





*Vor dir die Welt.  
Hinter dir dein Refugium.  
Auf dem Holzofen der Tee.  
In deinen Lungen reine Luft.  
In deinem Herzen tiefe Freude.*

*Endlich zu Hause.*



# MEIN REFUGIUM

*Noch nie war zurückziehen fortschrittlicher.*



*Du liebst Naturfilme, verschlingst Abenteuerbücher und Reiseberichte.*

*Warum nur im Film, Buch oder Zeitung?*

*Warum nicht in einer Berghütte?*

*Autark versorgt, kulinarisch verwöhnt?*

*Willkommen im echten Leben, im Refugium!*



*Dein Rückzugsort, um mit  
dem Denken aufzuhören  
und dem Fühlen anzufangen.*



# DIE NEUE GENERATION REISENDER

*bleibt, wo es ihr gefällt. Sie hetzt nicht mehr von einer Sehenswürdigkeit zur Nächsten. Sie bleibt, wo es an nichts fehlt.*

*Mein Refugium bietet Ursprüngliches und nahezu Vergessenes: Entfernung von dem, was Stress macht. Eingebettetsein in dem, was Freude macht. Unsere Rundholzhäuser, ihre Umgebung und Inhalt werden dich dabei unterstützen, wieder zu dir selbst zu finden und zum Wesentlichen des Lebens zurückkehren.*

## NATUR

Das Kernprinzip des Refugiums: Suche nicht nur die Nähe zur Natur, sondern lebe mittendrin. Selbstverständlich, ohne ihr dabei zu schaden. Wir versiegeln keine Böden. Mein Refugium ist mobil. Erleben statt ausbeuten.

## INTELLIGENT

Natürliche Rohstoffe haben oberste Priorität. Die Energie, die du in den Refugien benötigst, wird aus natürlichen Ressourcen gewonnen: tägliche Sonne, nachwachsendes Holz aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern.

## LOKAL

Mein Refugium wurde in der Schweiz erdacht, geplant und gebaut. Selbstverständlich errichtet von lokalen Handwerkern. Ausgestattet mit Schweizer Produkten, verwöhnt mit lokaler Bergkulinarik.







**Rundholzhäuser mit ca. 60m<sup>2</sup>**

**Modular geplant und konstruiert in der Schweiz**

**Stilvoll ausgestattet mit Schweizer Produkten**

**Mobil - keine Bodenversiegelung sanfter Aufbau, restloser Rückbau**

**Unabhängigkeit, um abgelegene Standorte zu ermöglichen (PV-Anlage zur Stromgewinnung, Bio-Kläranlage)**

**Anschluss an bestehende Netze ist möglich**

**Kocherlebnis mit Holzfeuerküche und lokalen Lebensmitteln zum Fertigmachen vom Himmel am Berg**

**Sauna und Hotpot mit Weitblick**



**Bio-Toilette**  
*natürlich  
hygienisch  
hochwertig*





Das Tempo, das du in  
unserem Refugium erleben wirst,  
*ist Schrittgeschwindigkeit.*







**Hier schläfst du auf Matratzen,  
die dich frei von Schadstoffen  
träumen lassen.**



*Alles ist aus nächster Nähe  
- statt aus der Ferne.*

SUCHE DIE STARS NICHT IM TV ...

... FINDE SIE VOR DEINER TÜR.

Das Firmament kannst du übrigens nicht nur vom Hot Pot auf der Veranda aus und beim Saunieren sehen. Sondern auch durch dein Sternfenster betrachten, dass über deinem Bett den Blick auf das Unendliche freigibt.



Du musst nicht nach Hause.  
Du *bist* zu Hause.

Um dich zu entlasten, liefern dir gerne feinste Kulinarik, vorbereitet zum Fertigmachen in deiner Holzfeuerküche. Direkt vor deine Holztüre, von einem Partner, wie er besser nicht passen könnte: HIMMEL AM BERG.

Erlebe, wie Obst, Gemüse und Kräuter riechen, wenn wir dir sie in aller Frische direkt vom Berg bringen. Entdecke Fleisch von einer Qualität, wie es früher ganz normal war – heute aber ausgesprochen rar geworden ist. Das ist, was wir unter Luxus verstehen.





**WALD REIFUGIUM**  
WALD REIFUGIUM

**Anfeuern statt einschalten**  
Achtung Holzfeuerküche Schütz für Schütz befolgen und  
dann höchst es kochen und schlucken.

**Suppe vom Gartenzacchetti und Maroni**  
Burggras sitzen und in die Pfanne geben, mit etwas  
Wasser ausspülen und rest ebenfalls in die Pfanne  
geben, aufkochen, mit etwas Rahm verfeinern, Schnitt-  
lauch als Garnitur und genießen.

**Ragout vom Galgener Jungbrind mit  
Kartoffel-Sellerie Stampf und Palmkohl**

**Ragout vom Galgener  
Jungbrind**  
Ragout im Glas in die  
Pfanne geben, Glas mit  
etwas Wasser ausspülen  
und ebenfalls mit in die  
Pfanne geben.  
Auf dem Herd unter stän-  
digem Rühren langsam  
während 15 min aufkochen

**Kartoffel-Sellerie Stampf**  
Kartoffeln in 1cm Würfel  
schneiden (mit Haut)  
Sellerie schälen und in 1  
cm Würfel schneiden  
Pfanne vorheizen, Löffel  
Schmalz begeben, Kar-  
toffeln und Sellerie

**Schoggkuchen mit Sauerrahm  
und Saisonfrüchten**

**Schoggkuchen**  
Sauerrahm, Schokolade

**Täglich liefern wir dir feinste Kulinarik  
zum Fertigmachen vor deine Holztür.**

*Natürlich nicht ohne Anleitung mit Geheimitips  
vom Chefkoch Max persönlich.*



**Willkommens Apero**

**Zvieri Plättli**

**4 Gang Abendessen**

**Ausgedehnter Refugium Zmorge**

*dazu Refugium Wasser, Tee, Kaffee*

***Sonderwünsche? Gerne!***

*Ein gut gefüllter Weinkühlschrank  
mit schönen Tropfen wartet ebenfalls auf dich.*



Standorte

mit ausBLICK



**Abgelegen**

*nah am Wasser*

**in der Natur**

*ruhig, ursprünglich*

*Tourismusregionen  
Gemeinden  
Landwirtschaftszonen  
Alpreigionen  
private Grundstücke  
und mehr*

**Solche Rückzugsorte  
suchen wir -  
werden wir fündig  
bei dir?**

# Allegra, Tschierschen

Winter Refugium  
2021/22



**Das erste Refugium steht an einem Ort, wie er passender nicht sein könnte - mitten in der noch fast unberührten Bündner Bergwelt. Umgeben von wettergegerbten, traditionellen Holzhäusern mit Blick auf das Weisshorn haben wir in Tschierschen unser zu Hause für den Winter 2021/22 gefunden.**

*Übrigens, das Dorf im Herzen von Graubünden wurde nicht ohne Grund zum schönsten Bergdorf gekührt - erlebe bald selbst die Magie....*



Visionen sind uns zu wenig. Also setzen wir sie um.

*Geschäftsleitung*



**Urs Schelbert** betreibt seit 15 Jahren seine eigene Holzbauunternehmung in Rothenthurm. Mit der Log Home AG plant und baut er in der ganzen Schweiz Rundholzblock und Voll-Holz Elementhäuser mit natürlichen Baustoffen wie Holz, Schafwolle und Lehm-Verputzen aus Schweizer Produktionen. Schon lange verfolgt er die Idee von autarken Berghütten, welche überall in der Schweiz immer wieder woanders aufgestellt werden können.



**Max Ziegler** betreibt als Gastronom seit Jahren die Bergwirtschaft *Ruchweid* ob Galgenen und sorgt für Geschmackserlebnisse auf höchstem Niveau. Die Lebensmittel mit Leidenschaft direkt am Berg produziert und veredelt. Limitierte Ware höchster Güte, gewachsen auf Böden frei von jedem Unsinn, ohne Chemie und artgerechter Tierhaltung.



**meinrefugium GmbH**  
*Geschäftsleitung*

**Urs Schelbert**

BAU & WOHNEN



**Max Ziegler**

KULINARIK & SALES



*Externe Dienstleister*

**Philip Nussbaumer**

STARTUP EXPERTISE &  
DIGITAL TOOLS



**Mirjam Jud**

MARKETING, DESIGN &  
STORYTELLING

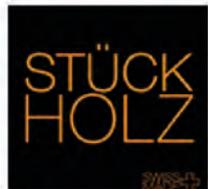


**Niki Eberstaller**

BRANDING



*Unterstützer & Partnerbetriebe*



*Tourismus Partner*





# Unterstützer & Partnerbetriebe

*Sei als Privatperson, Handwerkskünstler aus der Region, KMU's mit Pioniergeist oder Kleinunternehmer 100% Swissness von Anfang an mit dabei und unterstütze uns mit deinen eigenen Produkten oder einem Zustupf für das Projekt!*

**Kontaktiere uns  
für mehr Informationen!**

[info@meinrefugium.ch](mailto:info@meinrefugium.ch)

## Refugium Partner

werden Teil unserer Geschichte, die wir auf verschiedenen Kanälen erzählen

erhalten Partner-Auftritt mit Logo auf unserer Webseite und im Magazin

bekommen umfangreiches Marketingmaterial

haben Kundenkontakte am Tag der offenen Tür und künftigen Events



**DANKE**

*und auf bald in einer schönen Welt.*



# MEIN REFUGIUM

info@meinrefugium.ch  
meinrefugium.swiss

