

DIE CHASA CHALAVAINA IN MÜSTAIR



Hier, im äussersten Winkel der Schweiz, findet man das, was derzeit überall fehlt: das Einfache, das Selbstverständliche, das Ewige.

Es verschlug mich in den äussersten Osten der Schweiz, ins Engadin. In Müstair, nur ein paar Minuten von der italienischen Grenze entfernt, war ich in einem Haus zu Gast, das eine lange Geschichte der Gastfreundschaft erzählt. Die Chasa Chalavaina ist ein mächtiger Bau auf der Plaz Grond, nur ein paar Schritte vom berühmten Benediktinerkloster St. Johann entfernt, das Müstair immerhin in den Rang eines Unesco-Weltkulturerbes gehoben hat. Ich finde ja, dass dem Chalavaina ein bisschen was von diesem Ruhm gebührt, aber ich greife vor.

Das spirituelle Zentrum des Chalavaina ist die aus Arvenholz gezimmerte Stube. Ich beneide jede und jeden von euch, die oder der das Erlebnis, diese Stube zu betreten, noch vor sich hat. Es ist, nur damit wir uns nicht falsch verstehen, keine spektakuläre Tischlerarbeit in dem Sinn, dass sich gestaltungswütige Virtuosen ihres Handwerks mit viel Dekor und Schrummschrumm hier ausgetobt hätten: Es besticht gerade das Einfache, Selbstverständliche, das den Charakter der Stube ausmacht, in der das Abendessen und das Frühstück genossen werden (aber eher nicht zur selben Zeit, keine Angst). Jedes Brett sitzt an seinem Platz, die Decke ist durch grosse Quadrate gegliedert, und der schönste Tisch der Stube steht unter einem lässig gezimmerten Bogen, in dem sich allerlei Läden und Winkel verstecken. Spielkarten? Schnapsflaschen? Ich habe nicht gewagt, es herauszufinden.

Die Kanten der Tische sind von den Unterarmen vieler Generationen von Wirtshaussitzern abgerundet. Die Schönheit dieses Verschleisses inszenieren die Wirte mit schmalen, handgewebten Stoffbahnen aus der nahen Weberei

«Tessanda». Ein paar freche, wahrscheinlich vom Rotwein befeuerte Kritzeleien haben der Holztäfelung Vergänglichkeiten eingeschrieben, und ich sass mit vor Zufriedenheit etwas dümmlichem Blick da, sog das Ambiente selbstvergessen in mich auf, trank mein Bier von der Bieraria Tschlin und vergass darüber sogar, die Speisekarte zu lesen, ein Fehler, der mir wirklich nicht oft passiert.

Ich halte es für durchaus wahrscheinlich, dass mich die extrem freundliche Kellnerin, eine Stammkraft aus dem nahen Südtirol, für, sagen wir, merkwürdig hielt. Sie musste mich daran erinnern, dass ich zum Essen gekommen war. Ich machte den schwachen Start wett, indem ich grosszügig bestellte, eine Strategie, die sich als segensreich erwies, weil das Essen von Küchenchef Olivier Thialer hervorragend war, einfach, deftig und sehr gut abgeschmeckt. Allerdings warne ich davor, die Portionen zu unterschätzen. Ich musste am ersten Abend, nachdem ich zur Vorspeise den marinierten Saibling und als Hauptgericht die Capuns gegessen hatte, einen Spaziergang bis zur Staatsgrenze machen, um bereit für die Nachtruhe zu sein, und tränke ich Schnaps, ich hätte noch einen genommen. Allerdings muss ich zugeben, dass ich zum Dessert auch noch die Topfenknödel gegessen hatte.

Nun ist das Chalavaina kein x-beliebiges Wirtshaus. Es blickt auf eine Tradition von nicht weniger als 770 Jahren zurück und gilt als mutmasslich ältestes Hotel der Schweiz. Es bestand die akute Gefahr, dass es dieser Tage wie sein Nachbarhaus auf der Plaz Grond, der «Tschier», leer stehen könnte. Jon Fasser, der langjährige Besitzer, führte das Haus noch im hohen Alter, aber die Nachfolge blieb ungeklärt. Daher bildete sich aus der Mitte der Gesellschaft eine Initiative, die es nicht hinnehmen wollte, dass das Chalavaina zusperrt. Seit Anfang 2022 ist die «Stiftung Chasa Chalavaina» Eigentümerin des Hotels mit seinen achtzehn Zimmern, der unglaublichen Stube und der vom Russ schwarz gefärbten Küche. Sie hat bei der nötigen Renovierung Sensibilität bewiesen, indem sie so wenig wie möglich veränderte, das jedoch mit historischem Verständnis und viel Geschmack (der durch eine Zusammenarbeit mit der ETH Zürich auch wissenschaftlich abgesichert wurde).

Das Ergebnis ist überzeugend. Es entstand am historischen Ort keine mit Luxus vollgestopfte, den geschichtlichen Schein zelebrierende Hülle, sondern ein Haus, an dem man ablesen kann, was die Essenz von Herbergen war, ist und sein wird. Vom kleinen Einzelzimmer mit WC am Gang bis zu den historischen Gemächern des Pfarrers samt Terrasse mit Blick auf den Plaz Grond ist alles vorhanden, übrigens zu mehr als zugänglichen Preisen, aber das nur nebenbei.

Am zweiten Abend ass ich Gnocchi mit einem fabelhaften Rehragout und trank einen Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft, und zwar am schönsten Tisch der Stube. Es war ein Erlebnis schwebender Zeitlosigkeit an einem Ort, der genau dafür geschaffen ist.