



Der Landwirtschaftsbetrieb beim Kloster in Val Müstair ist wertvoll für die ganze Region. (Bilder: Moritz Marthaler)

Der Kreis schliesst sich im Klosterhof

Johannes Fallet ist ein Bergbauer in der Ebene: Sein Bio-Hof in der hintersten Ecke des Bündnerlands liegt rund um das Kloster St. Johann. «Das ist wunderbares Anbauland», schwärmt er.

MORITZ MARTHALER

«Nur für den Wind war der da, stell dir das vor», sagt Johannes Fallet und kichert. Der riesenhafte Mann hat Hände wie Baggerschaufeln, fest ist der Händedruck, ernst der Blick, aber wenn er vom Filmteam erzählt, das in diesen Tagen einen Werbespot auf seinem Hof im Münstertal gedreht hat, wirkt er kindlich vergnügt. Ein Bio-Müesli soll mit dem kurzen Filmchen beworben werden, Fallets Hof rund um die Klosteranlage St. Johann ist ein hervorragender Ort für den Dreh, und für eine Szene im Kornfeld wurde eigens ein Heli bestellt, der nah über dem Boden schwebte – «für ein bisschen Wind», sagt Fallet noch einmal und lacht.

An Seite des Verpächters

Bio ist ein Geschäft, das ist für den 55-jährigen Fallet schon lange so. 1994 hat er den Hof von seinem Vater übernommen, seit 1996 führt er ihn als Bio-Betrieb, lange vor der eigentlichen Welle mit der grünen Knospe in der Schweiz. Seit 2000 ist er mit seiner Frau Petra Pächter des Betriebs. In Fallets Hof, da ist auch das

Kloster, der Verpächter des Hofes. Und im Kloster der neun Benediktinerinnen, da ist auch der Hof. «Das geht gut aneinander vorbei», sagt Fallet. Die Anlage aus dem 8. Jahrhundert steht unter strengem Schutz, zählt zum Unesco-Weltkulturerbe. Unlängst wurde der Anbau von aussen sanft renoviert, es gibt jetzt einen Klosterladen und ein Museum. «So verirren sich kaum mehr Touristen auf den Hof», sagt Fallet schmunzelnd.

Hafer für «Schaibiettas»

Wie 12 von 44 anderen Landwirten im Tal ist Fallet ein Milchbauer. 35 Milchkühe hat er, plus Jungvieh, auf 43 Hektaren baut er Futter an, aber auch Getreide für regionale Produkte, etwa Nackthafer für die «Schaibiettas», die berühmte Münstertaler Süssigkeit. Was Fallet auf seinen Feldern anpflanzt, bleibt in der Region: 170 000 Kilo Milch steuert er etwa jährlich bei zur Produktion für den Bündner Bergkäse, der in der Bio-Käserei im gleichen Dorf, wo das ganze Tal seine Milch abliefern, gekäst wird. Sein Getreide wird über die Bündner Bio-Organisation Gran Alpin vertrieben, bei der er auch als Mitglied des Vorstands amtiert. Aus seinem Roggen entsteht Brot, zu kaufen ebenfalls beim Bäcker in Santa Maria, dem Nachbardorf von Müstair. Für ein Bio-Bier im unterengadinischen Tschlin steuert er die Braugerste bei. «Da weiss man, wofür man arbeitet», sagt Fallet und wirkt zufrieden.

In diesen Wochen im August ist es etwas ruhiger bei Fallets auf dem Hof. Das Vieh ist auf der Alp, 30 Stösse Schaf weiden dort oben zusätzlich. Fallets Angestellter, der Lehrling, er und seine Frau kümmern sich abwechselnd darum. Unten im Tal bleibt Zeit. Zeit, um über die Zukunft nachzudenken. «Es braucht einen neuen Stall», sagt Fallet, der alte genügt den hohen Ansprüchen nicht mehr ganz. Gebaut wird er ein paar hundert Meter ausserhalb des Klosters, des Lärms für das Kloster wegen.

Trockenheit macht nichts

Im Jeep geht es einmal um das ganze Anwesen, 31 Hektaren sind es hier im Tal. Es ist weitgehend ebenes, ideal zu bewirtschaftendes Land. Fallet ist ein Bergbauer, ja, das sagt er auch von sich selbst, aber in der weiten Hochebene des wunderbaren Münstertals ist er eben auch ein Bergbauer im Flachland. «Ideal, nicht?», sagt Fallet und zwinkert. Die weiten Felder leuchten an diesem Nachmittag im August saftig grün, ganz hinten mäht ein Drescher ein Kornfeld. An der Grenze seines Anwesens verlangsamt Fallet den Jeep, zeigt Richtung Osten. «Da drüben ist Italien», sagt er. Die Unterschiede zum Land des Nachbarn werden sofort offensichtlich. Weite Teile des Münstertals sind einem Bewässerungssystem unterzogen, Fallet hat auf seinen Feldern sogenannte Grossregner installiert, die das Wasser bei Bedarf in einem Umkreis von etwa 100 Metern verteilen. Auf der anderen

Seite der Landesgrenze, im Südtirol, sind es zumeist noch kleinere Sprinklermodelle, die in den Feldern stehen. Trockene Sommer, wie etwa 2015 und 2018 kann Fallet so viel besser meistern. «Das ist eine enorme Erleichterung», sagt er, «zehn Tage ohne Niederschlag bedeuten so nicht sofort das Ende der Ernte.»

Im Auftritt eine Einheit

Zurück im Hof schaut Fallet noch einmal bei den Filmleuten vorbei. Das Müesli ist aus allen Winkeln befilmt, der Werbespot langsam abgedreht. Und zusätzlichen Betrieb ist sich Fallet auf seinem Hof ja gewohnt. Zu den Ordensschwwestern pflegt er ein freundschaftliches Verhältnis. Sie lassen einen eigenen Klosterkäse in der Dorfkäserei käsen, mit Fallets Milch, gereift im Klosterkeller. Das Kloster und der Hof mögen im Alltag ziemlich gut aneinander vorbeikommen, im Auftritt sind sie aber eine Einheit. «Das funktioniert gut», sagt auch Fallet. Ob er den Entscheid, den Klosterhof übernommen zu haben, je bereut hat? «Keine Sekunde», sagt Fallet. «Schau dir dieses Land an, es ist perfekt.» Das Tal scheint wie geschaffen für die Landwirtschaft. Und Fallet, dieser Bergbauer im Flachland, gibt ihm mit seinen Rohstoffen für all die lokalen Produkte wieder etwas zurück. Der Kreis schliesst sich im Klosterhof.



Landwirt Johannes Fallet produziert nach Bio-Richtlinien



Das zu bewirtschaftende Land umfasst 43 Hektaren.

E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper