

Tessanda Handweberei



Weben Eine Freundin hat mich motiviert, bei der Handweberei Tessanda einen Boxenstopp einzulegen und mir diese anzusehen. Obwohl mir das Weben mit meinem Harris-Tweed-Sakko eigentlich präsent sein sollte, habe ich, selbst in Schottland, vom Weben keine Ahnung, bis zu dem Augenblick, als mir die Geschäftsführerin und Präsidentin des Stiftungsrats, Maya Repele, «Tessanda» vorgestellt und mich tief beeindruckt hat, zumal das Weben für mich mehr als ein Handwerk ist, und mir beim Zusehen klar wurde, dass ich sowas im Leben nie schaffen würde. Einigen wir uns gemäss Broschüre darauf, dass es Handwerkerinnen sind, die mit Talent und Hingabe, Schönes und Hochwertiges schaffen und Qualität für eine halbe Ewigkeit produzieren, was seinen Preis hat, aber auch einmalig ist. Starten Sie beim ersten Einkauf mit dem Küchenlappen.

7536 Santa Maria, Via Val Müstair 169,
081 858 51 26, www.tessanda.ch



Hotel Piz Linard



Mittendrin Seit über 150 Jahren steht das Hotel Piz Linard mitten in Lavin. Schön und lebendig, mit wachen Geistern und mit Meistern im Verwöhnen. Hans Schmid hat sich zurückgezogen, ganz verschwunden ist er aber noch nicht. Zumindest sind seine Texte noch da. Bespielt wird das Haus nach wie vor von einem aufgestellten Team, das jünger ist und voller Ideen steckt, die unter der Federführung von Janina Mosimann spielend umgesetzt werden. Mit einem Dorfzorg, einfachen Mittagmahl, Stammtisch und einer Abendbar sowie einer Cena Genuina. Hinzu kommt eine bemerkenswerte Auswahl an Weinen, Bieren und alkoholfreien Getränken. Die Gästezimmer sind einfach oder edel, klar oder verspielt, je nach Lust und Laune und Budget. Hinzu kommen schöne Begegnungsräume. Das Ganze ist ein lebendiger Ort für alle Fälle.

7543 Lavin, Piazza Gronda 2,
081 862 26 26, www.pizlinard.ch



Bistro Staziun

Halt auf Verlangen Das Bistro Staziun lässt die alte Tradition des Bahnhofbuffets aufleben und ist unter diesen wohl das kleinste der Schweiz. Unter der Woche ist das Bistro ein Wartesaal, von Freitag bis Sonntag ein Bistro, in dem sich eine bunte Gästeschar an Suppe, Fondue oder einfach an Käse und Trockenfleisch vom lokalen Biohof gütlich tut. Wer Glück hat, kann sich über die delikaten Wollschweinwürste freuen. Aufgetragen wird lokal, zahlreiche Produkte stellen die Mitgastgeber Rebekka Kern und Jürg Wirth selbst her. Das Bier ist von hier, die Weine sind aus der Bündner Herrschaft, aus dem nahen Veltlin und auch mal von hier und dort. Das Bistro Staziun ist ein unpräntentöser Kultur- und Kultplatz und wird wohl noch lange einer sein, auch dann noch, wenn der letzte Zug abgefahren ist.



7543 Lavin,
079 438 50 08, www.staziun-lavin.ch



Hof Uschlaingias

Höhenluft Jürg Wirth ist ein journalistischer Bauer oder bauernder Journalist, der gemeinsam mit Rebekka Kern den Familienbetrieb Uschlaingias in Lavin bewirtschaftet – und an den Wochenenden den Dorfbahnhof ins Bistro Staziun verwandelt. Auf einer Fläche von 20 Hektaren arbeiten sie nach biodynamischen Richtlinien, auf der sich das Rätische Grauvieh, die Wollschweine und Esel friedlich herumtummeln. Sämtliche Milch wird zu Käse verarbeitet, und alle Produkte werden direkt ab Hof verkauft. Darunter auch diverse ProSpecieRara-Kartoffelsorten und die höchst gewachsenen Artischocken Europas, die durch ihren intensiven Geschmack bestechen und in der Saison von privaten Kunden wie auch von der Gastronomie begehrt werden.

7543 Lavin,
081 860 33 41 oder 079 438 50 08,
www.uschlaingias.ch, www.staziun-lavin.ch

