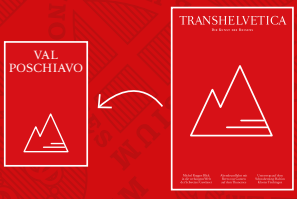
Transhelvetica präsentiert

VALPOSCHIAVO

REISEFÜHRER 2020



Tipps aus
der Region

Tipps aus der
ganzen Schweiz

Das Kleine vom Grossen

Ich bin der kleine Reiseführer von Transhelvetica.
Mehr dazu auf dem Ausklapper oder unter **transhelvetica.ch**

BUNDÌ!

EDITORIAL

Ausgebüxt

Jon Bollmann: Kaspar? Hörst du mich hinter dem Berg?
Kaspar Howald: Ja, wunderbar. Die Büxen funktionieren einwandfrei.
JB: Naja, ein bisschen umständlich war es schon, die Schnur von Poschiavo über den Bernina-Pass durchs ganze Bündnerland bis nach Zürich zu verlegen.
KH: Dafür erreichen uns nun die Feriengäste auch von zuhause aus.
JB: Stimmt. Man muss mit der Zeit gehen. Fehlt nur noch die Bildübertragung …
KH: Wir haben's mit transparenten Büxen versucht, leider ohne Erfolg.
Nun kam uns aber eine andere Idee.
JB: Sag bloss, ihr könnt euch durch die Piccoli-Frutti-Felder (S. 38) beamen?
KH: Nein, Pierre-Abraham Rochat hat zu jeder Jahreszeit ein Plakat kreiert.
JB: Voll cool. Die will ich sehen.
KH: Sie sind noch geheim, bis auf das Winterplakat.
JB: Schade, dass du's mir nicht kabeln kannst.
KH: Du bekommst eines, wenn du das nächste Mal bei uns vorbeischaust.
JB: Drrtsssch … das mach … tschkkkk … ich …
KH: Jon? Bist du noch dran?
JB: Ik … unterwegssch … zkkzsch … Kabel hat ziiiisch … Zugstüüürkz verklemmt. ●

Kaspar Howald, Direttore Valposchiavo Turismo
Jon Bollmann, Herausgeber Transhelvetica

Cover – Lago di Poschiavo, Nico Schaerer

14

28

36

36

Bild – 40: Valposchiavo Turismo / Mario Crameri; alle anderen: Nico Scharer

Valposchiavo

12 KURZ & KNAPP

14 NATUR
16 48 wanderlustige Stunden
22 Wasserstrom
27 Wasser erwandern

28 FAMILIE
30 Entdeckungsreise durch Poschiavo

36 GENUSS
38 12 genussreiche Stunden
40 Rezept Capunet
42 Das Tal im Teller
51 (Ess-)Kultur entdecken

52 SERVIZI
54 Alberghi
59 Ristoranti
64 Manifestazioni
66 Mappa Valposchiavo

Brusio – Nico Schaerer

Vom Palügletscher (3870 m ü. M.) bis nach Brusio (780 m ü. M.) fliesst und fällt das Wasser durch die Valposchiavo.

Der Gletschersee Lagh da Caralin unterhalb des Palügletschers.

Bild – Nico Schaerer

Die Rhätische Bahn auf einer Fahrt entlang des Lago Bianco – sie wird zu 100% mit Wasserstrom betrieben.

Bild – Nico Schaerer

Naturromantik: mit dem Ruderboot auf dem Lago di Poschiavo.

KURZ & KNAPP

GESAGT

«Die Musik der Artists in Residence ist überraschend, klassisch, jazzig, improvisiert und wunderbar.»

Cornelia Müller, uncool.ch (S. 65)

VERSTEHEN

Hexenjagd in der Valposchiavo

Zwischen dem 17. und 18. Jahrhundert führten Gerichte in Poschiavo eine Vielzahl von Prozessen gegen «Hexen» und «Zauberer» durch. Man verurteilte Männer, Frauen, aber auch Minderjährige, die der Hexenkunst beschuldigt wurden. Diesem dunklen Kapitel der Geschichte nimmt sich nun eine neue Ausstellung im Palazzo de Bassus-Mengotti an, welcher zusammen mit der Casa Tomé zum Museo Poschiavino gehört. Die Ausstellung will grundlegende Informationen über das Thema präsentieren und die Dimension, die Ursachen und die historischen Phasen der Verfolgung darstellen. So werden an konkreten Beispielen der Lokalgeschichte die Grundzüge der Hexenverfolgung, die in ganz Europa und darüber hinaus stattfand, veranschaulicht. ●

Palazzo de Bassus-Mengotti, 14. Jun bis 25. Okt, Di, Mi, Fr und So, 14 h – 17.30 h. museoposchiavino.ch

NACHHALTIG

Öko-Kühlschränke

Vor langer Zeit, als noch keiner von der «grünen Welle» sprach, bauten die Puschlaver bereits äusserst nachhaltige Kühlschränke, die ohne Strom funktionierten. Die Rede ist von sogenannten «Crot». Es handelt sich um rundliche, kuppelförmige Häuschen aus Bruchstein, ohne Mörtel erbaut. Da sie im Innern auch im Hochsommer kühl bleiben, lagerten die Bauern ihre Lebensmittel darin. Noch heute findet man die «Crot» in den Bergen. Eine besonders schöne Ansammlung im Tal findet sich oberhalb des Kreisviadukts in Brusio.

Ganz nah gibt's einen Snack in Form von süssen Früchten und Säften im Laden von Piccoli Frutti (siehe S. 38).

ERLEBEN

Mit der Gästekarte Geld sparen

Beispiel für eine Person:
2-mal schlafen in einem Partnerhotel =

einpacken und die Valposchiavo entdecken:

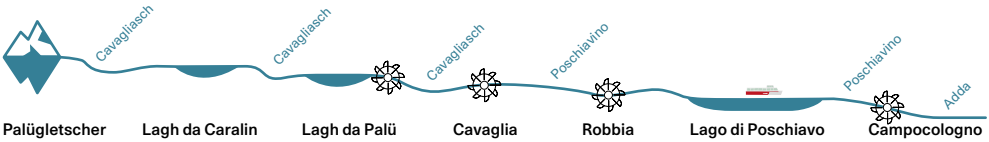
Gratis: Zugfahrt zwischen Ospizio Bernina und Tirano
FREITAG →

Gratis: Führung Gletschergarten Cavaglia (S. 21)
← SAMSTAG

Gratis: Eintritt Palazzo de Bassus-Mengotti (S. 31)
SONNTAG →

= 35 Franken gespart! Das entspricht einem schönen Zmittag mit puschlaver Spezialitäten! (S. 42)

Bild links – Gian Ehrenzeller/Bild rechts – Valposchiavo Turismo



NEUE PERSPEKTIVE

Auf dem Bernina-Pass auf 2328 m ü. M. steht neu eine Camera obscura.

Lichtspiel

Wo die Bergwelt Kopf steht

Auf der Bernina-Passstrasse, im Salz- und Kiessilo des neuen Unterhaltsstützpunkts des Tiefbauamts Graubünden, präsentiert sich Besuchern ein inspirierendes Schauspiel. Der vom Churer Architekturbüro Bearth und Deplazes entworfene Bau beherbergt im obersten Geschoss eine in Zusammenarbeit mit dem Fotografen Guido Baselgia geschaffene Camera obscura. Dabei handelt es sich um einen fensterlosen Raum, in den durch ein 20 mm kleines Loch Licht fällt und dadurch ein sieben Meter grosses Bild der umliegenden Landschaft an die Innenwand reflektiert. Jedoch auf ungewohnte Weise: Hier steht die Bergwelt Kopf. Eine besondere Art der Landschaftsbetrachtung und eine unglaublich spannende Erfahrung für diejenigen, die sie noch nicht gemacht haben. ●

Die Camera obscura kann nur in geführten Besichtigungen (ca. 30 Min) besucht werden. Reservation: T. 081 830 00 60, camera-obscura.ch

FAKTEN UND GESCHICHTEN

Ein Tal voller Wassergeschichten

Die Quelle Italiens — Leonardo da Vinci vermutete bei La Rösa die Quellen der Flüsse Italiens.

Poschiavino — Nach dem Gewässer benannt, verbindet der Poschiavino Biketrail (Nr. 436) Livigno, das Oberengadin und die Valposchiavo.

Lago Bianco — Der «weisse See» wird von sogenannter Gletschermilch gespiesen. Dabei handelt es sich um Gletscherwasser, das Silt enthält und deshalb eine milchige Farbe aufweist.

Wo sich das Wasser scheidet — Am Nordende des Lago Bianco liegt eine kontinentale Wasserscheide: In Richtung Osten fliesst das Wasser via Inn und Donau in das Schwarze Meer, südwärts über den Po ins Adriatische Meer.

Wasserflut — Im Juli 1987 wurde die Schweiz von einer Reihe Unwetter heimgesucht. Die Valposchiavo traf es schwer: Riesige Wasser- und Schuttmassen strömten in den Borgo und bewirkten Verwüstung und Zerstörung. Strassen und Plätze wurden metertief aufgerissen, Gebäudefundamente unterspült und Fassaden stürzten ein.

Frühmorgens unterwegs durchs zauberhafte Val di Campo zum Saoseoseé.

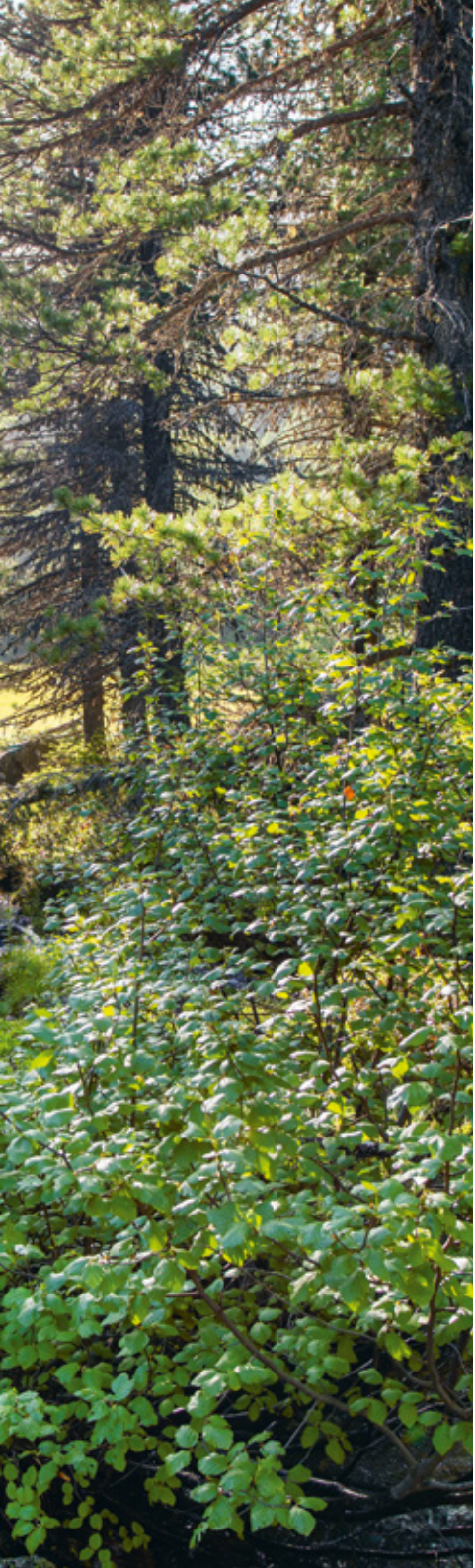


Bild – Nico Schaerer

Natur

S. 16 48 wanderlustige Stunden

FREITAG

2 Beste Aussichten
Am Lago Bianco die Bergwelt durch die Camera obscura entdecken

6 Der Puschlaver Balkon
Auf der Alp Grüm Gletschersicht und Hausgebrautes geniessen

SAMSTAG

9 Kneippbad im Eiswasser
Mit nackten Füssen durch den Gletschersee Lagh da Caralin waten

12 Ein feiner Alpschmaus
Ein Mittagsbesuch bei Ilaria Vitali auf der Alpe Palü

2 Gletschergarten Cavaglia
Von Wasser geformte Natur

4 Auf zum Lago di Poschiavo
Badehose an und rein ins kühle Nass

6 Wenn der Fischer kocht
Im Restaurant La Romantica kommt der Fisch frisch vom See auf den Teller

SONNTAG

7 Den Saoseosee erwandern
Wo das Wasser tiefblau glitzert

S. 27 Wasser erwandern

Entlang des Wassers

48 wanderlustige Stunden

Text – Martin Hoch / Bild – Nico Schaerer

Eine Wanderung vom Lago Bianco nach Le Prese führt von eisigen Gletscherseen zum mediterranen Ufer des Lago di Poschiavo.

FREITAG

2 Beste Aussichten

Bevor man bei der Ankuft am Bahnhof Ospizio Bernina den Weg in Richtung Süden unter die Füsse nimmt, lohnt sich ein Abstecher zur Camera obscura des Fotografen Guido Baselgia. Diese befindet sich wenige Gehminuten oberhalb des Bahnhofs (siehe S. 13). Danach führt der Wanderweg entlang des Lago Bianco zur Alp Grüm. Schon wenige Schritte südlich des Sees vereinnahmt einem die Idylle der Valposchiavo. Blumen blühen am Wegrand und beim Einatmen der warmen Südluft riecht man süsse und würzige Düfte von Kräutern, aber auch kräftige Noten vom Harz der Bäume. Wer genügend Zeit eingeplant hat, dem sei ein Umweg zum panoramareichen Aussichtspunkt Sassal Masone empfohlen.

Wandern – Oberhalb des Ospizio Bernina, Camera obscura, Besichtigung: T. 081 830 00 60. Ospizio Bernina bis Alp Grüm, 1 ½ Std., mit Abstecher Sassal Masone, 2 ¼ Std.

6 Der Puschlaver Balkon

Nun heisst's Wanderschuhe in die Ecke stellen und die Beine auf der Terrasse des Albergo Ristorante Belvedere entspannen. Dazu mit einem kühlen Getränk anstossen und dabei den mächtigen Palügletscher mit seinen zu Eis gefrorenen Wasservorräten betrachten. Genauso fällt der Blick von hier aus ins Tal – ja, nach dem zweiten Bier mag der eine oder andere gar die spazierenden Fussgänger, die am Lago di Poschiavo genüsslich ein Eis verspeisen, erkennen. Auch kulinarisch geht's lokal weiter. Gastgeber Un kauft einen Grossteil der Produkte direkt bei den Herstellern und tischt abends in der urchigen Gaststube Herzhaftes auf, beispielsweise eine Rösti mit einer Lüganga der Macelleria Scalino aus Li Curt, dazu Puschlaver Wein.

Essen & Schlafen – Albergo Ristorante Belvedere, Alp Grüm, DZ inkl. Frühstück und Taxen ab sFr. 160.– pro Nacht. belvedere-alpgruem.ch

Über Jahrtausende geformte Gletschermühlen im Gletschergarten Cavaglia.

Bild – Nico Schaerer

Ein seltenes Naturjuwel: der blaugrün schimmernde Saoseosee.

Feinen Fisch aus dem Lago di Poschiavo serviert das Restaurant La Romantica (S. 21).

SAMSTAG

Kneippbad im Eiswasser

Von der Alp Grüm geht's leichtfüssig durch die Lärchenwälder zur Alpe Palü runter, danach die Wädli stärkend hoch zum Lagh da Caralin. Gut möglich, dass unterwegs noch einige Schneeflecken zu überqueren sind. Doch die Mühen lohnen sich. Denn der von einem halben Dutzend Wasserfällen gespiesene Gletschersee ist ein herrlich einsamer Flecken, eine Gesteinsarena, die optisch wie auch akustisch vom herabstürzenden Wasser bespielt wird. Und das eisige Seewasser ist ideal für einen Kneippgang.

Kneippen – Alpe Palü zum Lagh da Caralin und zurück, 393 hm, ca. 2 Std.

Ein feiner Alpschmaus

Polenta, Pizzoccheri, Gerstensuppe – im Agriturismo Alpe Palü kocht Ilaria Vitali Bündnerspezialitäten mit italienischem Einfluss. Das Fleisch und die Eier liefern die eigenen Tiere, die ums Haus herum und auf der Alp Varuna weiden.

Essen – Agriturismo Alpe Palü, Jun – Okt, T. 079 414 41 14.

Gletschergarten Cavaglia

Vorbei an Wasserfällen führt der Wanderweg entlang dem Bach Cavagliasch nach Cavaglia. Hier legten Mitglieder des Vereins «Giardino dei Ghiacciai Cavaglia» in rund 150 000 ehrenamtlichen Arbeitsstunden 32 Gletschermühlen frei und schuffen einen begehbaren Garten. Spektakulär ist das neuste Projekt: die Schlucht unterhalb des Gletschergartens soll ab Frühjahr 2021 begehbar sein.

Entdecken – Gletschergarten, Cavaglia, kostenlos, Führungen auf Anfrage. ghiacciai.info

Auf zum Lago di Poschiavo

Die Rhätische Bahn bringt einen von Cavaglia ins 700 Höhenmeter tiefer gelegene Le Prese. In Le Prese angekommen heisst's Tenüwechsel. Denn das Seeufer des Lago di Poschiavo bietet einige Badeplätze. Ein erfrischendes Getränk serviert das Hotel Le Prese auf der Seeterrasse und zu Kreuzfahrten legt etwas südlicher das Passagierschiff Sassalbo an- und ab.

Baden – Hotel Le Prese. hotel-leprese.com
Passagierschiff Sassalbo. sassalbo.ch

Wenn der Fischer kocht

«Bei uns kommen keine Zuchtforellen auf den Teller», sagt Hotel- und Restaurantbesitzer Flavio Lardi des Hotels La Romantica. Das hat einen guten Grund: Lardi ist passionierter Fischer. Dem Gast ist's recht, die Saiblinge, See- oder Bachforellen sind nicht nur frisch, sondern werden auch gleich von Flavio Lardi selbst in der Küche zu Geschmackserlebnissen verarbeitet. Buon appetito!

Essen – Hotel La Romantica, Le Prese, T. 081 844 03 83. laromantica.ch

SONNTAG

Den Saoseosee erwandern

Es lohnt sich, das warme Bett zügig zu verlassen, um den Zauber des frühen Morgens zu erleben. Um unterwegs zu sein, wenn der Tau die Wiesen überzieht und die Grashalme, Blumen und Spinnweben zum Glitzern bringt. Und um den Saoseosee dann zu erreichen, wenn man ihn noch nicht teilen muss.

Wandern – Sfazù – Rifugio Saoseo – Lagh da Val Viola – Saoseosee – Sfazù, 15 km, 7 Std., Shuttle bis Rifugio Saoseo, Reservation: T. 081 844 10 42. valposchiavo.ch

Lorenzo Lanfranchi am Lagh da Braita.

Wasserstrom

Wo das abgelegene Tal eine zentrale Rolle spielt und wie es Energieversorgung naturnah betreibt.

Text – Martin Hoch / Bild – Nico Schaerer

Von Robbia aus fährt ein Subaru Forester mit Vierradantrieb sicher die unzähligen Kurven hoch in Richtung Berninapass. Am Steuer sitzt Lorenzo Lanfranchi. Er ist für einen Kontrollgang auf dem Weg zum Lagh da Braita. Der See ist eines von mehreren Ausgleichsbecken, die einen Teil der Infrastruktur bei der Gewinnung von Wasserstrom darstellen. Lanfranchi, der stellvertretende Leiter Betrieb, arbeitet bereits seit 15 Jahren beim Energieversorgungsunternehmen Repower. Er wuchs im Borgo von Poschiavo auf, verbrachte später einige wenige Jahre in Zürich und im Engadin und kehrte schliesslich in die Valposchiavo zurück. Denn das sei seine Heimat und: «Hier kann ich den Dingen nachgehen, die mir lieb sind.» So verbringt er seine Freizeit in der umliegenden Natur beim Mountainbiken, klettern, Bergsteigen oder auf Spaziergängen mit seinem Hund. Die Passstrasse kennt er in- und auswendig.

DIE BATTERIEN DER NATUR

Nach Sfazù führt eine Haarnadelkurve auf einen Waldweg und weiter zum Zielpunkt der Fahrt: dem Lagh da Braita. Der kleine Bergsee liegt auf 1713 m ü. M. und ist von einem wohlduftenden Nadelwald umschlossen. Der Blick fällt auf die Gipfel des Piz dal Teo und Piz Sena. Ein wahrhaft idyllischer, einsamer Ort inmitten wilder Natur. Lanfranchi überprüft das Ausgleichsbecken regelmässig. In den vergangenen Tagen liess er den See leer laufen, um angespülten Sand und Kieselsteine abzugraben und zu entfernen. «Stauseen und Ausgleichsbecken stellen die grössten Batterien dar», sagt Lanfranchi und fügt an, dass das Tal dadurch über Energie auf Knopfdruck verfüge. Benötige man Strom, öffne man die Schleusen. Eine Funktion, die in Zeiten der Energiewende zunehmends an Bedeutung

Jetzt erleben.
gkb2020.ch

Graubündner
Kantonalbank

gewinnt, da die Wind- und Solarstromerzeugung starken Schwankungen ausgesetzt ist.

STROM FÜR DEN GANZEN KANTON

Das Wasser vom Lagh da Braita fliesst durch einem Druckstollen nach San Carlo ins Kraftwerk Robbia, wo es turbiniert wird. In der Anlage, die seit 1910 besteht, sind drei knapp fünf Tonnen schwere Pelton-Turbinen im Einsatz. Die tägliche Produktion vom Kraftwerk Robbia deckt im Sommer den täglichen Verbrauch des Oberengadins und der Valposchiavo.

Weniger laut, aber genauso geschäftig geht es nebenan im Kommandoraum der Leitstelle zu und her. Der Raum ist mit Hightech, mit unzähligen Displays und Schaltpulten, bestückt. Lanfranchi sagt: «Von hier aus steuern wir unsere Kraftwerke und Netzanlagen im Kanton.» Der grösste Kunde ist die Rhätische Bahn. «Die Berninabahn läuft seit ihrer Erbauung im Jahr 1910 vollelektrisch», klärt Lanfranchi auf.

«Von hier aus steuern wir unsere Kraftwerke und Netzanlagen im Kanton.»

Vierzehn Angestellte arbeiten abwechselnd Tag und Nacht in der Leitstelle. Bei Notfällen müsse man schnell reagieren, sagt Lanfranchi, und: «Die Natureregnisse, die zu Unterbrüchen in der Stromversorgung führen, nehmen zu.» Bei jedem Zwischenfall leuchtet es auf einem Display. Es bedeutet für die Belegschaft, dass es gilt, ein Problem zu lösen. Schliesslich verlassen sich die Kunden darauf, dass das Licht erst dann ausgeht, wenn sie abends im Bett liegen und selbst auf Knopfdruck die Lichter löschen. ●

Wasserkraft erleben – Auf dem Ökostromlehrpfad erfährt man dank illustrativen Tafeln mehr zum Thema Energie und Ökostrom. Der Lehrpfad führt vom Hospiz des Bernina-Passes an den Stationen der Wasserkraftnutzung vorbei bis zum Gletschergarten in Cavaglia.

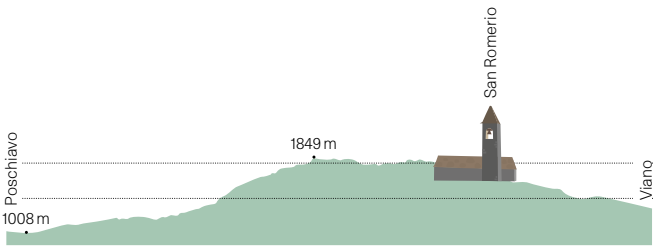
Von Juni bis Oktober können auf Anfrage die Kraftwerke Palü, Cavaglia und Robbia in Gruppen ab acht Personen besichtigt werden. T. 081 839 72 11. repower.com

Die natürliche Abkühlung.

CALANDA

Wasser erwandern

DIE SCHÖNSTEN ROUTEN

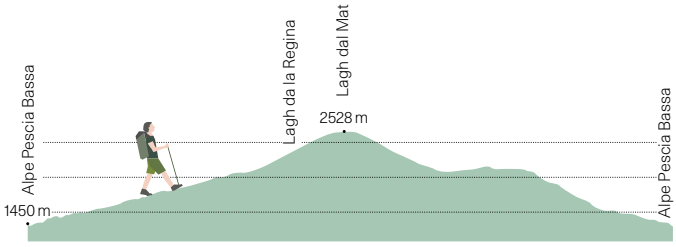


16,1 km

Hoch über dem Lago di Poschiavo

Poschiavo — Die Wanderung von Poschiavo nach Viano führt über Maiensässe und durch Fichten- und Lärchenwälder. Den Höhepunkt der Wanderung bildet die Alpe San Romerio mit ihrem romanischen Kirchlein. Sie liegt auf einem klippenartigen Vorsprung hoch über dem Lago di Poschiavo. Holzbänke direkt am Abgrund laden zur aussichtsreichen Rast; im benachbarten Ristoro kann man sich mit Speisen und Getränken stärken.

16,1 km, 5 ¾ Std., Aufstieg 940 hm, Abstieg 673 hm, T2, Startpunkt: Bahnhof Poschiavo



16,6 km

Zum wildromantische Lagh dal Mat

Alpe Pescia Bassa — Den Lagh dal Mat erreicht man von der Alpe Pescia Bassa aus, nachdem man am Lagh da la Regina und an einigen winzig kleinen, namenlosen Seelein vorbeigewandert ist. Auf dem Rückweg lohnt sich der Umweg zum Col d'Anzana. Nur wenige Schritte über der Landesgrenze, bei den Felsplatten am Rand des Weidelands, präsentiert sich einem ein Weitblick ins benachbarte Veltlin.

16,6 km, 7 ¾ Std., Aufstieg 1161 hm, Abstieg 1161 hm, T2, Startpunkt: Alpe Pescia Bassa

Bild – Nico Schaerer

GESAGT

«Wasser brachte uns Wohlstand und Leben. Ohne Wasser und sein Geräusch wäre das Tal nicht dasselbe.»

Romeo Lardi, Schweizer Wanderleiter. romeolardi.ch

GUT ZU WISSEN

Geführte Wanderungen

Poschiavo — Jeweils am Donnerstag bietet Valposchiavo Turismo Wanderungen mit Wanderleiter an.

Juli–Okt, kostenlos, Anmeldung bis Mi 17 h, T. 081 839 00 60. valposchiavo.ch/gefuehrtewanderungen

Acquasela-Pfad

Poschiavo — Mehr über Flora und Fauna auf dem Lehrpfad entlang des Acquasela-Bachs erfahren.

Startpunkt: Vor dem früheren Freibad von Le Prese, Dauer 1 Std. repower.com

Winterwandern

Cavaglia — Ruhe prägt im Winter die Hochebene von Cavaglia. Ein ausgeschildeter Rundweg lädt hier zum Schneeschuhwandern ein.

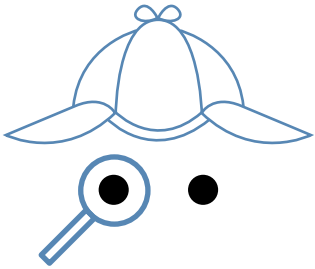
Start- und Zielpunkt: Haltestelle Cavaglia. 3,8 km, 1 ¼ Std., 68 hm. valposchiavo.ch

Familie

Der Borgo ist voller Häuser und wunderschöner Türen. Doch was und wer befindet sich dahinter?

Bild – Nico Schaerer

Der Borgo aus der Vogelperspektive.



Rätselhafte Türen

Entdeckungsreise durch Poschiavo

Text – Martin Hoch / Bild – Nico Schaerer

In Poschiavo rannten und spielten schon Kinder, da gab es noch nicht mal die Schweiz. Über die Jahrhunderte wuchs das Dorf, ein Haus nach dem anderen wurde erbaut und ein Platz, an dem man sich versammelt, entstand. Es zogen Metzger, Bauern, Händler, Polizisten und Pfarrer ein. Doch hast Du Dich mal gefragt, wen man heute hinter den Türen von Poschiavo antrifft? Begib Dich auf eine Entdeckungsreise. Die kleinen Texte auf der nächsten Seite geben Dir Hinweise, hinter welcher Türe (S. 32) welche Person (S. 33) anzutreffen ist.

UND LOS GEHT DAS RÄTSELN …

Die wilden Riesen

Wilde Riesen, die mehr Ähnlichkeit mit Bären als mit Menschen hatten, sollen einst in den Wäldern der Valposchiavo gewohnt haben. Sie stiegen oft ins Tal herab, aber immer nur nachts. Beim Kirchlein San Piero oberhalb des Bahnhofs Poschiavo beginnt der Weg der Legenden. Die Türe des Kirchleins sollte man gut anschauen, aber lieber nicht öffnen. Wer weiss, ob sich dahinter nicht ein Wilder am Ausruhen ist.

Wandern – Skulpturen-Rundweg «Weg der Legenden» bei Poschiavo, 2 km, von Mai bis Oktober begehbar.

Schleckmäuler aufgepasst!

Es ist ein gutes Zeichen, wenn diese schwere Türe am grossen Platz des Borgo offen steht, auch wenn man sie dann nicht gleich erkennt. Es ist die Türe zur Gelateria des Bio-Bistrò Semadeni. Hier gibt es Eis in vielerlei Farben und Geschmäckern. Einige der Sorten werden mit Früchten aus dem Tal hergestellt.

Geniessen – Gelateria Bio-Bistrò Semadeni in Poschiavo, biobistro-semadeni.ch

Gar nicht einfach …

Oh nein, muss das sein? Das ist ja fies! Diese Türe ist so verflixt schwer zu finden. Ein Tipp, aber nicht weitersagen: Die Türe gehört zur Tessitura und befindet sich im ersten Stock des Palazzo de Bassus-Mengotti. In der Tessitura wird noch heute auf traditionelle Art und Weise an riesigen Webstühlen gewebt. Es entstehen wunderbare Tücher und Accessoires, die in einem hübschen Shop im Erdgeschoss zum Verkauf stehen.

Entdecken – Tessitura, Poschiavo. Palazzo de Bassus-Mengotti, Via da Spultri. tessitura.ch

Wo der Bär wohnt

Bären im Puschlav? Ja, das gab es einst. Einer verirrte sich vor nicht allzu langer Zeit in das Bündner Südtal. Und wohnt nun im Palazzo de Bassus-Mengotti. Hier im Museum bieten mehrere Frauen und Männer interessante Führungen an. Doch welcher der Menschen auf der nächsten Seite ist einer von ihnen? Frag einen der Museumsangestellten – die sind hilfsbereit. Und welche der Türen führt ins Museum? Das findest Du bestimmt mit Leichtigkeit heraus …

Erleben – Palazzo de Bassus-Mengotti, Poschiavo, aktuell Hexen-Ausstellung (siehe Seite 12). museoposchiavino.ch

Treffe die Reisenden

Jeden Tag reisen Heinz Bürgi und seine Kollegen durch die Valposchiavo. Vom Bernina-Pass bis nach Italien. Was mag sein Beruf sein? Und hinter welcher Türe arbeitet er wohl? Um ihn oder einen seiner Kollegen zu treffen, musst Du zur richtigen Zeit am richtigen Ort sein. Schau doch mal beim Bahnhof vorbei …

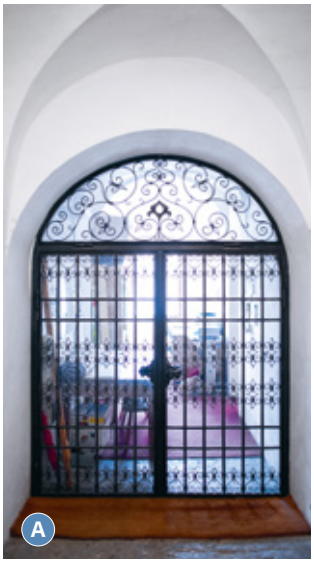
Erfahren – Tourismus-Infostelle, Bahnhofsgebäude, Poschiavo. valposchiavo.ch

Ein Haus aus alten Zeiten

Nun geht es um die Türe eines uralten Hauses. Ein Haus, das älter ist, als Du es bist, älter ist als Deine Eltern, ja gar älter als Deine Grosseltern, Urgrosseltern oder Ururgrosseltern. Das gibt's doch gar nicht? Oh doch! Das Haus heisst Casa Tomé und man kann es besichtigen. Doch welchen Menschen auf der nächsten Seite trifft man ab und zu in der Casa Tomé an? Geh vorbei und finde es heraus.

Erleben – Casa Tomé, Via dai Puntunai, 14. Jun – 25. Okt, Di, Mi, Fr und So 14 h – 17.30 h, Poschiavo. museoposchiavino.ch

WO FINDET MAN DIESE TÜREN UND ...



… WER BEFINDET SICH HINTER WELCHER?

A+__ B+__ C+__ D+__ E+__ F+__

LE MARMITTE DEI GIGANTI

TÖPFE DER RIESEN

IL GIARDINO DEI GHIACCIAI DI CAVAGLIA

GLETSCHERGARTEN CAVAGLIA

Der Gletschergarten befindet sich auf der Motti da Cavagliola, am südlichen Rand des Cavaglia-Beckens am Fuss des Berninamassifs und des Piz Palü. Von der Bahnstation Cavaglia kann man in wenigen Minuten auf einem bequemen Fussweg zum Eingang des Gletschergartens gelangen.

Copyright – Romano Salis

Öffnungsmonate 1. Mai – 31. Oktober
Führungen jeden Dienstag, Donnerstag, Samstag und Sonntag um 14.00 Uhr, Treffpunkt Bahnhof Cavaglia, oder täglich nach Vereinbarung.

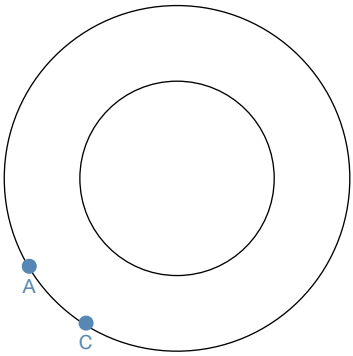
T +41 81 844 05 95, M +41 79 333 26 48
giardino@ghiacciai.info, www.ghiacciai.info

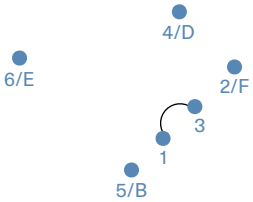
Il Giardino dei Ghiacciai di Cavaglia

DES RÄTSELS LÖSUNG

Verbinde die Punkte und finde des Rätsels Lösung

Verbinde die Punkte nach folgendem Muster:
Türe A — Personen-Nr. — Türe B — Personen-Nr. — Türe C — Personen-Nr. etc.





DU BIST FAST AM ZIEL …

Nachdem Du die Punkte verbunden hast, kannst Du einen Gegenstand erkennen. Welchen? Flüstere es einem Mitarbeiter bei der Tourismus-Infostelle am Bahnhof von Poschiavo leise zu und Du erhältst den Zugang zu einer speziellen Türe.

Dreissig verschiedene Kräuter und Pflanzen verarbeitet der Bio-Betrieb Al Canton (S. 39) zu Tee.

Bild – Nico Schaerer

Genuss

S. 38 12 genussreiche Stunden

Süsse Früchte im Süden
Zu Gast bei Piccoli Frutti in Campascio

Der echte Puschlaver
Die Winzer Piero und Fabio Triacca

Wo Regionalität punktet
Bruno Raselli verwöhnt seine Gäste in Le Prese mit lokalen Köstlichkeiten

Den Mund voller Kräuter
In Le Prese dem Geheimnis schmackhaften Tees auf der Spur

Valposchiavos Schätze
In Poschiavo einen Schnaps oder lokalen Gin als Souvenir kaufen

Ein Bier aus Poschiavo
In Poschiavo mit Hausgebrautem anstossen

Zum Dessert ein gluschtiges Sorbet
Einen süffigen Tag auf der Piazza Comunale ausklingen lassen

S. 40 Rezept Capunet

S. 42 Das Tal im Teller

S. 51 (Ess-)Kultur entdecken

Süffiges aus dem Tal

12 genussreiche Stunden

Text – Martin Hoch / Bild – Nico Schaerer

Fruchtsäfte, Weine, Biere, Tee oder Liköre – in der Valposchiavo finden sich etliche lokale Produkte für einen geselligen Tag.

9 Süsse Früchte im Süden

Wir wecken die Lebensgeister mit einem frischen Fruchtsaft, dessen Früchte in der südlichen Valposchiavo zwischen 600 – 800 m ü. M. wachsen. «Die Böden und die Höhenlage sind ideal für den Anbau von Beeren», schwärmt Nicolò Paganini, Gründer von Piccoli Frutti. Er baut rund um Campascio auf zehn Hektaren Früchte an. Mit der Ernte stellt das Familienunternehmen jährlich 50 000 Liter Fruchtsäfte her, die es als «100 % Valposchiavo»-Produkte bis ins Engadin verkauft. Neuerdings kultivieren sie auch Baumnüsse. «Wir beteiligen uns an einem kantonalen Projekt, dessen Resultat eine Nusstorte mit 100% Zutaten aus Graubünden ist.» Um das Früchteparadies erlebbar zu machen, eröffnete Paganini vor vier Jahren ein Agriturismo mit Angeboten rund ums Thema Früchte.

Fruchtsäfte – Hofladen Piccoli Frutti, Via Cantonale 224, Campascio. coltiviamo-sogni.ch

10 Der echte Puschlaver

Piero und Fabio Triacca hegen und pflegen einen exquisiten Rebberg. Er befindet sich in Campascio und ist gerade mal 2400 Quadratmeter klein. Von ihm entstammt eine wahre Rarität: der Campà. Es handelt sich um den einzigen waschechten Wein aus der Valposchiavo, von dem die Brüder Triacca jährlich nur 2000 Flaschen herstellen. Die übrigen Reben der Puschlaver Weinproduzenten wachsen im benachbarten Veltlin. Sie werden dennoch als «vini nostrani» betrachtet. Für den Import aus dem Veltlin in die Schweiz besteht seit jeher eine Sonderregelung.

Wein – Casa Vinicola, Campascio, T. 081 846 51 12. triacca.eu

12 Wo Regionalität punktet

Bruno Raselli verfügt in seinem Restaurant in Le Prese über eine vorzügliche Auswahl an Weinen. In seinem

Sport Hotel entkorkt er für seine Gäste Weine aller Puschlaver Weinhersteller. Und bei den Getränken hört es bei ihm, der zu den Gründern des Projektes «100% Valposchiavo» gehört, nicht auf. «Es ist mir ein Anliegen, lokale Produkte zu verwerten», sagt er und verrät, dass in seinem Restaurant selbst getrocknete Fleischspezialitäten serviert werden.

Wein & Essen – Im Sport Hotel Raselli in Le Prese purzeln nach dem Genuss, dank Bike-Angeboten, die Kilos. raselli.swiss

3 Den Mund voller Kräuter

Bio? Das sei ein Mindeststandard, sagt Claudia Lazzarini und: «Wir gehen weiter.» Bei der Produktion der zwanzig Al-Canton-Teesorten setzt sie, zusammen mit ihrem Mann Elmo Zanetti, auf zwei natürliche Faktoren: die strahlende Bergsonne, die hier auf 965 m ü. M. für ideale Bedingungen sorgt, und auf einen nahrhaften Boden, den sie aktiv mit Wendekompost und Pferdedung ihrer Berberpferde bewirtschaften. Zudem werden die rund dreissig Kräuter nicht künstlich bewässert. Die Pflanzen sollen nicht gross, sondern voller Aromen sein. Und man setze auf ehrliche Handarbeit: «Wir investieren in Menschen, nicht in Maschinen.» Das Resultat ist ein schmackhafter, lokal hergestellter Tee.

Kräutertee – Al Canton in Cantone bei Le Prese, thematische Führungen auf Voranmeldung. al-canton.ch

5 Valposchiavos Schätze

Die Valposchiavo versteckt ihre wertvollsten Schätze nicht. Aber wer die Türe der Schatzkammer öffnet, kommt kaum wieder raus. Im Delikatessenshop der Hostaria del Borgo, direkt an der Piazza Comunale, finden sich so manche kulinarische Trouvaillen. Man kann sich kaum sattsehen, das Wasser läuft einem im Mund zusammen und man würde am liebsten gleich alles in den Einkaufskorb legen. Denn der Laden verkauft, was in der Valposchiavo und im benachbarten Veltlin produziert wurde: bester Salami der Macelleria Scalino, Pasta der Familie Fisler, aber auch Liköre von Misani aus Brusio sowie deren neuer «Gin Viadot» oder ein frisches Puschlaver Ringbrot.

Delikatessen – Hostaria del Borgo, Via da Mezz 20b, Poschiavo. hostariadelborgo.in

6 Ein Bier aus Poschiavo

Nach einem solch genussvollen Tag benötigt kaum einer einen Feierabend, aber ein lokal gebrautes Bier gönnt man sich trotzdem gerne. Ueli Schläpfer baute die Birreria Pacific in Poschiavo auf und übergab sie Anfang Jahr dem jungen Puschlaver Luca Battilana.

Bier – Mit einem Bier von Pacifi.ch auf der Terrasse des Bio-Bistrò Semadeni in Poschiavo anstossen. biobistro-semadeni.ch

8 Zum Dessert ein gluschtiges Sorbet

Kopfsteinpflaster, pastellfarbene Häuser, Berge im Hintergrund, die letzten Sonnenstrahlen im Gesicht. Es gibt kaum einen atmosphärischeren Ort, um einen Tag in der Valposchiavo ausklingen zu lassen, als die Piazza Comunale im Borgo. Zu empfehlen sind Capunet (siehe S. 40) auf der Terrazza des Hotel Albrici, als Dessert ein cremiges Sorbet mit Amaro di Poschiavo «Riserva». Und so, tiefenentspannt, endet ein süffiger Tag.

Essen und Trinken – Hotel Albrici, Via da Mezz 18, Poschiavo. T. 081 844 01 73. hotelalbrici.ch

Capunet

Rezept für 4 Personen
von Mario Crameri, Koch im Hotel Albrici. hotelalbrici.ch

3 Liter Wasser	mit
1 TL Salz	aufkochen,
500 g frischer Spinat	hinzufügen und kochen.
	Tipp: Vor dem Spinat einen TL Bikarbonat ins kochende Wasser geben und den Spinat nach dem Kochen in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser geben. So wird der Geschmack des Spinats im Teig verstärkt.
	Den Spinat hacken.
½ Zwiebel	hacken und in Butter leicht anbraten. Zusammen mit dem Spinat und
4–5 EL Paniermehl	
je 1 Prise Salz und Pfeffer und Muskatnuss nach Belieben	
2 Eier	
ca. 300 g Weissmehl Bio 100% Valposchiavo	kräftig mischen und zu einem glatten, dicken Teig rühren. Falls der Teig zu dick wird, etwas
Milch	dazugeben.
	Den Teig durch ein Passiergerät mit grossgelochtem Einsatz in kochendes, gesalzenes Wasser fallen lassen oder mit einem flach gehaltenen Messer vom Spätzlibrett schaben.
	Die Capunet mit der Schaumkelle abschöpfen. Schichtweise abwechselnd mit
100 g Käse bio Stagionato, gerieben	in eine vorgewärmte Auflaufform geben.
4 EL Butter	erhitzen,
1 Knoblauchzehe, in Scheiben oder etwas Zwiebel, gehackt	darin anbräunen und über die Capunet giessen.
	Sehr heiss servieren.

Bild – Valposchiavo Turismo / Mario Crameri

Das Tal im Teller

Mehl, Gemüse und Käse, produziert von Puschlavern, sind die Hauptzutaten für die Capunet.

Text – Martin Hoch / Bild – Nico Schaerer

THOMAS COMPAGNONI – GETREIDEANBAU ALS PASSION
Für Capunet braucht's Mehl und dieses wird aus Getreide hergestellt. Doch Landwirt Thomas Compagnoni sagt: «Vom Getreide lebt hier keiner.» Die Flächen reichen dafür nicht aus. Doch deswegen die Finger davon lassen? Mitnichten. Compagnoni und seine Mitstreiter der Betriebsgemeinschaft «Girasole», Andrea Cortesi, Tobia und Corrado Crameri, möchten ein altes Kulturgut – Weizen, Buchweizen und Gerste – wiederbeleben. Die Rogge beispielsweise wuchs in der Valposchiavo einst bis auf 1700 m ü. M. Noch sei die Anbaufläche bescheiden. Aber er sieht Potential: «Die Gäste des Tals suchen das Authentische. Die ‹100% Valposchiavo›-Produkte kommen sehr gut an.» ●

Getreide
Das Getreide wird vom Molino e Pastificio SA zu bestem Mehl weiterverarbeitet (S. 44).

DAVIDE FISLER – MÜLLER IN DER 5. GENERATION

«Hallo?» Hinter einer Türe tönt's: «Arrivo!» Dann betritt Davide Fisler mit seiner kräftigen Statur und einem Lächeln im Gesicht den Raum. Durch die offene Türe sind die Mahlmaschinen, die auf fünf Stockwerken lautstark arbeiten, unüberhörbar. In der Molino e Pastificio SA am Rand des Borgo können täglich 4–6 Tonnen Mehl produziert werden. Die Mühle, die einst dem Nonnenkloster von Poschiavo gehörte, wird seit 1872 von der Familie Fisler betrieben. Heute arbeiten sieben Angestellte für die Firma. Hier entsteht auch «100% Valposchiavo»-Mehl, bestens geeignet für Capunet, aus dem Getreide der Bauern des Tals hergestellt. ●

Mehl

Der Molino e Pastificio SA verkauft ihr Mehl und selbst hergestellte Pasta online. pastificio.ch

ANNINA RASELLI – GEMÜSE AUF 1000 METER HÖHE
Die junge Gemüsegärtnerin Annina Raselli pendelt im Sommer zwischen der Alp Somdoss und ihrem Bauernhof in Poschiavo. Auf der Alp sorgt sie sich, zusammen mit ihrem Mann, um sechzig Kühe. Im Tal widmet sie sich dem Gemüse. Sie liebt die Vielfalt: «Ich ziehe 14 Sorten Tomaten auf.» Dazu gesellen sich zwei Dutzend weitere Gemüsesorten, darunter auch rare. Die Sonne verwöhnt ihre Setzlinge. Die Herausforderung auf 1000 m ü. M. sei die kurze Saison. Diese verlängert sie mit einem Gewächshaus. Denn die Nachfrage sei vorhanden. «Mein Ziel ist, dass ich in Zukunft auch Gemüse im Winter anbauen kann. Beispielsweise Wintersalate oder Lauch.» ●

Spinat
Frisches Gemüse ab Hof gibt's jeweils am Donnerstag, 14 h – 17 h, oder auf Anfrage.
ravisintera.com

TONY – KÄSER VOM KÄPPI BIS ZUR ZEHENSPITZE

Antonio «Tony» Giacomelli hat den Schalk in den Augen. Er ist ein umgänglicher Zeitgenosse. Geht's um seine Arbeit, wird er ernst. Sie bedeutet ihm viel. Pro Jahr verarbeitet er im Caseificio Valposchiavo, einer genossenschaftlich organisierten Käserei, eine Million Liter Milch. 14 Milchbauern liefern hier die Erzeugnisse ihrer Kühe ab. Ein Käse trägt den Namen «Supertony». Dieser sei dank milder Säure besonders bekömmlich. «Aber alle meine Käse sind meine Meisterwerke.» In jedem stecke sein Herz und seine Leidenschaft. «Habe ich schlechte Laune, gehe ich in den Lagerraum und schaue mir all die Käse an. Das hebt meine Laune gleich wieder an.» ●

Käse

Die Käserei hat zwei eigene Verkaufsstellen, in Poschiavo und in San Carlo.
caseificio.ch

Entdecken Sie die Welt der elektrischen Energie im Puschlav, eine über 100-jährige Tradition.

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen einen Einblick in die verschiedenen Tätigkeiten von Repower, von der Produktion über den Handel bis zum Vertrieb und zum Dienstleistungsbereich.

www.repower.com/kraftwerksbesuche

REPOWER
Unsere Energie für Sie.

(Ess-)Kultur entdecken

DIE SCHÖNSTEN ROUTEN

Zu Gast bei den Pedrettis

Viano — Auf dem Bio-Bauernhof Pedretti dürfen Gäste Kühe, Schweine und Schafe streicheln. Im Anschluss zum Rundgang findet eine Degustation von hofeigenen Bio-Produkten statt. Wer gar nicht mehr weg möchte, darf hier gerne im Stroh nächtigen, Heuduft einatmen und am Morgen ein reichhaltiges Frühstück aus Puschlaver Produkten geniessen. Decken, sanitäre Anlage und Dusche stehen zur Verfügung. Schlafsack empfohlen.
Anfang Jun bis Ende Okt. aziendapedretti.ch

Kräuterrundgang & Köstlichkeiten

Le Prese — Pfefferminze, Zitronenmelisse und weitere Düfte sind auf dem Rundgang durch die Kräuterfelder der Raselli Erboristeria Biologica in Le Prese ständige Begleiter. In den Produktionsstätten wird einem gezeigt, wie Kräuter zu Tee, Blumenmischungen und Gewürzen verarbeitet werden. Danach serviert das nahegelegene Sport Hotel Raselli ein «100% Valposchiavo»-Mittagessen. Es wird nur verkocht, was das Tal hergibt.
24. Mai – 25. Okt 2020, Mo, Fri, So. Buchung: T. 081 844 01 69. bioraselli.ch

BILD LINKS – Valposchiavo Turismo / BILD RECHTS – zvg

GESAGT

«Es macht Spass, lokale Lebensmittel zu verwerten – auf traditionelle Art, aber auch mit einem modernen Twist.»

Bruno Raselli, Hotelier
raselli.swiss

GUT ZU WISSEN

Bunter Dorfmarkt

Poschiavo — Der Dorfmarkt bietet Vielerlei: von feinen Delikatessen bis zu lokaler Handwerkskunst .
Juli – Sept, jeweils Mi 11 h – 18 h.
valposchiavo.ch

Lombardische Glaskunst

Poschiavo — Das Museo d'Arte Casa Console zeigt lombardische Glasgemälde aus der Stiftskirche San Vittore Mauro in Poschiavo.
Bis 31. Okt 2020, 11 h – 16 h, täglich ausser Mo, Via da Mezz 41, Poschiavo.
museocasaconsole.ch

SMArt in der Valposchiavo

Poschiavo — Ein Fotograf aus der Mongolei wird für drei Monate die Valposchiavo besuchen und fotografisch festhalten.
Ausstellung ab 22. Aug 2020.
sustainablemountainart.ch

Herrschaftlich:
die Palazzi des Spaniolen-
viertels in Poschiavo.

Bild – Nico Schaerer

Servizi

54 Alberghi
Im Tal und auf den Alpen – mit Puschlaver Herzlichkeit

59 Ristoranti
Ob Fisch oder Pasta – die Valposchiavo legt Wert auf Qualität und Regionalität

64 Manifestazioni
Das Puschlaver Jahr ist voller Feste, Märkte und Konzerte

66 Mappa Valposchiavo
Eine Übersicht des Tals

Selezione

Im kleinen Reiseführer «Valposchiavo» ist nur eine Auswahl an Abenteuern zu finden.

Ausführliche Informationen:
Valposchiavo Turismo
Stazione, 7742 Poschiavo
T. 081 839 00 60
info@valposchiavo.ch
valposchiavo.ch

Alberghi

OBERE VALPOSCHIAVO

1 Buffet Stazione Ospizio Bernina
⛰ 🍽 – **T. 081 844 03 07**
Die höchstgelegene Bahnstation Europas ist auch ein Hotel.
ospiziobernina.com

2 Ospizio Bernina
⛰ 🚲 🚌 🍽
T. 081 844 03 03
Ideal für Bergsportausflüge.
bernina-hospiz.ch

3 Cambrena
⛰ 🍽 – **T. 081 844 05 12**
Berghotel auf der Passhöhe, 365 Tage geöffnet.
cambrena.ch

5 Alpe Campo
⛰ 🚌 🍽 – **T. 081 844 04 82**
Näher am Lagh da Saoseo geht nicht.
valdicampo.ch

6 Saoseo
⛰ 🚌 🍽 – **T. 081 844 07 66**
Zu Gast in der einzigen SAC-Hütte im Tal – nahe des Saoseosees.
saoseo.ch

7 Zarera **
⛰ 🚲 🚌 🍽
T. 081 844 12 82
Klassische Hotelzimmer, aber auch Apartments und Maiensässe.
zarera.ch

9 Sassal Masone
⛰ 🚌 🍽 – **T. 081 844 03 23**
Die Berghütte auf 2355 m ü. M. ist der ideale Zwischenstopp bei Bergwanderungen.

10 Belvedere
⛰ 🚌 🍽 – **T. 081 844 03 14**
Das Berghotel mit der wohl schönsten Aussicht. Der Blick reicht vom Palügletscher bis zum Lago di Poschiavo. Die Zimmer sind charmant, das Essen ein Schmaus.
belvedere-alpgruem.ch

11 Alp Grüm
⛰ 🍽 – **T. 081 844 03 18**
Dieses Hotel erreicht man nur per Bahn oder zu Fuss. Nach Abfahrt des letzten Zuges geniesst man hier die Ruhe, die Natur und feines Essen.
alpgrum.com

POSCHIAVO UND UMGEBUNG

16 Altavilla **
🐟 🍽 – **T. 081 844 01 67**
Das Hotel mit dem schönsten Treppenhaus im Tal.
altavilla.ch

17 Foppoli
🐟 🍽 – **T. 081 844 04 95**
Am Nordeingang von Poschiavo, mit 3- und 4-Bettzimmern.
hotelfoppoli.ch

18 Albrici à la Poste
🐟 🍽 – **T. 081 844 01 73**
Das historische Hotel direkt an der Piazza von Poschiavo.
hotelalbrici.ch

19 Semadeni Bio-Bistrò
🚲 🐟 🍽 – **T. 081 844 07 70**
Hier kann man das bunte Treiben auf der Piazza direkt vom Hotelzimmer aus betrachten.
hotelsemadeni.ch

22 Centrale
🐟 🍽 – **T. 081 844 01 27**
Der Name ist hier Programm: Zentraler geht es nicht.
hotel-centrale.ch

24 Suisse
🐟 🍽 – **T. 081 844 07 88**
Das traditionsreiche Haus im Herzen von Poschiavo.
suisse-poschiavo.ch

25 Chalet Stazione
🐟 🍽 – **T. 081 844 01 96**
Ein Holz-Chalet direkt am Bahnhof von Poschiavo.
chalet-poschiavo.ch

27 Croce Bianca ***
🚲 🐟 🍽 – **T. 081 844 01 44**
Am Südrand vom Borgo lässt sich gut wellnessen.
croce-bianca.ch

30 Capelli
🍽 – **T. 081 844 01 92**
Traditionsreiche Pension im Herzen des friedlichen Dorfes Prada.
pensione-capelli.ch

33 Selva
⛰ 🚲 🚌 🍽
T. 081 844 07 46
Das Berggasthaus auf der lieblichen Hochebene von Selva.
pensioneselva.info

40 – Le Prese

Legende: ⛰ Berghotel 🚲 Bikehotel 🐟 Gästekarte 🚌 für Gruppen 🍽 mit Restaurant
Gesamte Kartenübersicht auf der letzten Seite

Bild – Nico Schaerer

In den Bergen und auf den Alpen nächtigen

Einen spektakulären Sonnenuntergang auf der Alpe San Romerio mit Sicht auf den Lago di Poschiavo bestaunen, sich durch die Melodie von Kuhglocken auf der idyllischen Alpe Palü wecken lassen, oder frühmorgens, bevor die ersten Wanderer aus dem Tal da sind, den spiegelglatten Saoseosee geniessen. Das alles sind Erlebnisse, die der geniesst, der ein Bett in den Bergen oder auf einer Alp bucht. Buona notte!

Alpe Campo → **5**

Saoseo → **6**

Belvedere → **10**

Alp Grüm → **11**

Alpe Palü → **12**

Selva → **33**

Alpe San Romerio → **41**

LE PRESE

36 Posta
🍽 – T. 081 844 02 48
Am Nordeingang von Le Prese mit den charakteristischen roten Balkonen.
albergoposta.ch

37 Lardi **
🍽 – T. 081 844 03 32
Traditionelles Ambiente mitten in Le Prese.
albergolardi.ch

38 La Romantica ***
🚲 🐟 🍽
T. 081 844 03 83
Ideal für Familienferien, Fischer und Seeliebhaber. Der Gastgeber Flavio Lardi ist selbst passionierter Fischer.
laromantica.ch

39 Raselli Sport ***
🚲 🐟 🍽
T. 081 844 01 69
Das Sport Hotel in Le Prese trumpft mit Bike-Raum und Tipps vom Chef für die nächste Bike-Tour auf. Aber auch mit vorzüglichem Essen und einer exquisiten Weinauswahl.
raselli.swiss

40 Le Prese ****
🐟 🍽 – T. 081 839 12 00
Eine gut 160-jährige Grande Dame am Lago di Poschiavo mit viel Eleganz und Grün.
hotel-leprese.com

Seen mit Hotel

Von den rund 52 See(lei)n im Tal haben 15 einen Namen und 4 ein Hotel.

Lago Bianco
Stausee auf der Passhöhe – mit Staumauern, die ins Engadin und in die Valposchiavo reichen. Im Winter oft schwarzgefroren, im Sommer perfekt für Kitesurfer.
Buffet Stazione Ospizio Bernina → 1

Lagh da Palü
Direkt unter dem Gletscher: frisch und kitschig türkis!
Agriturismo Alpe Palü → 12

Lago di Poschiavo
Der Naturstausee entstand durch einen Bergsturz. Die Umrundung dauert rund 2 Std (8 km).
Albergo Le Prese → 40
Albergo Miralago → 42

Lagh da Saoseo
Wahrscheinlich der schönste Bergsee der Schweiz. Die Übernachtungsmöglichkeiten sind ausser Sichtweite.
Alpe Campo → 5
SAC-Hütte Saoseo → 6

Tourismusplakate vom Tal

Der Künstler Pierre-Abraham Rochat zeichnet zu jeder Jahreszeit ein Plakat der Valposchiavo.
Am Schalter von Valposchiavo Turismo kaufen oder unter info@valposchiavo.ch bestellen.

MIRALAGO

42 Miralago
T. 081 839 20 00
Am Südufer des Lago di Poschiavo gelegen. Jedes Zimmer hat ein eigenes Thema.
miralago.ch

BRUSIO

41 Alpe San Romerio
T. 081 846 54 50
Ein Kirchlein, eine Alp und eine Aussicht auf die Valposchiavo und das angrenzende Veltlin.
sanromerio.ch

44 Miravalle
T. 081 846 55 22
Der Agriturismo in Brusio liegt unweit des grössten Nussbaumbestandes des Kantons Graubünden.
miravalle.ch

45 Osteria del Centro
T. 079 363 57 72
Osteria und B&B mitten in Brusio.
osteriadelcentrobrusio.com

48 Monigatti
T. 081 846 51 78
Familiengeführte Pension in Viano, einem malerischen Bergdorf, wo die Kaffeeschmuggler früher heimlich die Grenze nach Italien überschritten.

50 Coltiviamo Sogni
T. 079 610 27 77
Der Agriturismo in Campascio ist aus der Zusammenarbeit von Piccoli Frutti und La Perla Vini entstanden. Zum Frühstück gibt's feine Fruchtsäfte.
coltiviamo-sogni.ch

51 Casa Lucini
T. 076 728 61 20
Preiswerte Zimmer, Garten mit Grillmöglichkeit und Aussenpool in Campascio.

53 Stazione
T. 081 846 51 84
Jedes Zimmer im alten Patrizierhaus ist sorgfältig gestaltet. Das Hotel liegt am Bahnhof von Campocologno und in der Nähe des Kreisviadukts – für Eisenbahnliebhaber eine Freude.
bernina-sud.info

7 – Zarera

Ferien mit Wohnung

Verschiedene Maiensässe, Ferienwohnungen und -häuser stehen den Gästen der Valposchiavo zur Verfügung.

Valposchiavo Turismo ist bei der Suche nach der gewünschten Ferienunterkunft gerne behilflich und stellt eine entsprechende Offerte zusammen.

Die verfügbaren Wohnungen sind im Internet aufgeführt:

valposchiavo.ch

CAMPINGS

31 Boomerang***
T. 081 844 07 13
Stellplätze mitten im Grünen, zwischen Poschiavo und dem See.
camping-boomerang.ch

35 Cavresc***
T. 081 844 02 59
Campen in der Nähe des Lago di Poschiavo mit allen Annehmlichkeiten.
campingcavresc.ch

GRUPPEN-UNTERKÜNFTE

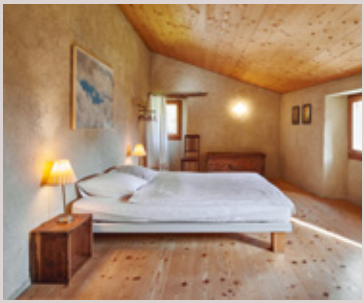
12 Alpe Palü
T. 079 414 41 14
Übernachten auf der Alp, am Ufer des Lagh da Palü. Mit Frühstück vom Hof.

15 Casa Zurcà
zurca@gmx.ch
Historisches Gebäude in Poschiavo, das sorgfältig renoviert wurde.

28 Neues Kloster Santa Maria
T. 081 844 02 04
Südlich von Poschiavo zu Gast bei den Klosterfrauen.

34 Ostello Alpina
T. 081 844 01 85
Die ideale Gruppenunterkunft mitten in Le Prese.
panetteria-alpina-leprese.ch

Legende: Berghotel Bikehotel Gästekarte für Gruppen mit Restaurant
Gesamte Kartenübersicht auf der letzten Seite



Verträumt: das historische Steinhaus Ferien im Baudenkmal

Das aus Stein erbaute Puschlaver Bauernhaus oberhalb von Brusio war mehr als 300 Jahre lang in Familienbesitz und dauerhaft bewohnt. Danach fristete es 40 Jahre lang ein verlassenes Dasein, bis es die Eigentümerin 2003 in enger Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege renovierte. → 43

Sehen – Eine der schönsten Aussichten in der Valposchiavo ist von hier aus mühelos zu Fuss zu erreichen: das Kirchlein auf der Alpe San Romerio.

Hören – Sich in der Stille akustisch vom Stadtleben erholen und schon hört man nach kurzer Zeit Klänge, derer man sich sonst nicht achtet: der Wind, der Blätter zum Tanzen bringt, oder Vögel, die einen morgens wecken.

Tasten – Streicht man mit der Hand über die alten Holztüren, spürt man die jahrhundertealte Geschichte des Hauses und fragt sich: Wer ging hier wohl einst alles ein und aus?

Schmecken – Erholung und Genuss finden auf der Veranda statt. Über Mittag, wenn auf dem Gartentisch leckere Puschlaver Spezialitäten zum freudvollen Verzehr bereitliegen.

Riechen – Betritt man morgens die Küche, wird die Nase vom Duft des frisch gebrauten Kaffees aus dem Mokka gepaart mit rauchig-holzigen Noten aus dem Cheminée verwöhnt.

ANDERE UNTERKÜNFTE

4 Eventlocation: Stazione della Posta La Rösa
△ – T. 081 832 60 51
Wundervoll renovierte alte Säumerstation, ideal für private Anlässe.
larosa.ch

43 Ferien im Baudenkmal
T. 044 252 28 72
Das sorgfältig renovierte Steinhaus oberhalb von Brusio ist rund 400 Jahre alt und kann sieben Personen in renovierten Zimmern beherbergen.
magnificasa.ch

47 Azienda Pedretti
– T. 079 222 00 71
Bei den Pedrettis darf man das Bauernhofleben hautnah erleben. Man kann die Kühe, Schafe oder Schweine streicheln und Bio-Produkte kosten. Geschlafen wird im Stroh und zum Frühstück tischt die Familie ein reichhaltiges Frühstück auf. Schlafsack mitnehmen.
aziendapedretti.ch

52 Capanna Anzana
– T. 079 313 04 22
Berghütte an der Grenze zu Italien. Idealer Ausgangs- oder Etappenort für Bergwanderungen.
brusio.ch → cultura-e-tempo-libero → sport-e-svago → capanna-anzana

Bild links – Nico Schaerer/Bild rechts – Gataric Fotografie

Willkommen auf «La Gatta»

Willkommen auf unserem herrlichen Weingut.

Sie besuchen Weinkeller…

unsere grossen, weiten Weinberge…

die herrliche Piazza.

La Gatta wurde vor 500 Jahren als Dominikanerkloster erbaut. Heute ist dieses herrliche Gut so etwas wie ein Wallfahrtsort für Weinliebhaber. In dieser sonnenverwöhnten Gegend besuchen uns viele Weinfreunde. Das Erlebnis eines Rundgangs vermittelt nicht nur neue und interessante Eindrücke in die Arbeit des Weinbauers. Es zeigt auch die grosse Vielfalt der Qualitätsweine, die wir aus der vornehmen Nebbiolo-Traube erschaffen. Und wer ein paar Kostproben geniessen will, dem stehen in unserem neuen Office alle Sorten zur Auswahl. Ein Abstecher zu uns ist ein lohnendes Ziel. Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihren Besuch im wunderschönen Valtellina.

«La Gatta» kann individuell oder in Gruppen, von einem «Weinbergführer» begleitet, besucht werden. Für Gruppen (ganzjährig, mind. 10 Personen) ist eine Anmeldung nötig.
Öffnungszeiten
April bis Oktober:
Dienstag–Samstag 10.30–18.30h
November bis März:
Bitte um Anmeldung.
An Feiertagen geschlossen.

Fratelli Triacca

Weinbauern, 7748 Campascio/GR, Tel. 081 846 51 06, Fax 081 846 57 18
office@triacca.com, www.triacca.com
TENUTA LA GATTA, Via Gatta 33, I-23030 Bianzone (SO)

BALTIS B&M

Ristoranti

OBERE VALPOSCHIAVO

1 Buffet Stazione Ospizio Bernina
△ – T. 081 844 03 07
Das höchstgelegene Bahnhofsbuffet Europas.
ospiziobernina.com

2 Ospizio Bernina
△ – T. 081 844 03 03
Für eine Stärkung an der Passstrasse.
bernina-hospiz.ch

3 Cambrena
△ – T. 081 844 05 12
Die nördlichsten Pizzoccheri der Valposchiavo. Unbedingt den Apéro «Cambrena con Zenzero» probieren.
cambrena.ch

5 Alpe Campo
△ – T. 081 844 04 82
Für eine Pause nach einer Wanderung an den Lagh da Saoseo.
valdicampo.ch

6 Saoseo
△ – T. 081 844 07 66
SAC-Hütte mit Spezialitäten aus der Valposchiavo.
saoseo.ch

7 Zarera
△ – T. 081 844 12 82
Essen mit Aussicht: Ein grosszügiger Wintergarten erlaubt einen spektakulären Blick auf die Valposchiavo.
zarera.ch

8 Sfazù
△ – T. 081 844 03 15
Einfach gut! Preiswerte Mahlzeiten an der Passstrasse.

9 Sassal Masone
△ – T. 081 844 03 23
Hier ist Bismarck schon gerne eingekehrt: Einzigartige Aussicht auf die Valposchiavo, geschmückt mit zwei steinernen Kühlschränken, sogenannten «Crot».

Aussichtspunkt mit Restaurant

Albergo Sassal Masone
Lauschiges Bergrestaurant für den Blick in die Weite und zum Palügletscher. → 9

Albergo Belvedere
Auf 2189 m ü. M. – für Berggänger wie auch für Bahnenthusiasten. → 10

Albergo Ristorante Alp Grüm
Gigantisches Alpenpanorama in natürlicher Umgebung. → 11

Rifugio Alpe San Romerio
Herziges Kirchlein mit Aussicht. → 41

10 Belvedere
△ – T. 081 844 03 14
Das Restaurant auf 2189 m ü. M. mit dem schönsten Blick auf die Valposchiavo. Wer gar nicht mehr weiter möchte, kann hier auch nächtigen.
belvedere-alpgruem.ch

11 Alp Grüm
△ – T. 081 844 03 18
Regionale Küche mit Panorama-Sicht auf den Palügletscher und die Rhätische Bahn.
alpgrum.com

12 Alpe Palü
△ – T. 079 414 41 14
Direkt von der Alp bringt die leidenschaftliche Gastgeberin Ilaria Vitali ihre Köstlichkeiten, Spezialitäten aus der Valposchiavo mit einem mediterranen Einfluss, auf den Tisch. Mit Aussenterrasse.

13 Chiosco Bar Cavaglia
△ – T. 078 878 15 05
Imbisse und einfache warme Speisen zur Stärkung von erschöpften Wanderern.

14 La Tana del Grillo
– T. 081 834 64 55
Ristorante-Pizzeria in einem ehemaligen Heustall.

18 – Albrici à la Poste

22 – Centrale

Bild links – Valposchiavo Turismo / Bild rechts – zvg

Legende: △ Bergrestaurant Pizzaofen 100 % Valposchiavo nur auf Anmeldung
Gesamte Kartenübersicht auf der letzten Seite

Biologische Landwirtschaft

94% der Landwirtschaftsfläche der Valposchiavo werden von bio-suisse-zertifizierten Betrieben bebaut und gepflegt.

POSCHIAVO UND UMGEBUNG

16 Altavilla
T. 081 844 01 67
Einfache und gute Küche mit Gartenwirtschaft.
altavilla.ch

17 Foppoli
T. 081 844 04 95
Pizzoccheri und sonstige lokale Spezialitäten.
hotelfoppoli.ch

18 Albrici à la Poste
– T. 081 844 01 73
Direkt an der Piazza: Pizza aus dem Holzofen und lokale Spezialitäten mit Liebe zum Detail.
hotelalbrici.ch

19 Semadeni Bio-Bistrò
– T. 081 844 07 70
Schmackhaftes Essen und im Sommer hausgemachte Glace.
hotelsemadeni.ch

20 Motrice
– T. 081 844 02 27
Köstlichkeiten aus Ornellas Küche, mit viel Liebe und Gemüse aus dem eigenen Garten zubereitet.
ristorante-motrice.ch

21 Hostaria del Borgo
– T. 081 844 00 79
Lokale Spezialitäten neu interpretiert: Weinbar, Restaurant und Shop.
hostariadelborgo.in

22 Centrale
T. 081 844 01 27
Feines aus der Valposchiavo und Italien – beim Essen und bei den Weinen.
hotel-centrale.ch

23 Arvensis
– T. 079 702 79 48
Mariagrazia Marchesi verwöhnt Gäste mit lokalen Wildkräuter-Gerichten. Auf Anfrage.

24 La Terrasse du Suisse
– T. 081 844 01 33
Lokale und internationale Gerichte und Pizza aus dem Pizzaofen.
suisse-poschiavo.ch

25 Chalet Stazione
– T. 081 844 01 96
Regionale Küche direkt am Bahnhof von Poschiavo.
chalet-poschiavo.ch

26 Viva la Pasta
T. 081 834 63 03
Tearoom-Snackbar am südlichen Dorfausgang.
vivalapasta.ch

27 Croce Bianca
– T. 081 844 01 44
Claudios Kochkünste bieten regionale Küche mit viel Liebe zum Detail in Kombination mit einer guten Flasche Wein.
croce-bianca.ch

29 Bar Piz
T. 081 844 10 40
Eine gute Wahl für einen Aperitivo oder ein Bettmümpfeli, im Herzen von Sant'Antonio.

30 Capelli
T. 081 844 01 92
Regionale Küche im Herzen von Prada.
pensione-capelli.ch

32 Sagittario
– T. 081 844 16 80
Regionale Küche in Pagnoncini.

33 Selva
– T. 081 844 07 46
Regionale Küche und Grillspezialitäten auf der Hochebene von Selva, ein guter Ausgangs- oder Endpunkt für eine Wanderung oder Radtour ob Poschiavo.
pensioneselva.info

38 – Giardino im La Romantica

20 – Motrice

Legende: Bergrestaurant Pizzaofen 100% Valposchiavo nur auf Anmeldung
Gesamte Kartenübersicht auf der letzten Seite

100% Valposchiavo steht für Köstlichkeiten, die das Tal hergibt.

Bild links – Nico Schaerer/Valposchiavo Turismo / Bild rechts – Nico Schaerer

100% Valposchiavo: aus der eigenen Vorratskammer

94% der Agrarfläche der Valposchiavo wird von biozertifizierten Betrieben bebaut. Mit einem so hohen Bio-Anteil steht das Tal schweiz- und sogar weltweit fast allein da.

Neben der Milch- und Fleischproduktion sowie dem Gemüse- und Obstanbau blühen im Tal auch viele Kräuter und Getreidesorten. Ein grosser Teil der Landwirtschaftsprodukte wird im Tal verarbeitet und veredelt. Diese Produkte werden mit dem Label «100% Valposchiavo» gekennzeichnet.

Das Projekt «100% Valposchiavo» wurde mit dem CIPRA-Schweiz-Preis für nachhaltigen Tourismus, dem htr-Milestone für Nachhaltigkeit und dem SVSM-Award für lokale Projekte ausgezeichnet, weil es auf innovative Art und Weise einen dauerhaften Mehrwert für die nachhaltige Entwicklung in Berggebieten erzielt.

Die folgenden Restaurants bieten mindestens drei Gerichte «100% Valposchiavo», also Gerichte, die vollständig aus Produkten bestehen, die im Tal angebaut wurden:

Albrici à la Poste → **18**
Semadeni Bio-Bistrò → **19**
Motrice → **20**
Hostaria del Borgo → **21**
Arvensis → **23**
Chalet Stazione → **25**
Croce Bianca → **27**
La Romantica → **38**
Raselli Sport → **39**
Le Prese → **40**
Alpe San Romerio → **41**
Miralago → **42**
Miravalle → **44**

LE PRESE

36 Posta
T. 081 844 02 48
Dorfbeiz am nördlichen Eingang von Le Prese.
albergoposta.ch

37 Lardi – Da Cesar
T. 081 844 03 32
Im traditionellen Haus lokale Spezialitäten essen. Im Herbst unbedingt die Wildgerichte probieren.
albergolardi.ch

38 La Romantica – Giardino
– T. 081 844 03 83
Koch Flavio zeigt in seinen Kochkünsten viel Leidenschaft und Fantasie. Er kocht mit lokalen Spezialitäten und mit Gemüse aus dem eigenen Garten.
laromantica.ch

39 Raselli Sport
– T. 081 844 01 69
Holzofenpizzas aus lokalem Mehl oder lokale Spezialitäten, die zum grossen Teil direkt vom Bio-Betrieb von Reto Raselli, dem Kräuterkönig der Valposchiavo, stammen.
raselli.swiss

40 Le Prese – La Perla
– T. 081 839 12 00
Im eleganten Restaurant La Perla schlemmen und den Blick über den zauberhaften Lago di Poschiavo schweifen lassen.
hotel-leprese.com

MIRALAGO

42 Miralago
⌂ – T. 081 839 20 00
Lokale Köstlichkeiten entweder direkt am See oder im gemütlichen Grotto geniessen.
miralago.ch

BRUSIO

41 Alpe San Romerio
△⌂ – T. 081 846 54 50
Gino kocht Polenta und Lüganighi auf offenem Feuer. Dazu atemberaubende Aussicht und einen Grappa als Krönung.
sanromerio.ch

44 Miravalle
⌂ – T. 081 846 55 22
Davide Migliacci kocht am liebsten mit lokalen Zutaten. Schlemmertipp: der garnierte Salatteller mit warmem Hirschfleisch.
miravalle.ch

45 Osteria del Centro
T. 079 363 57 72
In der Osteria del Centro gibt es lokale Küche mitten in Brusio.
osteriadelcentrobrusio.com

46 Du Village
T. 081 834 70 16
Restaurant und Lounge-Bar für Jung und Alt. Traditionelle Küche mit internationalen Akzenten.

Die Küche der Casa Tomé: Kochen wie in vergangenen Zeiten.

Ein Mundvoll Valposchiavo

Die «bucunada» (wörtl. «ein Mundvoll») war die Zwischenmahlzeit der Bauern am Vormittag, wenn sie im Sommer auf den Feldern arbeiteten. Sie sorgte für Energie, um die Anstrengungen des frühen Morgens zu kompensieren. Eine geführte Besichtigung der Ausstellung zum bäuerlichen Leben im Talmuseum Palazzo de Bassus-Mengotti, ein Besuch der Casa Tomé, einem ehemaligen Bauernhaus, sowie die Zubereitung und der Verzehr einer «bucunada» bringen den Besuchern das bäuerliche Leben vergangener Tage näher.

bucunada – Juni – Okt, Museo Poschiavino, Poschiavo, 2 Std., Voranmeldung erforderlich, Durchführung ab 6 Personen. museoposchiavino.ch

48 Monigatti
◯ – T. 081 846 51 78
Wo früher Kaffee geschmuggelt wurde, da geniesst man heute einen Espresso und eine kleine Stärkung mit Blick über die Grenze nach Italien.

49 Bottoni
◯ – T. 081 846 54 83
Die letzte Stärkung vor dem Grenzübertritt.

50 Coltiviamo Sogni
◯ – T. 079 610 27 77
Kulinarische Träume auf dem Teller: lokale Saison-Küche mit Beeren und erlesenem Wein.
coltiviamo-sogni.ch

Legende: △ Bergrestaurant ◁ Pizzaofen ⌂ 100 % Valposchiavo ◯ nur auf Anmeldung
Gesamte Kartenübersicht auf der letzten Seite

Ein Produkt der Passaport AG – Herausgeber/Verlag: Passaport AG, Alter Bahnhof Letten, Wasserwerkstr. 93, 8037 Zürich, T. 044 241 29 29, passaport.ch – Redaktion: Jon & Pia Bollmann, Martin Hoch, Claudia Daguati, Kaspar Howald – Layout: Sarina Strebel – Karte: Pierre-Abraham Rochat, Höhenmodell: swisstopo (5701402953) – Bild: Nico Schaerer – Druck: Tipografia Menghini SA, Poschiavo – Korrektorat: Claudia Walder – Kontakt: info@passaport.ch – Copyright: © Passaport AG, alle Rechte vorbehalten.

Bild – Nico Schaerer

Caseificio Valposchiavo

Biokäse aus Heumilch von 15 Betrieben des Tals

7741 San Carlo GR T 081 844 01 89
info@caseificio.ch www.caseificio.ch

Caseificio VALPOSCHIAVO

BIOSUISSE

Manifestazioni

GASTRONOMIE

Festival delle erbe spontanee

23. – 24. 5.

Le Prese — Die frische Waldluft mit einem Hauch von Tannennadeln einatmen, während man durch die saftig grünen Wiesen in der Valposchiavo streift – mit weit offnen Augen. Denn die Natur der Valposchiavo ist reich an Blumen, Gräsern und Kräutern. Das Kräuterfestival wartet an zwei Tagen mit einem spannenden Programm auf. Mitunter steht da ein «Wildkräuter-Stand» zum Bestimmen von Wildkräutern und es werden Wildkräuterführungen, Heilkräuterkurse und Workshops zur Herstellung der eigenen Kräutersalbe angeboten. Zu Mittag verwöhnt einmal mehr die Kräuterköchin Mariagrazia Marchesi mit einem Wildkräuter-Menü und abends tischen mehrere Restaurants der Valposchiavo passende Menüs auf.
kräuterfestival.ch

SPORT

Vivabike Festival

5. – 7. 6.

Le Prese — Grünschnäbel sowie alte Hasen steigen an diesem Wochenende in die Sättel, um das Biken auszuprobieren oder den Sport auf ein nächstes Level zu bringen. Am Vivabike Festival brausen lauter farbige Helme auf geführten Touren durchs Tal, technikaffine Bikefreunde testen neues Material und Neugierige beobachten das ganze Treiben am Lago di Poschiavo. Und weil Biken hungrig macht, wird am Abend ein «100% Valposchiavo»-Dinner aufgetischt, das die Energiereserven wieder auffüllt. Denn der Abend ist noch lange nicht zu Ende – zumindest am Samstag nicht. DJ Mike Van Tek wird ab 22 Uhr für eine Freinacht sorgen und die müden Beine nochmals herausfordern.
vivabike.ch

MUSIK

Openair Cavaglia

26. – 28. 6.

Cavaglia — Wenn fünf Freunde, die das Tal verlassen haben, sich zusammentun, um sich in der Valposchiavo wieder zu finden, dann passiert Folgendes: Zwischen grünen Bäumen in Cavaglia werden Zelte aufgestellt, damit Schlafmützen bei später Stunde nicht mehr nach Hause gehen müssen. Musiker aus dem Tal und der Region werden eingeladen, sich und ihre verschiedenen Musikrichtungen auf der Bühne zu präsentieren. Und Freunde werden aufgefordert, zusammenzukommen, zu feiern, die Magie zu geniessen und das Tal zu beleben.
openaircavaglia.ch

GASTRONOMIE

StraMangiada

5. 7.

Le Prese — Ein kulinarischer, sieben Kilometer langer Spaziergang auf durchgehend ebenen Wegen und kleinen Strassen zwischen San Carlo und Le Prese: Das ist die «straMangiada». An zehn Etappenzielen werden kulinarische Leckerbissen aus der Region sowie Veltliner Weine von Weinproduzenten aus der Valposchiavo angeboten. Entlang der Strecke erklingen musikalische Töne und begleiten den Spaziergänger auf seiner Tour. Zur «straMangiada» wird in Gruppen von rund 50 Personen in Abständen von zehn Minuten gestartet.
stramangiada.ch

Bild – Valposchiavo Turismo/Valposchiavo Turismo/Orlando Lardi/ilbernina.ch, Selena Raselli

4 Jahreszeiten

Die Valposchiavo widmet jeder Jahreszeit ein kulinarisches Festival.

MUSIK

Giardini incantati

Jul – Aug

Poschiavo — Die Neubauten und Fassadenrenovationen aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, die durch den Reichtum der Emigranten und Rückkehrer ermöglicht wurden, geben Poschiavo sein charakteristisches Aussehen und das Flair der grossen, weiten Welt. Aber nicht nur die stattlichen Gebäude ziehen Besucher in ihren Bann, auch die grosszügigen Gärten, die ein integraler Bestandteil dieser Herrschaftshäuser sind. Die Konzertreihe «Giardini incantati» öffnet diese Gärten einem breiteren Publikum. Sie werden zur Kulisse für die Konzerte, die wöchentlich in einem anderen Garten stattfinden.
giardini-incantati.ch

MUSIK

Artists in Residence

ganzjährig

Poschiavo — Mit dem Projekt «Artists in Residence» ermöglicht Cornelia Müller Musikerinnen und Musikern einen mehrwöchigen Aufenthalt in ihrem Haus in Poschiavo. «Sie haben so die Möglichkeit sich während dieser Zeit ihrem musikalischen Schaffen zu widmen und die Valposchiavo kennenzulernen.» Gegen Ende des Aufenthalts präsentieren die Kulturschaffenden Konzerte und Performances im majestätischen Palazzo «Casa Hasler» oder im Proberaum «Lo Spazio» in Poschiavo. 2020 haben sich neun Residenzen aus New York, zwei aus der Schweiz und vier aus Europa angemeldet. Die Konzerte sind kostenlos.
uncool.ch

GASTRONOMIE

Sagra della Castagna

18. 10.

Campascio — Die «Sagra della Castagna», die im Jahr 2000 erstmals gefeiert wurde, um die Wiederbepflanzung der zahlreichen Kastanienhaine in Brusio zu würdigen, ist in den vergangenen Jahren zu einem wichtigen Volksfest im Tal geworden. Rund um die gefeierte Marroni, die einst als «Brot des armen Mannes» galt, locken ein kulturelles Rahmenprogramm, viele lokale Köstlichkeiten, ein Markt mit regionalen und «100% Valposchiavo»-Spezialitäten sowie geführte Besichtigungen der Kastanienhaine.
kastanienfest.ch

GASTRONOMIE

PaneNeve Advent

6. 12.

Brusio — Brot und Schnee. Das klingt poetisch und bringt Weihnachtsambiente. Am PaneNeve kann man sich von der Vorspeise bis zum Dessert durch das ganze Angebot des Tals schlemmen. Das Schlaraffenland ist entlang eines märchenhaften Rundgangs oberhalb von Brusio mit neun verschiedenen Etappenzielen angelegt. Dieser 3,5 Kilometer lange «Tröcc di Gandun» ist aber nicht nur für den Gaumen ein Genuss: Musik und Gesang, Spiele für Gross und Klein, ein kleiner Zoo, Tanz und Folklore, Pferdeschlitten, Meditation und spirituelle Momente versüssen den Tag genauso.
paneneve.ch

Weitere Veranstaltungen auf valposchiavo.ch

Bild – Valposchiavo Turismo / KA 2018 / Valposchiavo Turismo / Valposchiavo Turismo

ALP GRÜM
Schönste Bahnstation.
B
LAGH DA SAOSEO
Schönster See der Alpen.
C
SASSAL MASONE
Spektakuläres Panorama.
A
CAVAGLIA
Riesentöpfe für Riesenköche.
D
SAN ROMERIO
Kirchlein, Alp und Aussicht.
F
Pontresina
Piz Lagalb
Diavolezza
Piz Cambrena
Piz Palü
Ospizio Bernina
2, 3
1
LAGO BIANCO
La Rösa
4
5
6
C
Scima da Saoseo
Val da Camp
Piz dal Teo
8
7
Sfazù
A
9
B
Alp Grüm
10, 11
12
Cavaglia
13
D
14
Piz Sena
Sassalb
ITALIA
San Carlo

N 46° 19' 27.365" / E 10° 3' 16.257"

N

2020

Valposchiavo Turismo
Stazione, 7742 Poschiavo
T. 081 839 00 60
info@valposchiavo.ch
valposchiavo.ch

Transhelvetica — Die Kunst des Reisens
transhelvetica.ch