

Flachs-Brächete Val Müstair 2025

Gastronomie und Marktstände

Gastronomie mit lokalen Köstlichkeiten

Biofleisch- und Tofu-Spiesschen vom Grill, Bio-Rindfleisch vom Smoker, Getränke, Nusstorten und Confiseriewaren.

Die Gastgeber mit ihren Teams

Andreas Pobitzer vom Hotel Central in Valchava

- Isidor Sepp von der Pauraria Puntetta in Müstair

- Rico Lamprecht vom Hof Pütschai Josom in Sta. Maria

- Caterina Bott von der gleichnamigen Bäckerei/Konditorei in Müstair

www.centralvalchava.ch

www.puntetta.ch

www.pütschaijosom.ch

www.baeckereibott.ch

• Angebote an den Marktständen

- **Kulinarische Spezialitäten:** Salsiz, Käse, Eier, Honig, Speiseöle, Bündner Nusstorte, Backwaren, Kräutertee, Brotaufstriche, Destillate.
- **Natürliche Handwerkskunst:** Geflochtene Körbe, Bücher, Karten, Porzellan- und Steinzeuggeschirr, Farben aus natürlichen Steinpigmenten, Produkte aus gesponnenem Flachs, Flachs-Saatgut, Lammfelle, Shampoo-Seifen, handgestrickte Socken, Bündner Kreuzstich-Stickereien.
- **Informationen zu:** Flachsanbau, Spinnen, Bündner Kreuzstich-Sticken, Korbflechten und -reparieren, Naturund Landschaftsschutz, touristische Angebote in der Val Müstair.

Die mit einem Sternchen* markierten Marktstände bieten Präsentationen ihres Handwerks an.

Musikalische Umrandung durch Cinzia Regensburger www.cinzia.info

Die beliebte und weit über die Region hinaus bekannte Bündnerin ist eine klassisch ausgebildete Pianistin und Sängerin. Sie singt eigene Lieder in Englisch und in ihrer Muttersprache Rätoromanisch.

* Società Glin Alpin

www.glinalpin.ch

Produkte aus selbstgesponnenem Flachs, Informationen zum Handspinnen

Der Verein setzt sich für die Förderung des Flachsanbaus und der Verarbeitung der Flachsstängel im alpinen Raum ein. Das Wissen über diese alte Kulturpflanze soll bewahrt und weitergegeben werden.

Naturpark Biosfera Val Müstair & Verein Ziehlein

www.val-muestair.ch/flachs

Informationen zum Flachsanbau, Saatgut

www.ziehlein.ch

Die Biosfera setzt sich für den Wiederanbau von Flachs im Alpenraum ein und engagiert sich mit Ziehlein für die Erhaltung traditionellen Wissens, die nachhaltige Nutzung von Flachs und ein stärkeres Bewusstsein für Slow Fashion.

Bergbauernhof "Hof Bain Bun"

www.hofbainbun.ch

Käse, Salsiz, Eier, Honig, Kräutertee, Lammfelle

Die Jungbauern Janic Andrin und Maisha betreiben ihren Hof seit 2020, wo sie mit höchst möglichem Respekt vor Menschen, Tieren, Boden und der Natur produzieren. Ihre Produkte sind im Webshop erhältlich.

Bäckerei Konditorei Cafeteria Bott

www.baeckereibott.ch

Nusstorten, einheimische Back- und Confiseriewaren

Caterina Bott steht mit Leidenschaft in ihrer Backstube, wo sie süsse Köstlichkeiten und Spezialitäten kreiert. Für die Flachs-Brächete bäckt sie spezielle Rezepte mit Leinsamen.



./.



Bio-Hof der Familie Pitsch

www.pauraria-pitsch.ch

Salsiz, Käse, Honig

Der Bio-Hof liegt auf 1735 m über Meer. Jachen Armon und Andrea verarbeiten mit generationenübergreifender Unterstützung sorgfältig Produkte aus den Feldern, dem Stall, dem Gemüsegarten und dem Bienenhaus.

* Korbflechterei "Flechthaus"

www.flechthaus.ch

Selbstgeflochtene Körbe, Korb-Reparaturen

Tugce Korkmaz und Malaika Joss flechten Körbe nach Mass und kümmern sich auch um die Reparatur von Stuhlgeflechten und Körben. Nehmen Sie Ihren kaputten Korb mit, Sie können ihn vor Ort reparieren lassen.

Verein Fibershed DACH (Deutschland, Österreich, Schweiz)

www.fibershed-dach.org

Informationen zur geplanten Kleinanlage für die Verarbeitung von Bastfasern

Fibershed baut in der Schweiz die ersten elektrischen Maschinen zum Brechen, Schwingen, Hecheln und Spinnen von Flachs- und Hanffasern. Regionale Produktionsketten für Naturfasern sollen neu aufgebaut werdnen.

* Stiftung Pro Terra Engiadina

www.proterrae.ch

Farben aus natürlichen Steinpigmenten, ätherische Öle

Die 2009 gegründete Stiftung Pro Terra Engiadina hat sich zum Ziel gesetzt, die vielfältige Natur- und Kulturlandschaft des Unterengadins in allen Facetten zu erhalten und zu fördern. Interessierte können sich aktiv einbringen.

Krone - Säumerei am Inn

www.krone-lapunt.ch

Öl und Essig, Sirup, hausgemachte Konfitüren, Shampoo-Seife

James Baron, der in seinem Restaurant in La Punt auf Sterneniveau kocht, hält viel von lokalen Spezialitäten. Er verbindet alpine Traditionen mit modernen Einflüssen und kreiert leichtfüssige und unkomplizierte Produkte.

Klosterladen St. Johann Müstair

www.muestair.ch

Destillate, Brotaufstriche, Anisguetsli, Pia Willi-Karten und -Buch

Eine kleine, feine Auswahl aus der Butia des Klosters St. Johann wird an der Flachs-Brächete verkauft.

* Maria Luisa Zen

Selbstgestrickte Socken für Männer, Frauen und Kinder

Die Münstertalerin strickt mit grosser Freude. In Windeseile reihen sich Masche um Masche in- und aneinander.

* Corina Bott

Bündner Kreuzstich-Sticken

Diese traditionelle Stick-Technik verlangt eine detailgenaue Berechnung und Zeichnung des Musters als Vorbereitung.

* Susanne Vontobel

Weben am Webrahmen

Die Tessanda-Kursleiterin demonstriert, was die Teilnehmerinnen an den Web-Kursen lernen können (ab 13 Uhr).

Handweberei Tessanda

www.tessanda.ch

Bücher

Auf dem Büchertisch sind allerlei spannende Bücher rund um das Thema Textilien, Handwerk und Frauen aufgelegt.

NB: Die handgewobenen Tessanda-Produkte sind wie gewohnt drinnen im Laden erhältlich.

26.08. 2025

