



Pöschli
7430 Thusis
081/ 650 00 75
www.so-medien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'706
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 9
Fläche: 71'774 mm²

Dorfbesichtigung in Bergün: Bergholz und Bündner Küche

Die Dörfer im Parc Ela haben einiges zu bieten. Sie sind nicht nur Schmuckstücke mit schönen Häusern und verborgenen Gässchen. In den Dörfern vom Parc Ela wird noch gelebt, gearbeitet, politisiert und oft auch gekämpft. Der Parc Ela gibt den Gästen Gelegenheit, einen kleinen Blick hinter die Dorffassaden zu werfen, Fragen zu stellen und kurz einzutauchen in die Dorfgemeinschaften.

■ Romy Schmidt

Fredo Falett, aufgewachsen in Bergün, kennt das Dorfleben genau, er weiss, mit welchen Ängsten und Sorgen Bergün gebeutelt wird. Er weiss auch, mit welchem Kraftakt sich Bergün immer wieder wehrt und gegen die Decke streckt. In der Vergangenheit ist er genauso bewandert wie in der Gegenwart. Jeden Montag – oder nach Abmachung – führt er die Gäste während Dorfführungen durch die Vergangenheit Bergüns, erzählt von Zuckerbäckern und Söldnern, von Graffitis und Schmiedekunst, von der Wichtigkeit der Poststrassen und der Herrschaft von alten Dorfgeschlechtern.

Vom Ist und vom Jetzt

An der speziellen Dorfführung vom 20. Juli muss Fredo Falett die Vergangenheit jedoch beiseite lassen, vom Ist und Jetzt erzählen und sich den Fragen der kritischen Gäste stellen – diese kommen postwendend. Eines muss man Bergün lassen: Es ist immer wieder für eine Schlagzeile gut: mit Hiobsbotschaften von prekären finanziellen Engpässen, den Fragen, ob fusioniert wird oder nicht, ob die Gemeinde die Fernheizungsanlage verkaufen kann, ob die Bergüner einen Konsens mit den Zweitwohnungsbesitzern finden ...

Berichtet wird von Fredo Falett aber auch über den Swiss-Alpine-Marathon, das Berg-

fahrt-Festival und anderen tollen Veranstaltungen und Events. Bei seinen Erzählungen wird eines klar – Bergün lebt! Es kämpft an verschiedenen Fronten: mit der Abwanderung, der Eurokrise, dem Klimawandel – aber es lässt sich nicht unterkriegen. Nach einer regen Diskussion geht es zur zweiten Station dieses Nachmittags. Fredo Falett führt die Gäste zur Sägerei, und während die Gruppe durch die Gässchen schlendert, schweift er wieder ab zu den Zuckerbäckern und Söldnern.

«Mit Hand und Herz am Holz»

Andrea Florinett erwartet die kleine Exkursion in seiner Sägerei. Die Sägerei mit dem Slogan «Mit Hand und Herz am Holz» ist ein Familienbetrieb. Seit 1996 leiten die beiden Brüder Rico und Andrea Florinett die Firma Florinett AG gemeinsam. Die Weiterführung des Unternehmens ist geregelt, ihre Söhne sind schon fest mit dem Betrieb involviert. Das Unternehmen Florinett AG umfasst alles, was mit Holz zu tun hat: Forst- und Transportbetrieb, Rundholzhandel, Sägerei (Bergholzzentrum) und Klangholzwerkstatt (Tonewood Switzerland). Diese Vielfalt ist Andrea Florinett sehr wichtig. Deshalb beschäftigt die Firma im Betrieb auch Schreiner. In der Randregion Bergün musste die Florinett AG ihren eigenen Weg suchen und entwickeln, Nischenprodukte schaffen, um sich von anderen Unternehmen abzuheben. Nur mit Qualität, guter Kundenbetreuung,



Pöschli
7430 Thusis
081/ 650 00 75
www.so-medien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'706
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 9
Fläche: 71'774 mm²

fachkundiger Beratung und termingerechter Ausführung kann die AG heute auf dem Markt bestehen.

Die Führung durch die Sägerei ist eindrücklich, besonders begeistert sind alle von den Arvenspänen. Aber auch das Klangholz und das Mondholz wecken das Interesse aller, und eine rege Diskussion entsteht – worüber alle die Zeit vergessen und deshalb schnellstens zur dritten Station eilen müssen.

Speckzopf und Wein

Migga Falett rundet den Nachmittag mit Speckzopf und Wein perfekt ab. Das Projekt Swiss Tavolata ist noch jung, trotzdem kann Migga Falett mit ihrer Küche schon viele Erfolge verbuchen. Durchschnittlich zwei Mal im Monat darf sie Gäste bei sich zu Hause begrüßen. Für die Umsetzung von Swiss Tavolata sind der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband

(SBLV) und die Firma Home Food Media GmbH eine Kooperation eingegangen und haben den Verein Swiss Tavolata gegründet. Bäuerinnen und Landfrauen kochen und servieren bei sich zu Hause – in Küche, Stube, Esszimmer, im Garten, im Feld, im Tenn, im Weinkeller ... Auf den Tisch kommen Gerichte aus einheimischen Produkten (mindestens 75 Prozent) vom eigenen Hof oder aus der Region sowie überlieferte und neue Familienrezepte.

Migga Falett liebt es, wenn sie Gäste zu Hause bewirten darf. So lernt sie immer neue und interessante Menschen kennen.

Weitere Exkursionen zu «Leben im Dorf» von Parc Ela:
3. August: «Tinizong – innovative Dorfentwicklung»;
10. August: «Wiesen – Walserdorf mit Weitblick».



Fredo Falett weiss alles über Bergün.

Datum: 28.07.2016

pöschli



Pöschli
7430 Thuisis
081/ 650 00 75
www.so-medien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'706
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 9
Fläche: 71'774 mm²



Andrea Florinett präsentiert die Arvenspäne.

Bilder Romy Schmidt