

Villa Fried



Allegra



Dein Zuhause
in den Bergen



Villa Fried

UNSERE FERIENWOHNUNGEN



NATÜRA
IM ERDGESCHOSS

1 bis 2 Personen

1



CULTURA
IM 1. STOCK
5 bis 8 Personen

2



STÜVA
IM DACHGESCHOSS
5 bis 8 Personen

3



DER GARTEN
RUNDHERUM
Für alle Gäste zum geniessen

4

Allegra

Willkommen

Unsere Ferienwohnungen bieten viel Platz und Freiheit, um euren Urlaub nach den eigenen Wünschen zu gestalten.

Geniesst den Charme der Jahrhundertwende in Verbindung mit modernem Komfort.

Das Engadin mit seiner atemberaubenden Landschaft und den vielfältigen Freizeitmöglichkeiten lädt dazu ein, die Seele baumeln zu lassen und unvergessliche Momente zu erleben.



Wir haben in den letzten Jahren in der Villa mit viel Sorgfalt kleine und grosse Renovierungen vorgenommen und modernisiert.

Mit viel Liebe zum Details haben wir versucht, den Charm der Villa wieder aufleben zu lassen.

Das Ergebnis sind unsere drei Ferienwohnungen. Wir hoffen, ihr genießt eure Ferien in unserer Zuckerbäcker-Villa.

Liebe Grüsse und bis ganz bald

Isabella & Adrian

KONTAKTE

wichtige Nummern

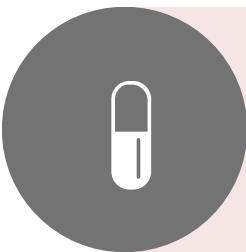


GASTGEBER

Isabella Lemberger **Adrian Fried**
+41 78 676 86 33 +41 79 362 72 76
villa@fried.ch



AMBULANZ



A P O T H E K E

TopPharm Apothece Piz Ot
Cho d`Punt 7, 7503 Samedan
+41 81 851 23 23



FEUERWEHR

Für Notfälle 118 oder 112



POLIZEI

Für Notfälle 117 oder 112

Hausregeln

FÜR ENTSPANNTE FERIEN

Danke für eure Mithilfe



NICHTRAUCHER

Rauchen ist in allen Räumen der Villa untersagt.



HAUSTIERE & ZUSÄTZLICHE GÄSTE

Nach Absprache / mit Anmeldung.



KEIN STRESS

Respektvoller Umgang mit anderen Gästen und Ordnung in den gemeinsam genutzten Räumen.



RUHEZEITEN

Bitte respektiert alle Gäste.
Ruhezeiten von 22:00 bis 07:00 Uhr. Keine Partys.



GENIESSEN

Lasst es euch gut gehen und genießt eure Ferien. Bitte hinterlassen sie die Ferienwohnung wie vorgefunden.

Essen und trinken



PISTE 21

Plazza Aviatica 27, 7503 Samedan

Nach einem Spaziergang entlang des Inns durch die Auenwelt von Bever gelangen Sie direkt zur Piste 21, die in einzigartiger Lage neben dem Flughafen Samedan liegt und von Pizzen über klassische Gerichte bis hin zu Grillspezialitäten für jeden etwas bietet.

+41 81 852 15 55
www.restaurant21.ch

BEVER LOGDE

Via Maistra 32, 7502 Bever

Egal ob die Bar, das schöne Restaurant oder die Sonnenterrasse - alles lädt zum Verweilen und geniessen ein. Perfekt für ein gemütliches Abendessen, in nur 7 Minuten zu Fuss erreichbar.

+41 81 852 40 04
www.beverlodge.ch



GASTHAUS SPINAS

Val Bever, 7502 Bever

Einen wunderbaren Spaziergang (oder eine kurze Zugfahrt) entfernt ist das Gasthaus Spinas. Wildromantisch im Val Bever gelegen, ein Fixpunkt in den Ferien. Unbedingt "den Hugo" testen!

+41 81 851 19 20
www.spinasbever.ch

Erlebnisse im Winter



CORVIGLIA

Skigebiet St. Moritz



VAL BEVER

Egal ob spazieren im Tal oder wandern in den Bergen, immer schön!



DIAVOLEZZA / LAGALB

Skigebiet Pontresina



STAZERWALD

An einem der gezeichneten Futterstellen die Vögel im Staizerwald füttern



BEVER

Unser märchenhaftes Dorf mit seinem kleinen und romantischen Kern erkunden



CORVATSCH

Skigebiet Silvaplana



MUOTTAS MURAGL

Der Engadiner Aussichtsberg schlechthin mit eindrucksvoller Aussicht



LANGLAUFEN

Enmal durchs ganze Engadin, der Einstieg liegt fast direkt vor der Türe



PREDA

Mit dem Zug ab nach Preda und dann mit den Schlitten runter nach Bergün

Verkehrsmittel



PARKPLATZ

Autos gerne parallel zum Haus, hintereinander parkieren.

Bei Schneefall wird der Platz früh morgens geräumt.

UNSERE ADRESSE

Villa Fried
Bügl Suot 2
7502 Bever

ÖV-INKLUSIVE

Mit unserem ÖV-INKLUSIVE TICKET könnt ihr kostenlos öffentlichen Verkehrsmittel im Oberengadin nutzen.

Gültig gemäss den publizierten Fahrplänen für folgende Strecken
(Verkehrsverbund Oberengadin):

Cinuos-chel/Brail – Maloja // St. Moritz – Alp Grüm //
Samedan – Pontresina // Bever – Spinas

Engadin Bus, inklusive Nachtbusse nach 21.30 Uhr // PostAuto
// Ortsbus St. Moritz // Rhätische Bahn (2. Klasse)

Ticket müssen mitgeführt werden und sind nicht übertragbar. Bergbahnen und Velos sind nicht inkludiert. Gilt nicht für die gesamte Strecke der Anreise und Abreise.

ZUG

Haltestelle Bahnhof Bever
550m Entfernung, 7 Minuten zu Fuss laut Google Maps

BUS

Haltestelle Bever Dorfzentrum
350m Entfernung, 5 Minuten zu Fuss laut Google Maps

VILLA FRIED

Check out

10:00 UHR

1

SACHEN PACKEN PÜNTLICH ABREISEN



Die Reinigungskräfte starten direkt nach eurer Abreise und machen die Wohnung für die nächsten Gäste parat.

2

BEZAHLUNG DIE RECHNUNG



Die Rechnung (Übernachtung, Kurtaxe und Endreinigung) muss bis am Abend vor der Abreise in Bar bezahlt werden.

3

MÜLL ENTSORGEN ABFALL BEVER



Rote Müllsäcke (einzeln erhältlich beim Volg Bever), Glas, Dosen und Karton bei Fuschigna 4, 7502 Bever PET beim Volg Bever, MÜLL MUSS SELBER ENTSORGT WERDEN

4

AUFRÄUMEN FERIENWOHNUNG



Bitte hinterlasst die Ferienwohnung in einem ordentlichen Zustand. Küchenutensilien müssen versorgt werden, Geschirrspüler geleert.

5

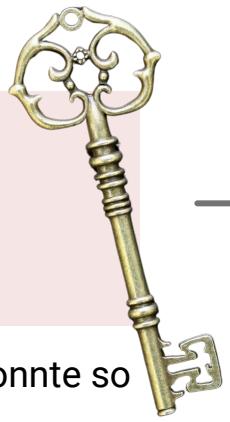
ABSCHLIESSEN SCHLÜSSEL



Ein Schlüssel in den Schlüsseltresor, alle weiteren können in der Wohnung bleiben. Fehlende Schlüssel werden in Rechnung gestellt.

Bis zum nächsten Mal

Gut zu wissen



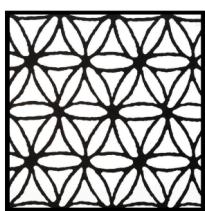
Unsere Villa Fried hat schon einige Jahre auf dem Buckel und konnte so manche Geschichte erleben – das macht ihren Charme aus!

Dazu gehören auch die Schlüssel für deine Wohnung und die Kästchen. Sie sind oft echte Unikate und haben teilweise keinen Ersatz. Wir bitten dich daher von Herzen, bitte gehe besonders vorsichtig mit allen Schlüsseln um.

Wichtig zu wissen: Sollte doch einmal ein Schlüssel abhandenkommen, wäre das leider kostspielig, da sie aufwendig nachgemacht werden müssen. Die Kosten dafür müssten wir dir in Rechnung stellen.

Vielen Dank für euer Verständnis – und pass gut auf die kleinen Zeitzeugen auf 😊

Geniesst ewige Ferien



Villa Fried

KONTAKT



VILLA@FRIED.CH



+41 78 676 86 33



VILLA_FRIED



WWW.VILLAFRIED.CH

FRIED AG

unserer Schreinerei



Unser Ziel war, den Glanz dieses Hauses aufzufrischen.
Neue und modernere Elemente aber passend zum Still des Hauses.
Romantisch und trotzdem praktisch, alt trifft auf neu.

Viele Einrichtungs-Elemente kommen aus unserer Schreinerei und kann man auch für etwas "Engadin Flair" direkt mit nach Hause nehmen.



STEINBOCK HOCKER SEGANTINI

Preis: CHF 355.00



ARVENHOLZ ZAPFEN

Grösse: 5cm, 8cm und 11cm

Preis: CHF 15, CHF 27 und CHF 32.50



STEINBOCK UNTERSETZER

Preis: CHF 19.50



ARVEHOLZ LAMPENSCHIRME

Grösse: klein und gross, mit 2 Meter Textilkabel & Lampenfassung

Preis: CHF 200 und CHF 300

VILLA FRIED

BEI INTERESSE GERNE EIN WHATS APP AN ISABELLA SENDEN
ODER DIREKT DEM BÜRO DER SCHREINEREI FRIED AG EINEN BESUCH ABSTATTEN

Geschichte

Erbauung der Villa: 1878, Peter Carl Jenny

Kauf der Villa: 1968, Olga & Paul Fried

Aktuelle Besitzer:in: Silvia & Beat Fried

Übernahme Vermietung: 2022 Isabella +Adrian Fried



Die Geschichte der Familie Jenny

Die Geschichte der Familie Jenny und der Konditorei-Kunst ist eng miteinander verbunden. Peter J. Jenny, ein talentierter Zuckerbäcker aus Pontresina, reiste durch Osteuropa und gründete schliesslich ein Café in Stettin.

Sein Sohn, Eduard Jenny, geboren 1826 in Pontresina, trat in die Fussstapfen des Vaters und begann mit 16 Jahren seine Lehre in der Familienkonditorei „Gebrüder Jenny“ in Stettin. Um 1850 übernahmen Eduard und sein älterer Bruder Peter Alexander die Leitung des Geschäfts an der Oderstrasse 12. Die Konditorei war bekannt für ihre grosse Auswahl an süßen Köstlichkeiten, Likören und Limonaden.

Im Dezember 1860 verkaufte Peter Alexander seine Geschäftsanteile an Eduard, da er nach Zürich zurückkehren wollte. Ihre Schwester Uorschla führte derweil mit ihrem Mann eine Konditorei in Modena, Italien. Eduard Jenny heiratete 1854 Carolina Luisa Zamboni aus Bever. Zwanzig Tage nach der Geburt ihres Sohnes Peter Carl verstarb Carolina. Carolinas jüngere Schwester Anna übernahm die Erziehung des Neffen in Stettin und heiratete später Eduard. Diese Ehe wurde 1867 geschieden.

Peter Carl Jenny kehrte mit seiner Stiefmutter Anna nach Bever zurück, wo sie ihn alleine aufzog. Eduard Jenny verstarb bereits 1865 im Alter von nur 42 Jahren auf einer Reise nach Norwegen. Er hatte testamentarisch verfügt, dass sein Bruder Peter Alexander die Geschäftsführung in Stettin übernehmen sollte, bis Peter Carl alt genug war.

Nach seiner Konditorlehre in Genf übernahm Peter Carl um 1876 das Café in Stettin. Doch er fühlte sich im Ausland unwohl und hatte keine Freude am Beruf. Schon 1878 kehrte er nach Bever zurück. Die Konditorei in Stettin blieb weiterhin im Familienbesitz als zweites Standbein. In Bever liess sich Peter Carl eine prächtige klassizistische Villa mit grossem Park bauen, die städtisches Flair ins Engadiner Dorf brachte. Diese Zuckerbäcker-Villa wurde 1968 von der Familie Jenny an die Familie Fried verkauft, was das Ende dieser beeindruckenden Zuckerbäcker-Dynastie markierte.

Geschichte

Zuckerbäcker im Engadin



Zuckerbäcker im Engadin: Eine Auswanderungsgeschichte

Graubünden, geprägt von Tälern, drei Sprachen und wichtigen Passverbindungen, blickt auf eine lange Geschichte der Migration zurück. Vom 16. bis 19. Jahrhundert war Auswanderung oft eine wirtschaftliche Notwendigkeit, verstärkt durch Missernten und Überbevölkerung. Während andere Regionen auf Solddienst oder Baumeister setzten, zog es viele aus dem Engadin, Puschlav, Bergell, Münstertal und Albulatal in die Ferne, um als Zuckerbäcker und Cafétiers ihr Glück zu suchen.

Vom Freistaat zum Kanton und seine Folgen

Bis Ende des 18. Jahrhunderts war Graubünden ein loser Zusammenschluss dreier unabhängiger Bünde. Die Eroberung des Veltlins, Chiavennas und Bormios im Jahr 1512 sicherte wichtige Handelswege. Doch die Französische Revolution und Napoleon brachten Veränderungen: Als die Bündner die Gleichberechtigung ihrer Untertanengebiete ablehnten, gliederte Napoleon das Veltlin und Chiavenna an Italien an.

Dies hatte wirtschaftliche Folgen. Graubünden verlor wichtige Handelspartner für Getreide und Gemüse. Besonders im Engadin, wo die Menschen seit dem 17. Jahrhundert kaum mehr Selbstversorger waren, verstärkte dies den Druck zur Auswanderung. Viele sahen darin die einzige Überlebenschance, auch wenn die Arbeit in der Fremde oft gering geschätzt und schlecht bezahlt war.

Engadiner Leben und die Notwendigkeit der Auswanderung

Im 19. Jahrhundert war das Engadin ländlich geprägt, dominiert von Landwirtschaft und Viehzucht. Die Dörfer hatten oft mehr Kühe als Einwohner, wobei das "Kuhrecht" die Anzahl der Tiere pro Bauer begrenzte. Handwerk und Gewerbe spielten kaum eine Rolle. Soziale Unterschiede waren gross: Wohlhabende Ortsbürger dominierten das Gemeindeleben. Zugezogene ohne Bürgerrecht hatten kein Mitspracherecht und höhere Steuern zu tragen.

Geschichte

Zuckerbäcker im Engadin



Grosse Familien mit fünf bis sieben Kindern, doch nur der älteste Sohn konnte den elterlichen Hof übernehmen. Für die anderen, oft schon mit 14 Jahren, gab es kaum Perspektiven im Tal, was viele junge Männer zur Auswanderung zwang. Sie verließen ihre Heimat oft zu Fuß, bepackt mit wenigen Habseligkeiten und Naturprodukten wie Käse und Fellen, die sie unterwegs verkauften. Postkutschen waren zu teuer. Ihr Ziel war oft durch Verwandte oder Bekannte im Ausland bereits bestimmt. Italien war ein beliebtes Ziel, nicht zuletzt wegen der sprachlichen Nähe zum Rätoromanischen.

Vertreibung und neue Wege

Ende des 17. Jahrhunderts waren 38 von 48 Zuckerbäckereien in Venedig in Bündner Hand. Doch Neid und politische Spannungen führten dazu, dass Venedig ein wichtiges Bündnis auflöste. Viele Bündner Zuckerbäcker wurden vertrieben und mussten sich neu orientieren. Sie zogen nun vermehrt nach Frankreich, Deutschland und bis ins zaristische Russland. Mitte 19. Jahrhunderts lebten etwa 10'000 Bündner Emigranten in über 1000 Städten Europas.

Lehjahr und Heimkehr

Die vier- bis fünfjährige Lehre in einer Konditorei war hart: Lange Arbeitszeiten, heiße und enge Backstuben forderten ihren Tribut. Viele junge Männer starben fern der Heimat an Überanstrengung oder Heimweh. Nach der Lehre wurden die Gesellen oft in andere Städte geschickt, wo sie selbst Geschäftsinhaber wurden. Erfolgreiche Zuckerbäcker kehrten oft nach Graubünden zurück, um zu heiraten. Danach kehrten die Paare meist ins Ausland zurück, um dort eine Familie zu gründen und ihren Lebensunterhalt zu sichern. Diese Familien blieben oft über Generationen im Ausland.

Erst mit dem aufkommenden Tourismus im Engadin erkannten die einstigen Wirtschaftsflüchtlinge neue Chancen. Sie kehrten heim, investierten in Hotels, betrieben Handel und errichteten prächtige Herrenhäuser. Das Zuckerbäckerhandwerk wurde oft nicht mehr ausgeübt, die Geschäfte im Ausland verkauft. Sie brachten durch ihre Arbeit in der Fremde nicht nur Wohlstand, sondern auch breites Wissen und neue Perspektiven in ihre Heimat Graubünden zurück.