

## Gäste-Information Val Müstair

Tourismus Engadin Scuol Samnaun  
Val Müstair AG (TESSVM)  
Chasa cumünala, CH-7532 Tschierv  
MwSt-Nr. CHE-115.911.767

Tel. +41 81 861 88 40  
Fax +41 81 850 36 90  
info@val-muestair.ch  
val-muestair.ch

## Val Müstair – natürlich ursprünglich

(Storylines | Stand Dezember 2020)

### NATUR

#### Natur – ganzjährig

##### Unterwegs im «Wilden Osten» der Schweiz: Mystisches Val Mora

Wer auf der Suche nach karger, unberührter Natur und einsamen Weiten fernab der Zivilisation ist, muss nicht bis nach Kanada reisen: Das Val Mora bietet all das und noch viel mehr. Das L-förmige, wilde Hängetal grenzt an den Schweizerischen Nationalpark und erstreckt sich von der Wasserscheide Döss Radond (2234 m ü. M.) bis zur italienischen Grenze in der Nähe des Livigno-Stausees (1890 m ü. M.). Ob hoch zu Ross, auf dem Drahtesel, auf Ski- oder Wandertour, ein Ausflug ins urtümliche Val Mora gehört zu den Highlights eines Aufenthalts im Val Müstair. Von Bergkiefern und Arven geprägte Landschaften – die Baumgrenze liegt bei 2300 m ü. M. –, das Hochmoor bei La Stretta und die schroffe Bergwelt bieten ein Naturerlebnis mit Seltenheitswert. Hier trifft man auf Gämsen, Rothirsche, Bartgeier oder Schneehasen, seltener auf Menschen – abgesehen von der steinernen Schutzpatronin des Tals, der «Mumma Veglia». Seit 1979 gilt das 10 Kilometer lange Val Mora als Landschaftsschutzzone, touristische Bauten sind nicht zugelassen. So findet man in der menschenleeren Wildnis des Val Mora auch künftig ein Stück verloren geglaubtes Naturparadies.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

##### Weitere Informationen

Kurze Ausritte und mehrtägige Pferdetrekkings im Val Müstair und im Val Mora mit dem Reitstall und Saloon «San Jon» in Scuol:

<https://www.sanjon.ch/>

Ausritte, Coachings und Trekkings mit der Reitschule Iris Hauschild: <https://www.iris-hauschild.ch/>; <https://val-muestair.engadin.com/de/regionen-entdecken/santa-maria/reitschule-iris-hauschild-fokus-mensch-pferd>

Ausritte: <https://val-muestair.engadin.com/de/regionen-entdecken/santa-maria/paclerahof-reiterhof-pferdezucht-agrotourismus-0>

Beispiel einer Skitour im Val Mora: <https://www.hikr.org/tour/post1259.html> Webseite der Chasa La Stretta mit Informationen zum Val Mora: <https://www.lastretta.ch/umgebung/>

Artikel in der «Schweizer Familie» zu einer Trekkingtour mit «San Jon» im Val Mora:

<https://www.sanjon.ch/files/inhalte/pdf/schweizerfamilie.pdf>

Das Val Mora mit dem Bike entdecken:

[https://www.parks.swiss/de/paerke\\_entdecken/sommeraktivitaeten.php?offer=829?offer=829](https://www.parks.swiss/de/paerke_entdecken/sommeraktivitaeten.php?offer=829?offer=829)

Jausestation Alp Mora: <https://val-muestair.engadin.com/de/regionen-entdecken/muestair/jausestation-alp-mora>

Beitrag zum Val Mora in der SRF-Sendung «SRF bi de Lüt»: <https://www.srf.ch/play/tv/srf-bi-de-luet--wunderland/video/srf-bi-de-luet-wunderland-val-muestair-gr?id=70ebf717-4888-4fc4-b5ab-091a236e33a7>

## Natur – Winter

### Spuren im Schnee – Winterwandern mit Severin Hohenegger

Allzeit bereit, so lautet die Devise von Severin Hohenegger. Ob im Sommer zu Fuss, im Herbst als Jäger, oder auf Wander-, Schneeschuh- oder Skitour im Winter, der gelernte Schreiner fühlt sich zu jeder Jahreszeit in den Bergen zuhause. So überrascht es nicht, dass Severin nach vielen Jahren in der Familienschreinerei die Chance ergriff, im damals neu entstandenen Naturpark Biosfera Val Müstair einer neuen Tätigkeit nachzugehen. Heute leitet er im Naturpark nicht nur Exkursionen und führt Arbeitseinsätze mit Jugendlichen durch, seit seiner Ausbildung zum Wanderleiter begleitet er Gäste auch auf Wanderungen und Schneeschuhtouren durch die unverbaute Naturlandschaft. «Spuren im Schnee» entführt Einsteiger, Panoramahungrige und Wildtierfreunde auf Schneeschuhwanderungen entlang sanfter Hänge oder bis auf einfache 3000er hinauf. In der Einsamkeit der tief verschneiten Lärchen- und Arvenwäldern entfaltet der Winterzauber seine volle Kraft und auch Steinböcke, Hirsche und Gämsen lassen sich im weissen Winterpanorama besonders gut entdecken. Jede Spur im Schnee erzählt ihre ganz eigene Geschichte – und dank Severin Hohenegger wird diese auch dem Laien verständlich.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Wintertouren mit Winterwanderleiter und Jäger Severin Hohenegger: <https://www.severinhohenegger.ch/wintertouren.html>; <https://val-muestair.engadin.com/de/guide/severin-hohenegger>

### Er ist hier der Chef – mit Biobauer Daniel Pitsch auf Skitour

Es ist klein, aber fein, das Wintersportgebiet Minschuns unweit des Ofenpasses. Dass sich Minschuns aber auch bestens als Ausgangsort für Skitouren in die Umgebung eignet, weiss einer ganz besonders: Betriebsleiter und Biobauer Daniel Pitsch. Seit bald 25 Jahren packt der Chef des Schneesportgebiets überall mit an, sei dies als Maschinenfahrer, Patrouilleur oder Liftarbeiter. Von Minschuns kann er mit den Skiern direkt bis vor seinen Hof in Tschierv kurven; wie 80 Prozent der Bauern im Tal führt auch Pitsch einen rein biologischen Betrieb. Seine wahre Leidenschaft gehört aber dem Skitouren. Wann immer er Zeit hat, heisst es: auf die Steigfelle, fertig, los! Das Val Müstair ist für Skitouren wie gemacht: Über 3000 Meter hohe, aber flach abfallende Berge und guter Schnee bis in den Mai machen praktisch jeden Gipfel mit den Skiern erklimmbar. Als Betriebsleiter in Minschuns, Bauer und Jäger kennt Daniel Pitsch die Gegend wie kein anderer. Mit über 60 Jahren hat der passionierte Skitourengehänger aber noch lange nicht genug vom Pulverschnee im Naturpark – inzwischen begleiten ihn auch Tochter Braida und Sohn Jachen Armon. Und nach all den Jahren gibt es nach wie vor Touren, die auch Daniel Pitsch noch nie gemacht hat ...

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Skitouren ab Minschuns mit Daniel Pitsch, passionierter Skitourengehänger, Bauer und Betriebsleiter Minschuns: <https://val-muestair.engadin.com/de/skitour-daniel-pitsch>

## Natur – Sommer / Herbst

### Ein richtig wilder Herbst – auf Spurensuche mit Wildhüter Jon Gross

Wenn die Arven- und Lärchenwälder des Val Müstair in der ersten Morgendämmerung langsam zum Leben erwachen, dann ist Jon Gross am liebsten unterwegs. Der Wildhüter des Val Müstair kennt die Orte, wo sich Kauz, Hirsch und Fuchs gute Nacht und guten Tag sagen wie seine Westentasche. Von September bis November ist Jon mit der Koordination der Hoch-, Nieder- und Steinwildjagd beschäftigt. Im Winter, wenn Hunger und Schnee Steinbock und Co. zum Abstieg in tiefere Lagen zwingen, bringt Jon Gross Einheimischen und Gästen die Wildtiere des Val Müstair auf geführten «Wildbeobachtungswanderungen» nicht nur mit dem Feldstecher näher. Auf den lehrreichen Streifzügen lässt sich das Verhalten des Wildes im Winter hautnah miterleben – der Wildhüter sensibilisiert die Gäste zudem für einen sorgsamen Umgang mit den Tieren sowie ihren Ruhezeiten. Auch sonst hat der kernige Tschierver viel zu erzählen: Zum Beispiel die Geschichte, als er im Sommer 2005 auf der Alp des Klosters einem Bären begegnete – nach 101 Jahren der erste der wieder in die Schweiz eingewandert ist. Wo diese Anekdote herkommt, gibt es noch viele mehr – man muss Jon nur fragen.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Beitrag zu Jon Gross und Bär im Münstertal: <https://www.srf.ch/news/regional/graubuenden/einmalige-bilder-vom-baer-im-muenstertal>; Informationen und Artikel zu Touren mit Jon Gross im Winter: <https://www.suedostschweiz.ch/zeitung/ein-wildhueter-sensibilisiert-die-feriengaeste>; <https://www.smeetz.com/product/wildbeobachtung-activpass>; <https://www.annabelle.ch/reisen/val-m%C3%BCstair-wo-sterne-besonders-hell-leuchten-44965>; <https://www.mittelbayerische.de/themenwelten/freizeit/berg-ski-nachrichten/auf-tuchfuehlung-mit-steinbock-hirsch-und-gemse-24156-art510638.html>

## KULTUR

### Kultur – Grenzen und Geschichte

#### Grenzerfahrungen – vom Val Müstair auf den «Machu Picchu»

Wenn es eine Region gibt, die sich mit Grenzen auskennt, dann ist es das Val Müstair. Das Tal verbindet nicht nur drei Pärke, es liegt auch im Dreiländereck zwischen der Schweiz, Österreich und Italien. Dieser Umstand bescherte der Schweiz im Ersten Weltkrieg eine Kriegsfront mitten im Hochgebirge. Nachdem Italien Österreich-Ungarn im Mai 1915 den Krieg erklärt hatte, lieferten sich die Soldaten einen Stellungskrieg auf über 3000 Metern Höhe an der quer durch die Südalpen verlaufenden Front. Schweizer Soldaten brachten sich am nahen Umbrailpass in Stellung, um die Grenze zu sichern und die Gefechte am Monte Scorluzzo zu beobachten. 105 Jahre später können historisch Interessierte mit Henri Duvoisin und Chantal Lörtscher auf Spurensuche gehen: Im Museum «14/18» in Sta. Maria oder direkt «hinter feindlichen Linien» auf dem Militärgeschichtlichen Wanderweg zwischen Stilsferjoch (2757 m ü. M.) und Umbrailpass (2501 m ü. M.). Die Tour entlang der Ruinen der ehemaligen Festungsanlagen führt über den Monte Scorluzzo (3094 m ü. M.) und das gut erhaltene Alpini-Dorf auf dem Filone del Mot (2899 m ü. M.), aufgrund seiner Anlage auch «Italienischer Machu Picchu» genannt. Hoch oben in den Bergen wird so ein Stück Geschichte greif- und erfahrbar. Die spektakuläre Gebirgslandschaft in der Nähe des heutigen «Dreipärke»-Ecks gibt es zum Kulturerlebnis gratis mit dazu.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Informationen zu Henri Duvoisin, den historischen Bergtouren und zum Museum 14/18: <https://val-muestair.engadin.com/de/unterwegs/henri-duvoisin>

Weiterführende Informationen zum Militärgeschichtlichen Wanderweg «Scorluzzo»:

[https://maps.engadin.com/de/tour/bergwanderrouten/militaerhistorischer-wanderweg-scorluzzo/10866921/?\\_ga=2.233603870.1664285946.1589173505-539909946.1581326653](https://maps.engadin.com/de/tour/bergwanderrouten/militaerhistorischer-wanderweg-scorluzzo/10866921/?_ga=2.233603870.1664285946.1589173505-539909946.1581326653)

## Kultur – Kulinarik

### Das kulinarische Erbe des Val Müstair: Bio- und Slow-Food mit Naturpark-Label

Gutes Essen hat im Val Müstair Tradition. Dass dieses auch regional und nachhaltig produziert wird, davon zeugt das Produktlabel des Naturparks. Nur was zu mindestens 80 Prozent aus lokalen und nachhaltig gewonnenen Zutaten besteht und zwei Drittel der Wertschöpfung im Tal durchlaufen hat, verdient das Gütesiegel «regio.garantie». Die Fülle an solchen «ausgezeichneten» Produkte auf den Regalen der Lebensmittelläden zeugt auch über die Kantons Grenzen hinaus vom sorgfältigen Umgang der Talbewohner mit der Natur. Zudem sind einige der regionalen Spezialitäten des Tals auch im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz enthalten: So ist die «Chascharia Val Müstair» in Müstair mit dem Bündner Bergkäse vertreten. Die «Antica Distilleria Beretta» in Tschierv, die als weltweit höchstgelegene offizielle Destillerie auf 1700 m ü. M. regionale Destillate und Liköre aus zu 100% unbehandelten Zutaten des Naturparks herstellt, mit «Flurina da Fuldera» und «Röteli Valchava». Als dritter im Bunde ist der schweizweit bekannte Meier-Beck aus Sta. Maria mit seinen Bergroggenprodukten gelistet: Neben dem «Slow Food»-Bergroggenbrot gehören dazu auch die im Sinne der ökologischen Altbrot-Reste-Verwertung hergestellten Chips, Croutons und das Paniermehl. So wird das kulinarische Erbe im Val Müstair auch nachhaltig verwaltet.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Anforderungen für zertifizierte Produkte aus dem Naturpark Biosfera Val Müstair: <https://www.biosfera.ch/de/produkte-partner/zertifizierte-produkte>

<https://www.salz-pfeffer.ch/themen/zu-helvetisch/altes-brot-neues-glueck/>

Artikel zur Altbrotverwertung des Meier-Becks in Sta. Maria in «Salz und Pfeffer»: <https://www.salz-pfeffer.ch/themen/zu-helvetisch/altes-brot-neues-glueck/>

Informationen zum Verein und Inventar «Kulinarisches Erbe der Schweiz»: <https://www.patrimoineculinaire.ch/Uber-uns>

Informationen zu den zertifizierten Regionalprodukten von «alpinavera» und den Produkten aus dem Val Müstair, die zum kulinarischen Erbe der Schweiz gehören: <https://www.alpinavera.ch/de/produzenten/>

## Kultur – Traditionelles Kunsthandwerk

### Moderne Stoffe nach alter Tradition: Handweberin Martina Marcona und die Tessanda

Sie heissen Vreni, Perla oder Grischun und sind seit über 90 Jahren im Val Müstair zuhause. Die Rede ist nicht etwa von betagten Milchkühen, sondern von drei der 22 Webstühle der Stiftung «Manufactura Tessanda» in Sta. Maria. Als eine der letzten drei Handwebereien der Schweiz verknüpft die Tessanda gekonnt traditionelle Handwerkskunst mit dem modernen Wunsch nach ökologisch und nachhaltig produzierten Textilien. Die Handweberei wurde 1928 in Sta. Maria gegründet, um den im Tal ansässigen Frauen eine Chance auf eine anerkannte Ausbildung und ein eigenes Einkommen zu bieten. Bis heute bringt die Tessanda Lehrstellen und Arbeitskräfte ins Tal und leistet damit auch einen Beitrag an den Erhalt der kleinsten Berufsschule der Schweiz. 15

Weberinnen fertigen auf den zum Teil über 100 Jahre alten Holzwebstühlen Geschirrtücher, Tischdecken und weitere Accessoires – häufig für eine urbane Kundschaft. Schliesslich liegen Nachhaltigkeit und handgefertigte Qualitätswaren auch in den Städten im Trend. Eine der Weberinnen, die unter körperlichem Höchsteinsatz – allein das Einspannen der tausenden von Fäden kann zwei bis vier Tage dauern – in der Tessanda die Fäden jagt, ist Martina Marcona. Die Münstertalerin wollte eigentlich in Winterthur Klavier studieren, doch das Heimweh zog sie zurück ins Tal: In den 80er Jahren absolvierte sie in der Tessanda die Ausbildung als Handweberin. Doch Marcona drückt nicht nur am Webstuhl aufs Pedal: Ob als Aushilfs-Organistin in der Kirche oder als Pianistin der Rockband «Diabolics», die Musik gibt in ihrer Freizeit nach wie vor den Takt vor. Der Tessanda gelingt der Spagat zwischen traditionellem Kunsthandwerk und modernem Design; und wer die Weberinnen im Betrieb, im Laden oder Showroom besucht, merkt schnell: Handwerk ist auch eine Haltung.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Webseite der traditionellen Handweberei «Tessanda»: [www.tessanda.ch](http://www.tessanda.ch)

Bereits veröffentlichte Artikel zu den Weberinnen und dem traditionellen Kunsthandwerk der Handweberei: [https://tessanda.ch/wp-content/uploads/2019/07/migros-magazin\\_28\\_tessanda\\_20190708.pdf](https://tessanda.ch/wp-content/uploads/2019/07/migros-magazin_28_tessanda_20190708.pdf),

<https://val-muestair.engadin.com/de/regionen-entdecken/santa-maria/manufactura-tessanda-val-muestair>

Informationen zur Tessanda und ihren Weberinnen: [https://tessanda.ch/wp-content/uploads/2019/07/migros-magazin\\_28\\_tessanda\\_20190708.pdf](https://tessanda.ch/wp-content/uploads/2019/07/migros-magazin_28_tessanda_20190708.pdf), [https://tessanda.ch/wp-content/uploads/2018/07/tft-159\\_3\\_18\\_tessanda.pdf](https://tessanda.ch/wp-content/uploads/2018/07/tft-159_3_18_tessanda.pdf)

Informationen zu Martina Marcona: <https://val-muestair.engadin.com/de/martina-marcona-herrin-1000-faeden-und-tasten>

## Kultur – Erlebnisse

### Nicht «nur» Natur, auch Kultur pur: Geistreiche Erlebnisse im Val Müstair

Die Natur, die Ruhe und die Gastfreundschaft im Val Müstair sind einzigartig (Hauptreisegründe gemäss Tourismus Monitor Schweiz 2017). Doch wer neben Skitouren und Wandern auch den Geist erfreuen möchte, hat im Hochtal zahlreiche Möglichkeiten. Mit literarischen, musikalischen und filmischen Veranstaltungen, historischem Museum und zeitgenössischer Kunst setzt das kulturelle Forum «Chasa Jaura» in Valchava seit 1973 überraschende Akzente. Im «Chastè da Cultura» in Fuldera begegnen sich Künstler, Gäste und Einheimische bei Theater, Konzerten und Kunst auf Augenhöhe, die traditionelle Weihnachtsausstellung zeigt die Vielfalt des künstlerischen Schaffens im Tal. Militärgeschichtliches zu den Spuren des Ersten Weltkriegs am Umbrailpass gibt es im Museum «14/18»; oder man nutzt die Ferienzeit, um sich bei einem Romanisch-Intensivkurs in Sta. Maria in den Melodien des Rätoromanischen zu verlieren. Denn die Sprache ist der Schlüssel zur Jauer-Kultur – und diese zeugt im Tal von einer einnehmenden Lebendigkeit und Offenheit.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Museen und kulturelle Institutionen im Überblick: <https://www.cdvm.ch/de/natur-kultur/kunst-und-kultur/museen-und-kulturelle-einrichtungen/>

Einblicke in die kulturelle Vielfalt des Val Müstair: <https://www.biosfera.ch/de/themen-projekte/cultura-jaura>

Talgeschichte, Diskussionsrunden, Kunst und Kultur in der «Chasa Jaura» in Valchava: <http://www.chasajaura.ch/de/>;

<http://www.chasajaura.ch/wp-content/uploads/2020/02/KULTURPROGRAMM-2020.pdf>

Die Vielfalt des künstlerischen Schaffens im Val Müstair zeigt die Weihnachtsausstellung im «Chastè da Cultura» in Fuldera:

<https://www.chastedacultura.ch/>; [https://chastedacultura.ch/pdf/17\\_12\\_BerichtExposiziun.pdf](https://chastedacultura.ch/pdf/17_12_BerichtExposiziun.pdf)

Bericht über den Romanisch-Intensivkurs in Sta. Maria in der «Südoscht Schweiz»: <https://www.suedostschweiz.ch/zeitung/romanisch-lernen-ist-beliebt>

Im Museum «14/18» die Geschichte des Ersten Weltkriegs erwandern: <https://www.stelvio-umbrail.ch/>

Seite 6

Eine grosse Sammlung an bäuerlichen Gerätschaften vom 16. bis ins 20. Jahrhundert kann im Bauernmuseum besichtigt werden:  
<https://val-muestair.engadin.com/de/veranstaltung/ausstellung-scheune>

### Mehr als beten und arbeiten: Auszeit im UNESCO Welterbe Kloster St. Johann

Es ist das Wahrzeichen von Müstair: das Kloster St. Johann. Gestiftet wurde es der Legende nach 775 vom Frankenkönig Karl dem Grossen, nachdem dieser einen Schneesturm auf dem Umbrailpass nur knapp überlebt hatte. Das Benediktinerinnenkloster St. Johann, das dem Val Müstair seinen Namen gab (lat. «monasterium»), wurde 1983 von der UNESCO in die Liste der Weltkulturerbestätten aufgenommen. Neben karolingischen Fresken, dem ältesten Wohn- und Wehrturm im Alpenraum – dem Plantaturm aus dem 10. Jahrhundert – und der ältesten datierten Holzbalkendecke Europas von 788, bietet das abgeschiedene Kloster auch das ideale Setting für eine Auszeit vom Trubel und Hektik der Grossstadt. Das Gästehaus der Benediktinerinnen oder das kloster eigene Maiensäss Ruinatscha auf 1600 m ü. M. stehen auch Nicht-Katholikinnen offen. In der friedvollen Atmosphäre des bald 1250 Jahre alten Klosters St. Johann können auch professionell geleitete Fasten- und Exerzitienkurse, Kräuterwerkstätten oder Helferwochen absolviert werden.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Informationen zum Kloster St. Johann auf der Gemeinde-Webseite des Val Müstair: <https://www.cdvm.ch/de/natur-kultur/kunst-und-kultur/kloster-st-johann/>

Informationen zur Aufnahme des Klosters St. Johann in die UNESCO Welterbeliste: <https://www.muestair.ch/unesco-welterbe/meilensteine-in-der-geschichte/1983-unesco-weltkulturerbestaette/>

Auszeit im Gästehaus des Klosters St. Johann: <https://www.muestair.ch/besuch-planen/gaestehaus/>

Aufenthalt im kloster eigenen Maiensäss Ruinatscha: <https://www.muestair.ch/besuch-planen/maienssaess/>

## PERSÖNLICHKEITEN

### Persönlichkeit – Bio/Landwirtschaft

#### Klosterbauer Johannes Fallet: Ein Bio-Bergbauer im Flachland

Das Bündner Bio-Paradies liegt im Val Müstair. Im sonnigen Hochtal produzieren ganze 80 Prozent der lokalen Landwirte rein biologisch. Johannes Fallet ist einer davon. Seit 1996 führt der 55-Jährige den vom Vater übernommenen Hof mit Frau Petra als Bio-Betrieb. Das Anbauland liegt rund um das Kloster St. Johann, dem Verpächter des Hofes. Eigentlich ist Fallet einer von 12 Milchbauern im Tal: So wird zum Beispiel der Klosterkäse, der im Klosterkeller reift, mit der Milch seiner Klosterkühe gemacht. Doch Fallet baut auch Getreide an. Als erster im Val Müstair baute er 2009 wieder Nackthafer an. Die Ur-Sorte wird u.a. vom schweizweit bekannten Meier-beck in Sta. Maria zur honigsüssen, mehrfach ausgezeichneten Talspezialität «Schaibiettas» verarbeitet. Auch Weizen, Gerste und Bergroggen gedeihen auf den Klosterfeldern. Letzterer wird ebenfalls vom Meier-beck verarbeitet, u.a. zum begehrten «Slow Food»-Bergroggenbrot, das auch zum kulinarischen Erbe der Schweiz gehört und das Produktelabel des Naturparks Biosfera Val Müstair trägt. Die Gerste fliesst als Bestandteil des beliebten Tschliner Biers längst auch ins Unterland. Vertrieben wird das Getreide u.a. von der Bündner Bio-Organisation Gran Alpin – Multitalent Fallet ist auch Mitglied des Vorstands.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Online Shop vom Kloster (der Klosterkäse wird hier aufgeschaltet werden):

<https://www.muestair.ch/shop/alle-produkte/>

Beitrag zu Bio-Bauer Johannes Fallet im «Schweizer Bauer» vom 4. September 2019:

[https://www.muestair.ch/fileadmin/autoren/pdf/Medienecho/2019-09-04\\_SchweizerBauer\\_JohannesFallet.pdf](https://www.muestair.ch/fileadmin/autoren/pdf/Medienecho/2019-09-04_SchweizerBauer_JohannesFallet.pdf)

Rede des Bundesrats Ignazio Cassis, Klosterkäse:

<https://www.admin.ch/gov/de/start/dokumentation/medienmitteilungen.msg-id-71512.html>

Shop des Klosterladens Val Müstair (wird zukünftig Klosterkäse im Angebot haben):

<https://www.muestair.ch/shop/alle-produkte/>

Blog-Beitrag von Alfred Preisig, Blogger der Brauerei Locher (Quöllfrisch) zur Feldbegehung mit Leiter des Klosterbetriebs Johannes Fallet: <https://quoellfrisch.blog/ich-anfaenger-im-roggen-im-hanf-mit-rauschwirkung-von-kopfsalat/>

Beitrag zum Thema «Alte Traditionen, neue Perspektiven» im Val Müstair mit Erwähnung von Johannes Fallet:

[https://www.campingmuglin.ch/images/site/presse/via\\_-\\_Neue\\_Perspektiven\\_-\\_Oktober\\_2017.pdf](https://www.campingmuglin.ch/images/site/presse/via_-_Neue_Perspektiven_-_Oktober_2017.pdf)

Offizielle Webseite der Bio-Organisation Gran Alpin: <https://www.granalpin.ch/>

Portrait über die Familie Fallet: <http://www.biofarm.ch/unsere-bauern/familie-johannes-und-petra-fallet>

## Persönlichkeit – Kultur

### Rebellin hinter Klostermauern: Schwester Domenica Dethomas

Sie ist eine von 9 Benediktinerinnen im UNESCO Welterbe Kloster St. Johann in Müstair, doch sie ist ein echtes Unikat: Schwester Domenica Dethomas. Nur 100 Meter vom Kloster entfernt aufgewachsen, lebt die einzige gebürtige Müstairerin der Gemeinschaft seit 50 Jahren im Kloster St. Johann. Vor wie auch nach ihrem Klostereintritt war sie unter anderem als Kindergärtnerin tätig: So unterrichtete «Sour Domenica» auch die beiden Langlaufstars Dario und Gianluca Cologna. Bis 2019 leitete sie das Kloster sieben Jahre lang als Priorin. Doch das streng regulierte Klosterleben fiel der «Klosterrebellin» anfangs nicht nur leicht: Die weltoffene junge Frau liebte das Tanzen, das Kino und die Freiheiten der Stadt. An das frühe Aufstehen und die Stille im Kloster musste sie sich erst gewöhnen. In der Anfangszeit sang die Novizin denn auch noch heimlich deutsche Schlager in ihrer Kammer. Heute geniesst die 75-Jährige die Ruhe und die Gemeinschaft hinter den Klostermauern. Doch von Weltfremdheit herrscht nach wie vor keine Spur: Kontaktfreudig, gesprächig, humorvoll und offen ist die Ordensschwester auch irdischen Genüssen nicht abgeneigt: Sei das nun ein Eishockeymatch der «Kloten Flyers» oder eine frische Bachforelle aus dem Lai da Rims. Schwester Domenica Dethomas: Von ganzem Herzen Klosterfrau – und dennoch eine Frau von Welt.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Verschiedene Beiträge zu Schwester Domenica Dethomas in Print und TV:

<https://val-muestair.engadin.com/de/val-muestair/priorin-domenica>

<https://www.engadinerpost.ch/2019/10/02/Neue-Priorin-am-Kloster-in-Muestair>

<https://www.suedostschweiz.ch/zeitung/dethomas-wir-verschliessen-uns-nicht-vor-der-welt>

<https://www.muestair.ch/aktuelles/news/detail/artikel/neue-priorin-im-kloster-st-johann-in-muestair/>

<https://www.kleineweltwunder.ch/detail/30230/schweizer-illustrierte-gueltshas-kloster-tagebuch>

<https://www.srf.ch/news/regional/graubuenden/eine-begegnung-im-kloster-zwei-ungleiche-rebellinnen>

[https://muestair.ch/fileadmin/autoren/pdf/Medienecho/2019-09-17\\_BestofGraubuenden\\_StilleinHausundHerz.pdf](https://muestair.ch/fileadmin/autoren/pdf/Medienecho/2019-09-17_BestofGraubuenden_StilleinHausundHerz.pdf)

<https://www.srf.ch/play/tv/srf-bi-de-luet---wunderland/video/srf-bi-de-luet-wunderland-val-muestair-gr?id=70ebf717-4888-4fc4-b5ab-091a236e33a7>



## Persönlichkeit – Hotellerie

### Der perfekte Gastgeber: Jon Fasser, Geschichtenerzähler aus Leidenschaft

Die Gastfreundlichkeit im Val Müstair ist gemäss Tourismus Monitor Schweiz einer der Hauptgründe, der Schweizer Touristen in die Bergregion führt. Einer, der viel zu diesem Willkommensgefühl beiträgt, ist Jon Fasser. Dieser hat das Hotel «Chasa Chalavaina» in Müstair 1973 von seinen Eltern übernommen. Als das Haus 2007 von Icomos und Hotelleriesuisse als historisches Hotel des Jahres prämiert wurde, erhielt auch die persönliche Art, mit der die Familie Fasser dieses seltene Baudenkmal als Hotel betreibt, eine «besondere Auszeichnung». Wiederkehrende Gäste kennt Fasser beim Namen und begrüsst und verabschiedet diese persönlich vor dem Haus. Zum Essen werden regionale Spezialitäten serviert, während Fasser, ein Meister des Storytellings, die Gäste mit Geschichten unterhält: von seinen Abenteuern auf der Steinbockjagd oder von der geschichtsträchtigen Chasa selber. Im Januar 2020 wurde bekannt, dass sich der bald 80-jährige Fasser vom Hotelgeschäft zurückziehen möchte – wer seine Nachfolge antreten wird, hat grosse Fusstapfen zu füllen.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Webseite der «Chasa Chalavaina»: <https://chalavaina.ch/>

Artikel in «Salz und Pfeffer» zu Jon Fasser: <https://www.salz-pfeffer.ch/themen/hotel-gastro/gelebte-geschichte/>

Weitere Informationen zu Jon Fasser und der «Chasa Chalavaina»: <https://www.graubuenden.ch/de/regionen-entdecken/engadin-samnaun-val-muestair/hotel-chasa-chalavaina>; <https://pensar.ch/>

Vgl. separate Storyline zu «Chasa Chalavaina» weiter unten (Rubrik «Dörfer und Häuser»)

## Persönlichkeit – Sport ODER Sommer/Herbst

### Die Rückkehr des jungen Wilden: Mountainbikendes Multitalent Sergio Tschenett

Die Liebe zum Biken wurde Sergio Tschenett quasi in die Wiege gelegt: Sein Grossvater war der erste, der im Val Müstair ein Mountainbike verkaufte, der Vater eröffnete später in Müstair in seiner Schlosserei ein eigenes Bike-Geschäft. So wuchsen Sergio und seine beiden Brüder zwischen MTB-Pneus und Federgabeln auf. Selber ein exzellenter Mountainbiker erkundete Sergio die 150 Bike-Kilometer des Val Müstair up- und downhill. Wie viele andere junge Menschen des Tals zog es ihn aber zunächst in die Ferne: Als Downhiller bereiste er die besten Mountainbike-Regionen der Welt und bestritt selber Rennen. Doch nach zehn Jahren packte ihn die Sehnsucht nach den flach abfallenden Bergen seiner Heimat – die perfekte Topografie für lange und «flowige» Singletrails. Heute arbeitet der gelernte Metallbauschlossler, Velomechaniker und Maschinenbauingenieur im elterlichen Betrieb. Nebenbei tüftelt der Mittdreissiger in seiner Werkstatt an Optimierungen für die Bikes seiner Marke «Da Pilten». Dafür klopft er auch schon einmal beim lokalen Bäcker an, um seinen Velo-Rahmen bei 180 Grad im Ofen härten zu lassen. Auch internationale Downhiller wie die Französin Floriane Pugin oder der Engländer Brendan Fairclough schwärmen von den ausgeklügelten Bike-Teilen aus dem Val Müstair. Sergio Tschenett ist ein Mann vieler Talente: So setzt er sich mit dem innovativen Projekt «Build & Bike» gemeinsam mit dem Verein Mountainbike Val Müstair für die Pflege der Trails und Wanderwege im Tal ein. Mit drei Freunden gründete er 2018 zudem die Trailsschool «Ride La Val» – und bringt damit neues (Bike-)Leben ins Tal.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Interview mit sowie weiterführende Informationen zu Sergio Tschenett: <https://val-muestair.engadin.com/de/talentierte-sergio-tschenett>

Webseite der von Sergio Tschenett eröffneten Trailsschool «Ride La Val»: <https://ridelaval.com/>

Webseite von Sergio Tschenetts eigener Bike-Marke «Da Pilten»: <http://dapilten.com/de/>  
 Mountain-Bike-Trails im Val Müstair: <https://val-muestair.engadin.com/de/aktivitaeten-erlebnisse/mountainbiken>  
 Weitere Informationen zum Projekt Build & Bike, wo Sergio zusammen mit dem Verein Mountainbike Val Müstair dabei hilft, die Trails und Wanderwege im Val Müstair zu pflegen: <https://www.valmuestair.bike/>; <https://val-muestair.engadin.com/de/aktivitaeten-erlebnisse/mountainbiken>

## DÖRFER UND HÄUSER

### Dörfer und Häuser – Sta. Maria

#### **Kleines Dorf ganz gross: Sta. Maria – Ort der Superlative**

Nur 340 Einwohner zählt Sta. Maria am östlichsten Zipfel der Schweiz. Doch das kleine Dorf ist zugleich ein Ort der Superlative: So befindet sich hier neben dem kleinsten Spital der Schweiz mit eigenem Rettungsdienst auch die Tessanda, eine der letzten Handwebereien der Schweiz. Diese sorgt unter anderen mit ihren Lehrstellen dafür, dass die kleinste Berufsschule der Schweiz (5 Lernende 2018) im Tal bleiben kann. Und in der 2004 restaurierten «Muglin Mall», der ältesten funktionstüchtigen Mühle der Schweiz von 1676, wird das Korn aus der Region zu Mehl verarbeitet; im Sommer steht der mühleigene Holzbackofen Gästen einmal im Monat für die eigene Brotproduktion zur Verfügung. Und während bei den Benediktinerinnen im Nachbarort Müstair die Spiritualität im Vordergrund steht, setzt man in Sta. Maria auf Spirituosen: Seit 2006 befindet sich hier die kleinste Whisky-Bar der Welt – Eintrag im Guinness Buch der Rekorde inklusive. Und es ist nicht irgendeine Bar: In der «Smallest Whisky Bar on Earth» kredenzt Lord Gunter Sommer auf 8.53 Quadratmetern 300 Sorten Whisky aus aller Welt. Dazu gehören auch der erste Whisky der Welt, der in der Flasche weiterreift, ein Whiskymuseum, ein Shop und seit 2015 die wohl höchste «HighGlen Whisky Distillery» auf 1400 m ü. M. – in jedem Fall rekordverdächtig.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### **Weitere Informationen**

Mehr Informationen zum kleinsten Spital der Schweiz: <https://val-muestair.engadin.com/de/regionen-entdecken/santa-maria/center-da-sanda-val-muestair>

Mehr Informationen zur ältesten funktionstüchtigen Mühle der Schweiz: <http://muglin.ch/>; <https://www.biosfera.ch/de/erlebnisse-angebote/muglin-mall>

Mehr Informationen zur kleinsten Whisky-Bar der Welt: <https://val-muestair.engadin.com/de/regionen-entdecken/santa-maria/smallest-whisky-bar-earth-whiskybar-eintrag-im-guinness-buch-rekorde>; <http://www.swboe.com>

### Dörfer und Häuser – «Chasa de Capol»

#### **Mit Stil und Etikette: Die Familie Schweizer und das Ritterhaus «Chasa de Capol»**

«Hier erlebt man Zauberhaftes, ohne magische Pilze gegessen zu haben», notierte LSD-Entdecker Albert Hofmann ins Gästebuch der «Chasa de Capol» in Sta. Maria. Das geschichtsträchtige heutige Hotel ist 1199 erstmals urkundlich erwähnt, der hauseigene Weinkeller aus karolingischer Zeit steht auf noch älteren Siedlungsspuren. Nachdem die ehemalige Besitzerfamilie, die Grafen von Capol, 1838 ausgestorben waren, übernahm der Basler Musiker und spätere Operndirigent Ernst T.A. Schweizer 1954 das abgewirtschaftete Anwesen und gab dem ehemaligen Ritterhaus mit hochmittelalterlichen Wurzeln als Hotel seinen früheren Glanz zurück. Heute führt sein Sohn Ramun das Haus, während der Vater die Gäste mit spannenden Anekdoten unterhält. Schliesslich stieg hier schon Kaiser Maximilian die

Treppe hinauf, und die Liste der weiteren illustren Gäste ist lang: Konrad Adenauer, König Hussein von Jordanien, Charlie Chaplin, Max Frisch, Friedrich Dürrenmatt, Micheline Calmy-Rey und viele andere nächtigten bereits im Haus. Authentische Arvenstuben, Sgraffiti, Kachelöfen oder die 500 Jahre alte Küche – gekocht und gebacken wird bis heute in Kupferpfannen und im Holzofen – lassen die Geschichte wiederaufleben. Neueren Datums sind das Haustheater mit Orchestergraben sowie die stilvolle Davidoff Lounge. Die «Chasa de Capol» zählt heute nicht nur zu den Kunstdenkmälern der Schweiz, sondern seit 2006 auch zu den «Swiss Historic Hotels». Wie es sich für ein Traditionshaus gehört, ist das Hotel auf keiner Buchungsplattform zu finden, reserviert wird am besten per Telefon: Altes Haus, alte Schule.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Webseite der «Chasa de Capol»: <https://www.chasa-capol.ch/>

Eintrag zur «Chasa de Capol» auf der Webseite der Swiss Historic Hotels» [https://swiss-historic-hotels.ch/de/hotels/stmaria\\_capol.php](https://swiss-historic-hotels.ch/de/hotels/stmaria_capol.php)

NZZ-Artikel zur Geschichte der «Chasa de Capol»: <https://www.nzz.ch/ein-ritterhaus-im-muenstertal-1.17973858>

Südschweiz-Artikel zur Geschichte der «Chasa de Capol»: <https://www.suedostschweiz.ch/zeitung/aus-dem-raunen-der-alten-mauern-nehmen-wir-den-tagesbefehl-entgegen>

## Dörfer und Häuser – «Chasa Chalavaina»

### Ein Haus älter als die Eidgenossenschaft: Die «Chasa Chalavaina»

Historische Häuser sind im Val Müstair keine Seltenheit, doch besonders in einem davon scheint die Zeit stillgestanden zu sein: Die Rede ist von der «Chasa Chalavaina» in Müstair. Bereits seit 1200 Jahren ist das Grundstück des heutigen Hotels von Menschen bewohnt – davon zeugen die vor einigen Jahren bei einem Umbau entdeckten Grundmauern aus karolingischer Zeit. Gegenüber vom Welterbe Kloster St. Johann gelegen ist das beachtliche Stück Baugeschichte seit 1254 als Herberge in Betrieb. Ihren Namen verdankt die «Chasa Chalavaina» der berühmten Schlacht an der Calven: Hier hielten die Bündner Hauptleute unter Benedikt Fontana 1499 Kriegsrat, zwei gekreuzte Schwerter im Wirtshausschild erinnern noch heute an den Kampf. Darüber hinaus zeugen Hellebarden-Löcher in der Diele, Ochsenblut-Inschriften, der älteste noch betriebene Holzbackofen Europas und jedes einzelne der 15 Zimmer von der bewegten Geschichte des Hauses. 2007 wurde die «Chasa Chalavaina» von Icomos und Hotelleriesuisse als historisches Hotel des Jahres prämiert, der Schweizer Heimatschutz nominierte es in seinem Führer als eines der aussergewöhnlichsten Hotels der Schweiz. Die historischen Mauern des Hotels bergen so manche Geschichte, die nur darauf warten, vom bald abtretenden Besitzer Jon Fasser zum Leben erweckt zu werden.

Kontakt: Madeleine Papst, Leiterin Medien, Marke und Content Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) | E-Mail: [m.papst@engadin.com](mailto:m.papst@engadin.com) | Tel.: +41 81 861 88 15

#### Weitere Informationen

Webseite der «Chasa Chalavaina»: <https://chalavaina.ch/>

Weitere Informationen zu Jon Fasser und der «Chasa Chalavaina»: <https://www.graubuenden.ch/de/regionen-entdecken/engadin-samnaun-val-muestair/hotel-chasa-chalavaina>; <https://pensar.ch/>

Vgl. separate Storyline zu Jon Fasser in Rubrik «Persönlichkeiten» weiter oben im Dokument.