

Oeise Lade 8-2014, p. 62

In salid *rumantsch*

Jau hai fortuna. Jau abitesch en Val Müstair. Gist al cunfin cun il Tirol dal Sid. Uschia poss jau profiter da specialitads da duas regiuns. En Val Müstair ed en Engiadina datti specialitads da charn, ma era da per exempel tartuffels etc.

Sche jau vegn 15 minuts cul auto poss jau cumpletar la paletta da specialitads jauras cullas specialitads dals vaschins tirolais: Vin e maila surtut.



«Pfiat
Ench!»

Jau poss damai far ina bella excursiun tar mes vaschins talians e turnar la saira en Val Müstair e giudair las specialitads da tuttas duas varts. Chaschiel d'alp da l'alp Prasüra per exempel, nua che mes figl va mintgastad a lavurar e gidar a far il chaschiel. Latiers poss jau baiver in bun sierv vin cotschen dal Tirol dal Sid. In Lagrein per exempel. Tar la charn setga hai jau lura perfin la schelta: jau poss giudair la charn setga dals purs da la Val Müstair e la charn setga dal Tirol dal Sid – Ortlerspeck per exempel.

Il contact tranter il Tirol dal Sid e la Val Müstair è stretg. Quai è bel per ils indigens che san viver a chasa, èn dentant entaifer curt temp en in «auter mund». Bel è quai dentant era per mintga giast che arriva en Val Müstair. Sco giast tar ils Jauers po mintgin star pachific en la pitschna val, en pli dentant era anc giudair las specialitads dals vaschins tirolais. Quels dian lura «Pfiat Ench» empè dad arevair cura ch'ins turna en Val Müstair.

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, cursive letters. Below the signature, the name 'David Spinnler' is printed in a simple, black, sans-serif font.

David Spinnler