

VIAMALA

FOKUS

N° 3 | Herbst | Winter 2025

Bild: S. Blumner

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 Aufgabengebiet gehören Berufsbeistandschaft, Zivilstandsamt, Betreibungs- und Konkursamt, Regionalnotariat, Richtplanung und die Regionalentwicklung.



Viamala Tourismus

Viamala Tourismus ist als regionale Tourismusorganisation sowohl für die Gästeinformation als auch für den Marktauftritt und die Kommunikation für die Talschaften am Hinterrhein zuständig. Die Region ist im natur- und kulturnahen Tourismus positioniert.



VIAMALA

FOKUS

N°3 | Herbst/Winter 2025

Dies ist die voraussichtlich letzte Ausgabe in ihrer aktuellen Form. Wie es danach weitergeht, ist noch offen.

Wir blicken mit Freude auf viele inspirierende Ausgaben zurück und danken allen Leserinnen und Lesern für ihr Interesse und ihre Treue. Eure Meinung ist uns wichtig – deshalb würden wir uns sehr freuen, wenn ihr euch fünf Minuten Zeit nehmt und die Umfrage auf der Rückseite ausfüllt.

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

Roman Eugster, Marketing, Viamala Tourismus
Martina Frigg, Marketing und Grafik, Viamala Tourismus
Melanie Sulger Büel, Kommunikation, Naturpark Beverin
Martin Hoch, Kommunikation, Safiental Tourismus
Marco Lier, Regionalentwickler, Region Viamala

Umsetzung

Viamala Tourismus



Bild: Eisi Dettli

Der Kälte ausgesetzt

Text – Martin Hoch, Safiental Tourismus

Wenn wir in der kalten Jahreszeit wieder am Cheminée sitzen und heissen Tee trinken, verbringen die Wildtiere ihre Tage in frostiger Kälte. Um ihr Überleben zu sichern, verfolgen die Tiere die unterschiedlichsten Strategien: vom Kuscheln in der Grossfamilie über Iglu bauen bis zum Anziehen von Socken.

Die meisten mögen sich noch daran erinnern, dass wir vor drei Jahren vom Bundesrat mit dem Slogan «Energie ist knapp. Verschwenden wir sie nicht.» dazu angehalten wurden, haushälterisch mit der zur Verfügung stehenden Energie umzugehen. Es drohte ein kalter Winter und eine unsichere Energieversorgung. Was bei uns einen heiss diskutierten Sonderfall darstellte, ist bei Wildtieren eine jährlich wiederkehrende Realität. Kurt Finschi, Wildhüter im Safiental, sagt klar: «Beim Überleben der meisten Wildtiere geht es im Winter primär um den Energieverbrauch. Die Formel ist einfach: Braucht ein Tier weniger Energie, kommt es mit weniger Futter aus.» Und letzteres sei im Winter schwieriger zu finden. «Deshalb bezeichne ich den Winter gerne als Flaschenhals. Nur die Tiere, die durch ihn durchkommen, reproduzieren sich und sorgen für Nachwuchs.»

Die Überlebensstrategien der Wildtiere

Um die garstigen Wintermonate zu überleben, legen sich Wildtiere die unterschiedlichsten Überlebensstrategien zu. Eine mit Jöo-Faktor ist auf jeden Fall die der Murmeltiere.

Ab September begeben sie sich in ihren Winterschlaf. Um in diesem Energie zu sparen,

fahren sie nicht nur die Atmung, die Herzschlagfrequenz und die Körpertemperatur herunter, sondern kuscheln sich als Grossfamilien zusätzlich eng aneinander. Die Jüngsten nehmen sie in die wohlige warme Mitte des Kuschelknäuels. Die älteren, vorwiegend die männlichen Tiere, achten darauf, dass es im unterirdischen Bau nicht zu kalt wird. Fällt die Temperatur unter fünf Grad Celsius, fährt jeweils abwechselnd eines dieser Tiere seinen Stoffwechsel hoch, um den Bau mit der nun erhöhten Körpertemperatur zu heizen.

Während die Murmeltiere in Höhlen unter der Erde kuscheln, graben sich die verschiedenen Raufusshühner wie das Auerhuhn, das Birkhuhn und das Alpenschneehuhn Höhlen aus Schnee. In diesen Iglus sind sie vor eisiger Kälte geschützt und sie verlassen sie nur für die Nahrungssuche. Zudem setzen sie auf die Wärme von «Socken». So tragen sie während der kalten Jahreszeit das Gefieder auch an den Beinen und Füssen.



Bild: Paul Gartmann



Bild: Claudio Godenzi

Auch das Schalenwild – Hirsche, Rehe, Gämsen und Steinböcke – hat seine eigene Überlebensstrategie. Wie wir Menschen im Winter die warme Daunenjacke aus dem Schrank holen, legen sich diese Tiere ein dichtes Winterfell zu und reduzieren ihren Stoffwechsel. Wildhüter Finschi weiss, «ein Hirsch kann wie in einem Trancezustand tagelang an einem Ort stehen oder liegen.» Dabei würden sie sich jeweils in frostfreien Wintereinständen mit leichter Zugänglichkeit zu Nahrung aufhalten. Im hinteren Safiental halten sie sich ausserdem gerne im Jagdbanngebiet, an den Hängen östlich der Rabiusa, auf. Denn hier an den steilen Hängen sind sie vor einer weiteren Gefahr gut geschützt: der Ruhestörung. Die Steinböcke und Gämsen findet man im Winter seit jeher an diesen Hängen. Die Rehe aber «haben sich erst in den letzten Jahren dazugesellt, um den Touristen auf der gegenüberliegenden Talseite auszuweichen.»

Von Jägern und Gejagten

Ruhe ist entscheidend. Denn jede Ruhestörung führt zu unnötiger verpuffter Energie. Nicht zu unterschätzen ist da die Gefahr von Jägern. Denn nicht alle Tiere fahren ihre Aktivitäten im Winter zurück. Beispielsweise

der Fuchs, der Luchs, der Wolf oder auch Raubvögel wie ein Adler kommen mit den Wintergegebenheiten gut aus und sind auch in den kalten Monaten auf der Jagd oder ernähren sich von Aas. Wildhüter Finschi traf im letzten Winter auf einen seltenen Tatort. «Mir wurde ein totes Reh, ein Jungtier, gemeldet.» Dazu die Information, dass in diesem Gebiet vier Adler unterwegs waren. «Anhand der Spuren war klar ersichtlich, dass die Adler als Gruppe das Reh aus einem jungen, lichten Wald gejagt und danach erlegt hatten.»

Auch wegen uns Menschen, wenn auch meist ungewollt, können Tiere zu Gejagten werden. Sei es wenn ein Skitourenfahrer in die Nähe einer Schneehöhle eines Birkhuhns kommt, wenn ein freilaufender Hund bei einem Spaziergang einen Hirsch aufschreckt oder jemand mit einer Drohne hübsche Winteraufnahmen knipsen möchte und dabei einem Wildtier zu nahe kommt. Das Problem sei dann, «dass das Tier für die Flucht von null auf hundert muss», in etwa so wie «ein Auto, das einen Kaltstart hinlegt und gleich auf 150 km/h beschleunigt. Da ist die Verbrennung schlecht und es benötigt viel Treibstoff.» Eine einzige Flucht könne bereits zum Tod eines Tieres führen.

Wichtig ist Kurt Finschi aber, dass Tierschutz positiv kommuniziert wird, «denn nur wenn jemand die Notwendigkeit versteht, sind die Tiere auch erfolgreich geschützt.»

RESPEKTIEREINEGRENZEN.CH

Für Freizeitsportler ist es Ehrensache, Aktivitäten so zu planen, dass die Wildtiere ungestört sind. Weitere Informationen dazu: respektiereinegrenzen.ch

Wer auf ein verletztes oder verendetes Wildtier trifft, soll dies dem zuständigen Wildhüter melden.

respektiereinegrenzen.ch





Wenn Splügen im Pschuuri-Fieber ist

Text – Julia Reichold, Viamala Tourismus | Bilder – Viamala Tourismus

Die klare Bergluft trägt den Duft vom Frühling durch die Luft, während in Splügen dumpfe Glocken in der Ferne hallen. Ich bin hier, um den Pschuuri zu erleben – einen Brauch, den ich bis vor Kurzem nicht kannte. Man hatte mir versichert: Ich werde nicht geschwärzt. Doch als ein «Maschggerä» auf mich zukommt, weiss ich: Das war gelogen.

Die Märzsonne brennt warm auf die Dächer und es liegt ein Hauch von Spannung in der Luft. Ich bin in Splügen, um den Pschuuri-Brauch für unsere Social-Media-Kanäle festzuhalten und um ihn zum ersten Mal selbst zu erleben. Als Neuzugang bei Viamala Tourismus kenne ich ihn nur aus Erzählungen. «Keine Sorge, dich erwischt es nicht, du bist

ja keine Splügnerin», hatten mir mehrere versichert. Beruhigend? Ja. Die Wahrheit? Das sollte sich noch zeigen.

Ich mache mich auf den Weg zur Kirche, wo sich die «Maschggerä», ledige Männer aus dem Dorf, vorbereiten. Bald werden sie ledige Frauen durch die Gassen jagen,

um sie mit einer schwarzen Aschemasse zu schwärzen. Am Brunnen mischen sie gerade die Farbe an. Medienschaffende drängen sich um die besten Fotos, Touristen zücken Handys. Ich spreche mit einem der jungen Männer und er erzählt mir, dass der Pschuuri für ihn mehr als ein Brauch sei; er ist Kindheit, Dorfgemeinschaft und Tradition.

Um kurz vor eins binden sich die «Maschggerä» schwere Glocken um und setzen ihre Masken auf. Als die Kirchenuhr eins schlägt, stürmen sie los. Die Jagd hat begonnen! Ich folge ihnen, Kamera in der Hand, sicher in dem Glauben, nur Beobachterin zu bleiben. Bis einer von ihnen direkt auf mich zusteuert.

Seine Hand greift in den Beutel. Ich versuche, mich herauszureden. Zwecklos. Behutsam trägt er die tiefschwarze Farbe auf. Kein Millimeter Haut bleibt verschont. Selbst die kleinsten Winkel um Nase und Ohren werden eingestrichen. Ein Moment, der zugleich absurd und irgendwie witzig ist.



Mein Gesicht ist nun eine schwarze Leinwand. Abschminktücher, Make-up-Entferner, Öl, ich hole alles, was der Volg in Splügen zu bieten hat. Doch jetzt schon die Farbe abzuwaschen, ist keine gute Idee. Das würde nur ein zweites Mal herausfordern. Also bleibe ich so und werde prompt von Passanten um Fotos gebeten.

Im Laufe des Nachmittags tauchen auch junge Frauen aus dem Dorf auf, die sich bisher versteckt hatten. Manche verkleiden sich als Männer, andere tarnen sich mit Kinderwagen und Puppen. Von aussen mag es befremdlich wirken: Männer jagen Frauen und drücken sie zu Boden, um sie zu schwärzen. Doch meine Kollegin aus Splügen sagt: Wer nicht will, macht nicht mit. Man bleibt einfach drinnen oder verlässt das Dorf. Für die, die sich beteiligen, ist es ein Spiel.

Am Nachmittag wasche ich im Tourismusbüro die Farbe aus dem Gesicht. Es dauert, aber als ich fertig bin, will ich nur noch zum Auto. Da höre ich wieder Glocken. Ich ducke mich, warte und renne schliesslich. Die Autotür schliesst sich und ich habe es geschafft.

Für Splügen geht es weiter: Abends sammeln die Burschen, verkleidet als Mann und Frau, Eier für Eiersalat und das traditionelle Getränk «Resimäda». In der Festlokalität feiern Einheimische und Gäste bis tief in die Nacht.

Das Schwärzen unverheirateter Frauen geht auf ein heidnisches Fruchtbarkeitsritual zurück, das die Jugend stärken und Fruchtbarkeit fördern sollte. Um Mitternacht legen die «Maschggerä» die Masken ab und der Pschuuri lebt weiter, wie seit Generationen.

VERPASSE DEN NÄCHSTEN PSCHUURI NICHT!

Schau dir gleich die Einsalbung von Julia an und folge uns auf Instagram oder Facebook, um keine Story mehr zu verpassen.
viamala.ch

[viamala.ch/
event](http://viamala.ch/event)



Video





Regionale Vielfalt direkt an der A13

Text und Bilder – Lilian Würth, Genossenschaft ViamalaMarkt

In der Viamala Raststätte in Thusis bietet der ViamalaMarkt Köstlichkeiten und Handwerk aus der Region an. Die Genossenschaft bringt Produzenten zusammen, macht ihre Erzeugnisse sichtbar – und ist zugleich ein beliebter Ort für Mitbringsel, Souvenirs und kulinarische Geschenke.

Vor über 15 Jahren eröffnete an der A13 in Thusis die Viamala Raststätte. Von Beginn an war klar: Hier muss auch die Viamala-Region für (Durch-)Reisende sichtbar werden. Daraus entstand der ViamalaMarkt – ein genossenschaftlich organisierter Laden, der seitdem Spezialitäten und Handwerk aus der Region präsentiert.

365 Tage offen – für Kundschaft aus nah und fern

Während andernorts regionale Verkaufsstellen erst in den letzten Jahren vermehrt entstanden, war der ViamalaMarkt früh dabei. Heute schätzen Kundinnen und Kunden aus nah und fern das breite Sortiment. Besonders beliebt sind Geschenkboxen und Mitbringsel – und weil der kleine Laden 365 Tage im Jahr geöffnet hat, ist er auch an Feiertagen oder Sonntagen eine verlässliche Adresse. Neben klassischen Geschenken organisiert das Team zudem Firmengeschenke für Betriebe aus der Region und verarbeitet teils auch selbst Produkte – so zum Beispiel die beliebten Apfelringli.

Selbstverständlich spricht das Angebot nicht nur Einheimische an: Auch internationale Reisende zählen längst zur Stammkundschaft. Viele machen auf dem Weg in die Ferien bewusst Halt, um Capuns, Maluns mit Apfelmus oder andere Spezialitäten mitzunehmen. Für manche ist der Markt längst fester Bestandteil der Reise.

Gemeinsam stark

Der ViamalaMarkt ist eine Genossenschaft: Produzentinnen und Produzenten schliessen sich zusammen, um ihre Erzeugnisse sichtbar zu machen und gemeinsam ein beeindruckend breites Sortiment anzubieten. So profitieren alle von der Lage in der Raststätte und vom engagierten Verkaufsteam.

Neue Mitglieder stossen laufend dazu, bringen neue Produkte und frische Ideen – und sorgen dafür, dass es für Stammkundschaft und Einheimische immer wieder Neues zu entdecken gibt. Der ViamalaMarkt ist damit

weit mehr als ein Laden: Er ist Schaufenster, Treffpunkt und Botschafter der Region.



Spezialitäten von hier sind beliebte Mitbringsel und schöne Geschenke! Unser Laden in der Raststätte ist jeden Tag 9.30 – 18.30 Uhr für euch offen – auch während den Festtagen oder am Sonntag.

VIDEO-PORTRAIT

Im Rahmen ihrer Aktivitäten als Bündner Kooperationsprogramm für Genuss, Kulinarik und Regionalität hat uns GraubündenViva portraitiert. Entstanden ist ein tolles Video-Portrait, wo Lisa und Markus unseren Laden und die Genossenschaft vorstellen. Schaut rein!

viamalamarkt.ch



[Video-Portrait](#)



Eine Erfolgsgeschichte mit nationaler Strahlkraft

Text – Daniel Camenisch, Fundaziun Capricorn | Bild – Frank Bröderli

Alles hat ein Ende. Und jedes Ende ist der Anfang von etwas Neuem, manchmal sogar etwas Grosse.

Als 2004 das traditionsreiche Arbeiterhotel in Wergenstein vor dem Aus stand, brachte die Fundaziun Capricorn den Mut auf, Neues entstehen zu lassen. Aus einer trostlosen Aussicht wurde eine Vision geboren: einen Ort zu schaffen, wo Menschen, Ideen und Regionen wachsen. Ein Zentrum sollte entstehen, das verbindet und Zukunft gestaltet: das Center da Capricorns.

20 Jahre später präsentiert sich aus dieser Idee eine Erfolgsgeschichte mit nationaler Strahlkraft. «Das Center da Capricorns ist ein lebendiges Beispiel dafür, wie aus einer schwierigen Ausgangslage neue Perspektiven wachsen können», freut sich Daniel Hürbi, Präsident der Fundaziun Capricorn. Im einzigartigen Innovations- und Kompetenzzentrum am Schamserberg sind heute vier eigenständige Organisationen ansässig, unter einem Dach, jede mit ihrer ganz eigenen Stärke, alle vereint im Ziel der nachhaltigen Entwicklung und lebendiger Regionalität:

- Die Fundaziun Capricorn als Initiatorin und Trägerin des Projekts Center da Capricorns. Neben der Förderung nachhaltiger Entwicklung sorgt sie für den Betrieb und die Weiterentwicklung des Hotels.

- Die Geschäftsstelle des Naturparks Beverin. Der Naturpark versteht sich als Dienstleister und Ermöglicher. Er nimmt Anliegen der Gemeinden und Initiativen auf, vernetzt Akteure und entwickelt gemeinsam mit Partnern nachhaltige Projekte.
- Die ZHAW Forschungsgruppe Tourismus und Nachhaltige Entwicklung bringt Wissen und Innovation in die Region. Sie leitet schweizweit Dienstleistungs- und Forschungsprojekte im ländlichen Raum.
- Das Hotel & Restaurant Capricorns ist Treffpunkt, Ausgangsort für Aktivitäten im Naturpark und kulinarisches Herz. Es ist ein Ort, wo Gäste wie auch Ein- und Zweiteimische gelebte Gastfreundschaft geniessen und gerne verweilen.

Gemeinsam bilden die vier Organisationen ein lebendiges Netzwerk, das Forschung, Praxis, Natur, Kultur und Gemeinschaft vereint. Hier werden Ideen Wirklichkeit, aus Tradition entsteht Zukunft – und, wie die vergangenen 20 Jahre bewiesen haben, kann aus einem vermeintlichen Ende der Beginn einer erfolgreichen Entwicklung geboren werden.

Im Oktober 2025 feierte das Center da Capricorns sein 20-jähriges Bestehen. Mit einem abwechslungsreichen Programm, das Gäste, Partner und die Region zusammenbrachte, wurde der Erfolgsgeschichte Würde getragen.

Mit Weitblick in die Zukunft

Text – Sebastian Nagelmüller, Rebecca Göpfert, Marco Lier | Bild – Daniela Kienzler

Die Gemeinde Ferrera will ihre Natur- und Kulturschätze künftig gezielter nutzen – und zugleich bewahren. Dafür wird ein umfassendes touristisches Gesamtkonzept erarbeitet, das ökologische, wirtschaftliche und soziale Aspekte gleichermassen berücksichtigt. Ziel ist eine nachhaltige Entwicklung, die Besucherlenkung, neue Angebote und eine umweltfreundliche Mobilität einschliesst.

Bisher war Ferrera vor allem für sein international bekanntes Bouldergebiet Magic Wood ein Begriff. Daneben schlummern jedoch zahlreiche Potenziale – von Wanderwegen und Skitouren über Schneeschuhwanderungen in der grossartigen Natur bis hin zum Erbe des historischen Bergbaus und familienfreundlichen Angeboten.

Dass der Magic Wood dank seiner Beliebtheit seine Kapazitätsgrenzen während Spitzenzeiten öfter erreicht und die lokale Infrastruktur strapaziert, macht die Entwicklung einer besseren Besucherlenkung nötig. Dies gab den Anstoss, die gesamte touristische Strategie von Ferrera zu überdenken und breiter aufzustellen.

Bis Ende 2027 wird eine interdisziplinäre Arbeitsgruppe – unter Einbezug der Bevölkerung – die künftige Ausrichtung des Tourismus in Ferrera erarbeiten. Neben dem Schwerpunkt Klettersport und Magic Wood stehen die Entwicklung neuer familienfreundlicher Angebote, die Evaluation der touristischen Infrastruktur sowie die Einführung sanfter Mobilitätslösungen im Fokus,

um einem naturnahen und qualitätsvollen Tourismus gerecht zu werden.

Getragen wird das Projekt von einer breiten Allianz aus Gemeindevorstand und Bevölkerung, dem Naturpark Beverin, der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, der IG Magic Wood, den lokalen Gastronomen, Viamala Tourismus und der Regionalentwicklung Viamala. Finanziert wird es je zur Hälfte durch den Kanton im Rahmen der Neuen Regionalpolitik (NRP) und durch die Gemeinde. Nach Fertigstellung sollen die definierten Massnahmen etappenweise umgesetzt werden – für eine Zukunft, in der Natur, Kultur und Gemeinschaft gleichermassen Platz finden.

ZHAW
Tourismus und nachhaltige Entwicklung





Bim-Bim, Bim-Bim, Bim-Bim...

Nachts, wenn einen die Glocken wecken

Text – Martina Frigg, Viamala Tourismus | Bilder – Adobe Firefly

Wer in der Nacht vom 30. auf den 31. Dezember in der Früh von lautem Glockenklang aus dem Schlaf gerissen wird und sich verwundert fragt, was da los sei, ist vermutlich nicht allein. Viele kennen zwar das nächtliche Ritual, aber nur wenige wissen, was wirklich hinter dem sogenannten «Silvesterläuten» steckt. Zeit, das Geheimnis zu lüften.

In mehreren Dörfern der Region lebt diese alte Tradition bis heute fort. In der Nacht versammeln sich die Kinder mitten im Dorf, ziehen mit Glocken durch die Strassen und bimmeln vor den Türen. Ihr Ziel: die Leute zu wecken, um sie um Köstlichkeiten oder ein paar Münzen zu bitten. Die Umsetzung des Brauchs variiert von Ort zu Ort: In Masein etwa organisiert die Schule das Läuten, und

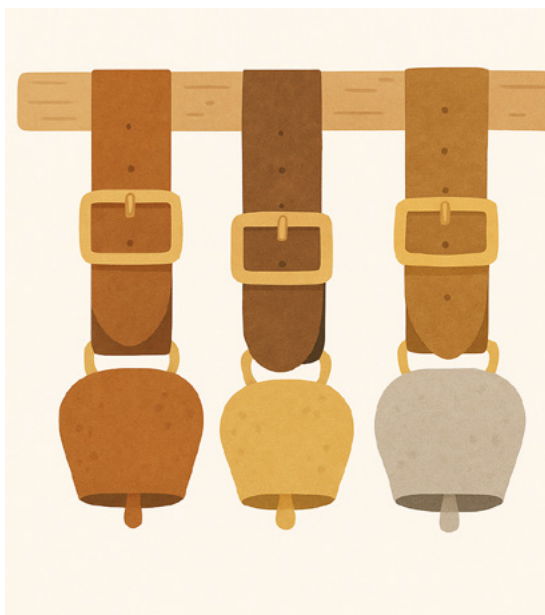
der Erlös fließt in die Schulkasse. In Tomils hingegen übernehmen die älteren Kinder die Organisation selbst – nach getaner «Arbeit» wird gemeinsam gefrühstückt, und die Einnahmen werden gerecht geteilt.

Von Geistern, Weckrufen und Mythen

Zunächst vermutete ich, dass es sich um eine alte Form der Geistervertreibung oder um einen Weckruf handle, damit niemand den Jahreswechsel verschlafe. Doch diese Erklärungen erwiesen sich als falsch. Die wahren Grundlagen des Brauchs brachte mir Frau Dr. Ursula Brunold-Bigler näher – Volkskundlerin, Historikerin und ausgewiesene Expertin für historische Erzählkultur in Graubünden. Sie erklärte mir, dass das Silvesterläuten ein «Heischeumzug» ist: ein traditionelles Erbitten oder Fordern von Gaben an einem festgelegten Tag, verbunden mit Lärm.

Laut Frau Dr. Brunold-Bigler fällt der Ursprung des Silvesterläutens in eine Zeit, in der die Feiertage um Weihnachten und Neujahr in vielen Haushalten mit Lebensmitteln und anderen Vorräten gut bestückt waren. Nicht alle Dorfbewohner verfügten jedoch über denselben Wohlstand. Der Brauch entwickelte sich als «Heischegang», bei dem Kinder aus armen Familien oder Bettler von Haus zu Haus zogen, um Gaben zu erbitten. Das Läuten der Glocken diente dabei als Signal und zugleich als Druckmittel, um den Hausvater zum Geben zu bewegen. In manchen Regionen wurde anstelle des Glockenläutens auch gesungen oder gereimte Sprüche vorgetragen. Mit der Zeit rechneten die Bewohner fest mit diesen Besuchen und bereiteten Körbe mit verschiedenen Lebensmitteln vor; in einigen Gegenden backten die Frauen das sogenannte «Bettlerbrot».

So zeigt das Silvesterläuten, wie aus einem handfesten Brauch des Teilens ein lebendiges Stück Dorfkultur wurde. Einst half es, Armut zu lindern – heute verbindet es Generationen, fördert wie einst Gemeinschaftssinn und sorgt für einen besonderen Moment im Jahresrhythmus. Wer in dieser Nacht wachliegt und dem scheppernden Geläut lauscht, hört damit nicht nur den Lärm der Glocken, sondern auch ein Echo vergangener Jahrhunderte.



Ich finde es faszinierend, wie sich Traditionen über Generationen halten – oft ohne dass wir ihren Ursprung kennen.

Hast auch du Erinnerungen oder Geschichten zum Silvesterläuten? Schreibe uns gerne an info@viamala.ch – wir sind gespannt, wie der Brauch in deinem Dorf gelebt wird.

SILVESTERLÄUTEN

Hinweis zur Quellenangabe:

Wer mehr erfahren möchte, siehe Walter Escher: Heischebräuche und Heischeumzüge, in: Atlas der schweizerischen Volkskunde, Kommentar Teil II, 1. Halbband, Basel 1962, 242–244.

viamala.ch





Promoziùn da la diversitad linguistica an la regiùn Viamala

Text und Bilder – Lia Rumantscha

La Lia Rumantscha (LR) e egna instituziùn d'utilitad publica, politicameing a cunfessiunalmeing neutrala. Agl rom da la sia incumbensa da dretg public porscha ella diferaints survetschs. Ella sustegna, promova a coordinescha igls projects d'organisaziùns regionalis a surregionalis an favur digl lungatg a da la cultura rumantscha.

La LR s'angascha par la promoziùn ad igl mantegnaint digl rumantsch a rapreschainta igls interess da la populaziùn rumantscha, an ad ordvart digl teritori tradiziunalmeing rumantsch, an igls secturs da la sozietad a digl stadi. Oz raspunda la LR tres dumondas davart las activitads an la regiùn Viamala:

Tge diversitad linguistica caracterisescha la regiùn Viamala oz a noua e la plurilinguitad vasevla?

An la regiùn Viamala vean bagliafo a vivieu gl'idiom sutsilvan. A Donat sa tgata la sula scola primara digl mund an la quala c'igl vean instruieu igl idiom sutsilvan. Tavlas a material d'infurmaziùn an las vischnancas

en savens bilings. Contribuziuns localas da radio/televisiun a pressa en accessiblas an diferaints idioms graztga a RTR ad a La Quotidiana. An la gastronomieia ranvieschan sets da mesas digl program par unfànts KIDSFITS agl rumàntsch.

Tge purschidas near projects concrets par la promoziun linguistica sa drezan a la populaziun indigena, agls imigrànts ad agls turists?

Mintg'on àn lieu an la regiun diferaintas ocurenzas ca sa drezan a parsunas da diferaintas vigliadetgnas ca s'interesseschon pigl rumàntsch. Igls ple pintgs pon ir agl kino ad antrar agl mund divertaint da la famiglia Babulins. La concurenza da scriber Plima d'aur/ Pledpiera sa dreza a scolaras a giuvenils da diesch antocen veingtatschentg ons. Igl Café



Rumantsch à lieu mintga amprem margis digl mains a Masagn an l'ustreia "Bergmühle". Indigens a parsunas c'amprendan rumàntsch àn la pussevладad da sa baratar an sutsilvan davart temas digl mintgagi. Durànt igls mains d'unviern porscha la LR cafés rumantschs virtuals par giasts digl antier mund. Sut curs.ch tgatan parsunas interessadas egna paleta da curs da rumàntsch da la LR.

Tge suzcess a tge sfidas vazez Vus tar l'integraziun da la diversidad linguistica p.ex. an la signalisaziun, igl material d'infurmasziun, las guidas?

Nossa ple grànda sfida e la mancànta da resursas – igl dat poc:as translatur:as/redactur:as qualifitgead:as par igl sutsilvan (igl ple pintg idiom). Plenavànt caschunan igls materials bilings custs ple òlts. Agl mund



digital e la cuntanschibladad digl rumàntsch pigl mumaint ànc fetg limitada a cun quai ear la motivaziun da comunitgear par rumàntsch. Da l'otra vart porscha ella ear gràndas schàntzas par augmantar la vasevладad digl rumàntscha.

Famiglias ad unfànts en egna grupa da mira impurtànta pigl mantegnamaint digl rumàntsch. Mintga famiglia ca transmeta igl lungatg, rinforza l'identitad, la cultura a la capientscha par noss lungatg. Egna fearma petga pigl rumàntsch en ear las instituziuns da furmaziun, assoziaziuns localas ad instituziuns culturalas. An general vala: ple preschaint c'igl lungatg e an diferaints secturs, ple stabila davainta la cunzienztga colectiva ad igl stgazi da plets.

WEITERE INFORMATIONEN
UND DEN ARTIKEL AUF
DEUTSCH FINDEST DU ÜBER
DIE FOLGENDEN QR-CODES.

liarumantscha.ch

[curs.ch/
curs-spezial](https://curs.ch/curs-spezial)



Artikel in
Deutsch





Bild: Wildflower Floristik

Wildflower Floristik

Wildflower Floristik | Living | Coffee: Wo Blumen, Deko und Kaffeeduft aufeinandertreffen. Geniesse, entdecke und gestalte – in unserem liebevollen Laden mit Café und kreativen Workshops.



wildflower-floristik.com

Safientaler Kulturabende

Nächte mögen im Winter wieder länger sein. Die Botschaft Safiental in der Churer Altstadt aber wird dafür sorgen, dass zumindest einige ausgewählte Abende kurzweilig sein werden. Von Oktober bis April werden regelmässig Kulturabende stattfinden: Wein- und Käsedegustationen und Gespräche mit spannenden Persönlichkeiten aus dem Berggebiet.



botschaft-safiental.ch



Bild: Botschaft Safiental

Bild: Bergführer Safiental



Sicher unterwegs auf Ski- und Schneeschuhtouren

Eine seriöse Tourenplanung und Grundkenntnisse der elementaren Lawinenkunde sind der Schlüssel zu jeder Ski- und Schneeschuhtour. Der Safientaler Bergführer Werner Stucki führt am 14./15. Dezember 2025 (für Beginner) sowie am 3./4. Januar 2026 (für Fortgeschrittene) Schnee- und Lawinenkurse durch.



bergfuehrer-safiental.ch

Eiszeit beginnt!

In Sils i.D. wird fleissig gebaut: Das neue Kunsteisfeld Viamala nimmt Form an! Gefeierrt wird die Eröffnung am 15. November 2025 mit einem grossen Fest und tollem Rahmenprogramm. Neugierig? Alle Infos gibt's bald auf www.ev-viamala.ch.



ev-viamala.ch



Bild: Dani Ammann

Bild: Weisses Kreuz Andeer



weisseskreuzandeer.ch

Weisses Kreuz Andeer – die Dorfbeiz kehrt zurück

Seit drei Jahren ist das Gasthaus Weisses Kreuz Andeer geschlossen. Das Weisse Kreuz soll wieder als «Dorfbeiz» neu eröffnet werden – gemütlich, bodenständig und mit regionalen Produkten. Getragen von einer vor allem in der Region verankerten Aktiengesellschaft, sollen Herkunft und Zukunft verbunden werden. Besuche unsere Homepage und erfahre mehr.



Bild: Mayk Wendt

Forum Beverin – das neue Dialogformat für unsere Region

Zum ersten Mal lädt der Naturpark Beverin in Kooperation mit der Region Viamala und Viamala Tourismus, zum Forum Beverin ein und lanciert damit ein neues Dialogformat – diesmal zum Thema «Lebendige Dörfer – pigl noss avagnir!».

Datum: Freitag, 21. November 2025, 19.30 – 21.30 Uhr

Ort: Mehrzweckhalle Andeer

Inputreferat: Riet Fanzun (auf dem Bild), Architekt und Mitbegründer des Vereins Anna Florin

Anschliessend Podiumsdiskussion und Apéro.



naturpark-beverin.ch/forumbeverin



Bild: Safiental

Konzert: The Art of the Duo

Die klassisch ausgebildete Harfenistin Maja Taube trifft auf den in Jazz, World und Elektro versierten Bassklarinettisten Jan Galega Brönnimann. Ihre Klangwelten verweben sich zu zeitgenössischer Kammermusik – geprägt von perlender Harfe, expressiver Bassklarinette und freier Improvisation.

5. Dezember 2025, 20 Uhr, Kirche Versam
safiental.ch



Waldweihnacht Viamala 4.–6. Dezember, Thusis



Bild: Weihnachtszauber Viamala

Erlebe die zauberhafte Waldweihnacht auf dem TCS Campingplatz Thusis: regionale Marktstände, kulinarische Köstlichkeiten und ein vielfältiges Kulturprogramm. Neu startet der Weihnachtszauber bereits am Donnerstagabend, bevor dich am Freitag und Samstag ein stimmungsvolles Markttreiben, Musik und Kultur erwarten. Ein unvergessliches Erlebnis für die ganze Familie – nachhaltig, regional und besonders stimmungsvoll.



weihnachtszauberviamala.ch

Christina Schumacher

«Anna Maria geht auf Glas»

Text – Buachlada Kunfermann

«Ich weiss nicht viel über meine Vorfahrin Anna Maria. Sie hat von 1807 bis 1881 gelebt und alles, was ich tatsächlich von ihr weiss, sind die Zahlen in alten, vergilbten Kirchenbüchern. Der Tod der Personen, die ihr die liebsten und nächsten gewesen sein müssen. Immer wieder ist der Tod dokumentiert. Aber auch das Leben, Taufen, Hochzeiten, Beerdigungen. Was man eben in Kirchenbüchern findet. Die Liebe ist nicht in Kirchenbüchern notiert, so klar jedenfalls nicht. Wenn ich an Anna Maria denke, denke ich aber vor allem auch an die Liebe, die sie in ihrem langen, von Schicksalsschlägen geprägten Leben empfunden haben muss – und an all den Schmerz, der mit der Liebe kam.»

Das sind die ersten Sätze im neuen Buch «Anna Maria geht auf Glas» von Christina Schumacher. Nach ihrem Buch «Das wahre Heimweh ist sprachlos» schreibt sie wieder über eine Vorfahrin, die in Glas und in Tschappina gelebt hat. Aber anders als in ihrem ersten Buch hat sie diesmal keine Briefe, Tagebücher oder Erzählungen, aufgrund derer sie uns die Geschichte von Anna Maria erzählen kann. Und ich bin sehr beeindruckt, was Christina Schumacher uns lediglich mit den Daten aus den Kirchenbüchern erzählen kann. Das Leben von Anna Maria wird mit jeder Seite lebendiger, wir freuen uns, wenn sie Schönes erleben darf und wir leiden mit ihr, wenn das Leben es nicht gut mit ihr meint. Christina Schumacher verknüpft das Leben der Anna Maria immer wieder mit weltpolitischen Ereignissen und

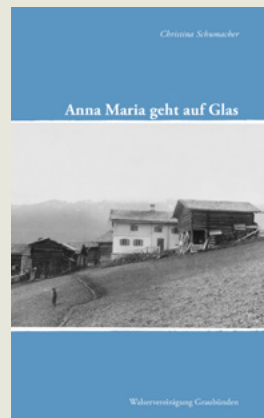
zeigt uns so, dass Ereignisse, die scheinbar weit weg stattfanden, einen direkten Einfluss auf das Leben von Anna Maria hatten.

Und nach 150 Seiten danken wir Christina Schumacher für ihre Feinfühligkeit und für das Buch, das uns ein Frauenleben exemplarisch für so viele andere nicht dokumentierte Frauenleben näher bringt. Am Schluss der Lektüre wissen wir, was «auf Glas gehen» auch heissen kann.

Christina Schumacher, geboren und aufgewachsen in Tschappina, lebt heute als diplomierte Pflegefachfrau HF und Mutter zweier Kinder im Kanton Bern und ist stellvertretende Geschäftsführerin beim Schweizerischen Verband der Pflegefachpersonen.



buachlada.ch



Sommerlich warme Aprikosen mit mediterranen Kräutern und Büffelmozzarella

Rezept und Bild – Casa Giovanoli

Dieses Rezept stammt von Silvio Giovanoli, Küchenchef des Restaurants Travers in Tomils. Seine Kochkunst ist geprägt von internationalen Einflüssen, die er mit ausgewählten, heimischen Zutaten verbindet. Frische Kräuter und Blüten aus dem hauseigenen Hotelgarten verleihen diesem Gericht eine besondere Note und spiegeln die Verbindung von regionaler Verwurzelung und weltoffener Kulinarik wider.

DAS BRAUCHT ES

für 4 Personen

12	Aprikosen
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
3	Blätter Minze
4	kleine Kugeln Büffelmozzarella
1 EL	Honig
15 g	Olivenöl
1 TL	Zitronensaft
4	Prisen Fleur de Sel Etwas Pfeffer
4	Kornblumenblüten
4	Ringelblumenblüten

viamala.ch/rezepte



ZUBEREITUNG

- Aprikosen halbieren oder in Streifen schneiden.
- In einer Pfanne Olivenöl, Honig und die Kräuter erhitzen, die Aprikosen darin kurz anbraten.
- Mit Fleur de Sel, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und kurz ziehen lassen.
- Aprikosen auf Tellern anrichten und den Büffelmozzarella darauf verteilen.
- Den Bratensaft (Jus) aus der Pfanne über die Aprikosen träufeln, mit den Kornblüten und Ringelblüten dekorieren und sofort servieren.



Wer seinen Körper bewegt, ist dem Glück auf der Spur

Text und Bilder – Ursula und Ralph Joos

Aus Passion wurde eine Aufgabe. Mit dem Ziel, im Domleschg den Menschen den Sport näherzubringen, haben wir einen kleinen Laden an der Hauptstrasse in Rodels vor 2 Jahren eröffnet. Davor hatten wir das grosse Geschäft joos top sport über 15 Jahre in Chur geführt.

Leben heisst in Bewegung sein. Sich im Hier und Jetzt spüren. Den Körper wahrnehmen und ihm Gutes tun. Alle können das, unabhängig von Alter und Fitnesslevel. Unser Körper, ob alt oder jung, will bewegt sein, denn dies ist das ureigenste Prinzip des Menschen.

Wir – Ursula und Ralph vom Sportgeschäft ralph joos top sport Rodels – helfen, mit den richtigen Techniken und den passenden Sportgeräten die Freude an der Bewegung im Freien neu zu entdecken oder sie durch neue Erfahrungen zu steigern.

Seit unserer Kindheit sind wir leidenschaftliche Bewegungsmenschen. Wir lieben es, bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit draussen zu sein und uns als aktiven Teil der Natur zu erleben. Beide sind wir mit der Leichtathletik aufgewachsen und haben anschliessend zu den Ausdauersportarten gewechselt.

Seit wir das Geschäft eröffnet haben, ist unser Motto eine individuelle, persönliche Beratung, denn mit dem richtigen Material und der richtigen Technik kann jede Sportart Spass bereiten.

Die Produkte, welche wir anbieten, haben wir zuvor getestet und sind davon überzeugt, dass dies ein Mehrwert für jeden Kunden ist. Nicht nur der Verkauf, sondern auch ein kompetenter Service für die Sportarten Nordic und Bike sind ein wichtiger Schlüssel für ein optimales Erlebnis und auch eine Investition in die Sicherheit. Die Natur liegt uns am Herzen; so verwenden wir fluorfreie Produkte für den Langlaufservice. Die Möglichkeit, einen Service für alle Velos der Region anbieten zu können, trägt dazu bei, unnötige Autofahrten aus dem Tal zu vermeiden. Es ist uns wichtig, dass sich die Kunden bei uns wohlfühlen und auch einmal ein Schwatz in dieser hektischen Zeit Platz hat.

«Sanftes Gleiten durch verschneite Landschaften – ein Natur- und Sporterlebnis für alle.»



Technik, Sport und Natur verbinden.

Dies sind unsere Motivationen, um den Kunden den Sport näher zu bringen.

Die Freude an der Technik, sei diese im Laufsport, dem Bikesport oder dem Langlaufsport, vermitteln wir in unseren Kursen in Kleingruppen, damit alle profitieren können. Als Instruktoren in allen diesen Sportarten kennen wir die Tipps und Tricks dafür.

JOOS TOP SPORT DAS SPORTGESCHÄFT IN RODELS

Mit Begeisterung und Liebe zum Detail erledigen wir unsere Arbeit. Wir freuen uns auf jeden Besuch und möchten den Einkauf zu einem Erlebnis machen.

joos-top-sport.ch





Das Safiental investiert in seine Zukunft

Text – Simon Egger, Naturpark Beverin | Bild – Mathias Kunfermann

Mit dem Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) Safiental investieren Projektträger und Gemeinde in eine zukunftsorientierte Berglandwirtschaft. Im Fokus stehen die Veredelung lokaler Rohstoffe, innovative Produktionsformen, neue agrotouristische Angebote sowie eine gemeinschaftliche Vermarktung. Bund und Kanton unterstützen dieses Vorhaben mit einer bedeutenden finanziellen Beteiligung.

Die Landwirtschaft hat im Safiental mit 70 aktiven Landwirtschaftsbetrieben bei rund 960 Einwohnern einen hohen Stellenwert. Initiiert von der Gemeinde Safiental und dem Naturpark Beverin, fanden im Frühjahr 2018 erste Sondierungsgespräche mit Betrieben

und Organisationen im Safiental hinsichtlich ihres Interesses für eine gemeinschaftliche Projektinitiative statt.

Ziel war von Anfang an, nebst der Investition in landwirtschaftliche Strukturen für

Produktion und Verarbeitung, die Vernetzung und spartenübergreifende Zusammenarbeit mit den angegliederten Branchen Tourismus, Handwerk und Gewerbe zu stärken, neue Angebote zu entwickeln und eine gemeinsame Vermarktung aufzubauen. So sollen die lokalen und regionalen Wirtschafts- und Dorfstrukturen im Safiental nachhaltig gestärkt, zusätzliche Wertschöpfung geschaffen und die Lebensqualität im Tal langfristig erhöht werden.

Förderinstrument der Regionalentwicklung

Durch das Instrument PRE fördern Bund und Kanton den aktiven Beitrag der Landwirtschaft zur nachhaltigen Entwicklung des ländlichen Raums und tragen gleichzeitig zur Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten bei. Im Safiental starteten 2018 erste Abklärungen, 2021 konnten dann das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) und das kantonale Amt für Landwirtschaft und Geoinformation (ALG) dem Naturpark Beverin als Trägerschaft grünes Licht geben für den Start der Grundlagenetappe. Von Anfang an massgeblich mitgewirkt hat der Forschungsbereich Tourismus und Nachhaltige Entwicklung der ZHAW. In den vergangenen fünf Jahren wurden die Projektideen konkretisiert, Kooperationen aufgebaut, Teilprojekte geplant und finanziert sowie tragfähige Strukturen geschaffen.

Trägerschaft und Finanzierung

Am 15. August 2022 konnte im Berghotel Alpenblick in Tenna der Verein PRE Safiental als Trägerschaft für die Umsetzung des PRE Safiental gegründet werden. Die Geschäftsführung stellt der Naturpark Beverin im Mandat sicher. «Was lange währt, wird endlich gut – kaum ein geflügeltes Wort passt besser als dieses zur Entwicklung des PRE Safiental», sagt Marco Zinsli, seit August 2025 Präsident des Trägervereins.

Das über Jahre durch alle Beteiligten mit Vision, Mut und Ausdauer entwickelte Vorhaben erhielt im Juni 2025 von Bund und Kanton grünes Licht für den Start der Umsetzung. Mit der ersten Etappe starten

zehn Teilprojekte im Umfang von CHF 12.45 Mio. An der breit abgestützten Projektfinanzierung sind neben Bund und Kanton je nach Projekt weitere Geldgeber wie die Standortförderung Safiental, die Landwirtschaftliche Kreditgenossenschaft oder Stiftungen beteiligt.

Breit gefächerte Projektumsetzung

Die erste Umsetzungsetappe umfasst fünf agrotouristische Teilprojekte, drei Teilprojekte zur Verarbeitung lokaler Rohstoffe sowie zwei übergreifende Projekte für Produktentwicklung und Vermarktung, darunter ein Innovationszentrum für die Berglandwirtschaft. Für die gemeinschaftliche Vermarktung ist geplant, eine breit abgestützte Interessengemeinschaft mit Vertriebs- und Verkaufsstellen, Gastronomiebetrieben und weiteren relevanten Akteuren aufzubauen. Bereits involviert sind Dorfläden, Spensa und die Botschaft Safiental.

Parallel dazu ist eine zweite Etappe mit nochmals sechs Teilprojekten in Vorbereitung, welche voraussichtlich Anfang 2026 in die Umsetzung starten. Darunter sind eine Destillerie, eine Fischzucht, Bergkartoffelanbau und -verarbeitung, zwei weitere touristische Teilprojekte sowie ein Teilprojekt, welches eine Textilwerkstätte, ein Seminar- und Bildungszentrum sowie Erstwohnungen für Personen mit direktem Bezug zur Landwirtschaft umfasst.

Nach wie vor können weitere Projekte aufgenommen werden. Das Ende der Umsetzungs-etappe ist für alle Projekte Ende Juni 2031.

WEITERE INFORMATIONEN



Tisch- und Bettbau-Workshop in Zillis

Text und Bild – TM Schreinerei

Vier Tage lang Holzduft, Handwerkskunst und Teamgeist: Im Tisch- und Bettbau-Workshop der TM Schreinerei in Zillis bauten fünf Teilnehmende unter fachkundiger Anleitung ihr individuelles Bett – vom ersten Entwurf bis zur fertigen Oberfläche, begleitet von Naturerlebnissen und viel Freude. Im Januar 2026 gibt's erneut die Gelegenheit dazu.

Vier Tage voller Sägespäne, Lachen und Handwerksleidenschaft – der Tisch- und Bettbau-Workshop in der TM Schreinerei in Zillis war ein unvergessliches Erlebnis. Unter der Leitung von Schreinerin Andrina Langenegger tauchten fünf motivierte Teilnehmende ins Holzhandwerk ein. Bereits beim Vortreffen im Januar lernten sie Holzarten, Designmöglichkeiten und Planung kennen – alle entschieden sich für den Bau eines Bettes.

Beim Holzhändler wählten die Teilnehmenden Bretter und Balken aus. Vom 5. bis 8. Februar 2025 wurde gesägt, geleimt und geschliffen. Andrina führte mit Geduld durch alle Arbeitsschritte – vom Zuschnitt über die CNC-Fräse bis zur Oberflächenbehandlung. Ab und zu hörte man von den Kursbesuchenden begeisterte Bemerkungen wie «As schmöckt so guat» oder «Luag wia schön das Holz isch». So entstand jedes Bett individuell in Design, Holzart und Mass, begleitet von sichtbarer Freude.

Ein Highlight war die Exkursion in den Wald mit Förster Andrea Schwarz und Forstwart

Ursin Fontana, die den Weg des Holzes vom Wald bis zum fertigen Möbelstück erklärten. Am Ende nahmen alle Teilnehmenden nicht nur ihr selbstgebautes Bett mit nach Hause, sondern auch das Gefühl, etwas Echtes geschaffen zu haben – verbunden mit Material, Natur und Menschen.

ERLEBNISWORKSHOP 2026: BAU DIR DEINEN TISCH / BAU DIR DEIN BETT

Exklusiver 4-tägiger Tisch- oder Bettbau-Workshop in der TM Schreinerei in Zillis. Unter fachkundiger Anleitung baust du dein eigenes Möbelstück – ob als Heimwerkerin oder Anfänger, ein Erlebnis für alle!

Mittwoch 7. bis Samstag 10. Januar 2026

Ort: TM Schreinerei, Nislas 13, 7432 Zillis

Anmeldung an Mail: info@bergschreiner.ch
oder Telefon 081 661 12 82

bergschreiner.ch



Deine Meinung zählt!

Wir möchten Viamala Fokus weiterentwickeln. Dabei ist uns deine Meinung wichtig. Bitte nimm dir ein paar Minuten Zeit und fülle den Fragebogen aus – analog oder digital und gewinne eines von drei Nachtessen im Restaurant deiner Wahl in unserer Region im Wert von je CHF 150. Vielen Dank!

In welcher Form wünschst du dir den «Viamala Fokus» in Zukunft?

- ☐ Nur digital
- ☐ Nur in Papierform
- ☐ Kombination aus Papier und digital
- ☐ Newsletter per E-Mail
- ☐ Eine Webseite mit allen Inhalten

Welche Inhalte sind dir besonders wichtig? (Mehrfachauswahl möglich)

- ☐ Aktuelle Themen und Veranstaltungen
- ☐ Bildstarke Reportagen und Hintergrundgeschichten
- ☐ Tipps und Inspiration für Freizeit, Natur und Kultur
- ☐ Geschichten von Menschen aus der Region

Wie häufig soll der «Viamala Fokus» erscheinen?

- ☐ Zweimal pro Jahr
- ☐ Viermal pro Jahr
- ☐ Einmal pro Monat

Kontaktangaben (Name und E-Mail-Adresse)

So kannst du teilnehmen:

Du hast zwei Möglichkeiten, beim Fragebogen mitzumachen:

☛ **Online:** Scanne den QR-Code auf der Rückseite und fülle die Umfrage direkt digital aus.

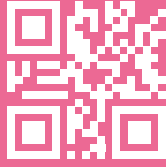
☛ **Analog:** Fülle diese Seite aus und sende sie per Post an uns zurück.

Vielen Dank für deine wertvolle Rückmeldung!



DEINE MEINUNG ZÄHLT

Viamala Tourismus
Neudorfstrasse 46
7430 Thusis



Deine Meinung online abgeben

