Terroir ist Trumpf

Einmal im Leben, so heisst es in Architekturkreisen, sollte man das Chasa Chalavaina besuchen – um sich ein Bild davon zu machen, wie ein Haus gebaut wird, das die Jahrhunderte überdauert. Immerhin: Das «Historische Hotel des Jahres 2024» ist seit 1254 als Herberge in Betrieb, die (inzwischen ausgebaute) Scheune nebenan stammt von 1696. Für frischen Wind sorgte im Chasa Chalavaina zuletzt die gleichnamige Stiftung, die 2021 gegründet wurde, um den langjährigen Gastgeber Jon Baptista Fasser zu beerben: Mit viel Liebe zum Detail und grösstem Respekt gegenüber der Historie wurde das Hotel mit 15 Gästezimmern, heimeliger Gaststube, grossem Garten und der legendären russgeschwärzten Küche renoviert. Wiedereröffnung war im Juni 2022.

Mit viel Liebe zum Detail wurde das Haus renoviert.



Alles hier atmet Geschichte: Das Chasa Chalavaina gehört zu den ältesten Gasthäusern des Landes.

Seither wirkt hier auch Küchenchef Oliver Thialer: ein Purist, der das Erbe der Region auf kulinarischer Ebene hochhält und die Lebensmittel aus dem Tal für sich sprechen lässt. Kräuter, Blüten, Obst und Gemüse stammen aus dem Garten oder von benachbarten Höfen, Getreide und Fleisch, Eier und Milchprodukte von Landwirtschaftsbetrieben der Biosfera Val Müstair. Überraschend ist, mit welcher Selbstverständlichkeit Thialer den regionalen Ansatz lebt: Auf der Website des Hotels sind die Produzentinnen und Produzenten, mit denen er eng zusammenarbeitet, liebevoll porträtiert – vor Ort finden wir aber weder in der Karte konsequente Hinweise darauf, noch bekommen wir diese vom Service vorgetragen. Für den Küchenchef, der aus einer Metzgerfamilie stammt und viel Erfahrung aus der Fünfsternehotellerie mitbringt, ist die Sache einfach: «Regionales sollte normal sein.»

Dass lokale Zutaten auch qualitativ eine gute Idee sind, zeigt exemplarisch die Karottentarte, die wir als Vorspeise ordern: Selbst die obendrauf drapierten hauchdünnen Scheiben vom Rüebli entfalten ihren vollen Geschmack. In der Kombination mit der Kerbelcreme und dem selbstgemachten Frischkäse (auch auf dem Frühstücksbuffet unsere erste Wahl!) ein gelungener Start ins Menü. Einen überraschenden Twist hält die zweite Vorspeise bereit: Auf den leuchtend roten Kartoffelnocken thronen an diesem Abend in Perfektion gegarte Garnelen. Die Kombination aus erdiger Rande und Krustentier macht klar, dass kein verbohrter Dogmatiker am Herd steht, sondern einer, der mit bewussten Ausnahmen für Abwechslung sorgt. Fakt ist: Thialer variiert sein Menü täglich.

Deutlich weniger einfallsreich sind bei unserem Besuch wir, die Gäste: Bei schier allen kommt im Hauptgang das Rinderfilet auf den Tisch. Auch wir erliegen der Versuchung – und bereuen die Wahl bei keinem Bissen. Das Fleisch ist sensationell zart und stammt, wie wir später erfahren, vom Hof mehr oder weniger um die Ecke. Als profunder Handwerker beweist sich Thialer auch bei den Desserts, die er mit filigranen



Ob Kartoffelnocken oder Karottentarte: In der Chasa Chalavaina spielen Produkte aus dem Val Müstair die Hauptrolle.



«Regionales sollte normal sein.»

Gittern dekoriert. Die Raffinesse, die sie optisch versprechen, wird am Gaumen tadellos eingelöst: Sowohl beim Schoggi-Mandel-Kuchen mit Karottensorbet und Aprikosenkompott als auch bei der Zitronentarte mit weisser Schokoladen-Ganache und Glace von roten Früchten überzeugt das Spiel mit den Kontrasten. Beste Produkte, verarbeitet nach allen Regeln der Kunst und serviert vor historischer Kulisse! Was in Architekturkreisen gilt, empfiehlt sich für Gourmets sinngemäss ebenso. Auch wenn das Essen im Chasa Chalavaina keine Jahrhunderte überdauert: In bester Erinnerung bleibt es auf jeden Fall. (sak)

Chasa Chalavaina
Via Maistra 70, 7537 Müstair
hotelchalavaina.ch

Bilder: Catherine Gailloud, Maik Wendt



Sohn einer Metzgerfamilie mit viel Erfahrung in der Luxushotellerie: Oliver Thialer hat im Val Müstair eine Wirkungsstätte gefunden, die zu ihm passt.