

Magazin

Nr. 68/2025 – Herbst/Winter


SOGLIO
Gepflegt mit der Kraft der Berge

Bun Tschlin
gemeinsam regional

Schafmolke
Alleskönnerin für die Haut

Spuren im Schnee
Unterwegs mit
der Wildbiologin



Veränderung hält regionale Kreisläufe lebendig

Liebe Leserinnen und Leser

Die Natur macht es uns vor: Nichts ist so beständig wie die Veränderung. Pflanzen wachsen, blühen, verwelken, verrotten – und bilden so die Nährstoffgrundlage für Neues. In der Natur fällt kein Abfall an. Was die einen nicht mehr brauchen, ist Nahrung für die anderen. Doch das traditionelle Wirtschaftsdenken «produzieren – konsumieren – entsorgen» endet zwangsläufig im Abfall. Glücklicherweise kommt zunehmend auch im Bewusstsein von uns Menschen an, dass es Veränderung braucht. Es gilt, Wege zu finden, vielfältige Kreisläufe zu schaffen, sodass verwendete Ressourcen möglichst lang im Wirtschaftskreislauf bleiben. Besonders in peripheren Bergregionen ist es entscheidend, lokale wirtschaftliche Kreisläufe zu haben, damit Einkommen, Arbeitsplätze und Wissen nicht abwandern.

Auch SOGLIO ist stets bestrebt, Kreisläufe zu erschliessen. Ein zentrales Anliegen von uns ist, Verpackungen möglichst ressourcenschonend und kreislauffähig zu gestalten. Um Kunststoff einzusparen, wurde vor einem Jahr bei den Nachfüllpackungen auf Beutel umgestellt. Doch über die Monate platzten diese häufig beim Transport. Dies ist für die Empfangenden ärgerlich. Und es ist auch nicht nachhaltig, wenn das Produkt verloren geht. SOGLIO hat daher beschlossen, wieder zu den Nachfüllflaschen zurückzukehren. Diese sind stabil und zu 100% recyclingfähig – bitte jeweils bei der Kunststoffsammelstelle abgeben!

Dem stetigen Wandel unterstehen auch unsere Lieferanten. So endete leider letztes Jahr die Zusammenarbeit mit dem Albulahof, unserem langjährigen Schafmolken-Lieferanten, da die lokale Käserei die Verarbeitung von Schafmilch eingestellt hat. Glücklicherweise konnten wir daraufhin mit *Bun Tschlin* («Gutes aus Tschlin») eine Kooperation eingehen. Bei *Bun Tschlin* ziehen engagierte Betriebe der Gemeinde Valsot im Unterengadin an einem Strang – ein Musterbeispiel für regionale Kreislaufwirtschaft: Die Familie Caviezel hält eine grosse Milchschaferherde, die zur Landschaftspflege der Berghänge beiträgt. Deren Milch wird in der lokale Käserei *Che Chaschöl* zu cremigen Käse- und Joghurtspezialitäten weiterverarbeitet und in der Region verkauft. Die übrigbleibende Schafmolke nimmt SOGLIO gerne ab für die Weiterverarbeitung zu hochwertigen Körperpflegeprodukten. So entstehen kleine Kreisläufe, die das Rückgrat für eine nachhaltige Wirtschaft im Alpenraum bilden und die Wert sowie Leben in der Region halten.

Ein Unternehmen unterliegt auch menschlich dem Gesetz der Veränderung. Mit der Aussendienstmitarbeiterin Marlise Wälti und dem ehemaligen Geschäftsführer Philippe Auderset wurden in diesem Jahr gleich zwei langjährige und wichtige Pfeiler von SOGLIO pensioniert. Bei einem Generationenwechsel ist ein sorgfältig geplanter Wissenstransfer an die jüngeren Mitarbeitenden wichtig. Für die reibungslose Übergabe und für ihren unermüdlichen Einsatz bleibt mir nur, den beiden ein herzliches Dankeschön auszusprechen!

Der Dank gebührt an dieser Stelle auch Ihnen, geschätzte Kundinnen und Kunden. Sie sind der zentrale Teil, der unseren kleinen SOGLIO-Kreislauf erst ermöglicht. Ich wünsche Ihnen nun viel Freude beim Lesen.

Mit einem herbstlichen Gruss aus dem Bergell
Ivo Ermatinger



Titelbild: im Kastanienhein, Bild: Michel Hamburger



Herbststimmung am Silsersee, Bild: Michel Hamburger

Zwei Neuheiten für gepflegte Haare

Ein Jahr war das **SHAMPOO GEGEN SCHUPPEN** nicht mehr erhältlich, weil ein wichtiger Rohstoff nicht mehr verfügbar war. Da dieser nicht ohne Weiteres ersetzt werden konnte, hat die Überarbeitung der Rezeptur Zeit in Anspruch genommen. Nun ist das Shampoo mit einer neuen, verbesserten Formel zurück: Es pflegt schuppige Kopfhaut, stärkt das Haar und erleichtert das Kämmen. Statt des bisherigen Bartflechtenextrakts kommt ein hochwertiger Fichtennadelextrakt zum Einsatz. Ergänzt wird die Pflegeformel durch bewährte Inhaltsstoffe wie Huflattich, Tannenspitzen und Schachtelhalm. Auch der Duft wurde überarbeitet – für ein frisches, angenehmes Gefühl nach dem Duschen.

Die häufig geäusserte Rückmeldung, der **CONDITIONER** sei zu leicht, haben wir zum Anlass genommen, die Rezeptur grundlegend zu überarbeiten. Die neue Haarspülung ist nährender, lässt sich dank verbesserter Textur leichter im Haar verteilen und erleichtert das Kämmen nach dem Ausspülen deutlich. Neben dem bewährten Edelweiss-Extrakt enthält die neue Formel auch Auszüge von Malve und Gran Alpin Gerste, die das Haar stärken und gleichzeitig die Kopfhaut pflegen. Nach dem sehr positiven Echo zum Haaröl-Duft wurde dieser nun auch im Conditioner übernommen. Da die neue Textur für eine Flasche zu dickflüssig ist, wird der Conditioner in einer praktischen Tube angeboten.



Bun Tschlin – gemeinsam konsequent regional

Seit letztem Jahr beliefert die Käserei Che Chaschöl aus Tschlin im Unterengadin die SOGLIO-Produkte mit Schafmolke. Mitten im Dorfkern gelegen, gehört die schmucke Käserei zu den 27 Betrieben von Bun Tschlin. Eine gute Gelegenheit, um einen Blick hinter die Kulissen des östlichsten Gewerbevereins der Schweiz zu werfen.

Typisches Engadinerhaus in Tschlin, Bilder: Andrea Badrutt

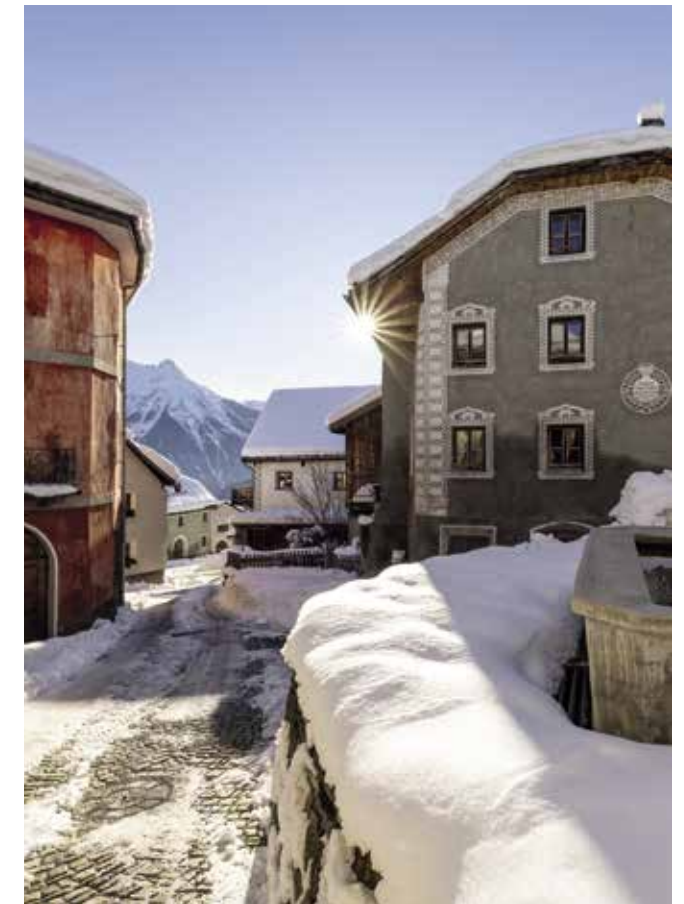
In den Gassen des idyllischen Bergdorfs Tschlin ist es an diesem regnerischen Morgen im Spätsommer ruhig. Doch die Ruhe trägt. Denn hinter den Türen der typischen Engadiner Häuser stecken Mut und Innovation. Aus Überzeugung für den Wert des Lokalen und Kleinen wurde vor mehr als 20 Jahren *Bun Tschlin*, was so viel bedeutet wie «Gutes aus Tschlin», gegründet. Die Dachmarke bündelt heute die Kräfte von 27 Betrieben der Gemeinde Valsot und trägt so die Einzigartigkeit der Region über ihre Grenzen hinaus. Von der bekannten *Bun Tschlin* Brauerei, die im Grenzdorf Martina Bier braut, über diverse Bauernbetriebe bis zu einem Coifuresalon gehören eine bunte Vielfalt an Betrieben zu *Bun Tschlin*. Sie alle verbindet die Leidenschaft für ihre lebendige und trotzdem ursprüngliche Heimat.

Das Aushängeschild regionaler Kreislaufwirtschaft

Die Gemeinde Valsot, bestehend aus den Dörfern Ramosch, Vnà, Tschlin, Strada und Martina liegt abgelegen an der Grenze zu Österreich und Italien. Wer genügend Zeit für die Anreise mitbringt, wird mit einer wunderschönen Bergwelt und einem Reichtum an hochwertigen Produkten aus der Region belohnt. Das ist es, was der Gewerbeverein vertritt: ein Fest für alle Sinne, sodass es auch morgen und übermorgen noch gute Gründe zu feiern gibt. «Bei *Bun Tschlin* will man gemeinsam an einem Strang ziehen», so Leah Rosenast, Projektleiterin bei der Regionalmarke. Mit einem einheitlichen Auftritt und vielen Möglichkeiten für die Vermarktung werden die Betriebe dabei unterstützt, ihre Produkte und Dienstleistungen bekannt zu machen. Dank der starken Vernetzung untereinander können wertvolle Synergien genutzt und regionale Kreisläufe möglichst geschlossen werden. Die Wertschöpfung bleibt in der Gemeinde und schafft so die Grundlage für die Erhaltung einer Region, wo gelebt und gearbeitet wird.



Peter Mair



Tschlin im Winter

Die landwirtschaftlichen Betriebe bilden das Fundament von *Bun Tschlin*. Dadurch wird sichergestellt, dass das wertvolle Kulturland auch weiterhin von Tier und Mensch gepflegt wird und so die Diversität der Landschaft, die das Unterengadin so besonders macht, erhalten bleibt. Nicht nur zur Natur, sondern auch zur Kultur trägt *Bun Tschlin* Sorge. Initiativen wie *Musica in cumün* oder das Museum Stamparia in Strada gehören ebenso zu *Bun Tschlin* wie das Center Cultural der Kirche in San Niclà. So sollen Geschichte, Traditionen und Kultur des Unterengadins gepflegt und Besuchenden vermittelt werden.

So ein Käse! Klein aber fein aus Überzeugung

Die Milch soll im Dorf bleiben! Aus diesem Gedanken heraus wuchs vor fast 20 Jahren die Idee von Chatrina und Peter Mair, der alten Käserei in Tschlin neues Leben einzuhauchen. Viele hätten ihnen davon abgeraten, doch nichts habe sie davon abgehalten, ihren Worten Taten folgen zu lassen, sagt der gelernte Käser Peter Mair. Er ist bis heute Produktionsleiter der Käserei in Samnaun, daher führte er seine Frau in die Geheimnisse des KäSENS ein. Chatrina Mair ist diejenige, die seitdem in der dorfeigenen Käserei Che Chaschöl (dt. «So ein Käse») Schaf-, Ziegen-, und Kuhmilch einheimischer Bio-Produzenten zu hochwertigen Käse- und Joghurtspezialitäten verarbeitet.

Die Zugehörigkeit zu *Bun Tschlin* war für beide von Anfang an selbstverständlich. «Tschlin ist so klein, da muss man zusammenspannen», so Peter Mair. Bis vor einem Jahr war er Präsident von *Bun Tschlin*, dann übergab er die Aufgabe an Pamela Schorta. Anders als beim KäSEN rührt er im Leben nicht mit der grossen Kelle an. Er pflegt das Kleine und Lokale – er kauft ausschliesslich im Dorfladen ein, bringt Menschen und Ideen zusammen und vertritt seine Heimat gegen aussen. Das ist gelebte Regionalität.



Schafmolke die Alleskönnerin für die Haut

Molkerei von Tschlin, Bild: Dominik Täuber

Was der eine nicht mehr braucht, ist des anderen Schatz. So verhält es sich auch mit der Schafmolke, die in der Käserei Che Chaschöl nur eine Randfigur spielt, bei SOGLIO aber eine Hauptrolle übernimmt. Seit über 40 Jahren veredelt SOGLIO das Nebenprodukt der Käseherstellung zu hochwertigen Körperpflegeprodukten. In der Hautpflege ist die Schafmolke eine wahre Alleskönnerin.



Peter und Chatrina Mair, Bild: Mayke Wendt



Bild: Andrea Badrutt

Im Vergleich zu Kuh- weist Schafmilch einen deutlich höheren Fett- und Eiweissgehalt auf. Der Unterschied zeigt sich bereits bei der Käseherstellung eindrucksvoll: Für ein Kilogramm Kuhmilchkäse benötigen Chatrina und Peter Mair neun Liter Milch, während bei Schafmilch rund fünf Liter genügen.

Aus Milch wird Käse – und Molke

Neben Kuh- und Ziegenmilch werden in Tschlin jährlich rund 50'000 Liter Schafmilch zu spannenden Käsekreationen und cremigem Joghurt verarbeitet. Für die Herstellung von Käse wird die Milch schonend erhitzt. Die Zugabe von Milchsäurebakterien und Lab lässt die Milch gerinnen. Es entsteht der Käsebruch, der sich von der Molke trennt. Mit der Käseharfe wird dieser geschnitten und langsam erhitzt – ein entscheidender Schritt für die perfekte Käsekonsistenz.

Die gehaltvolle Schafmilch gerinnt besonders schnell, daher muss mit viel handwerklichem Geschick und Erfahrung gearbeitet werden. Man könnte der Milch zwar Wasser begeben, um den Prozess zu verlangsamen – in Tschlin setzt man auf pure Schafmilch. «Wo Schafmilch draufsteht, soll auch nur diese drin sein», so Peter Mair. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, wird die Käserohmasse in Formen gefüllt und anschliessend gepresst. Die weitere Verarbeitung hängt davon ab, welche Art von Käse entstehen soll. Zurück bleibt in jedem Fall die Molke.

Schafmolke für Feuchtigkeit und Hautschutz

Was bei der der Käseherstellung als Nebenprodukt anfällt, hat in der Körperpflege einen hohen Wert. Besonders Schafmolke hat aufgrund des höheren Proteingehaltes seit jeher eine wichtige Bedeutung in der Hautpflege. Sie ist besonders reich an Milchsäure, die Wasser in der Haut bindet und diese damit intensiv mit Feuchtigkeit versorgt. Die Molkenproteine fördern die Zellregeneration und beruhigen so gereizte Haut. Vitamine unterstützen die Hauterneuerung und den Zellstoffwechsel, während Mineralstoffe wie Magnesium, Kalium und Kalzium die Hautbarriere stärken.

Nicht zuletzt entspricht der leicht saure pH-Wert der Molke demjenigen der menschlichen Haut, was dazu beitragen kann, deren Säureschutzmantel zu stabilisieren. Dieses Zusammenspiel macht die Schafmolke zu einem wertvollen Pflegewirkstoff besonders für trockene und empfindliche Haut.

«Langfristig fördert die
Beweidung mit Schafen die
Pflanzenvielfalt.»



Bild: Flurin Bertschinger

Schafe zum Erhalt der Biodiversität

Schafe sind nicht nur ihrer Milch wegen spannend, sondern auch aus ökologischer Sicht sehr wertvoll. Anders als Kühe wählen sie beim Fressen ganz bewusst aus: Sie bevorzugen kurze, weiche Gräser und feinblättrige Kräuter. Konkurrenzstarke Gräser werden dadurch abgefressen und machen Platz für konkurrenzschwächere Kräuter. Langfristig fördert die Beweidung mit Schafen daher die Pflanzenvielfalt. Da Schafe aufgrund ihrer selektiven Vorlieben Weiden unregelmässig abfressen, entstehen Lebensräume für Insekten und für am Boden brütende Tiere. Zudem fühlen sich Schafe auch im steilen Gelände wohl, wo eine maschinelle Bearbeitung nicht möglich ist. Besonders im unwegsamen Berggebiet sind Schafe daher zum Erhalt der Biodiversität und als Landschaftspfleger des wertvollen Kulturlandes unverzichtbar.

Feinste Pflege braucht Fingerspitzengefühl

Gekühlt gelangt die Schafmolke aus dem Unterengadin ins Bergell nach Castasegna. Als leicht verderblicher Rohstoff erfordert Schafmolke eine lückenlose Kühlkette und eine direkte Pasteurisierung. Sofortiges Erhitzen, rasches Abkühlen und anschliessendes Tiefgefrieren töten Keime ab und erhalten gleichzeitig für die Körperpflege wichtige Nährstoffe. Dies ist entscheidend für die Qualität.

Für die Weiterverarbeitung zu Körperpflegeprodukten wird die Molke später aufgetaut und sorgfältig in die Emulsion eingearbeitet. Es ist

besonders anspruchsvoll, reichhaltige Wasser-in-Öl-Emulsionen wie die reichhaltige Körpermilch herzustellen: Nebst technischem Know-how verlangen sie höchste Präzision in der Einarbeitung. Auch die Konservierung der leicht verderblichen Molke erfordert Fingerspitzengefühl. Seit der SOGLIO-Pionier Walter Hunkeler 1980 die ersten Versuche mit Schafmolke gemacht hat, ist die Verarbeitung des kostbaren Rohstoffs eine wahre SOGLIO-Spezialität geworden. Diese schätzen Kundinnen und Kunden mit trockener und reifer Haut besonders wegen deren Reichhaltigkeit.

SOGLIO-Produkte mit Schafmolke

Pecorlana Tages- und Nachtcreme, für trockene und reife Haut

Diese reichhaltige Creme pflegt empfindliche, trockene und reife Haut intensiv. Sie enthält wertvolle Schafmolke sowie ätherische Öle und Extrakte von Spierstaude, Schafgarbe und Himbeerblättern. Die Lanolinsgrundlage schützt vor Feuchtigkeitsverlust.

Reichhaltige, aufbauende und schützende Körpermilch

Die reichhaltige, flüssige Creme kombiniert feuchtigkeitsspendende Engadiner Schafmolke mit pflegendem Mandelöl. Sie versorgt die Haut sanft mit Feuchtigkeit, hinterlässt eine zarte, blumige Duftnote und macht sie geschmeidig weich.





Geschenkset **MONTAGNA**



Geschenkset **BERGWALD**



Authentische Ästhetik zum Wohlfühlen

Daniel Erne,
Bilder: Pontisella

Wo alte Mauern und knarrende Holzböden Geschichte erzählen, liegt die Casa Pontisella am Dorfausgang von Stampa. Das Patrizierhaus aus dem 19. Jahrhundert ist heute stilvolles Bed & Breakfast und lebendiger Kulturort zugleich: ein Refugium zum Ankommen, Verweilen und Geniessen.



Wie viele andere Bergeller und Bergellerinnen Mitte des 19. Jahrhunderts zog es die Familie Pontisella als Zuckerbäcker in die Welt hinaus. Sie liessen sich in Bergamo nieder und betrieben dort, so erzählt man, erfolgreich eine Likörfabrik. 1849 liessen sie sich in der Heimat eine herrschaftliche Ferienresidenz – die Casa Pontisella – bauen. Die grossen Räume mit aufwändigen Deckenmalereien zeugen vom geschäftlichen Erfolg der Familie. Über 150 Jahre lang diente dieses Haus fortan den Nachkommen der Familie Pontisella als Ferienrückzugsort. Sie trugen Sorge und veränderten über all die Jahre kaum etwas an der Ursprünglichkeit des Hauses.

«Ich könnte es mir nicht schöner vorstellen.»

Daniel Erne, Gastgeber im Pontisella

Neues Kapitel für ein altes Haus

Als Daniel Erne vor rund zehn Jahren an einem kalten, nebligen Januartag seinen ersten Schritt über die Schwelle dieses Hauses machte, haben ihn die alten Mauern sogleich warm in Empfang genommen. Die Seele des Hauses habe ihn von Anfang an tief berührt, so der heutige Gastgeber. Der gebürtige Luzerner, der viele Jahre im Engadin lebte, kaufte das Haus und fand darin den idealen Ort, um seine lang gehegte Idee zu verwirklichen: eine kleine, feine Pension mit reichem Kulturangebot. Mit grosser Sorgfalt liess er das Haus sanft renovieren, ohne dessen Originalsubstanz zu verändern. 2018 wurde das B&B mit vier gemütlichen Gästezimmern, die zum Entspannen einladen, eröffnet. Die stilvolle Einrichtung zeugt vom ästhetischen Augeernes und seiner Liebe fürs Detail.



Kultur für alle Sinne

Im Ofen knistert ein Feuer, aus der Küche strömt der Duft nach Kaffee und Frischgebackenem, leise Jazztöne füllen den Raum. Auf dem üppigen Frühstücksbuffet finden sich Käse von verschiedenen Produzierenden im Tal, Brot vom Bäcker in Vicosoprano, Tee mit Kräutern aus dem Tal und Eier von den eigenen Hühnern im Garten hinter dem Haus – Regionalität und Qualität sind im KulturGasthaus Pontisella eine Selbstverständlichkeit.

Wer sich vom Frühstück am einladenden grossen Holztisch losreissen kann, hat Zeit für die Erkundung des Bergells mit all seinen Facetten. Zuerst lohnt sich aber ein Blick auf das reiche Kulturprogramm des Hauses: Konzerte, Lesungen und Kochkurse, wo sich Jung und Alt, Gäste und Einheimische treffen. In den Gewölbekellern im unteren Stock, wo einst Lebensmittel lagerten, zeigt sich heute Kunst in wech-

selnden Ausstellungen dem interessierten Publikum. Gleich nebenan, in der Butéga, lassen sich regionale und alpine Handwerkskunst und kulinarische Perlen aus dem Tal entdecken.

Daniel Erne betreibt das KulturGasthaus ganzjährig zusammen mit einem kleinen Team. Für ihn ist die Casa Pontisella Wohnhaus, Arbeitsplatz und Ausgleich zu seinem beruflichen Alltag im Engadin zugleich. Mit dem KulturGasthaus hat er sich einen Traum erfüllt und einen Ort geschaffen, an dem seine Kreativität Raum findet. Immer wieder trifft er dort auf neue, spannende Menschen, die seine Leidenschaft für Ästhetik, Kultur und das Einfache teilen. Mit einem breiten Strahlen im Gesicht sagt Daniel Erne: «Ich könnte es mir nicht schöner vorstellen.»

(www.pontisella-stampa.ch)





Spuren im Schnee Unterwegs mit der Wildbiologin

Blick Richtung Maloja, Bilder: Regula Bollier

Die Sonne glitzert im Schnee. Schwer und ruhig lastet er auf den Ästen der Föhren. Nichts ist zu hören ausser dem eigenen Atem, dem rhythmischen Kratzen der Schneeschuhe und dem regelmässigen Eintauchen der Stöcke in den frischen Pulverschnee. Eine Hasenspur kreuzt den Weg. Im Dickicht einer Gruppe junger Fichten verliert sich die Spur wieder. Wohin dieser Hase wohl mit seinen kraftvollen Sprüngen wollte?



Hasenspur

Eine einsame Schneeschuhwanderung durch die tief verschneite Winterlandschaft – was für ein schöner Ausflug fernab vom Alltag. Doch so unberührt, wie die Natur auf den ersten Blick scheint, ist sie nicht. Tatsächlich stapfen wir quer durch das Wohnzimmer von Hase, Reh und Hirsch. Während man im Sommer mit etwas Glück Tiere davonhuschen sieht – oder höchstens Kot auf ihre Anwesenheit hinweist – erzählen uns im Winter die Spuren im Schnee erstaunlich viel über ihr verborgenes Leben. Regula Bollier zeigt uns, wie man mit den Augen einer Wildbiologin unterwegs ist.

Wo Fuchs und Hase sich gute Nacht sagen

Das geübte Auge erkennt eine Hasenspur sofort: Wenn ein Hase über den Schnee hoppelt, setzt er die Hinterläufe vor die hintereinander aufgesetzten Vorderpfoten – so entsteht das typische Y-förmige Muster. Ganz anders wirkt die Spur des Fuchses, der eine schnurgerade Linie zieht. Deutlich sichtbar: seine Krallenabdrücke. Damit unterscheidet sich sein Trittsiegel klar von demjenigen der Katzenartigen – etwa Luchs oder Hauskatze, die ihre Krallen in Hauttaschen einziehen und keine Abdrücke hinterlassen.

Doch nicht nur das Aussehen einer Spur, auch ihr Ort verrät viel: Kleine, paarhufige Abdrücke nahe an Siedlungen deuten meist auf Rehe hin, während grössere, ähnlich geformte Spuren im stillen Wald eher von Hirsch sein dürften. Viel spannender als die reine Bestimmung ist für Regula Bollier jedoch die Geschichte, die eine Spur erzählt: Wohin will das Tier? Findet es im harten Bergwinter genügend Nahrung? Ist es allein unterwegs – oder mit Nachwuchs? Faszinierend, was sich direkt vor unseren Augen abspielt und doch meist im Verborgenen bleibt. Die Spuren im Schnee sind wie eine stille Zeichensprache der Natur – man muss nur lernen, sie zu lesen.

Achtsam und mit Respekt den Tieren auf der Spur

Als Wanderleiterin begleitet Regula Bollier aus Filisur im Winter Interessierte durch die verschneite Landschaft – stets auf der Suche nach neuen Geschichten über unsere tierischen Nachbarn. «Freude, Erstaunen und Interesse für die Wildtiere um uns herum auszulösen – das ist für mich das Schönste», sagt die Wildbiologin. Fast noch wichtiger sei ihr jedoch, Menschen für die Bedürfnisse der Tiere zu sensibilisieren und zu einem achtsamen Verhalten anzuregen. Denn wir sind Gäste in ihrem Lebensraum. Deshalb gilt: Aus Respekt vor der Tierwelt sollte man niemals einer Wildspur oder gar einem Tier folgen. Auch die Grenzen von Wildruhezonen müssen unbedingt eingehalten werden – nur so können die Tiere die Ruhe finden, die sie zum Überleben brauchen.



Gamsspur

Vom 8. – 14. März 2026 bietet Regula Bollier in Maloja einen Schneeschuhtourenkurs mit Fokus auf das Erkennen und Bestimmen von Tier Spuren an. (bolliernatura.gr@gmail.com, +41 79 564 74 05)



Bild: Michel Hamburger

Schneeschuhwanderung von Maloja zum Läg Cavloc und weiter nach Plan Canin

Für alle, die selbst den Rucksack packen und die Schneeschuhe anschnallen möchten, bietet sich die einfache, ausgeschilderte Wanderung von Maloja Richtung Fornotal an.

Ausgangspunkt der Tour ist der Parkplatz Orden. Von hier führt eine schmale Strasse in Richtung Salecina. Kurz hinter der Brücke verlässt man den ausgeschilderten Winterwanderweg und taucht linkerhand in den ruhigen Winterwald ein. Der Schneeschuhpfad ist gut markiert, jedoch nicht präpariert und schlängelt sich durch verschneite Landschaften bis zum Läg da Cavloc. Am zugefrorenen und meist verschneiten See angelangt, führt die Route weiter talaufwärts in Richtung Fornotal bis knapp vor Plan Canin. Für den Rückweg gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder man folgt dem gleichen Pfad durch den Wald zurück – oder man schnallt die Schneeschuhe auf den Rucksack und nimmt den Winterwanderweg zurück zum Startpunkt.

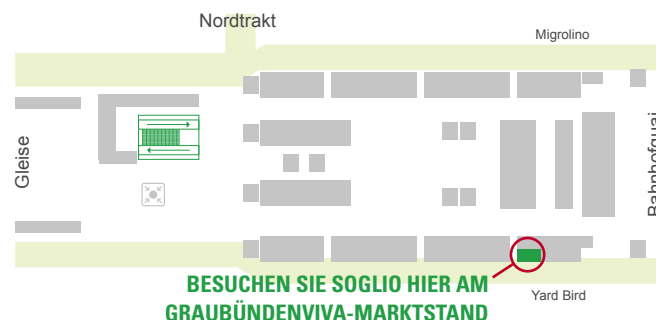
Schaumbad

Insbesondere nach einer langen Winterwanderung gibt es doch nichts Schöneres als ein warmes Bad. Extrakte aus Bergeller Tannen- und Lärchenspitzen sowie ätherische Öle aus Arven und anderen Nadelbäumen verleihen dem Schaumbad eine entspannende, waldige Duftnote. Milde, pflanzliche Tenside sorgen für langanhaltenden Schaum.



Neuer Standplatz am Zürcher Weihnachtsmarkt

Der langjährige Betreiber des Christkindlimarkt am Zürcher Hauptbahnhof hat den Betrieb dieses Jahr in neue Hände gegeben. Dies führt auch für die SOGLIO-Produkte zu Veränderungen. Statt einem eigenen Markthäuschen werden wir neu einen Stand unter dem Dach von graubündenVIVA – dem Bündler Kooperationsprogramm für Genuss, Kulinarik und Regionalität – betreiben. Zusätzlich zu den SOGLIO-Produkten werden Sie also andere Produkte aus dem Bündlerland finden – das Hauptaugenmerk bleibt jedoch bei den SOGLIO-Produkten. Auf diesem Weg können wir unsere treue Stammkundschaft weiterhin begrüßen und kompetent beraten. Auch ändert durch den Wechsel der übliche Standort. Den graubündenVIVA-Marktstand finden Sie in der Bahnhofshalle gleich vis-à-vis vom SBB-Reisenzentrum. Wir freuen uns, Sie am Weihnachtsmarkt Polarzauber vom **20. NOVEMBER BIS 24. DEZEMBER 2025** persönlich zu beraten.



Zudem wird SOGLIO auch dieses Jahr wieder am idyllischen Weihnachtsmarkt der Sinne **IN DER ALTSTADT VON ZOFINGEN VOM 5. BIS 7. DEZEMBER 2025** einen Marktstand betreiben.

Das SOGLIO-Gesicht auf Tour



Obwohl Tamara Sigrist erst vor knapp zwei Jahren zu SOGLIO gestossen ist, ist ihr Gesicht vielen Kundinnen und Kunden bereits vertraut. Als Nachfolgerin von Marlise Wälti betreut sie Hotels, Fusspflege- und Massagepraxen, Läden sowie weitere Wiederverkäuferinnen und -verkäufer. Mit ihrer offenen und positiven Art gibt sie den SOGLIO-Produkten und den dahinterstehenden Werten ein sympathisches Gesicht. Sie ist die erste Ansprechperson für unterschiedlichste Anliegen und schätzt den persönlichen Kontakt ebenso wie die

Vielfalt ihrer Aufgaben. Bei ihren Besuchen vor Ort berät sie das Verkaufspersonal kompetent und sammelt wertvolles Feedback. Die vielen positiven Rückmeldungen geben ihr Motivation und bestätigen sie in ihrer Arbeit. Gleichzeitig hält sie stets Ausschau nach neuen Partnerschaften, die gut zu SOGLIO passen – und knüpft dabei gerne neue Kontakte.

Was Tamara Sigrist besonders mit SOGLIO verbindet, ist die Nähe zur Natur und die familiäre Atmosphäre im Unternehmen. Da der Austausch mit ihr meist digital erfolgt, freut sie sich umso mehr auf ihre zwei bis drei Reisen pro Jahr ins Bergell. Zuhause ist sie in der Zentralschweiz – ideal gelegen, um rasch in allen Regionen der Deutschschweiz präsent zu sein. Ihre persönliche Kraftquelle findet sie in der Natur: Nach intensiven Arbeitstagen oder am Wochenende ist sie oft mit ihrem Hund unterwegs, um abzuschalten und neue Energie zu tanken.

Rückkehr zur stabilen Plastikflasche

Um Plastik zu sparen, stellte SOGLIO Anfang 2024 sämtliche Litergebinde von stabilen Flaschen auf recyclingfähige Plastikbeutel aus Monomaterial um. Leider haben sich diese nicht bewährt. Trotz mehrfacher Optimierungen, sowohl seitens Hersteller als auch beim Verpacken der Pakete, platzten die Beutel immer wieder während dem Transport. Das ist sowohl für unsere Kundschaft als auch für SOGLIO ärgerlich und eine Verschwendung des Produkts, welche die Kunststoffeinsparung nicht zu kompensieren vermag.

Um sicherzustellen, dass die Produkte wieder in einwandfreiem Zustand ankommen, stellen wir daher wieder auf die bewährte, stabile Nachfüllflasche um. Diese kann in Plastiksammelstellen abgegeben werden, da sie zu 100% recyclebar ist. Selbstverständlich bleiben wir weiterhin auf der Suche nach plastiksparenden Alternativen. Die Entwicklung von Beuteln aus Monomaterial, welche im Gegensatz zu mehrschichtigen Beuteln recyclingfähig sind, steckt noch in den Kinderschuhen. Gut möglich, dass es in ein paar Jahren bessere Lösungen gibt.



SOGLIO bald im neuen Kleid

Ab 2026 gelten neue behördliche Auflagen zur Deklaration der Inhaltsstoffe: Das bedeutet, dass SOGLIO die Liste der Inhaltsstoffe sämtlicher Produkte überarbeiten muss. Folglich sind alle Etiketten anzupassen und neu zu drucken – ein aufwändiger Prozess. Gemäss dem Sprichwort «aus der Not eine Tugend machen» nutzt SOGLIO diese Herausforderung, um den ganzen grafischen Auftritt zu modernisieren. Alle Etiketten erhalten ein neues, modernes und einheitliches Design, ohne dabei dem bisherigen SOGLIO-Stil untreu zu werden.

Sobald das Re-Design abgeschlossen sein wird, werden alle alten Produkteetiketten nach und nach durch neue ersetzt. Im nächsten SOGLIO-Magazin werden wir Ihnen Einblick in den Gestaltungsprozess gewähren. Seien Sie also gespannt, wie Ihr Lieblingsprodukt künftig aussehen wird.

Bleiben Sie informiert!

Wollen Sie noch mehr Wissenswertes aus dem Bergell und rund ums Unternehmen erfahren? Für regelmässige SOGLIO-Post abonnieren Sie am besten den Newsletter, der monatlich Hintergrundinformationen liefert. Alternativ finden Sie uns auch in den sozialen Medien – auf Instagram, Facebook und Pinterest.

Schenken macht Freude!



Geschenkset **ALPENLIEBE**



Geschenkset **HANDPFLEGE**



SOGLIO-PRODUKTE AG
Via Principale 21, 7608 Castasegna
Schweiz
Tel. +41 (0)81 822 18 43
Fax +41 (0)81 822 19 70

Ⓢ mail@soglio-produkte.ch
Ⓣ mail@soglio-produkte.eu
www.soglio-produkte.com

graubünden

Impressum
Herausgeber: SOGLIO-PRODUKTE AG
Redaktion: Cécile Luder
Bilder: Michel Hamburger
Layout: Braincom.ch