

**Zeitschrift:** Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur  
**Band:** 100 (2020)  
**Heft:** 1077  
  
**Rubrik:** Ein Glas Wein mit

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Ein Glas Wein mit

Jon Fasser / Chasa Chalavaina, Müstair

von Nicolas A. Rimoldi

**G**litzernde Wildbäche, unberührte Wälder und schneebedeckte Gipfel ziehen am Postauto vorbei, während es den Nationalpark in Richtung Val Müstair durchquert. In Müstair, ungefähr einen Kilometer von der italienischen Staatsgrenze entfernt, steht das Kloster St. Johann, ein Unesco-Weltkulturerbe. In dessen Kirche finden sich 1200 Jahre alte karolingische Fresken. Die Jahrhunderte überlebt haben sie einzig dank eines Entscheides der Gemeindeversammlung von Müstair – diese lehnte die Reformation ab. Dem Kloster gegenüber liegt die Chasa Chalavaina, die auf Grundmauern aus der Karolingerzeit errichtet wurde. 1499 planten hier die Bündner Kriegsherren die *Battaglia da Chalavaina*, die Schlacht an der Calven – und gewannen.

Die Chalavaina versprüht einen Hauch Ewigkeit. 1958 erwarb sie die Familie Fasser, die seit dem 14. Jahrhundert im Val Müstair lebt. Vor 47 Jahren übernahm Jon Fasser deren Leitung. Davor besuchte er zwei Jahre eine landwirtschaftliche Schule, anschliessend war er sieben Jahre als Polizist in Zug tätig. Fasser ist gastfreundlich, aufmerksam und zuvorkommend: einer, dem die Freude an der Arbeit nie auszugehen scheint. Sein Hotel ist 365 Tage im Jahr geöffnet und auch während der Coronakrise nie zugegangen. Allerdings bin ich der erste Hotelgast seit Ausrufung des Lockdowns. Unser Treffen findet unter Einhaltung der gegebenen Vorsichtsmassnahmen statt.

Die Hotelbuchungen hier werden analog erfasst, weder Speisekarte noch Reception existieren. An einer Aussenwand findet sich eine Malerei aus dem Jahre 1467, die die Mutter Gottes und den Pestheiligen Rochus zeigt. Einzigartig ist auch die schwarze Küche, in welcher 1254 ein erstes Feuer brannte. Der Russ all dieser Jahrhunderte färbte die Wände schwarz, heute dient die schwarze Küche als Esszimmer. Wer den Speisesaal betritt, passiert eine Inschrift aus dem Jahr 1696. Mit Ochsenblut geschrieben, erinnert sie an einen Mann, der im Val Müstair einst Schutz suchte: «Die Vergangenheit bereue ich. Die Gegenwart bestraft mich. Die Zukunft erschreckt mich [...]» Die Speisen

werden mit Zutaten aus dem Val Müstair hergestellt, viele davon aus dem eigenen Garten. Einen Gärtner braucht Fasser aber keinen: «Wenn man einen Garten hat, ist es gut, einen Haufen Steine zu haben, die werden bei Tag von der Sonne stark erwärmt und in der Nacht geben sie Wärme ab, dann gefriert der Boden nicht.» Das Fleisch, beispielsweise Murmeltier und Hirsch, stammt von Fassers Jagdkollegen.

Wo einst Hühner, Katzen und Ziegen schliefen, befinden sich heute Gästezimmer. Vom Fenster aus schaut man wahlweise auf das Kloster, den Dorfplatz oder die nahe Bergkette mit dem

Piz Chavalatsch. Die Räume sind teilweise mit jahrhundertealten Holzmöbeln ausgestattet, überhaupt finden sich im Haus allerlei altgediente Utensilien eines längst vergangenen Alltags: ein Kochherd von ungefähr 1750, Sicheln, Sensen, Joche, Striegel, Dochtscheren, Butterfässer, ein Spinnrad, eine Schindelbank, Hellebarden, von denen eine noch immer ihre Funktion als ruhende Wache (sie steckt im Dachbalken) erfüllt, Waffen der Grande Armée und etliche landwirtschaftliche Werkzeuge. Wo einst Pferde reinkamen, befindet sich heute der Eingang zur Bar. Wintersportler des nahen Skigebiets Minischuns, Kirchenbesucher, Grenzgänger,

Reisende, Familien sowie nicht wenige Stammgäste, die seit Jahrzehnten wiederkehren, schätzen die urtümliche Seele der Chalavaina. Die erschallenden Klosterglocken ergänzen das Gefühl der Zeitlosigkeit, das den Gast in dieser holzvertäfelten Stube ergreift. Auch der Gesang der Vögel scheint anders, lauter und kräftiger.

Altershalber will der 79jährige Jon Fasser die Chalavaina verkaufen. Die Frage, was ihn motivierte, die Chalavaina fast ein halbes Jahrhundert lang zu führen, habe er sich nie gestellt: «Das war einfach so. Das habe ich einfach gemacht.» Was an der Chalavaina besonders sei? «Dass sie anders ist», antwortet Jon Fasser. Dem ist nichts hinzuzufügen.



Jon Fasser

Illustration: Matthias Wyler / Studio Sirup.

Wein: *Les Fils Maye*, «Heldenblut», Dôle du Valais, 2011 (Pinot noir)