten.

In Tschlin und den benachbarten Dörfern Martina, Ramosch, Strada und Vnà haben wir uns zusammengetan, um gemeinsam die ursprüngliche Struktur und hohe Lebensqualität in der Region zu erhalten und diese zugleich mit unseren BesucherInnen zu teilen. Denn auch hier gilt: Sharing is caring! Dieser Zusammenschluss heisst Bun Tschlin, was bedeutet: Gutes aus Tschlin.

www.buntschlin.ch



Bergbierwanderung Vnà – Tschlin



Start

Vnà, Posthaltestelle: zwischen 10:00 und 15:00 Uhr (Shuttle vorhanden). Jeder Teilnehmer bekommt dort ein Degustationsglas für die Wanderung.

Wanderung

Die Wanderung kann in individueller Geschwindigkeit absolviert werden. Die 6 Stände sind während den in der Karte erwähnten Zeiten betreut und in regelmässigen Abständen der Strecke entlang verteilt. Zeitbedarf inkl. Pausen 3–5 Stunden.

Strecke

Der Weg ist markiert; bis Tschlin Wegweiser «VIA ENGIADINA» folgen. An einigen Orten zusätzliche «Bergbierwanderung» Markierung. Die Wanderung ist leicht und kann in einfachen Wanderschuhen absolviert werden. Warme Kleidung und ein Fotoapparat sind wichtig.

Verpflegung / Stände

Ca. in der Mitte der Wanderung können Grillspezialitäten der Bacharia Zanetti gekauft werden. Käsengadiner, Biergriller, Cervelat etc. An einzelnen Ständen gibt es zudem neben Bier auch Degustationen von Bun Tschlin Produkten und überall Wasser, Sirup und alkoholfreies Bier.

Ziel / Produkteverkauf

Am Schluss der Wanderung können die degustierten Spezialitäten an unserem Verkaufsstand gekauft werden.

Notfall:

REGA: 1414
SANITÄT: 144
OK: 079 670 75 10

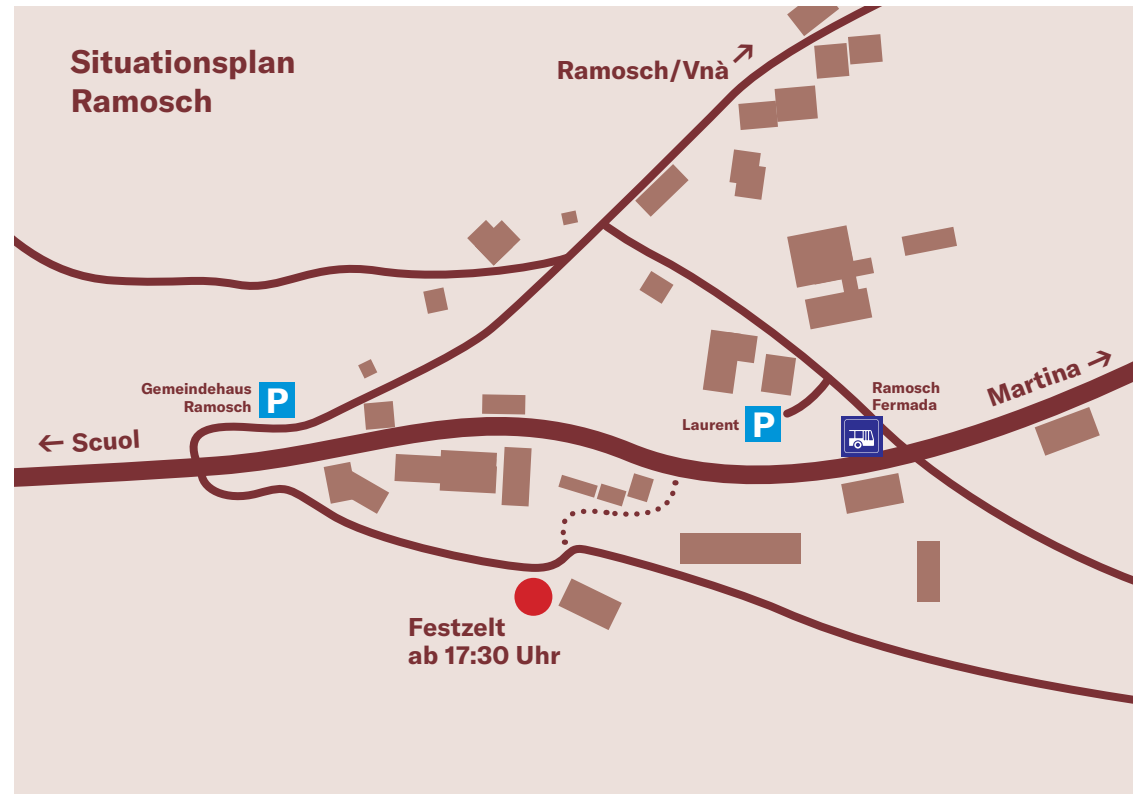
Neue Option: Gipfelbier Piz Arina

Für Bergsteiger organisieren wir eine Zusatzoption mit einem Gipfelbier auf dem Piz Arina (2'828 m). Dort genießt man bei einem Bergbier die wunderschöne Aussicht und man kann dann am Nachmittag gemeinsam mit den Wandergesellen die Bierwanderung nach Tschlin weiterlaufen. Dank der vorgelagerten und freistehenden Lage genießt man vom Gipfel einen herrlichen Panoramablick über die Gipfel und Seitentäler des Unterengadins.

Steimändli als Gipfelbier

Natürlich gibt's auf dem Gipfel ein spezielles Bier, ja sogar eine Rarität, nämlich das Steinmändli Grünhopfenbier. Beim Grünhopfenbier, auch Wet Hop Beer genannt, wird die Hopfengabe mit frischen, ungedarrten Hopfendolden vorgenommen – innert 5 Stunden nach der Ernte. Vom Feld ins Bier sozusagen, und das möglichst ohne Umwege. Und natürlich arbeitet die Bieraria Tschlin SA mit einheimischem Hopfen aus dem Prättigau. Das «weltweit» einzige Bier mit Bündner Hopfen.

→ Siehe Plan auf der nächsten Doppelseite





1. Start / Info
Ausgabe Biergläser 10 – 15h



2. Simmentaler Braumanufaktur
Pauraria Riatsch



5. Stjär Biär
Prodots Etter



3. Monsteiner Bier



4. Biera Engiadinaisa
Bacharia Zanetti



Zanettis Spezialitäten Grill

6. Doppelleu Brauwerkstatt
Bio Schorta

**Doppelleu
Boxer**



7. Verkaufsstand in Tschlin (Ziel)



Vendita da prodots per tour a chasa

Produkte-Verkauf & «bierige» Weihnachts-Geschenke

24 diff. bieras da muntognas 24 verschiedene Biersorten	CHF	55.00
Porta bieras argo cun 4 bieras Bierträger mit 4 Biersorten nach Wahl	CHF	30.00
Porta bieras (lain) cun 8 bieras Bun Tschlin Holzträger mit 8 Biersorten	CHF	85.00
Buttiglia biera Bierflasche	CHF	2.50
Spirituosas 2 cl Spirituosen 2 cl	CHF	4.00
Spirituosas 4 cl Spirituosen 4 cl	CHF	9.50

As poja cumprar pro la maisa da vendita a la fin da la gita.
Erhältlich am Verkaufsstand am Schluss der Wanderung.

