

Unser Publikationsangebot

Muttner Orts- und Flurnamenkarte

Über 600 Flur- und Ortsbezeichnungen mit klassifizierten dem Raum angepassten Schriftgrößen. M 1:6000
Fr. 30.–

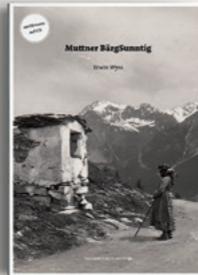


Diis Gsetz isch nit inschas Gsetz

Lebensbilder aus dem Walserdorf Muttner, Desertina-Verlag, Chur.
265 Seiten, 140 Bilder.
ISBN: 978-3-85637-425-9
Herausgeber: Walservereinigung Graubünden
Fr. 37.50

Muttner BärGSunntig

mit 2 CDs zur Muttner Mundart, 1001 Dialektwörter im Anhang.
228 Seiten.
ISBN: 978-3-85637-470-9
Herausgeber: Walservereinigung Muttner / Erwin Wyss
Fr. 39.–



Wege und Abwege zwischen Schyn und Viamala

Vom Leben an der Landstrasse.
378 Seiten, 160 Bilder.
ISBN: 978-3-033-04880-5
Herausgeber: Walservereinigung Muttner / Erwin Wyss
Fr. 42.–

Muttner Küche – gestern und heute

Buch über Kochen, Kultur und Geschichte

Muttner Küche – gestern und heute

Buch über Kochen, Kultur und Geschichte.
123 Seiten, reich bebildert;
A4-Querformat
ISBN: 978-3-033-07693-8
Herausgeber: Walservereinigung Muttner / Erwin Wyss
Fr. 45.–



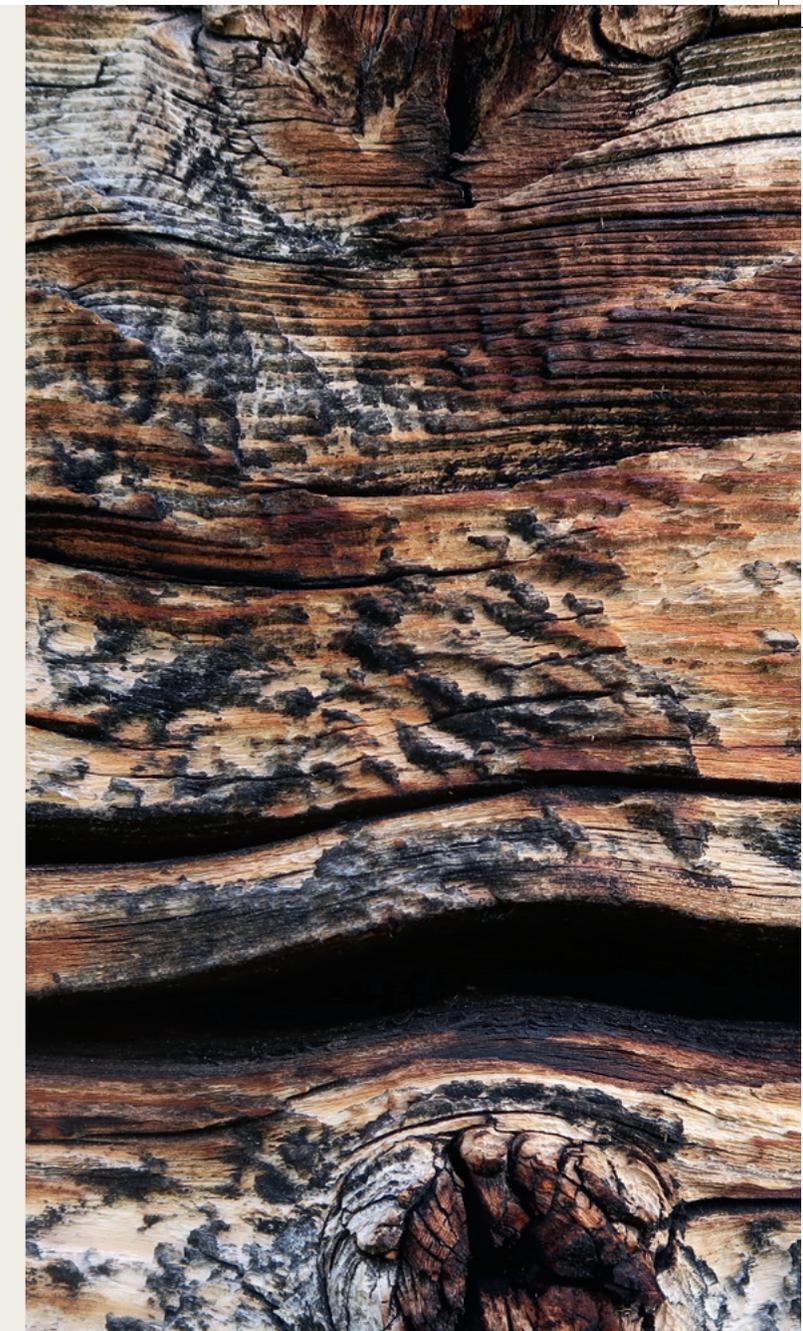
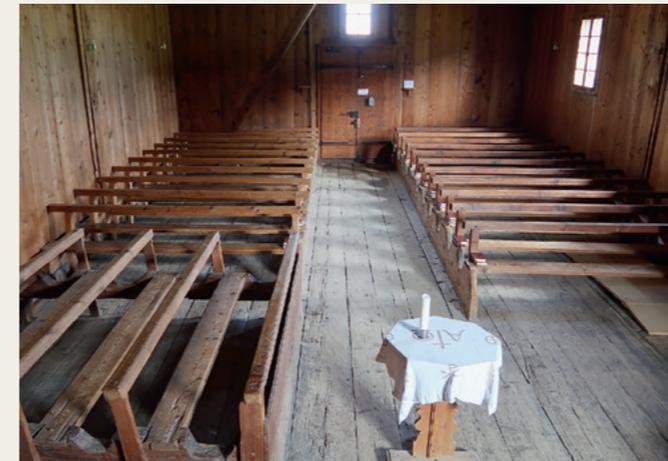
Museumsverein Muttner

Der Museumsverein unterstützt als Nachfolgeorganisation des Walservereins schwergewichtig die Aktivitäten rund ums Ortsmuseum. Das sind vorwiegend Führungen und Referate sowie Unterstützung bei der Gestaltung von Ausstellungen und bei der Herausgabe von Publikationen. Als Vereinsorgan dient das seit einem Viertel Jahrhundert erscheinende «Echo vom Ggrooggachilchli».



Dorf- und Kirchenführungen

Dorfführungen durch Untermuttner, Stafel und Obermuttner finden das ganze Jahr hindurch statt. Wir liefern fundiertes Wissen über Geschichte, Persönlichkeiten und Architektur von Wohn- und Wirtschaftsbauten.
Anmeldung bei Erwin Wyss, 079 256 13 66, wyss_erwin@bluewin.ch



www.obermuttner.ch



Ortsmuseum Obermutten

Öffnungszeiten

- Auf Anfrage
- Besichtigungen sind jederzeit möglich, wenn das Haus offen ist
- Telefon 079 256 13 66

Haustyp und Einrichtungen

Das Walser Langhaus ist in seiner Urform zweigeschossig und dreiteilig in der Tiefe. Gegen das Tal hin ist die Stube, in der Mitte (immer von einer durchgehenden Blockwand getrennt) Vorhaus und Küche und gegen den Berg hin die Vorratskammer. Darüber sind in gleicher Reihenfolge die Stubenkammer, der breite Gang mit Sicht ans Schindeldach und die Kammer über dem Vorratsraum. Über beiden Kammern befindet sich ein Estrich. Das Haus ist in seiner ganzen Länge unterkellert. Die Stubeneinrichtung ist teils aus dem 17. Jahrhundert und der Kochherd Modell 1863.

Das Haus wurde aus Sicherheits- und praktischen Gründen ums Jahr 2000 elektrifiziert und mit fliessendem Wasser versehen.

Beleuchtungen

Besuchen Sie unsere Ausstellung «Weil noch das Lämpchen glüht» über die Geschichte der Beleuchtungen mit rund 150 Ausstellungsgegenständen. Im alten Walserhaus aus dem Jahr 1695 sehen Sie 2000 Jahre alte römische Öllampen, eine Vielzahl von Talglatern, verschiedene Petrol-, Karbid- und Gaslampen. Sie erfahren mehr übers Feuermachen, die Schusterkugel, die Geschichte des Zündholzes, die Entstehung der Stereoskopie und die Odyssee der Muttner Bibel. Auf 25 Farbtafeln können Sie die Geschichte der Beleuchtungen in Wort und Bild auf leicht fassliche gut verständliche Art nachlesen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Heiraten in historischen Wänden

Seit Sommer 2017 steht das Ortsmuseum als ausserordentliches Zivilstandslokal der Region Viamala für Ziviltrauungen offen. Die grosse helle Walserhausstube bietet bequem Platz für 12 Personen.

Terminvereinbarungen

Heiratswillige Paare treffen ihre Vereinbarungen mit dem Zivilstandsamt Viamala, Untere Gasse 1, 7430 Thusis, Telefon 081 632 15 48, info@za-viamala.ch. Anschliessend nehmen sie mit dem Kurator des Ortsmuseums bezüglich des Termins der Ziviltrauung Kontakt auf: 079 256 13 66.

Besondere Wünsche

Service oder andere Dienstleistungen nach Absprache mit der Museumsleitung.



Kulinarisches

Wir kochen für Sie nach alten Muttner Rezepten auf dem einstigen Feuerherd.

Nach Voranmeldung für 2 bis 4 Personen, telefonische Vereinbarung über Tel. 079 256 13 66 oder per E-Mail: wyss_erwin@bluewin.ch. Wir verbinden den kulinarischen Genuss mit einer Führung durch das Ortsmuseum.

