

Ausgabe · edizioñ 3

Muchetta



Editorial

Von grossen und kleinen Kreisläufen ...

Es ist Frühling, die Natur beginnt eine neue Runde von Wachsen, Blühen und Verdorren. Dieser grosse Kreislauf ist aber bei Weitem nicht der einzige, der das Leben in unserer Gemeinde prägt. Beispielsweise basiert das «Muchetta» auf zwei Kreisläufen: dem Jahreskreislauf mit sechs Nummern, bei dem gewisse Inhalte regelmässig wiederholt werden, beispielsweise die Babies, die immer in der Nummer 2 begrüsst werden. Und dann gibt es den Redaktionszyklus jeder Nummer, der – getreu dem Motto «Nach dem «Muchetta» ist vor dem «Muchetta»» – am Tag der Druckfreigabe jeder Nummer für die nächste Nummer beginnt und inklusive Druck und Versand jeweils zwei Monate dauert. Langsamer dreht sich das Karussell der Personen, die das «Muchetta» schreiben und produzieren. In den letzten Monaten hat es jedoch eine bewegte Phase erlebt: Jörg Stählin verabschiedete sich nach drei intensiven Jahren als Redaktor, ich übernahm die Redaktion, nun hat sich auch der frühere

Redaktor und Romanisch-Verantwortliche Linard Nicolay zurückgezogen. Neu zugestiegen sind Annetta Tscharner-Gregori als Präsidentin des Vereins «Muchetta» und Gian-Peder Gregori als Korrektor für die romanischen Inhalte. So dreht sich das «Muchetta»-Rad immer weiter – und beleuchtet in dieser Nummer weitere Kreisläufe: Den Blutkreislauf, den wir alle in uns haben, den wohl grössten Kreislauf der Gemeinde, nämlich das Fernwärmennetz in Bergün, den Lebenszyklus der Moose und des Riesen-Haarstrangs, die Aufgaben des Werkdienstes im Jahreslauf, die Viehzucht – sowie die zyklisch auftretende ungeschriebene Pflicht aller Präsidenten (und möglichen künftigen Präsidentinnen) der Gemeinde Bergün Filisur: einmal pro Amtszeit ein Mineralwasserprojekt scheitern zu sehen.

Dies und vieles mehr erwartet sie in dieser Ausgabe des «Muchetta» – wir wünschen viel Vergnügen bei der Lektüre!

Antonia Bertschinger

Danke für alles, Linard!

Liebe Leserinnen und Leser
Ohne Linard Nicolay könnten sie dieses «Muchetta»-Heft nicht in den Händen halten. Nach der Gemeindefusion von 2018 haben wir uns in vielen Sitzungen darüber unterhalten, wie wir die Filisurer Zeitschrift «Der Greifensteiner» und das Bergüner «Pro Bravuogn» zu einer neuen Zeitschrift für die Gemeinde Bergün Filisur zusammenführen können. Wir diskutierten – teilweise sehr kontrovers –,

wie das neue Heft aussehen könnte, und es war dabei bei Weitem nicht immer klar, dass das Vorhaben gelingen würde. Linards ausserordentlich grosses Engagement sowie seine Hartnäckigkeit und Ausdauer haben dazu geführt, dass das «Muchetta» nicht nur entstanden ist, sondern bis heute weiter gedeiht. Ein ganz besonderes Augenmerk legte er dabei stets auf die romanische Kultur und insbesondere den Bergüner Ortsdi-

alekt Bargunseñer; wobei dieses Engagement weit über Linards Tätigkeiten beim «Muchetta» (und früher beim «Pro Bravuogn») hinausgeht und für die Gemeinde weiterhin von unschätzbarem Wert sein wird.

In Namen der gesamten Bevölkerung der Gemeinde Bergün Filisur möchte ich

Linard daher herzlich danken für alles, was er geleistet hat und weiterhin leistet! Ich hoffe, dass er am weiteren Gedenken des «Muchetta» Anteil nimmt und darin auch eine Auszeichnung für seine Leistungen sieht.

Luzi C. Schutz, Gemeindepräsident

Grazcha fizuñ, Linard!

Igl tes cumgio dla redaczioñ digl «Muchetta» am displescha fiz. Palla tê instanchabla lavogr agl tes angaschameñ pallas nossas revistas, igls prems ons igl «Pro Bravuogn», a zieva digl 2019 igl «Muchetta» la mè – probabel bech bi la mè – pi gronda arcugnuschentscha.

Zieva digl 2015 d'ea pudi collavurer cun tê a perseguiter la veja digl figliet «Pro Bravuogn» sot la tê redaczioñ, las tes fadejas dad asser actuel a da resgarded igl glistess mumeñt l'istorgia a'gl fazs culturals actuels ad istorics eñt la nossa vischnancha. Zieva la fusioñ dlas vischnanchas Brauegn a Falisogr cullas ses fraccioñs igl on 2018 es te promovi sen iniziativa digl Wolfgang Schutz er la fusioñ dlas revistas «Der Greifensteiner» cugl «Pro Bravuogn». Kella è gnedga realiseda igl schner 2019. La nogva revista surveñ igl nom «Muchetta» scu la muntuegna sen territori da tottas duos vischnanchas. La giazettiña è scumpartegda an tregs parts, eña redaczionela, eña pagl «Greifensteiner» ad eña pagl «Pro Bravuogn». Igl Linard ò adeña mess grond pegs sen calited, sej'i gl digl palpieri, dlas fotografias a dlas publicazioñs. La lingua a la cultura indigena an uzi eña grond'importanza, er traduczioñs dad oters idioms ad otras linguas. Par tregs ons è'l igl Linard sto re-

spunsabel scu redacter principel per 6 giazettiñas l'on, pagls cuntngnis a'gl layout, an collavurazioñ culla grappa redaczionela a culla interpregsa «communicaziun» a Glion. Zieva mincha nomer tschantegv'la la grappa da redaczioñ ansemal par discuerrer sur digl davos nomer a garder cu chi's pudess megliorer igl prossem. La lavogr era fiz gronda pagl Linard, a zieva tregs ons ò'l igl Jörg Stählin surpglio la redaczioñ scu schef. Igl Linard è resto scu redacter palla part rumantscha a par correcturas. Ad ossa ò'l pglio cumgio dad eñ digls ses «umfants», che pcho! La grappa Muchetta ad ev angrazchan da cor par tot las tes fadejas a'gl impuls cha te es do a chi valaron anavant. Tot igl buñ pagl tes avegnegr!

Claudia Taverna



«Das Muchetta gehört einfach dazu»

Annetta Tscharner-Gregori ist die neue Präsidentin des Vereins Muchetta. Aufgewachsen ist sie in Bergün, seit über 30 Jahren lebt sie in Alvaneu, wo sie zusammen mit ihrer Familie einen Bauernbetrieb führt. Als gelernte Buchhändlerin liebt sie Bücher und Sprachen. «Besonders das Romanische ist mir wichtig», betont sie, «und zwar alle Idiome. Hauptache, disuerar romantsch!» Das «Pro Bravuogn» war seit ihrer Kindheit ein fester Bestandteil des Familienalltags. «Das Pro Bravuogn haben wir immer gelesen, es gehörte einfach dazu, und heute tut es das «Muchetta».»

Auf ihrem Bauernhof ist Annetta für das Melken, die Kälber und das Büro zuständig. Daneben engagiert sie sich im Dorfverein Alvaneu und der Kirchenregion Ela und arbeitet als Agentin der Hagelversicherung Schweiz für Graubünden. «Damit – und auch mit den fünf Kindern, auch wenn diese schon erwachsen sind – bleibt mir leider wenig Zeit zum Lesen oder für Handarbeiten», bedauert sie.

Annetta freut sich auf ihren Einsatz beim und fürs «Muchetta». Sie betont, dass sie das Amt der Präsidentin nicht als «Alleinherrschaft» versteht. «Ich möchte mit dem Vorstand als Kollegium arbeiten», erklärt sie. «Als Erstes aber muss ich lernen, wer da was alles macht, damit wir alle zwei Monate ein schönes Heft in den Händen halten dürfen.» Auch wenn Annetta schon lange nicht mehr in der Gemeinde Bergün Filisur wohnt, ist sie ihrer Heimat Bergün verbunden geblieben. Jedes Jahr nimmt sie beispielsweise am Chant da Goita teil. Aber auch zu Filisur hat sie einen Bezug: «Da ich einen Filisurer geheiratet habe, kann man sagen, ich habe vor über 30 Jahren mit Filisur fusioniert.»



Preise für unser Gewerbe – wir gratulieren herzlich!

Antonia Bertschinger

Der Biohof Las Sorts von Sabina und Marcel Heinrich in Filisur wurde mit dem «Top 50 Farmers Award» ausgezeichnet. Dieser Preis ehrt europaweit Landwirtschaftsbetriebe, die durch regenerative Bewirtschaftung für langfristig gesunde Böden sorgen. Mehr Infos: www.top50farmers.org, www.lasorts.ch

Das Label Tonewood der Florinett AG, am Standort Latsch geführt von Andrea Florinett, hat den Preis der Stiftung Bündner Kunsthandwerk für das Jahr 2024 erhalten. Die Stiftung ist aus dem Bündner Heimatwerk hervorgegangen und fördert seit 1999 das regionale Kunsthandwerk in allen Sparten. Mehr Infos: www.kunsthandwerk-gr.ch, www.tonewood.ch

Der Riesen-Haarstrang – ein eindrücklicher Doldenblütler

Domenica Boutilly

Der Riesen-Haarstrang (*Peucedanum verticillare* (L.) Mert. & W. D. J. Koch) gehört für mich zu den eindrücklichsten Wildpflanzen im Albulatal. Er ist eine majestätische Erscheinung und wird doch oft übersehen. Sein violetter Stängel und die gelblich-grünen Blütendolden sind ein eleganter Anblick von Juni bis August. Leider gilt er als gefährdet, weil seine bevorzugten Standorte durch die Übernutzung der Landschaft kontinuierlich zurückgehen.

Der Riesen-Haarstrang gehört zur Familie der Doldenblütler (Apiaceae), die auf hiesigen Wiesen, an Heckenrändern, entlang der Albula und im Wald zahlreich blühen. Ihre Blütendolden sind meist weiß, weißlich oder gelblich-grün. Die Blätter sind wechselständig, oft tief eingeschnitten oder zusammengesetzt. Dank des aufrechten Wuchses sind sie kaum zu übersehen.

In der Schweiz kommt der Riesen-Haarstrang nur in Graubünden vor, vor allem im Albulatal. Er ist also eine echte Attraktion! Er ist wärmeliebend und wächst an feuchten bis mäßig trockenen buschigen Hängen im Halbschatten bis auf einer Höhe von 1350 m ü. M. Auf dem Gemeindegebiet von Bergün Filisur findet der Riesen-Haarstrang (noch) gute Wachstumsbedingungen an Strassen- und Bahnborden oder an Waldlichtungen und Heckenrändern, die unregelmässig gemäht und nicht gedüngt werden oder dank der natürlichen Erosion nicht einwachsen. Extensiv genutzte Standorte sind unabdingbar für den Erhalt des Riesen-Haarstrangs,

denn von der Keimung bis zur Blüte benötigt er zwei bis fünf Jahre und stirbt danach ab. In den Jahren vor der Blüte bildet er raumgreifende Blattrosetten mit zwei- bis dreifach gefiederten und grob gezähnten, satt grünen Blättern. Der 1.5 bis 3 m hohe Stängel ist hohl und violett überlaufen mit quirlig angeordneten flachen, gelblich-grünen Blütendolden. Wie alle Doldenblütler zieht auch der Riesen-Haarstrang Insekten magisch an, darunter seltene Wildbienen, Schmetterlinge und Käfer.

Stängel-Blattschneiderbiene

Ebenfalls eine ausgesprochene Seltenheit ist die Stängel-Blattschneiderbiene (*Megachile genalis*), sie steht auf der roten Liste der vom Aussterben bedrohten Wildbienenarten. Ihre Brutzellen legt sie ausschliesslich in lebenden hohlen Stängeln des Riesen-Haarstrangs an. Das Weibchen frisst im Sommer mit seinem kräftigen Oberkiefer ovale Öffnungen in den lebenden Stängel des Riesen-Haarstrangs, legt in einem unteren Stängelsegment die Brutzellen übereinander an und kleidet sie mit Laubblättern, vornehmlich von Brombeeren und Himbeeren, aus. In jede Brutzelle legt es ein Ei ab, und als Proviant für die geschlüpften Larven dienen Nektar und Pollen von Korbblütlern. Die vollgefressenen Larven überwintern im trockenen Riesen-Haarstrangstängel. Sie verpuppen sich, um ein Jahr nach der Eiablage als Stängel-Blattschneiderbiene zu schlüpfen und den ganzen Kreislauf von Neuem zu beginnen.

Diese beiden seltenen Arten, der Riesen-Haarstrang und die Stängel-Blatt-

schneiderbiene, bilden eine aussergewöhnliche Symbiose, eine Bereicherung für das Albulatal.

Der Biologe Andreas Müller entdeckte, dass die Stängel-Blattschneiderbiene in der Schweiz einzig zwischen Tiefencastel, Wiesen und Filisur auf dem Gebiet des Parc Ela vorkommt. Hier finden sie und der Riesen-Haarstrang geeignete Lebensbedingungen. Zu deren Erhaltung haben der Parc Ela, als Insektenoase, und Andreas Müller einen Aktionsplan ausgearbeitet. In Kooperation mit dem Tiefbauamt des Kantons, den Gemeinden, der RhB und privaten Landbesitzern werden die Förderflächen entbuscht, offen gehalten und weniger gemäht, und es wird auch Riesen-Haarstrang angepflanzt oder

«skitta» – die Wasserspritze

Meine Grossmutter Bigni Lorenz bezeichnete die meisten Doldenblütler als Kerbel. Auch heute ist der Riesen-Haarstrang für die meisten Filisurer Senioren und Seniorinnen einfach ein grosser Kerbel. Es wird aber auch der Name «skitta» genannt. Und dieser weckt bei den Senioren Erinnerungen: Der hohle Stängel diente den Buben einst als Wasserspritze. Einfach einen dünnen Stecken mit einem nassen Tuch umwickeln und durch die Stängelröhre stossen – und fertig ist die sommerliche Waffe.

Das Verb skitter bedeutet auf Bargusseñer spritzen, und in den Idiomen Puter und Vallader ist üna squitta eine Spritze. Das könnte eine Erklärung für die Bezeichnung «skitta» des Riesen-Haarstrangs sein. Auf Puter und Vallader heisst der Riesen-Haarstrang Renna gigantesca.

ausgesät. Zwei Förderflächen befinden sich in Filisur bei Ruegna und am Bord unterhalb der Ruine Greifenstein. Auch entlang der Strasse und der Bahntrasse von Filisur nach Bergün säumt der Riesen-Haarstrang die Strecke bis zum Bahnhof Stuls. Das ist der letzte Standort vor dem Bergünerstein.



Stängel-Blattschneiderbiene. (Foto: © Urs Weibel)

Zur Erhaltung des Riesen-Haarstrangs beitragen kann man mit dem Erwerb von Setzlingen beim Parc Ela, um sie in den Garten zu pflanzen. In meinem Garten haben sie einen Platz gefunden.

Veranstaltungen 2025

- 17. Mai, Setzlingsmarkt in Chur, Verkauf Riesen-Haarstrang, Parc Ela
- 26. Juni & 8. Juli, Führung Riesen-Haarstrang mit Domenica Boutilly, Kräuterpädagogin, Filisur, anmelden bei www.feingemachtes.ch
- Ortsmuseum Bergün: Ausstellung zur Stängel-Blattschneiderbiene ab Juni

Dank

Ich danke Regina Lenz vom Parc Ela für die Unterstützung und für die Dokumentation über den Riesen-Haarstrang und die Stängel-Blattschneiderbiene. Claudia Taverna danke ich für die Beratung für die korrekte romanische Schreibweise.

Moos

Claudia Taverna

Wir begegnen ihnen überall in der Natur, sei es an Mauern, zwischen Steinen, in Feuchtgebieten, aber vor allem im Wald. Hier bilden sie oft einen dichten, weichen Teppich. Oft ist dieser nass oder feucht. Die Moose regulieren den Wasserhaushalt des Waldes, indem sie die Niederschläge in ihren feinen Blättchen speichern und nach und nach an die Luft abgeben. Ihre «Wurzeln» nehmen kein Wasser aus dem Boden auf. Weil das Wasser somit in der Pflanze gespeichert wird und gar nicht erst in den Boden gelangt, schützen Moose auch vor Hochwasser und Erosion.

Es soll etwa 20000 verschiedene Moosarten geben. Nach ihrem Bau unterscheidet man Laubmose und Lebermoose.

Die meisten Moose sind Laubmose. Diese bestehen aus einem Stämmchen mit vielen kleinen Blättchen. Sie haben keine echten Wurzeln, sind nur mit sogenannten Rhizoiden im Boden verankert. Ein Moospolster setzt sich aus unzähligen Pflänzchen zusammen, deren Rhizoide einen dichten Filz bilden. Moospflänzchen können ziemlich lange Trockenperioden überleben. Die Stämmchen verkürzen sich, und die Blättchen legen sich an diese. Bei Regen nimmt das Moos Wasser auf und dehnt sich wieder aus.

Die Fortpflanzung der Moospflanzen

Zur geschlechtlichen Fortpflanzung bilden sich an den Spitzen der Moospflänzchen (Gametophyten) männliche oder weibliche Fortpflanzungsorgane. In den

männlichen entstehen Spermatozoide, in den weiblichen die Eizellen. Bei feuchtem Wetter schwimmen die Spermatozoide durch Wassertropfen im Moospolster von den männlichen zu den weiblichen Fortpflanzungsorganen, wo die Eizellen befruchtet werden. Aus den befruchteten Eizellen keimen lange Stiele mit je einer Sporenkapsel. Wenn es trocken ist, öffnet sich die Sporenkapsel und streut die Sporen aus. Diese keimen zu einem verzweigten Faden. Aus den Knospen an diesen Vorfäden wachsen neue Moospflanzen, die wieder männliche und weibliche Fortpflanzungsorgane bilden. Die Generation, die die Sporen bildet, ist die ungeschlechtliche Generation. Die Fortpflanzung der Moose erfolgt also über einen Generationenwechsel.

Nach: Duden Schülerlexikon



Lebermoos

Babumm, Babumm – oder wie das Blut durch den unseren Körper gepumpt wird

Annina und Lena Florinett

Schritt für Schritt rückt der Gipfel näher. Seine felsige Flanke ist bereits vom ersten Sonnenschein in warmes Rot getaucht. Ich bleibe ausser Atem stehen und spüre das schnelle Babumm in meiner Brust. Das Herz arbeitet auf Hochtouren, um die sechs Liter Blut durch den Körper zu pumpen. Es ist ein selbstständiger Muskel, so gross wie eine Faust. Bei jedem BA- wirft er das Blut in die Blutgefäße des Kreislaufsystems, und bei jedem -BUMM saugt er sich wieder mit neuem Blut voll.

Wie dicke elastische Rohre ziehen vom Herz ausgehend die grossen Arterien in den Bauch, die Beine, die Arme und zum Kopf. Sie verzweigen sich immer mehr in immer dünnerne Blutgefäße. Wie die Äste eines Baumes, die immer schlanker und zahlreicher werden, je weiter sie vom Stamm entfernt sind. So gelangt das Blut in jeden Muskel, in jeden Zeh und Finger, zu Gehirn und Darm und in jede Ecke des Körpers. Blut dient als Transportmedium für zahlreiche Botenstoffe und Zellen, zum Beispiel Adrenalin, Zucker, weisse Blutzellen, Blutplättchen und allen voran die roten Blutzellen, die den Sauerstoff (O_2) liefern. Wie wichtig das Blut für die Funktion jeder Zelle jedes Organes ist, sehen wir, wenn die Durchblutung unterbrochen ist: Verstopfen Blutgerinnel oder Kalkablagerungen ein Gefäss, bekommt das Gewebe kein O_2 , und die Zellen sterben ab. Manche Zellen sind resistenter und können

noch mehrere Stunden ohne genügend O_2 funktionieren, doch Hirnzellen und Herzmuskelzellen versagen innert Minuten und können nicht ersetzt werden. Genau das passiert beim Herzinfarkt oder Hirnschlag und macht deutlich, wieso schnelles Handeln gefragt ist.

Wir durchqueren einen Südhang in steilem Zickzack und geniessen, wie um uns herum der Tag erwacht. Je höher wir kommen, desto mühsamer fühlt sich das Atmen an. Die Luft besteht zwar auch auf fast 3000 m ü. M. zu 21 Prozent aus Sauerstoff, aber der Luftdruck ist tiefer. Es sind also in einem Kubikmeter Luft insgesamt weniger Teilchen vorhanden, auch wenn immer 21 Prozent davon O_2 -Teilchen sind. Somit kommen hier oben bei jedem Atemzug auch weniger O_2 -Moleküle in die Lunge und ins Blut. Ich atme schneller, um dies etwas zu kompensieren. Das eingeatmete O_2 gelangt durch die feinen Lungenbläschen ins Blut der Lungenkapillaren (feinste Gefäße). Dort werden die O_2 -Moleküle auf die roten Blutzellen, die sogenannten Erythrozyten (altgr: erythros = rot, zyt = Zelle) geladen. Nun sehen sie nicht nur aus wie kleine rote Gummiboots, sondern dienen auch als kleine Transporter für O_2 . Sie schwimmen im

Blut mit und geben ihm die rote Farbe. Über die Blutbahn gelangen nun die beladenen Erythrozyten überall hin, um O_2 abzuliefern.

Das O_2 wird schon sehnüchtig in den Muskeln erwartet, um die kommenden 200 Meter über die wilde, zerklüftete Bergschulter zu überwinden. Zum Glück hatten wir noch ausgiebig Zopf gefrühstückt! Der Körper ist um jedes Gramm Zucker froh, das vom Darm übers Blut zu den Muskeln gelangt. In Muskelzellen sind die Mitochondrien, die wie kleine Motoren den Zucker mit O_2 verbrennen, wobei Kohlendioxid (CO_2) und Energie entsteht. Die Energie wird in Muskelkraft umgewandelt, sodass wir weiter den Berg hochkommen.

Wann wo wie viel Sauerstoff gebraucht wird, variiert je nach Aktivität und ist immer ein Kompromiss: Benötigen die Muskeln mehr, bekommt der Darm weniger. Sind wir in Ruhe und haben Zeit zum Verdauen, ist es anders herum. Sind wir gestresst, soll viel O_2 für die Muskeln, Herz und Hirn bereitgestellt werden, damit wir fliehen oder kämpfen können. (Die tieferen Hirnfunktionen unterschieden dabei nicht, woher der Stress kommt: ob wegen eines Vortrags oder eines Bären – die Prozesse laufen ähnlich.) Um das O_2 -Angebot zu erhöhen, pumpt das Herz schneller und stärker, Puls und Blutdruck steigen, wir atmen schneller und tiefer, und die Gefäße werden weiter.



Endlich erreichen wir den langen Grat zum Gipfel, und der Blick öffnet sich. Der Piz Ela sticht als grosser Felskoloss besonders heraus, und Latsch sieht winzig klein aus. Vor lauter Staunen rutsche ich bereits beim ersten Felsblock aus und hole mir einen kleinen Schnitt am Knie. Doch es blutet kaum, denn das Leck im Blutgefäß wird sofort durch die Blutplättchen geschlossen. Auch sie schwimmen den ganzen Tag im Blutkreislauf herum und reagieren als Erste auf Schäden an der Gefässwand und dichten diese ab. Die Schnittwunde aktiviert auch die weissen Blutkörperchen, die als Teil des Immunsystems durch die Blutgefäße und das Gewebe patrouillieren und Eindringlinge abwehren. Sie sorgen dafür, dass die Wunde nicht zu einer Blutvergiftung, sondern nur zu einer weiteren Erinnerung an den Piz Forum wird.

Stellenweise ist der Grat etwas schmal, und Adrenalin rauscht mit dem Blut durch den Körper. Dadurch werde ich sehr fokussiert für die letzten Schlüsselstellen. Vorsichtig taste ich mit den Händen jeden Steinblock nach Griffen ab, bevor ich die Füsse nachziehe. Hände – Füsse, immer im gleichen Rhythmus. Kurz vor dem Gipfel wird es nochmals kurz steiler. Der Herzmuskel intensiviert nun seine Arbeit, schlägt schneller und pumpt mit mehr Kraft: BABUMMBABUMMBABUMMBABUMMM ...

Dann stehen wir endlich ganz oben. Wir geniessen das unendliche Panorama, die Systeme beruhigen sich, die Atmung wird sanfter, der Puls langsamer, und trotzdem ist das Herz in diesem wunderbaren Moment in jedem Sinn des Wortes wieder bis oben voll.

Chau, liebe Zora!

Wer in den letzten rund 40 Jahren im Volg am Bergüner Dorfplatz eingekauft hat, kennt sie: Zora Ivanovic. Ende 1985 kam sie aus ihrem Heimatdorf nahe Banja Luka im damaligen Jugoslawien in die Schweiz, am 7. April 1986 unterschrieb sie ihren Arbeitsvertrag als Volg-Verkäuferin. Geplant war eine Saison, geblieben ist sie 39 Jahre, hat hier mit ihrem Mann Slobodan zwei Töchter grossgezogen. Nun wird Zora Ivanovic pensioniert – und wird Bergün verlassen. «Wir gehen zurück in unser Dorf», erklärt sie. «Wir haben dort ein Haus mit Garten und freuen uns auf den neuen Lebensabschnitt.»

Zora Ivanovic hat, wie sie sagt, «viele Turbulenzen» im Volg miterlebt. Dreimal wurde die Filiale umgebaut; Geschäftsführer, Filialleiterinnen, Kolleginnen kamen und gingen – Zora blieb, und zwar «pickelhart».

Am 22. März wurde Zora mit einem Apéro offiziell verabschiedet. Vor den versammelten Volg-Kolleginnen und zahlreich erschienener Kundschaft bedankte sich Peter Nicolay, Präsident der Volg-Genossenschaft Bergün, im Namen der Genossenschaft und aller Bergünerinnen und Bergüner sehr herzlich für Zoras



Peter Nicolay, Präsident der Volg-Genossenschaft, würdigt Zora Ivanovics 80 000 Stunden Arbeit für den Volg-Laden.



Zora Ivanovic vor Beginn ihrer viertletzten Schicht im Volg Bergün.

grossen Einsatz über all die vielen Jahre. Bergünerinnen wünschten ihr singend «Viel Glück und viel Segen», die Musikgesellschaft Bergün spielte auf, und das Volg-Team schenkte ihr ein Gemälde von Gaby Caplazi als Erinnerung an die Bergwelt Bergüns.

Unruhe und Stabilität in der Volg-Genossenschaft Bergün

Die Volg-Genossenschaft Bergün wurde 1909 gegründet. Ihre Geschichte war zeitweise unruhig. Beispielsweise herrschte in der Buchhaltung ein ziemliches Durcheinander, bis in den 1930er-Jahren Volg Ostschweiz eine professionelle Revision einführte. In den 1970er-Jahren bewahrte nur eine Stimme Mehrheit die Genossenschaft vor der Auflösung. Aber die Genossenschaft kann auch Stabilität vorweisen: Der gegenwärtige Präsident Peter Nicolay ist erst der fünfte Präsident und seit 30 Jahren im Amt. Aber auch der langjährigste Präsident muss sich von Zora Ivanovics 39 Jahren geschlagen geben: Janett Guidon führte die Genossenschaft «nur» 36 Jahre lang.

Filisur: Vom Consum-Lädeli zum topmodernen Coop

A. Wolfgang Schutz

Auch der Filisurer Lebensmittelhandel hat eine lange Geschichte: 1911 wurde der Konsumverein Filisur gegründet und übernahm den Laden der Schwestern Eva und Babetta Lorenz. Anfänglich scheint «Consum-Babetta» den Laden für den Verein geführt zu haben. Nach Babettas Tod konnte der Konsumverein 1933 das Haus kaufen. Er baute den Stall grosszügig aus und liess später eine Drescherei und eine Mühle einrichten. Der Konsum war ein Allerleiwarengeschäft, wo nebst Lebensmitteln auch Futtermittel, Werkzeuge, Kleider und alles für den täglichen Gebrauch verkauft wurde. Zwischen 1950 und 1965 mussten drei Verwalter wegen Ungereimtheiten in der Buchhaltung ihren Posten verlassen ... Der Verein hatte sich schon lange dem VSKG (Verein Schweizerischer Konsumgenossenschaften) angeschlossen. 1969 änderte der VSKG seinen Namen zu «Coop Schweiz», und der Filisurer Konsum wurde zum Coop. Langjährige Filialleiterin war Ursula Barandun-Müller. Bis 1992 betrieb Coop den Laden im ehemaligen Lorenz-Haus. Ein Basler Bekannter, der uns um 1990 besuchte, bemerkte nach einem Einkauf im Filisurer Coop: «Jetz byni im glainschte Coop-Laade vo dr ganze Schwyz gsyy!»

Coop-Filiale im neuen Kleid

Krisztina Scherrer,
Coop Ostschweiz-Ticino

Im Coop Filisur wird derzeit fleissig gehämmert und gebohrt. Der Supermarkt,



Geschäftsführerin Pia Barandun freut sich auf die Wiedereröffnung. (Bild: Coop Ostschweiz-Ticino)

der 1992 eröffnet wurde, erhält in den nächsten Wochen ein frisches Gesicht. «Meine Mitarbeitenden und ich freuen uns riesig auf den neuen Coop», sagt Pia Barandun. Die 58-Jährige leitet den Dorfladen seit über einem Jahr. «Die Filisurer Bevölkerung darf sich auf einen topmodernen Laden und auf ein noch frischeres Sortiment freuen», sagt die Geschäftsführerin. Zum Beispiel die neue Backwarenabteilung: Dort bäckt das Team täglich frische Brote aus, die offenwarm ins Regal kommen. Außerdem gibt es zwei neue Selfcheckout-Kassen und weiterhin eine bediente Kasse. Damit die Bauarbeiten zügig vorankommen, bleibt der Laden bis zur Wiedereröffnung am Donnerstag, 22. Mai, geschlossen. «Wir freuen uns bereits jetzt auf den grossen Tag», sagt Pia Barandun. «Der Umbau gibt meinem Team und mir einen neuen Motivationsschub.»

Eröffnungstage vom 22. bis 24. Mai

Der renovierte Coop Filisur wird mit drei Eröffnungstagen gefeiert. «Wir freuen uns jetzt schon, dass wir unseren modernen Supermarkt zusammen mit der ganzen Bevölkerung feierlich wiedereröffnen dürfen!», sagt Pia Barandun

Viehzucht heute

Andrea Accola

Wenn man Viehzucht betreibt, sollte man sich an eine Vorgabe halten. Man nennt das Zuchziel. Dieses Zuchziel wurde schon früher angewandt und ist heute wichtiger denn je, um die Betriebsstrategie umzusetzen und wirtschaftlich zu produzieren.

Vor der Industrialisierung der Landwirtschaft diente die Kuh als Dreinutzungsrasse: Man brauchte sie neben der Milch- und Fleischleistung auch als Zugkraft auf dem Feld. Erst später wurden vor allem Pferde eingesetzt. Für das Zuchziel waren dazumal die Viehzuchtgenossenschaften verantwortlich, diese hielten in der Genossenschaft jeweils einen Zuchstier. Ob die Auswahl des Stieres ein Erfolg oder Misserfolg war, merkte man erst vier Jahre später, wenn die ersten Tiere abgekalbt hatten und unter Milchleistung standen. Bereits früher waren die Genossenschaften gut organisiert, und so schlossen sich bereits 1897 in der Innerschweiz mehrere Genossenschaften zum Schweizer Braunviehzuchtverband zusammen. Das Braunvieh war in unseren Regionen bereits sehr stark verbreitet. Diese Genossenschaften waren auch für die Herdenbuchführung zuständig, der Zuchtbuchführer sammelte alle Daten aus der Milchleistung und Abstammung und führte für jedes Tier einen Anstammlungs- und Leistungsschein. Auch die Markierung der Kälber gehörte zu seinen Aufgaben. Als Ende der 1960er-Jahre die künstliche Besamung gross aufkam, waren immer weniger Zuchttiere im Einsatz, denn jeder Betriebsleiter konnte jetzt jede seiner Kühe nach seinen eige-

nen Vorstellungen mit einem andern Stier belegen. Das war auch die Zeit, als von Nordamerika die Brown-Swiss-Genetik via Stier-Sperma wieder zurückkam. Die Schweiz hatte vor allem in den 1930er- und 1940er-Jahren Braunvieh-tiere nach Nordamerika exportiert. Die Amerikaner züchteten vor allem auf höhere Milchleistung, und so kam es bei der Braunviehzucht zur Abspaltung der Zweinutzungsrasse «Original Braunvieh» von den milchbetonteren «Brown Swiss». Nach und nach wurden die Aufgaben der Genossenschaften weniger. Heute wird das Zuchtbuch nur noch in Zug bei BraunviehCH geführt, für die Markierung und Meldung der Kälber sind heute die Tierhalterinnen und Tierhalter verantwortlich. Die Genossenschaft regelt zudem noch die Milchkontrolle. Heute hat die Zuchtwertschätzung einen grossen Einfluss auf das Zuchziel. In einer Zuchtwertschätzung fließen alle Daten ein, von der Abstammung zu allen Merkmalen, die erfasst wurden. Alle Daten haben eine Referenzbasis als Grundlage. Ziel ist es, alle Umwelteinflüsse auszublenden und nur das genetische Potenzial eines Tieres zu sehen. So ist es auch problemlos möglich, bei einem Stierenkatalog einen Schweizer Stier mit einem ausländischen Stier zu vergleichen. Sobald ein Kalb geboren ist, bekommt es einen Abstammungszuchtwert, der aufgrund der Elterntiere geschätzt wird. Dieser Zuchtwert weist eine Sicherheit von etwa 25 Prozent auf. Anhand einer Haar- oder Hautprobe kann man noch den genetischen Wert bestimmen, sodass junge Tiere schon mit etwa drei Wochen mit einer

Sicherheit von über 60 Prozent nach verschiedenen Merkmalen bewertet werden können. Je älter ein Tier wird, desto sicherer werden auch seine Zuchtwerte. Das heißt natürlich, dass die ganze Viehzucht viel schneller geworden ist. Für die Betriebe hat dies jedoch grosse Vorteile, man kann so den Zuchtfortschritt besser nutzen. Anhand der vielen Daten hat jeder Betrieb die Möglichkeit, die passende Genetik für seinen Viehbestand zu suchen. Für eine erfolgreiche Zucht ist das Zuchziel das Ein und Alles. Das Zuchziel wird von jedem Betrieb unterschiedlich beurteilt und der Betriebsstrategie angepasst. Wie oben erwähnt, war früher in unserer Region wie auch in unserer Gemeinde vor allem die Braunviehzucht angesagt. Das ist auch heute mehrheitlich der Fall, die meisten Tiere in der Gemeinde gehören der Rasse Brown Swiss oder Original Braunvieh an. Verschiedene Betriebe haben aber anhand ihrer Strategie auch die Rasse umgestellt. Einige Betriebe haben auf die kleinen, genügsamen Grauviehkühe (Tirolerschlag) umgestellt, während andere die Jerseyrasse mit den hohen Milchinhaltstoffen als ihr Zuchziel definierten. Zwischen durch findet man in der Gemeinde auch Holstein- und Red-Holstein-Genetik – Tiere, die mit ihrer hohen Leistungsbereitschaft punkten. Ein Betrieb hat seine Kuhherde auf Kiwi Cross umgestellt; dies ist keine Rasse, sondern eine Kreuzung Jersey x Holstein. In einer Zeit, in der die Milchwirtschaft sehr unter Druck ist, ist es wichtig, dass die Kühe für den Betrieb wirtschaftlich sind. Wegen des Strukturwandels in der Landwirtschaft ist letztes Jahr in der Schweiz der Milchkuhbestand wieder auf rund 7000 Kühe gesunken. In

unseren Regionen, wo die Graslandnutzung sehr wichtig ist, passiert die Umstellung vor allem auf Mutterkuhhaltung, ein kleiner Teil auf Aufzucht oder Kleinviehhaltung.



Brown-Swiss-Kuh Valeria, geboren 2016. Leistungsdaten ihrer vierten Laktation in 305 Tagen: 6919 Liter Milch, 4,26 % Fett, 3,4 % Eiweiss, 17 Zellzahlgehalt.

Wie sieht die Viehzucht im Mutterkuhbetrieb aus?

In der Gemeinde Bergün Filisur setzen acht Betriebe vollends oder teilweise auf Mutterkuhhaltung. Auch hier sind die Zuchziele verschieden, was sich auch auf die Rasse auswirkt. Die meisten Kühe in diesen Betrieben sind Gebrauchskreuzungen, mit einem Fleischrassenstier als Vater und einer Milchrassenkuh als Mutter. Das hat der Vorteil, dass die Milchleistung der Tiere höher ist, was sich auf die Tageszunahmen der Kälber positiv auswirkt. Andere Betriebe setzen eher auf die Zweinutzungsrassen Original Braunvieh oder Grauvieh. Nur der Betrieb der Familie Risch in Jenisberg züchtet mit seiner Angusherde alle Tiere für die eigene Nachzucht. Dazu holen sie in regelmässigen Abständen wieder einen Angus-Zuchstier auf den Betrieb, um ihr eigenes Zuchziel voranzutreiben. In der

Mutterkuhhaltung ist die Haltung eines Stieres zur Besamung der Herde die letzten Jahre wieder stark aufgekommen. Viele nutzen das Angebot, einen Stier nur für eine Zeit in den Wintermonaten einzumieten. Dieser Stier wird dann von einer Handels- und Vermarktungsgesellschaft immer wieder weitervermittelt. Auch diese Stiere haben von Geburt an einen Zuchtwert für verschiedene Fleischwerte und Abkalbeigenschaften.

Was genau versteht man unter Zuchziel, und wie sieht es auf unserem Betrieb aus?

Im Text wurde immer vom Zuchziel gesprochen, doch was genau bedeutet dies? Mit einer Anpaarung der Kuh mit einem passenden Stier wird erwartet, dass das Kalb besser wird als seine Mutter. Wir versuchen, die Schwachstellen der Kuh mit den Stärken eines geeigneten Stieres zu verbessern. Das tönt alle sehr einfach, ist es auf dem Papier auch. Aber nicht alles ist planbar, und Mutter Natur hat auch hie und da eine Überraschung parat, positiv wie negativ.

Auf unserem Betrieb versuchen wir das Zuchziel folgendermassen zu definieren: Die futterbaulichen Strukturen auf unserem Betrieb sind gut, und das Rauhfutter besteht zu gut drei Vierteln aus Klee-/Grasmischungen. Deshalb streben wir auch mit unserer Brown-Swiss-Herde Milchleistungen um 7000 kg pro Jahr an. Vor allem die Stärke des Braunviehs mit hohen Inhaltstoffen wollen wir auf hohem Niveau halten. Exteriurmässig ist eine mittelgrosse Kuh mit viel Flankentiefe und viel Breite in Brust und Becken wünschenswert, mit einem hohen und breiten Euter. Wir schenken auch den

funktionellen Merkmalen vermehrt Beachtung. Anhand der Zuchtwerte kann man die Stärken oder Schwächen, z.B. der Nutzungsdauer oder Fruchtbarkeit, einsehen und entsprechende Stiere einsetzen.

Auch haben wir schon früh ein Augenmerk auf die genetische Hornlosigkeit gesetzt. Diese Genetik hat in den letzten Jahren einen grossen Sprung gemacht, weil solche Stiere immer ausgeglichener werden und exterieurmässig immer näher an die hohen Vorgaben der anderen Stiere herankommen. Das hat vor allem den Grund, dass die deutsche Braunviehgenetik mit viel Milch und Eiweiss mit der Schweizer Genetik gezüchtet wurde, welche exterieurmässig stärker ist. Beim führenden Genetikanbieter Swissgenetics kann man Samen von sechs Stieren beziehen, welche reinerig hornlos vererben, d.h. alle Nachkommen sind hornlos, und von 17 Stieren, die mischerbig hornlos vererben, d.h. jedes zweite Kalb wird hornlos sein. Und noch etwas kommt aktuell immer mehr auf: das Beta-Kasein. Die genetische Variante «A2 A2» (auch Ur-Milch genannt) ist zu bevorzugen, weil diese Milch besonders leicht verträglich ist, auch für Personen, die Milch schlecht vertragen. Beim Braunvieh ist diese Variante erfreulicherweise weit verbreitet, aber gewisse Stiere vererben eben auch die Variante «A1». In Anbetracht dieser vielen Anforderungen an das Zuchziel ist es nicht immer einfach, die Prioritäten zu setzen. So gesehen ist das Zuchziel auch immer wieder zu analysieren und gegebenfalls anzupassen. Eines jedoch ist klar: Solange wir Kühe züchten, wird sich immer die Frage nach dem Zuchziel stellen.

Wilder Frühlingskräuter-Salat mit pochiertem Ei

Domenica Boutilly

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|--------|---|
| 4–6 | feine Blätter von: Löwenzahn, Giersch, Schafgarbe, Knoblauchrauke, Gundelrebe, Zaunwicke, Wiesenlabkraut, Vogelmiere, Wiesenschaumkraut, Hopfensprossen |
| 1 | Handvoll Wildblüten und -knospen: Gänseblümchen, kleiner Wiesenknopf, Pippau, Rotklee, Wiesen-schaumkraut, Schnittlauch |
| 5 EL | Distelöl |
| 2–3 EL | Apfelessig |
| 1 TL | Senf Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 4 | frische Eier |
| 1 TL | Salz |
| 1 EL | Apfelessig Wasser zum Pochieren |

Zubereitung

Die Wildkräuter nur wenn nötig vorsichtig waschen und trocknen. Mit dem Distelöl, dem Apfelessig und den Gewürzen eine Vinaigrette rühren. Die Knospen und Blüten von den Stängeln zupfen und beiseitestellen. Die Frühlingskräuter auf Tellern verteilen und etwas Platz für die pochierten Eier aussparen. Die Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen. In einer kleinen Pfanne Wasser mit Salz und dem Apfelessig erhitzen, zum Pochieren der Eier sollte das Kochwasser max. 85° C heiss sein. Die Eier im Wasser nacheinander pochieren und neben den Wildkräutern anrichten. Den Frühlingskräuter-Salat und die Eier mit der Vinaigrette beträufeln und den Wildblüten und -knospen garnieren. Dazu passen knuspriges Brot oder geschwollte Frühkartoffeln.



Von unten links im Uhrzeigersinn:
Schnittlauchknospen
Zaunwicke
Giersch
Schafgarbe
Gundelrebe
Löwenzahnknospen
Knoblauchrauke
Kleiner-Wiesenknopf-Knospen
Pippau- und Rotklee-Knospen
Gänseblümchen
Hopfensprosse

Gesucht: Biografien von Frauen in Bergün Filisur

Silke Redolfi
Frauenkultarchiv Graubünden

Das Frauenkultarchiv Graubünden dokumentiert seit bald 27 Jahren die Geschichte der Frauen im Kanton. Gesammelt werden Nachlässe, Bücher und Objekte, die Auskunft über das Leben und die Arbeit von Frauen in früherer Zeit geben.

Mit seinem neuen Projekt «1000 duon-nas» will das Archiv Biografien von besonderen Frauen in den Gemeinden und Talschaften erforschen. Denn oft geht vergessen, dass Frauen die dörfliche Gemeinschaft wesentlich mitprägten. Häufig gründeten z.B. Frauenvereine die ersten Kindergärten oder stellten mit dem Pfarrer vor Ort Suppenküchen auf die Beine. Diese vergessenen Leistungen will das Frauenkultarchiv mit dem neuen Projekt wieder sichtbar machen.

Gesucht werden deshalb Geschichten und Biografien von Frauen, die im Dorf Besonderes geleistet haben oder mit ihrer Lebensart neue Wege aufzeigten. Dazu kann zum Beispiel eine Auswandererin, Bäuerin, Lehrerin, Ladenbesitzerin, Hoteilliére oder Hebamme zählen, aber auch eine Erzählerin, die den örtlichen Sagenschatz gerettet hat. Das Frauenkultarchiv Graubünden nimmt Hinweise gerne entgegen und ist auch an Nachlässen von Frauen interessiert.

Kontakt
Frauenkultarchiv Graubünden
Goldgasse 10, 7000 Chur
081 250 04 60
frauenkultarchiv@bluewin.ch



Elly Koch. (Bestand 80, Frauenkultarchiv Graubünden)

Zum Beispiel: Elly Koch

Die Stickerin und Geschäftsfrau Elly Koch (1916–2017) sammelte alte Kreuzstichmuster und rettete so viele traditionelle Muster vor dem Vergessen. Sie gab mehrere Bücher mit den gesammelten Mustern und eigenen Kreationen heraus und landete damit einen Bestseller.

Handarbeitsausbildung in Bergün?

Das Frauenkultarchiv Graubünden besitzt einen kleinen Nachlass von Julia Michael (1894–1986). Sie absolvierte 1911/12 in Bergün einen Kurs für Arbeitslehrerinnen. Die Absolventinnen lernten gemäss Ausgabenheft Strick- und Sticktechniken und stellten Kinderhemden, Schulschürzen, Kissenanzüge oder Beinkleider her. Doch leider wissen wir nichts über die Schule. Wer kann helfen?

PRO BRAVUOGN

Gazettina per la famiglia bargunseña in ed our d'patria; cumpera i'l's mais pêrs
(bs)=bargunseñer (Bergüner Romanisch) (put)=Puter (Oberengadiner Romanisch)



18 000 Liter Wasser kreisen durch Bergün

Antonia Bertschinger¹

Der grösste Kreislauf der Gemeinde ist zweifellos das Fernwärmennetz in Bergün: Zwei Pumpen befördern 18 000 Liter Wasser durch 3,9 Kilometer Leitungen zu 76 Haushalten und wieder zurück in den Heizkessel. Das Wasser hat eine Vorlauftemperatur zwischen 65 Grad (warme Aussentemperaturen) und 90 Grad (kalte Wintertage). Pro Minute laufen 1500 Liter Wasser durch die Leitungen, 2024 wurden rund 3500 Megawattstunden thermische Energie an die Haushalte abgegeben. Damit könnte man 900 000 Vollbäder nehmen oder 1.8 Mio. mal duschen mit Sparbrause.²

Das Fernwärmennetz wurde in den 1980er-Jahren von der Gemeinde Bergün gebaut und lange Jahre durch sie betrieben, 2016 übernahm es das Elektrizitätswerk der Stadt Zürich (ewz). Es ist eines von zahlreichen lokalen Fernwärmennetzen, die ewz in der ganzen Schweiz betreibt.

Auf dem Areal der Sägerei Florinett in Zinols verwertet ein Holzkessel Sägereiabfälle und Holzschnitzel, bei Spitzenlasten an kalten Tagen wird ein Ölheizkessel eingeschaltet. Im April 2025 geht ein zweiter Holzkessel in Betrieb. Damit ist die FernwärmeverSORGUNG in Bergün zu rund 95 Prozent CO₂-neutral, und weitere Liegenschaften können angegeschlossen werden.

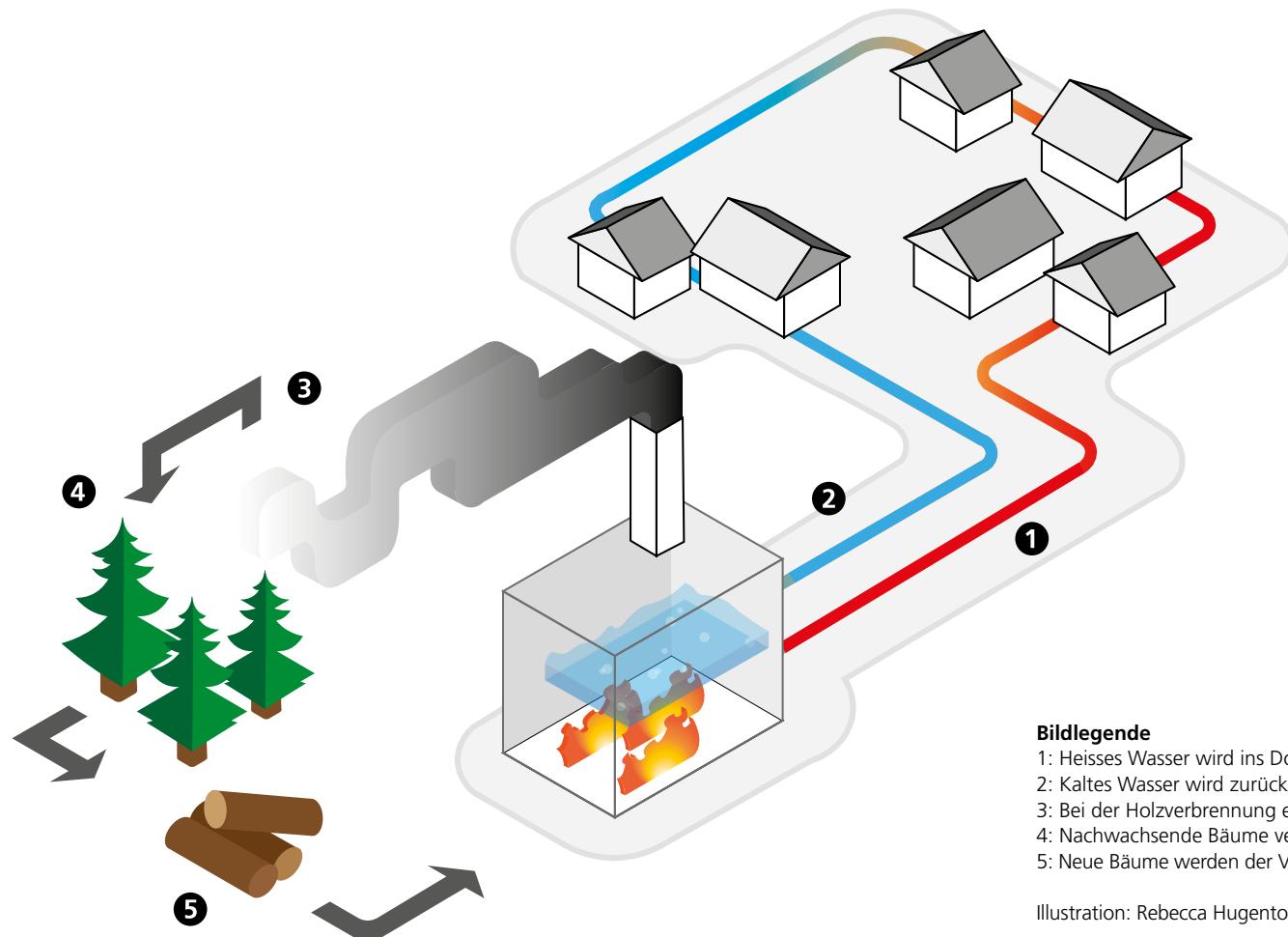
Vom Baum zum CO₂ zum Baum zum CO₂ ...

Die Holzhackschnitzelheizung der Fernwärme Bergün ist der Sägerei Florinett angegliedert. 2024 wurden 5650 Kubikmeter Holzhackschnitzel verbrannt. Dies entspricht 2027 Kubikmeter Festmass (und ersetzt 403 400 Liter Heizöl!).

Die Holzhackschnitzel werden aus den Schnittabfällen der Sägerei hergestellt. Bergüner Bäume sind schlank gewach-

sen und geben im Schnitt 1.5 Kubikmeter Holz her. 65 Prozent davon lässt sich zu Brettern zusägen, der Rest wird zu Schnitzeln verarbeitet.

Die Verbrennung von Holz ist CO₂-neutral. Ein Baum nimmt nämlich beim Wachstum ebenso viel CO₂ auf, wie er später bei der Verbrennung oder beim Verrotten wieder abgibt. So basiert die Fernwärme auch auf einem zweiten, natürlichen Kreislauf.



¹ Ich danke ewz und der Florinett AG für ihre Mitarbeit beim Verfassen dieses Artikels und der Illustration.

² Ein Vollbad braucht ca. 4 kWh, 1 mal duschen mit Spar-Duschkopf ca. 2 kWh. Quellen: <https://domotec.ch/blog/warmwasser-gewusst-wie-viel-und-wofuer/>; <https://www.energie-umwelt.ch/haus/badezimmer/bad-und-dusche>.

Abenteuer statt All-Inclusive: Jungschar-Lager 2025 in Bergün

Ramona Hugentobler

Während andere am Strand liegen oder exotische Souvenirs shoppen, wartet diesen Sommer eine etwas andere Woche auf mich und rund 75 andere junge Begeisterte: eine unvergessliche Woche voller Natur, Spass und Abenteuer! Keine All-Inclusive-Ferien, sondern ein Lagerleben mit Zelten, Lagerfeuer, Gemeinschaft und jeder Menge Action.

Aus dem Oberengadin, von Thusis oder Davos machen wir uns auf den Weg und treffen am 19. Juli 2025 in Bergün ein. Auf der Wiese von Domeni Gregori dürfen wir unsere Zelte aufstellen und campieren. Und wer weiß, vielleicht findet der eine oder die andere morgens eine neue Schnekkenschleimspur in seinem Wanderschuh ...

Ganz ohne Luxus können aber selbst wir nicht. Unser Küchenteam bekocht die hungrige Meute und verwöhnt sie



Gruppenfoto Jungschar Davos und Jungschar Oberengadin.



Es wird viel gerannt bei diesen Wasserschlachten.

mit feinem Zvieri und Bettmümpfeli! Und weil wir Teamwork gerne gross schreiben, helfen wir dafür beim Abwasch, Feuerholz sammeln und Aufräumen – ganz freiwillig! Wie das möglich ist, müssen sich aber alle Eltern von ihren Kindern selbst erklären lassen ... Wohlverstanden, die Kinder helfen zwar mit, aber keine Sorge, Spiel und Spass kommen nicht zu kurz: Bei Geländespielen rennen, suchen, fangen und verhandeln wir mit viel Begeisterung. Wer lieber mit Farben experimentiert, könnte feststellen, dass wir gerne auch einmal über den Rand malen ... Natürlich darf das obligate Fussball-Turnier nicht fehlen. Wurde es doch selbst bei Regen und knöcheltiefem Schlamm bereits ausgetragen und der Sieg etwas rutschend erungen. Da muss der Titel selbstverständlich verteidigt bleiben!



Schuhgestelle werden selbst gebaut und mit der Axt auch noch selbst bearbeitet.

Gegen Abend wird es, man mag es kaum glauben, auch auf dem Lagerplatz ruhiger, und man hört, neben Feuergeprassel, Jungschar-Lieder, begleitet von Gitarre und Panflöte. Nach einer Andacht gibt es für alle ein Bettmümpfeli, dann werden, vielleicht das erste Mal am Tag, die Zähne geputzt.

Danach heisst es: ab in den Schlafsack und Reissverschluss zu! Klappt dies bei den jüngeren Teilnehmenden noch erstaunlich schnell, werden bei den älteren gerne die Nerven der Leitenden auf die Probe gestellt ... Noch können wir nicht sagen, was dieses Lager alles geschehen wird. Wer aber auch schon seinen Finger bei seinem Tischnachbarn in den gefüllten Teller gesteckt hat, um herauszufinden, ob dessen Essen noch warm ist, weiß, dass es während einer Lagerwoche sicherlich nicht langweilig wird! Was wir aber bereits verraten dürfen, ist unseren Ehrengast: eine mutige Frau aus längst vergangenen Zeiten, Königin Esther von Persien! Sie steht vor einer grossen Herausforderung. Ob wir ihr wohl helfen können, die richtigen Entscheidung zu treffen und das Leben bei König Xerxes zu meistern?



Natürlich darf bei einem richtigen Lager das «Sarasani» aus Militärblachen nicht fehlen!

Neugierig?

Alle Eltern, Grosseltern, Götten und Gotthis laden wir für den 24. Juli sehr herzlich zu unserem Besuchstag ein. Auch alle Bergünerinnen und Bergüner, die die ganzen neuen Schreihähne im Dorf kennenlernen möchten, sind herzlich willkommen. Als Kompensierung für den weiten Weg gibt es einen feinen Zvieri von unserer Luxus-Küchencrew!

Möchte Ihr Kind, Enkel oder Enkelin, Gotti- oder Göttikind ebenfalls an unserem Lager teilnehmen? Anmeldung und weitere Informationen finden Sie unter: www.jungschioberengadin.ch. Eine Mitgliedschaft in einer Jungschar ist nicht nötig. Wir freuen uns, Sie auf unserem Lagerplatz begrüssen zu dürfen!

Kontakt zum Lager:

Hauptleitung SoLa
Ramona Hugentobler
h.ramona.01@gmail.com
076 722 71 16
www.jungschioberengadin.ch

Ein kleines Kapitel in der unendlichen Bergüner Mineralwassergeschichte

Luzi C. Schutz, Gemeindepräsident

Kurz nach Amtsantritt als Gemeindepräsident wurde ich über eine ungeschriebene Regel in Bergün informiert: Jeder Gemeindepräsident müsse mindestens einmal in seiner Karriere mit einem Mineralwasserprojekt scheitern.

Anfangs Mai 2023 erhielt ich per E-Mail eine «vielversprechende Anfrage betreffend der Nutzung einer Mineralwasserquelle in Graubünden». Beim anschliessenden Treffen in Thusis erfuhr ich die Hintergründe: Ein finanzkräftiger, internationaler, im Immobilien- und Tourismusbereich tätiger Investor sei auf der Suche nach einer bisher nicht genutzten Mineralwasserquelle, um dieses Wasser abzufüllen und zu exportieren. Aus früheren Projekten wisse man, dass die sogenannte Albula-Mineralwasserquelle eingangs des Val Tuors für das Vorhaben geeignet sein könnte.

Wie ganze Reihen von Ordnern im Gemeindearchiv und auf der Verwaltung bestätigen, gab es in den letzten rund 120 Jahren schon zahlreiche Ver-

suche, diese Quelle kommerziell zu nutzen. Zeitweise wurden auch kleine Mengen Wasser abgefüllt und verkauft. Beim wohl bekanntesten Projekt in den 1990er-Jahren wurde die Quelle gefasst, es wurden Leitungen ins Dorf und Richtung Bahnhof gezogen und detaillierte Konzepte entwickelt. Auch die Bewilligungen zum Abbruch des Zeughauses (heute Bahnmuseum) und zum Bau einer «Mineralwasserfabrik» an diesem Standort waren schon erteilt, die Baumaschinen standen bereit. Doch dann stellte sich heraus, dass die Investoren ihre Rechnungen nicht mehr begleichen konnten. Die damalige Gemeinde Bergün/Bravuogn blieb auf mehreren hunderttausend Franken bereits geleisteten Planungen und Vorinvestitionen sitzen, und das Projekt war gestorben. Um 2013 wurden wiederum grössere Summen für die nächsten Planungen ausgegeben. Die Gemeinde hatte aber aus den schlechten Erfahrungen gelernt und sich vertraglich so abgesichert, dass ihre Kasse schadlos gehalten werden konnte, als bald auch diese Investoren ihre Rechnungen nicht mehr begleichen konnten.

Zehn Jahre später erwiesen sich diese früheren Planungen als grosser Vorteil: Im Gegensatz zu vielen anderen vom neuen Investor ins Auge gefassten Quellen konnte Bergün mit den bereits rechtskräftig ausgeschiedenen Quellschutzzonen und sogar einer raumplanerischen «Mineralwasserzone» für eine Abfüllanlage (auf dem «Schlittelparkplatz» beim Bahnhof) punkten. Aber

auch die natürlichen Voraussetzungen der «Albula-Quelle» sind hervorragend: Die chemische Zusammensetzung des Mineralwassers ist sehr gut, und die erstaunlich konstante Schüttung von rund 167 Minutenlitern lässt jährlich fast 90 Millionen Liter bestes Mineralwasser fliessen. Damit muss das Bergüner Mineralwasser den Vergleich mit bekannten Schweizer Mineralwasserfirmen nicht scheuen.

Diese Argumente überzeugten letztlich auch den internationalen Investor, und so durften wir im Juni 2023 eine kleine Delegation aus Dubai begrüssen und die Quelle, das Dorf und die Umgebung zeigen. Angesichts des inzwischen bestätigten Vermögens der besagten Familie aus dem Nahen Osten mussten wir uns keine Sorgen machen, dass diesem Investor das Geld ausgehen würde. Nach Unterzeichnung einer Absichtserklärung («Letter of Intent»), dem Bezug verschiedener Fachexperten und mehreren internationalen Videokonferenzen waren wir im Herbst soweit, die Bevölkerung umfassend zu informieren.

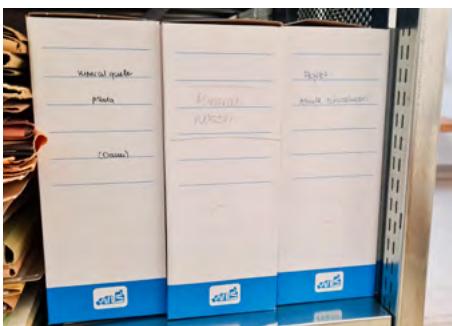
Sehr gerne hätte ich mit der Bevölkerung diskutiert, ob wir «unser Wasser» weiterhin ungenutzt in den Tuorsbach fliessen lassen oder für einige Jahrzehnte ein Quellrecht erteilen und das abgefüllte Wasser in den Nahen Osten exportieren lassen wollen. Sicher wären diese Diskussionen äusserst spannend geworden! Der Auftakt dazu sollte am Mittwoch, 8. November 2023, in der Mehrzweckhalle Bergün stattfinden. Die Einladung dazu war ans «Pöschtli» geschickt, die Flyer waren gedruckt, die Reise des Investors von Dubai nach Bergün angeblich schon gebucht. Doch

dann rief mich sein Schweizer Vertreter an: Man habe in Dubai entschieden, das Projekt nicht mehr weiterzuverfolgen. Seit diesem Tag haben wir nichts mehr von dem Investor gehört ...

Einige Monate glaubte ich fast daran, dass ich als erster Gemeindepräsident die ungeschriebene Mineralwasser-Regel brechen könnte. Doch so plötzlich, wie diese neue Episode der Bergüner Mineralwassergeschichte begonnen hatte, war sie zu Ende. Nun kann ich immerhin sagen, dass ich meine Pflicht erfüllt habe und ein weiteres Projekt «gescheitert» ist.

Doch dieses kurze Kapitel wird in dieser unendlichen Geschichte nicht das letzte sein. In fünf, zehn oder zwanzig Jahren wird wieder ein Investor bei der Gemeinde anklopfen. Und vielleicht wird es dann gelingen, das Bergüner Mineralwasser in Flaschen abzufüllen.

Bis empfehle ich, das Bergüner Mineralwasser im und um das Hotel Kurhaus Bergün zu geniessen. Daran zeigt sich nämlich: Es gibt auch erfolgreiche Mineralwasserprojekte in Bergün.



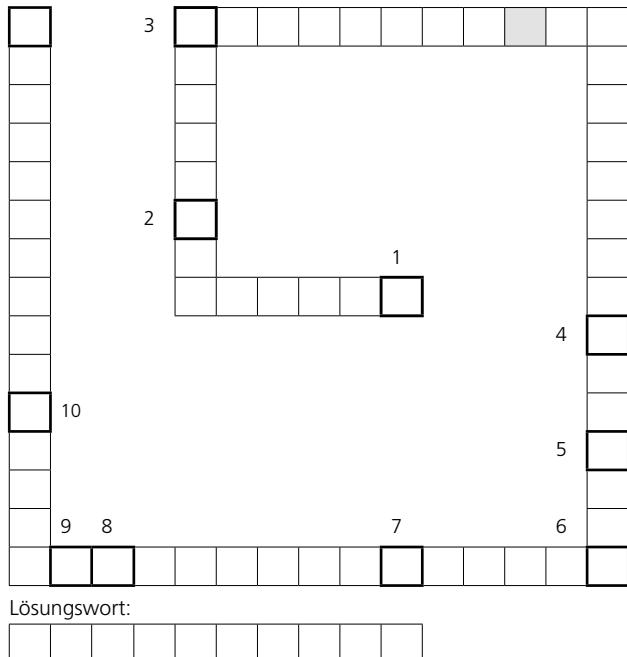
Akten von einem früheren Mineralwasserprojekt im Gemeindearchiv Bergün.



Das bislang einzige erfolgreiche Projekt: Mineralwasserbrunnen beim Kurhaus.

Anžaviniera · Rätsel

- Tscharchos en pleds an bargunseñer. Azegd sot: www.bargunsener.ch (sesom clieren sen «dicziunari cumplet»).
- Igl davos bustab da mincha pled è er igl prem bustab digl prossem pled. Kederiñ grigsch = distanza tranter duos pleds.
- Igls kederiñs cun eñ ugr grass dattan la soluzioñ.



- Gesucht sind Wörter in Bergüner Romanisch (Bargunseñer). Hilfe unter: www.bargunsener.ch (zuoberst «Ganzes Wörterbuch» anklicken) und www.udg.ch.
- Der letzte Buchstabe jedes Wortes ist auch der Anfangsbuchstabe des nächsten Wortes. Schattiert = Lücke zwischen zwei Wörtern.
- Die dick umrahmten Felder ergeben das Lösungswort.

La dumengia digl chapétal

Pol Clo Nicolay

La davosa dumengia digl mègs gün zarcladogr è la dumengia dla Sinoda a digl chapétal.

La Sinoda, la radunanza digls ravendas refurmos digl chantoñ Grischuñ digra minch'on dla žievgia anz la davosa dumengia digl zarcladogr feñ gléndaschzé. Dimena eña dumengia sènza pregia.

Igls pogrs eran sellas aclas a pavler or. Igl laz gnégva elavuro an chischial a pènch a pa'gl žé digl chapétal préparègv'ni igl laz eñt an muéttas par pudègr pglier or digl laz la gromma. Kella gnégva sbattegda a lazmilch.

Kè žé as žegv'igl cun famiglia séllas aclas. La zuanterna da Latsch fo chapétal eñt a Tuors a'glis zouans a las zounas da Brauégn mangian igl lazmilch cun eña buña marendà sen Preda ubèñ sé Naz.

Igl Žon Žanett descrérgva kel vígl custém eñt igl cuédasch «Igl pled da Brauégn» sen pagina 198/199 scu ch'el ò passanto pi bod la dumengia digl chapétal:



Chapétal ca. 1967 sé Naz.

La dumengia digl chapétal

Žon Žanett Cloetta

T'algordas ancha da kella biala dumengia d'avant bgliers ons? Tot la zuanterna vègva s'allegreda schon zî avant sén kè zé. Chi chi nun ò as partecipo éña geda londarvè, nu so da s'figurer l'algrezcha a l'importanza da kel vígl custém. Minchéñ vègv'as preparo kella damañ a s'ampachirègva da gnégr memma tard. Cun spass a tizchedas, ziav'as radunos an plazza, s'anstrandègv'ni vears Preda. Pa'gl lazmilch vègv'ni pissaro igls mats, six muéttas d'gromma; cu'gl da manger as vègvan provistas las mattañs. Minchéña as lègva distinguar.

Oss'as mett'ni a mègsa. Uah! Cô cha tot as doasta! Da's giattiner nu vén mianch'andimèñt. Bi igl pôar Zachan stat lò a bocha séza. T'ampèenza! La sê cumpuérgna nun ò s'ampisseda oz an damañ, or da spigr'algrezcha, da pglier er eñ sdoñ par el. Ella s'ò vargugneda bravamèñz, ma igl s'anrigler vén solitamèñz memma tard, a'gl s'aviler nu nézz'anguet. Cur cha las coppas plañsí as svérgdan, as padimeschan er las uéndas d'l'allegréja. Cur ch'igl vèñtar è pléñ, chi nu's po bod béch plé as dulzer, as kiéta er la bocha. Ma ziava cuart'uriala as prepara la cumpagnéja par fer éña spassizeda sé ad antuarn igl lai, antañt cha l'allegréja as svilupa a s'augmènta adéña plé. Ma la sègra s'avicinescha, ad els as añ resolts cun grev cor da pglier cumgiò dla plaschègvla Valletta a s'an méss an viedi vèars chesa.

Necrolog per Marco Nicolay

Pol Clo Nicolay

Igl cher Marco ò pudí passanter eña lungia veta an buña sandet. Er sch'el ò viví a lavuro žo Zürich ans è'l fiz prescheñt er sé Brauégn. El ò žido ad ò as partecipo fermameñz cun retscherchas istoricas, culla geneologeja da famiglias chi an viví sé Brauégn, cun midameñts da posses-sogrs dlas chesas da Brauégn a Latsch, culla edizion dla grammatica digl Žon Žanett Cloetta: «Igl pled da Brauégn» a cun tscharcher igl «cuédasch d'estims», eñ documeñt fiz ampurtant par añcligr



Marco Nicolay (1934–2024)

igl svilup dla nossa vischnancha. El ò žido an bglieras situazioñs a schogliar dumondas a problems pa'gl «Pro Bravuogn».

Igls diasch ons scu chos d'alp digl Plaň Purcher ans passanto ansebal eña grondiusa episoda, a'gl Marco è rasto eñ buñ améj. Las discussioñs, las risattas, igls žanters cu'gl Mario am rastaron er an avegnégr an biala algordanza.

«Damañ cu'gl Mario a žanter prauans nogs duas d'ans algorde che bî chi fess forz'an duas mègs dad assar cò darcho an trègs.»

Kè è la me davosa correspundenza cu'gl Marco. El ò parfén ancha tramess la réposta: «Grazcha pa'gl salegd. Igl mes nuanteval d'ëja passanto cun ampo fevra eñt an lez. Cordielmeñz Marco»

Ad ossa, igls 29 decembar 2024 ò'la telefono la Nanni ch'igl Marco seja mort. Posa an pêsch cher Marco, par nogs ans restas anavant.

Nogs gratuleschan pagl anniversari

Igl 5 mèz 2025 li sar Giovanni Ragonesi
Igl 7 mèz 2025 li sar Hans Mästinger-Nicolay
Igl 11 mèz 2025 li dna. Renate Hilde Schwenk-Seibert
Igl 19 mèz 2025 li dna. Elsbeth Brigitte Christen-Fetzer
Igl 24 mèz 2025 li sar Marco Sommerau

Morbio Superiore pagl 95evel
Bottighofen pagl 91evel
Brauegn pagl 85evel
Brauegn pagl 90evel
Brauegn pagl 75evel

Mortori

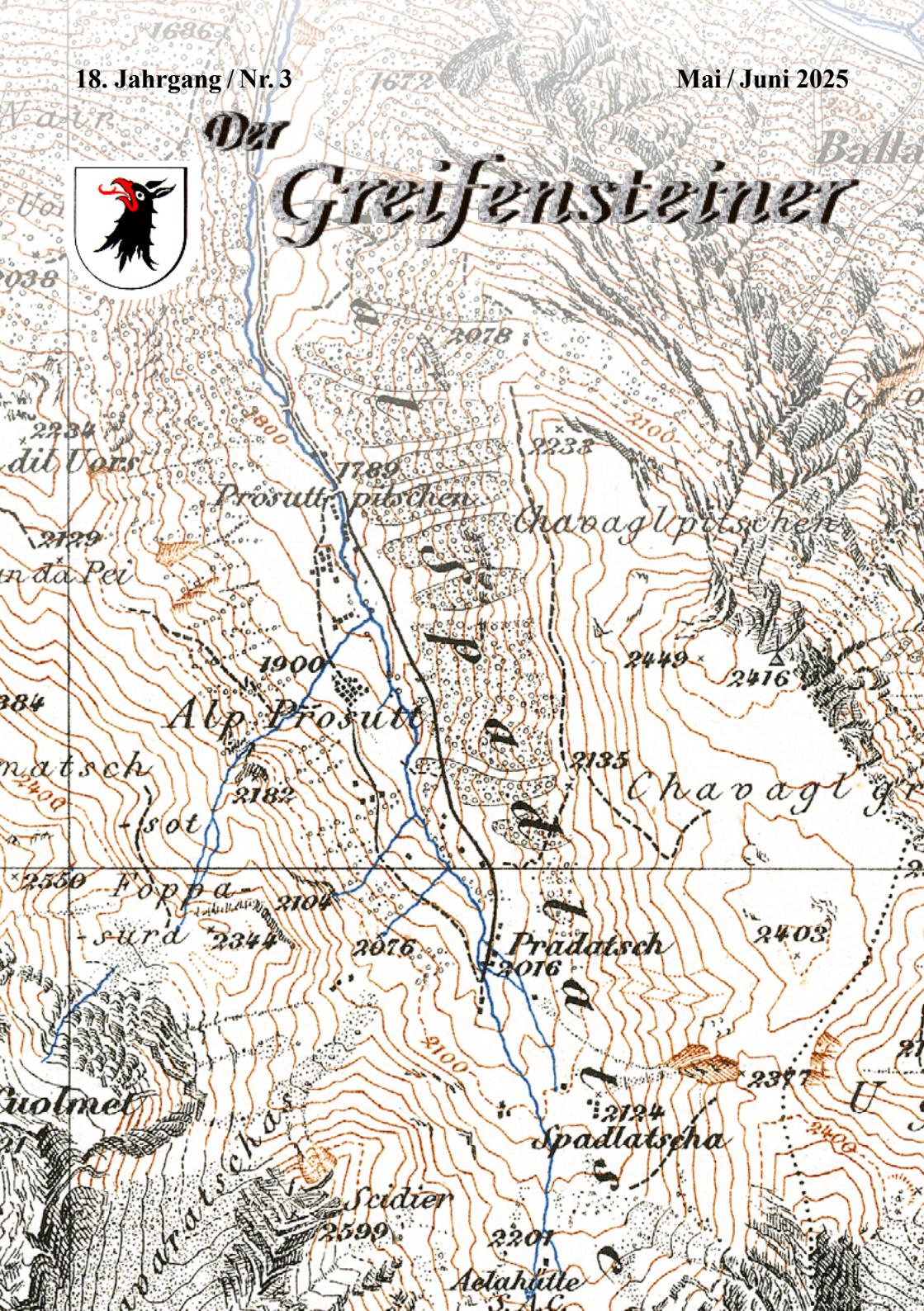
Igl 29 schner 2025 la dna. Anna Allewelt-Renz

Bad Ragaz cun 89 ons
Sinceras condulazioñs

Frontseite: Das Alpdörfchen auf der Alp Prosut auf der Siegfriedkarte von 1887 (Bild: © swisstopo)

18. Jahrgang / Nr. 3

Mai / Juni 2025

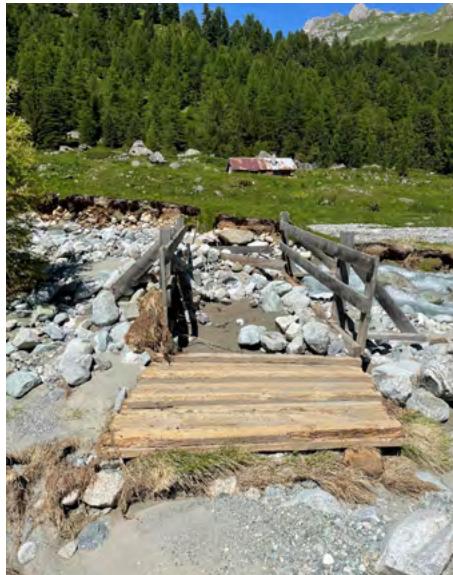


Mit dem Werkdienst durchs Jahr

In vorangehenden Nummern des «Muchetta» konnten Sie bereits über die Wasserversorgung der Gemeinde oder über die ARA in Bergün lesen. Der Anfrage der Redaktion, über den Werkdienst der Gemeinde zu berichten, stimmten wir mit Freude zu. Es ist für uns eine gute Gelegenheit, Ihnen viele Informationen zukommen zu lassen, die auch Kennerinnen und Kennern der Gemeinde vielleicht bis heute unbekannt waren. So ist Ihnen zum Beispiel die tägliche Arbeit unserer Schulhausverwalter geläufig, nicht aber die diversen Spezialaufgaben, die diese im Zuge ihrer Arbeitspensens zusätzlich erledigen. Neben den fünf fest angestellten Mitarbeitern im Aussendienst helfen insbesondere in der Ver- und Entsorgung und in der schneefreien Zeit Teilzeitangestellte im Stundenlohn und freiwillige Helfer mit. Parallel werden administrative Verwaltungsaufgaben durch die Mitarbeitenden der Gemeindeverwaltung bearbeitet.

Mechanisiert ist der Werkdienst mit vier Pick-up-Fahrzeugen, einem Kommunalfahrzeug mit diversen Anbaugeräten und einem 4-Rad-Motorrad. Dazu kommen diverse Kleingeräte, Maschinen und Werkzeuge. Gewisse Leistungen werden beim einheimischem Gewerbe eingekauft (z.B. bei der Schneeräumung oder im Hoch- und im Tiefbau).

Die Grösse des Gemeindegebietes ist für die Planung eine grosse Herausforderung. Dies bezieht sich nicht nur auf die sehr grosse Fläche der fusionierten Gemeinde Bergün Filisur: In der Planung ist auch die Vertikale zu berücksichtigen! Unser besiedeltes und bewirtschaftetes



Unwetterschäden in der Val Mulix 2024.

Gemeindegebiet beginnt unter 1000 m ü. M. und führt uns über die Waldgrenzen bis auf ca. 2300 m ü. M. Als Beispiel zeigt der Routenplaner des TCS für die Strecke Preda-Jenisberg 35 Kilometer und eine Fahrzeit (ohne Stau) von 42 Minuten.

Die Arbeiten der Dienste gliedern sich, einer Jahresplanung folgend, in Unterhaltsarbeiten, Instandstellungsarbeiten, Projektarbeiten und immer wieder auch unvorhergesehene Arbeiten. Werden einzelne Arbeiten täglich oder wöchentlich ausgeführt, stehen andere Arbeiten jährlich oder den Gegebenheiten angepasst an. Die Anzahl gemeindeeigener Gebäude und Bauten dürfte verblüffend sein und Sie als Leser staunen lassen. Mehr dazu aber zum Schluss des Berichts in Form einer «Muchetta»-Quizfrage!

Einige Zahlen zu den gemeindeeigenen Werken:

- Zu bewirtschaftende Gemeindestrassen: rund 200 Kilometer
- Anzahl im Herbst und Frühling zu setzende/zu entfernende Schneestangen: ca. 2900 Stück
- Anzahl zu bewirtschaftende Querabschläge: ca. 2100 Stück
- Dazu kommen jedes Jahr ca. 5 bis 6 Beschädigungen ohne Meldung; die Graffiti-Kunst hat unsere Gemeinde ebenfalls erreicht!
- Jedes Jahr werden 2 – 3 Strassentafeln und 1 bis 2 Strassenschilder entwendet.
- Der Abfallverband Mittelbünden meldet, dass im Jahr 2024 in unserer Gemeinde (ausgenommen Jenisberg) 246.7 Tonnen an Abfall, 39.15 Tonnen an

Altpapier, 21.2 Tonnen an Karton (Aufwand CHF 3030.10), 72.05 Tonnen an Altglas und 46.8 Tonnen an Altmetall angefallen sind.

- Zur Staubbbindung werden im Sommer auf den Naturstrassen ca. 2.5 Tonnen Calciumchlorid (Sommersalz) eingesetzt.
- Für die Winterdienste in Filisur werden jeden Winter ca. 25 Tonnen Salz eingesetzt, auf den Strassen in Bergün ca. 30 Tonnen Streugut.

Regelmässig helfen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch bei Arbeiten für Privatpersonen oder Vereine. Sehr gut begonnen hat die Zusammenarbeit mit der neu gegründeten BFT AG, insbesondere in den Sommermonaten.



Schneemassen, die geräumt werden müssen.



Murgang auf einer Gemeindestrasse beim Camping Filisur.

Untenstehenden Bauten und Bereichen sind tägliche, wöchentliche, monatliche oder jährliche verschiedene Arbeiten zu geordnet (nicht abschliessend):

Gemeindehaus Filisur – Werkhof Plazi Sot – Werkhof Frevgias – Schulliegenschaften Filisur – Schuliegenschaften Bergün – Alp- und Hirtenhütten – Sammelstelle Frevgias – Schopfbauten – Turmbauten – Sakralbauten – Geläute – Touristische Bauten und Anlagen der Gemeinde – Sammelstellen – Kurhausgarten – Liegenschaften des Finanzvermögens – Zivilschutzanlagen und Einrichtungen der öffentlichen Sicherheit – Landwirtschaft/Alpwirtschaft – Friedhöfe und Bestattungen – Arten- und Landschaftsschutz – Schutzbauten/Gewässerverbauungen – Deponien – Abfallwirtschaft – Abwasserversorgungsanlagen – Wasserversorgungsanlagen der Gemeindebetriebe – Brunnen – Kläreinrichtungen – Straßenbeleuchtungen – Gemeindestrassen/Sommer- und Winterdienste – Wanderwege und deren Kunstbauten – Sport-, Freizeit- und Kultureinrichtungen – Spielplätze – Beschilderungen – Schneeräumung – Pikettdienste – Projektarbeiten.

Mit der Auflistung erhalten sie einen kleinen Einblick in die vielen verschiedenen Aufgaben und Arbeiten. Gleichzeitig sagen wir danke für die gute Zusammenarbeit.

Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Gemeindedienste

«Muchetta»-Quiz

Wie viele Gebäude besitzt unsere Gemeinde? Trafostationen und Bauten ohne Hausnummern sind nicht zu zählen. Dem Gewinner oder der Gewinnerin steht neben einem kleinen Präsent die Möglichkeit zu, die Arbeiten des Werkdienstes einen Tag lang zu begleiten.

Antworten bis am 31. Mai 2025 per E-Mail an Antonia Bertschinger a.ber@gmx.ch

Die Kuhalp Prosut: Geschichte

A. Wolfgang Schutz

Wie jedes Jahr werden auch diesen Juni die Filisurer Kühe auf die Alp Prosut ziehen. Der Name «Prosut» ist einfach zu erklären: Pro Sut, die untere Wiese. Das Rätische Namensbuch von Andrea Schorta meint: «Prosut = untere Wiese: Bemerkenswert für den Namen einer Alp.»

Wenn man aber weiss, dass die ganze Val Spadlatscha von Prosut aufwärts bis auf die Höhe der Elahütte einst als Bergwiesen genutzt wurden, so waren die Prosuter Wiesen tatsächlich die untersten Bergwiesen. Die Wiesen bestanden aus «Prosut pitschen» rechts des Baches (wird heute geweidet) und «Prosut grond» links des Baches (private Bergwiesen, die geheut werden). Direkt oberhalb dieser Wiesen befanden sich einst die beiden Alpstafel «Alp dador» und «Alp dadains». 1851 wurden die beiden Alpen an der Stelle der inneren Alp (Alp dadains) vereinigt, also dort, wo auch die heutigen Alpgebäude stehen. Die Gegend der Alp dador nennen wir alten Filisurer aber noch heute «bim alta Stafel».

Das Alpgebiet

Da alle schönen Flächen in der Val Spadlatscha mähfähige Bergwiesen waren, war die Oberstufe der Kuhalp Richtung Plan da Pé, Cuolmatsch, Chantota (Bergrücken Richtung Schaftobel). Weil diese Wege für die Kühe weitläufig und streng waren, beschloss die Gemeinde Filisur 1887, auf Plan da Pé ein Obersäss zu bauen. Gemolken wurde in einfachen Unterständen. Die jetzige Hirtenhütte war einst die Sennhütte. Laut Überlieferung musste

der Alpkäse auf dem Tragräf hinunter in die Alp Prosut getragen werden. Heute wird die Alp «Obersäss» hauptsächlich mit Mutterkühen bestossen.

Die Alpgebäude

Die beiden einstigen Alpen bestanden aus je zehn bis zwölf kleinen privaten Alpställen, «Bargon» genannt, und je einer Sennhütte («Tiiza»).

Das Alppersonal wurde von der Ge- nossenschaft angestellt. Der anfallende Mist aus den privaten Alpställen wurde von jedem Bauern auf die unterhalb liegenden Bergwiesen ausgebracht. Dafür war natürlich der Alplstandort direkt oberhalb dieser Wiesen ideal.

Auf der Siegfriedkarte von 1877 ist das Alpdörfchen der Alp Prosut noch gut zu sehen. Bereits um 1887 wurde der zwar steile, aber immerhin mit Ochs oder Pferd und Wagen befahrbare Alpweg von Punt dador über Sela nach Prosut gebaut. Dies, und die in Aussicht gestellten kantonalen Subventionen, ermöglichen es der Gemeinde Filisur um 1893, eine neue Sennhütte und den Alpschermen zu bauen. Beides dient bis heute, natürlich mit fortlaufenden Investitionen in Bauten und Einrichtungen, als Betriebsgebäude unserer Kuhalp Prosut.



Senn Toni Schocher mit Familie vor dem Stall auf Prosut, ca. 1960.

Alpverbesserungen

In den letzten 200 Jahren hat die Gemeinde Filisur sehr viel in eine zweckmässige Kuhalp investiert:

1848: Neues Käsekessi (Chiodera d'Alp).

1851: Vereinigung der beiden Alpen.

1887: Bau des Obersässes auf Plan da Pé.

1893: Bau der heutigen Alpgebäude und Ankauf der nächstgelegenen Bergwiesen, um einen Heuvorrat für Schneewetter einzuhauen.

1903: Kauf sämtlicher Berg- und Maiensässwiesen in der Val Spadlatscha von Ing. Peter Lorenz und Austausch mit anderen Besitzern. Damit konnte die ganze linke Talseite bis hinauf in die obersten Bergwiesen von «S-chidier» mit den Alpkühen genutzt werden.

1908: Ankauf der Bergwiesen von Prosut pitschen und Turtatsch, rechts des Baches.

1910: Fassung der Quelle La Drosa und Bau eines Tränkebrunnens beim Alpstafel.

1915: Das Obersäss wurde nun zur Rinderalp, die Alpen «Chavagl» und «Schaftobel» tauschten ihre Funktion, sodass die Mesen fortan im Schaftobel und die Schafe auf dem «grossen und kleinen Ross» gealpt wurden. Kälberalp war seit Menschengedenken «Muchetta», oberhalb von Falein.



Senn Toni Schocher beim Buttern, ca. 1960.

Entwicklung der Produktion

| Jahr | Alpzeit | Anzahl Kühe | verarbeitete Milch | Käse | Butter | Ziger |
|------|---------|-------------|--------------------|------|--------|--------|
| 1869 | | 46 | 8190 L | 620 | 325 | 230 kg |
| 1888 | 85 Tage | 46 | 10995 L | 721 | 379 | 256 kg |
| 1935 | 88 Tage | 47 | 23427 L | 1774 | 601 | 270 kg |
| 1988 | | | 51032 L | 4196 | 609 | |
| 2024 | 96 Tage | 52 | 41670 L | 4096 | 385 | |

1950: Ankauf der Bergwiesen von Pradatsch (rund zehn Hektaren Land, das heute maschinell bewirtschaftbar wäre). Diese Wiesen wurden teilweise unter Zwang und Androhung der Enteignung gekauft. Sofort prüfte die Gemeinde den Bau eines Oberstafels in Pradatsch. Entsprechende Pläne und Subventionsgesuche waren bereits vorhanden. Zum Glück kam dies dann aus finanziellen Gründen nicht zustande. Die zunehmende Motorisierung und Mechanisierung erlaubte es dann der Alpgenossenschaft um 1980, einen Melkstand zu erstellen und die Milch auf einfache Weise zur Verkäsung in die Alp zu transportieren. Damit fiel der weite Weg für die Kühe von den obersten Weiden (auf 2200 m ü.M.) bis hinunter zur Sennhütte (1900 m ü.M.) weg. Dies wirkte sich positiv auf die Milchleistung aus und verhinderte viele Klauenprobleme.

1953: Bau des Heustalls mit Krankenstall.

1956: Neue Sennereieinrichtung mit Schwenkfeuersystem und Wasserantrieb des Butterfasses.

1961: Einrichtung der Melkmaschine.

1980: Sanierung der Sennerei und Einführung der Stromproduktion mit Wasserturbine für Licht, Melkmaschine, Käserührwerk, Tiefkühler usw. Einbau eines Gütletanks.

1989: Fahrbarer Melkstand in Pradatsch.

2000: Umbau der Alpsennerei: Modernisierung der Käserei mit Dampfkessel und Gesamtauszug der Käsemasse anstelle des traditionellen Handauszugs und den Järb-Käseformen, Sanierung der Wände, Böden, des Wohnraums und der Schlafzimmer, sanitäre Anlagen und Küche sowie einer Milch-Absauganlage in den Ställen.

2009: Neubau Melkstand Pradatsch in Eigenleistung der Bauern und auf Kosten der Alpgenossenschaft.

Erwähnenswert ist natürlich auch die Alp- und Weidepflege, welche die Bauernfamilien während Jahrhunderten im Gemeinwerk geleistet haben und nach wie vor leisten, was viel zur Ertragsfähigkeit der Alp beiträgt.

Die Fortsetzung folgt in der Nummer 25/4.

Entwicklung der Löhne (Franken)

| Jahr | Senn | Hirten | Zusenn (Buob) | Total |
|------|------|--------|---------------|--------|
| 1887 | 125 | 120 | 50 | 295 |
| 1933 | 450 | 720 | 50 | 1250 |
| 2000 | | | | 28 500 |

Werden – Sein – Vergehen

Thomas Widmer, Pfarrer, Filisur

Nach der Geschichte von der Sintflut ist uns sicher die himmlische Zusage aus 1. Mose 8,22 im Ohr hängen geblieben: «Solange die Erde besteht, sollen nicht aufhören Saat und Ernte, Frost und Hitze, Sommer und Winter, Tag und Nacht ...»

Das ist unser Lebensrhythmus. Verlässlich ist er. Sicherheit verleiht er, wie das Pochen des Herzschlages. Wir können darauf zählen, komme, was da wolle. Die Kreisläufe in der Natur sind so fix wie der Lauf der Sterne, der Lauf der Planeten, der Lauf des Kirchenjahres.

Besonders intensiv und im wahrsten Sinne des Wortes alle Jahre wieder begeisternd: Das Wiedererwachen der Natur nach dem Stillstand im Winter. Eruptiv und explosiv, was da an Kraft drin steckt, an Farben und Düften, grandiosen Formen und Blütenpracht. Stellen wir uns vor, wir hätten das noch nie erlebt, wir wären sicher total überwältigt, ausserhalb aller bisher erfahrenen Lebensfreude. Und das also können wir jedes Jahr wieder neu durchleben. Grandios, diese Kreisläufe.

– Gut, wir wissen natürlich schon auch, dazu gehört immer auch das Überreifwerden im Laufe des Jahres und schlussendlich das Vergehen. Da hält sich unsere Begeisterung eher etwas im Rahmen. Obwohl wir dank der schönen Sportmöglichkeiten und dem berauschend schönen Licht hier oben auch die Winterzeit schätzen, wenn wieder alles zur Ruhe kommen kann, bevor die Natur neu erwacht wie jetzt, in der schönen Frühlingszeit.

In der Regel dürfen wir es viele Male erleben. Unser Leben währt 70 Jahre, wenn es hoch kommt gar 80. So heisst es im Psalmwort. In der Zwischenzeit, rund 3000 Jahre nach dem Verfassen dieser Zeilen, sind es mehr geworden. Unsere Versicherungen und Altersfürsorger sprechen schon von «Langlebigkeitsrisiko». Was für ein Wort! Andere wollen, exakt umgekehrt, diese Lebenszeit noch deutlich verlängern, mit Bemühungen, durch entsprechende Vorkehrungen ihr noch einige Jahre hinzuzufügen. Dann könnten wir die Kreisläufe, die uns so faszinieren, womöglich noch länger geniessen.

Trotz allem, irgendwann ist es vollbracht, das Lebenswerk. Zeit, den Stab wie bei einer Staffette getrost weiterzugeben und kürzerzutreten, bis zum eigenen Vergehen. Das ist dann der einmalige, grosse Kreislauf, unser eigener Lebenskreislauf von «Werden – Sein – Vergehen», in den wir ja auch eingebettet sind. Solange alles rund läuft, verschwenden wir diesbezüglich nicht so viele Gedanken. Sie ist uns auch irgendwie eingepflanzt, diese zuversichtliche Selbstverständlichkeit, die in uns damit rechnet, dass es ewig so weitergehen kann. Denn bisher ist es ja noch immer wieder Frühling geworden ...

Und dann, für nicht wenige von uns, wie aus heiterem Himmel: Jetzt hat es mich doch erwischt, irgendeine böse Krankheit. Ob ich den nächsten Frühling noch einmal erleben darf? Die endliche Zeit lässt einen die verbleibende Zeit noch einmal ganz anders, tiefer, intensiver, in beschwerdefreien Momenten dankbarer erleben.

Nein, das «Bedenke deine Sterblichkeit – Memento mori» können und sollen wir uns nicht tagtäglich vor Augen halten. Aber im Hintergrund, mehr oder weniger bewusst wahrgenommen, gehört es dazu.

Das heisst für mich: Ich möchte diesen Frühling richtig intensiv und mit Bedacht wahrnehmen. Auch wenn sich bei mir, Gott sei Dank, noch keine böse Krankheit abgezeichnet hat. Man weiss nie,

was sich ergeben wird. Nein, nicht so durch die Zeit rasen. Bewusst auch einmal sich hinsetzen und diese grandios geregelten und ineinander gefügten Kreisläufe, in die wir eingebettet sind, spüren, in mir aufnehmen und damit das Seelenleben in mir, im Kreis der Liebsten, auch als religiöser Mensch, nochmals neu zentrieren. Ich freue mich auf die nächsten Pausen auf einer schönen Sitzbank mit Aus- und Innenblick.



Wir gratulieren zum Geburtstag

| | | | |
|---------------------|----------------------------|---------|--------------|
| Am 30. Januar 2025 | Frau Wally Kuoni-Schmid | Chur | zum 96 sten |
| Am 20. Februar 2025 | Herrn Riet Gilly | Schänis | zum 80 sten |
| Am 15. Mai 2025 | Frau Elsi Rüegg-Lucas | Rikon | zum 93 sten |
| Am 17. Juni 2025 | Frau Cathi Steiger-Schmidt | Basel | zum 100 sten |

Todesfall

| | | | |
|------------------|---------------------------------|----------------|---------------|
| Am 10. März 2025 | Frau Hanny Ambühl-Müller | Filisur | mit 77 Jahren |
| Am 13. März 2025 | Herrn Ernst Müller | Zürich | mit 75 Jahren |
| Am 20. März 2025 | Frau Heidi Bernhard-Meuli | Klosters/Jenaz | mit 92 Jahren |
| Am 20. März 2025 | Frau Elsbeth Sutter-Eggenberger | Castrisch | mit 85 Jahren |

Herzliches Beileid

Veranstaltungen Gemeinde Bergün Filisur

Occurrenzas vischnancha Brauegn Falisogr

Mai 2025 – Juni 2025

mèz 2025 – gùn 2025

| | | | |
|------------------------|---------------------|---|-----------------------------|
| So 11. Mai | 10.00 bis 17.00 Uhr | Schutz Gartenfest mit Betriebsbesichtigung und Festwirtschaft | Filisur, Alpin Gartencenter |
| So 11. Mai | 19.00 bis 23.00 Uhr | Milonga mit DJ Rafael Herbas | Bergün, Kurhaus |
| So 18. Mai | 15.00 Uhr | Lesung Linard Candreia | Bergün, Bahnmuseum |
| Sa 24. / So 25. Mai | 20.15 Uhr | Erstes grosses Modelleisenbahntreffen | Bergün, mehrere Standorte |
| Di 27. Mai | 14.00 Uhr | Cafè rumantsch | Brauegn, Museum Local |
| Di 27. Mai | 20.15 Uhr | Quartettin | Bergün, Kurhaus |
| Fr 30. / Sa 31. Mai | ganztägig | 11. Filisurer Grümpelturnier mit Festwirtschaft | Filisur, Eisplatz |
| Sa 14. / So 15. Juni | ganztägig | Eröffnung Landwasserwelt mit Erlebnisraum Landwasserviadukt | Filisur |
| Sa 14. / So 15. Juni | ganztägig | UNESCO Welterbetage | Bergün, Bahnmuseum |
| Di 24. Juni | 14.00 Uhr | Cafè rumantsch | Brauegn, Museum Local |
| Fr 27. bis So 28. Juni | ganztägig | Filisur Dorffest mit Konzerten, Führungen und Festwirtschaft | Filisur, Dorfstrasse |
| Fr 27. bis So 29. Juni | ganztägig | «Sommerklänge», Kulturwochenende | Bergün, Kurhaus |

Impressum

«Muchetta», Zeitschrift für die Gemeinde Bergün Filisur, erscheint sechsmal jährlich. · Revista par la vischnancha Brauegn Falisogr, cumpera six gedas l'on.

Abopreis · abonameñt: CHF 39, Einzelpreis · 1 exemplar: CHF 6.50.

Administration · administrazioñ: Aline Liesch, alineliesch@hotmail.com, 091 220 66 01/079 241 16 22.

Redaktion · redaczióñ: Antonia Bertschinger (AB), a.ber@gmx.ch.

Correcturas rumantschas: Gian-Peder Gregori.

Layout: Rebecca Hugentobler.

Druck · stampa: comunicaziun.ch.

Herausgeber · editogra: societé «Verein Muchetta», 7477 Filisur/Falisogr.

Konto · conto: IBAN CH05 0077 4010 3923 7560 0.

Abk. · scurz.: (bs) = bargunseñer (Bergüner Romanisch), (put) = puter (Oberengadiner Romanisch).

Bildrechte: Wenn nicht anders angegeben, stammen die Bilder vom Autor oder von der Autorin des Artikels oder wurden zur Verfügung gestellt. Reproduktion der Bilder nur mit Genehmigung der Redaktion.

Drezs d'illustrazioñs: Señza ulteriogras indicacioñs veñan las illustrazioñs digl autogr u dl'autogra digl artichel u èn gnegdas messas a disposizioñ. Reproducioñ dlas illustrazioñs èn parmessas bi cun autorisazioñ dla redcazióñ.