

Alte Traditionen, neue Perspektiven

Das Münstertal begeistert mit intakter Natur und kulturellen Sehenswürdigkeiten. Nachhaltige Innovationen der Einheimischen sorgen aber auch für spannende Einblicke.

Text: Corinne Bünzli | Fotos: Dan Cermak



Neue Nachhaltigkeit: Ivan Zangerle, Mitinhaber des Campingplatzes, hat den Umbau des Familienbauernhofs als Architekt selbst durchgeführt.

«Nackthafer ist ein altes Kulturgut. Die Schaibiettas aus Nackthafer, Honig und Ei sind sehr beliebt.»

Johannes Fallet, Klosterbauer

Gäste aus aller Welt schätzen die unberührte Natur des Münstertals und freuen sich über das vielfältige Angebot der Region. Und dennoch ist das Tal von der Abwanderung betroffen. Während 1996 noch fast 1900 Menschen in Tschier, Fuldera, Lü-Lüsai, Valchava, St. Maria und Müstair unweit des Ofenpasses lebten, sind es heute nur noch 1500. «Jeder Arbeitsplatz, den wir erhalten oder sogar neu schaffen können, ist ein Signal für die Region», erklärt Luana Borner, Produktmanagerin beim Naturpark Biosfera Val Müstair. Gemeinsam mit dem Schweizerischen Nationalpark bildet die Biosfera Val Müstair das erste Biosphärenreservat der Welt mit Romanisch sprechender Bevölkerung. «Um die Abwanderung zu bremsen und dem Tal langfristig eine tragfähige Wirtschaftssituation zu gewährleisten, sind die Bedeutung der beiden Park-Labels sowie das Unesco-Weltkulturerbe Kloster St. Johann für die Regional- und Tourismusentwicklung von grossem Wert», ergänzt Borner. «Die Biosfera Val Müstair trägt zu einer wachstums- und chancenreichen Zukunft bei und wirkt der Entvölkerung entgegen. Gerade sind Abwanderer zurückgekehrt, um Geschäfte ihrer Eltern zu übernehmen. Das stimmt uns positiv», so die Produktmanagerin abschliessend. Der Klosterbauer Johannes Fallet ist schon vor vielen Jahren in die Fussstapfen seines Vaters getreten. Er führt den Biohof auf der Klosteranlage St. Johann in Müstair. «Der Bauernhof wurde früher von den Benediktinerinnen bewirtschaftet», erklärt Fallet beim Rundgang über den 43 Hektar grossen Hof. «Doch seit 17 Jahren bin ich nun als Pachtbauer zuständig», sagt der sympathische Hüne. «Zusammen mit meinen Mitarbeitern und meiner Familie kümmere ich mich um 35 Milchkühe.» Mit dem Nachwuchs leben rund 70 bis 80 Tiere auf Fallets Hof.

Renaissance für Nackthafer

Doch Johannes Fallet ist nicht nur Milchbauer, er hat auch den Getreideanbau massgeblich reaktiviert. So war er 2009 der Erste im Tal, der damit begann, Nackthafer anzubauen. «Nackthafer ist ein altes Kulturgut. Im Frühling wird der Nackthafer – am besten bei trockenem Wetter – fünf bis sechs Tage nach der Saat gestriegelt. Am ersten Tag von der einen Seite zur anderen und am anderen Tag umgekehrt», erklärt Fallet. «Damit habe ich die Unkrautbekämpfung in den Griff bekommen, was sich positiv auf die Ernte auswirkt», erzählt er.



Seit 17 Jahren führt Johannes Fallet den Biohof des Klosters als Pachtbauer. Seine 35 Milchkühe besucht er im Sommer regelmässig auf der Alp.

Neben dem Nackthafer baut der Biobauer auch Weizen, Gerste und Bergroggen an. Den gemahlten Bergroggen verarbeiten Lucia Meier und Giancarlo Marco De Santis vom Meier-Beck in St. Maria zum heiss begehrten Bergroggenbrot. «Sehr beliebt sind auch ihre Schaibiettas – die Sonnenscheiben –, ein Süssgebäck aus Nackthafer, Honig und Ei», ergänzt der Biobauer schmunzelnd.

Im Münstertal gibt es noch rund 50 Bauernhöfe. Auch die Zukunft des Hofes der Familie Zangerle schien vorgegeben. Einer der Söhne sollte den elterlichen Betrieb

übernehmen. Doch Ivan und Enrico Zangerle haben sich dagegen entschieden. «Nachdem klar war, dass der bestehende Campingplatz aus Sicherheitsgründen geschlossen würde, haben wir gehandelt und auf dem landwirtschaftlichen Betrieb mit umliegender Wiese einen neuen Campingplatz gebaut», erzählt Ivan Zangerle, der den Umbau als Architekt selbst geleitet hat. Und so empfängt Selina Zangerle, Ivans Frau, schon seit fünf Jahren Gäste auf dem Camping Muglin mitten in Müstair. «Auf den ehemaligen Weiden gibt es Stellplätze für 92 Camper», so die gelernte Kauffrau. «Wo früher das Heu gelagert wurde, steht heute eine Sauna, die von unseren Gästen gerne genutzt wird. Aus dem früheren Stall wurde das Bistro La Remisa, das von Jung und Alt, von Reisenden und Einheimischen gleichermassen geschätzt wird», erzählt die Gastgeberin stolz.

Auf Direktverkauf setzen

Ein Blick auf die Menükarte des Restaurants zeigt, dass die Zangerles ihre Produkte nicht etwa von einem

Grossisten aus Chur beziehen, sondern von ihrem Nachbarn, dem Biobauern Isidor Sepp. Zusammen mit seiner Frau Monica und seinen beiden Söhnen Ivan und Sven bewirtschaftet er einen 20 Hektar grossen Mutterkuhbetrieb mit 30 Tieren. «Das Fleisch verkaufen wir direkt ab Hof», erklärt der Biobauer, der auch viele Geschäfte und Hotels der Region beliefert. Wie zum Beispiel das Hotel Helvetia in Müstair. Hotelier und Küchenchef Pierre-René Grond ist begeistert: «Das Fleisch ist erstklassig.» →

«Wo früher das Heu gelagert wurde, gibt es heute eine Sauna, die unsere Gäste gerne nutzen.»

Selina Zangerle, Gastgeberin Camping Muglin

«Gerade sind Abwanderer zurückgekehrt, um Geschäfte ihrer Eltern zu übernehmen. Das stimmt uns positiv.»

Luana Bomer, Produktmanagerin Naturpark Biosfera Val Müstair



Die atemberaubende Landschaft ist der grosse Trumpf des Münstertals. Zunehmend kommen jetzt die Abwanderer wieder ins Tal.



Alpensauna für moderne Gäste, wo einst die Scheune für das Heu stand.



ANREISE NACH MÜSTAIR

Ab Zürich 3 Stunden 20 Minuten
Ab Bern 4 Stunden 40 Minuten
Ab St. Gallen 3 Stunden 48 Minuten

Noch ist Isidor Sepp Chef auf seinem Hof, doch mit Sven steht schon die nächste Generation parat. «Er hat ein gutes Händchen für die Tiere, und die Arbeit auf dem Hof macht ihm Spass. Und nicht nur das Traktorfahren», so der Biobauer lachend.

Das Münstertal wird auch künftig mit intakter Natur und kulturellen Sehenswürdigkeiten Besucher aus aller Welt in die Region locken. Und doch sind es die Menschen des Tals, die durch ihre Innovationen und ihr Engagement für ihre Heimat nachhaltig in Erinnerung bleiben werden. A revair, Val Müstair!



Isidor Sepp: Mit seine Lamas bietet er auch geführte Wannnderungen an.

«Er hat ein gutes Händchen für die Tiere, und die Arbeit auf dem Hof macht ihm Spass.»

Isidor Sepp, Biobauer

Landesmuseum Zürich. SCHWEIZER
SCHES NATIONALMUSEUM. MUSÉ
NATIONAL SUISSE. MUSEO NA
ALE SVIZZERO. MUSEUM NAZ
L SVIZZER.



Kloster Einsiedeln

Pilgern seit 1000 Jahren

16.09.2017–21.01.2018

Sehen und erleben



Ein singender Koch

Das Hotel Chavalatsch am Ortsausgang von Müstair ist nicht zu übersehen. Das Mittagessen bei Aldo Giacomelli ist ein Erlebnis für die Sinne. Der Küchenchef tischt nicht nur vorzügliche Köstlichkeiten aus der Region auf, sondern überrascht die Gäste zusammen mit seinem Gesangspartner Arno Lamprecht als IJs Jauers auch gerne mit rätoromanischen Liedern. Da schmeckt das Dessert gleich noch besser.

chavalatsch.ch

Lebendiges Kloster St. Johann

Elf Benediktinerinnen leben noch im stattlichen Konvent aus dem 12. Jahrhundert. Bei einer Führung durch Klosterkirche und Museum erfährt man viel Wissenswertes und trifft vielleicht sogar auf Schwester Pia, die seit 65 Jahren in Müstair lebt. «Früher liefen die Nonnen noch mit Petrollämpchen durch die Gänge», erzählt die Subpriorin schmunzelnd.

muestair.ch

Edle Stoffe, altes Handwerk

Das traditionelle Webhandwerk schien ausgestorben, bis 1928 Pfarrer Rudolf Filli die Manufatura Tessanda in St. Maria ins Leben rief. Heute verfügt die Handweberei über 20 Webstühle und beschäftigt 10 Personen, darunter auch Lehrlinge. Zum Portfolio gehören Küchentücher

und Servietten, aber auch Seidenschals und Teppiche. «Vor allem Touristen schätzen unser Handwerk», erklärt Alexandra Salvett, die für die Produktentwicklung und die Lehrlinge zuständig ist

tessanda.ch



Foto: Corinne Biazzi



Ein aussergewöhnliches Hotel

Das Hotel Chalavaina ist ein Unikat, und der Gastgeber Jon B. Fasser ein Hotelier von altem Schrot und Korn. Lassen Sie sich das geschichtsträchtige Hotel unbedingt vom 76-Jährigen zeigen. Der Grandseigneur wartet mit witzigen Anekdoten auf.

chalavaina.ch

Alte Mühle, neues Leben

Der Grundstein der Mühle Mall wurde im 17. Jahrhundert gelegt und die Bauern des Tales brachten ihr Korn zum Mahlen nach St. Maria. Ende des Zweiten Weltkriegs schloss die Mühle, aber einige Enthusiasten erweckten sie 1998 wieder zum Leben. Heute ist die Mühle ein spannendes Museum. Nicht nur für Schulklassen ein Erlebnis.

muglin.ch



VICTORINOX



LEXICON GLOBAL HARDSIDE CARRY-ON

Zürich | Genf | Brunnen | Luzern

SHOP ONLINE AT VICTORINOX.COM



ESTABLISHED 1884