



Kloster St. Johann Müstair  
UNESCO WELTERBE

# Son Jon

*chaschöl*



**- Der Klosterkäse -**

Aus 100% Bio-Heumilch aus der klösterlichen Landwirtschaft  
und gereift im historischen Keller des  
Klosters St. Johann in Müstair

**\*Käse machen.** Es ist das älteste Verfahren zur Haltbarmachung von Milch.

*far chaschöl\**









## Im Tal

Das Val Müstair ist die südöstlichste Ecke der Schweiz. Wo das romanische Graubünden in das einst ebenso romanische Südtiroler Münstertal übergeht, trennt heute eine kleine Grenze die Eidgenossenschaft von Italien. Nur wenige Meter abseits der Staatsstraße gibt es nichts mehr Trennendes.

Saftige Weiden, dunkle Wälder und hohe Gebirgszüge liegen da, als seien sie immer dagewesen.

Eine lebendige Kulturlandschaft, geprägt von jahrhundertealter bäuerlicher Pflege.

Das mächtige Benediktinerinnenkloster St. Johann liegt im Herzen dieser alpinen Naturschönheit. Wehrhaft und weitem sichtbar, gibt es dem Ort und dem ganzen Tal seinen Namen.

Die Menschen des Val Müstair pflegen das Erbe ihrer Vorfahren mit Liebe und Sorgfalt. Trotz Bodenhaftung und Traditionsbewusstsein sind sie offen für innovative Ideen. Seit jeher ist das Val Müstair als Durchzugstal schließlich auch ein Ort der Begegnung, in dem Nord und Süd aufeinandertreffen und Spuren hinterlassen.



Organisation der  
Vereinten Nationen für  
Bildung, Wissenschaft  
und Kultur



**Benediktinerinnen-Kloster**  
**St. Johann in Müstair**  
Weiterbe seit 1983



## Das Kloster

Der Mythos erzählt von Karl dem Großen, der einem Schneesturm auf dem unwirtlichen Umbrailpass entkommen, bereits um 800 gelobte, hier ein Kloster zu stiften. Die karolingischen Fresken, denen das Kloster seine Aufnahme in das Verzeichnis des UNESCO Weltkulturerbes verdankt, untermauern die Glaubwürdigkeit dieser Legende.

Seit mehr als 1200 Jahren gibt es Leben hinter diesen ehrwürdigen Klostermauern, die nicht nur die Zeugnisse der unterschiedlichen Kunstepochen in sich bergen, sondern auch als trutzige Schutzmauern gegen Wind und Wetter, Raub und Überfall, Krieg und Veränderung gedient haben.



Das Märk, das einst Gerätschaften, Werkzeug und geschlägertes Holz des Klosters markierte.

*Aus der Erinnerung gezeichnet von Schwester Clara.*

## Im Gebet

„*Ora et labora*“ hat Benedikt seinen Mönchen und Nonnen auf den Weg gegeben. Benedikt vertraute auf die Kraft der aktiven Meditation, der Beteiligung am arbeitsamen Leben im harmonischen Rhythmus zwischen Gebet und Arbeit.

*Matutin, Laudes, Sext, Vesper* und *Komplet* bestimmen noch heute noch heute den Tagesablauf der Nonnen.

















S PETRVS





## Und Arbeit

Diese innere Melodie geht Hand in Hand mit dem Tagesablauf der Bergbauern von Müstair, die im Schutz des Klosters groß geworden sind und ihre Weiden und Wälder, ihr Vieh und ihre Almen pflegen, wie sie es von Generationen vor ihnen übernommen haben.

Wen wundert es da, dass sich 25 Bauern von Müstair und den umliegenden Orten zur *agricultura Val Müstair* zusammengeschlossen haben und jene Produkte in bester Qualität herstellen und veredeln, die sie durch die biologische und nachhaltige Bewirtschaftung ihrer Landschaft ernten und erhalten: Fleisch, Getreide und Käse.



## Gibt Käse

Der runde Käselaib ist Sinnbild für den uralten Kreislauf des Tales, der den Jahresrhythmus von Nonnen und Bauern bestimmt.

Der Klosterkäse *Son Jon* wird heute wieder nach alter Tradition in der *chascharia Val Müstair* aus 100% Bio-Heumilch aus der klösterlichen Landwirtschaft des Bauern Johannes Fallet hergestellt.





Duftend, dicht an dicht,  
reift der Käse im Klosterkeller.

Der *Klosterkäse Son Jon* aus dem  
Naturpark Biosfera Val Müstair  
ist das Produkt wertstiftender Symbiose  
von Natur, Kultur und Mensch.

Der Erlös aus dem Verkauf des *Klosterkäse Son Jon*  
kommt dem UNESCO Weltkulturerbe Kloster St. Johann  
in Müstair zugute.

## Drei Charakter

*la muntogna*  
*chaschöl Claustra Son Jon*

**Der Bergkäse aus dem Kloster St. Johann –  
gehaltvoll und würzig-rein im Geschmack**

Vollfettschnittkäse, haltbar, aus thermisierter Bio-Heumilch;  
Zutaten: Kuhmilch aus biologischer Produktion, Lab,  
Milchsäurebakterien, Speisesalz; Fett I.T. 45–55 %

**Reifung im Klosterkeller: mind. 3 Monate**

**Laib: ca. 4,8kg**

*la gromma*  
*chaschöl Claustra Son Jon*

**Der Rahmkäse aus Kloster St. Johann –  
zartsäuerlich bis rahmig im Geschmack**

Rahmkäse, haltbar, aus thermisierter Bio-Heumilch;  
Zutaten: Kuhmilch aus biologischer Produktion, Lab,  
Milchsäurebakterien, Speisesalz; Fett I.T. 55–65 %

**Reifung im Klosterkeller: mind. 3 Monate**

**Laib: ca. 5kg**

*chaschölina Claustra Son Jon*

**Das Mutschli aus dem Kloster St. Johann**

Vollfettkäse, haltbar, aus thermisierter Bio-Heumilch  
Zutaten: Kuhmilch aus biologischer Produktion, Lab,  
Milchsäurebakterien, Speisesalz; Fett I.T. 48 %

**Reifung im Klosterkeller: 1 Monat**

**Laib: ca. 400–500g**



Biosfera  
Val Müstair

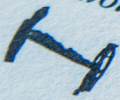


regio+garantie

graubünden VIVA



Clostra Son Jon  
*chaschölina*



Mutschli

gereift im Raum Nr° 59  
Klosters St. Johann in Müstair



**Chaschöl Claustra Son Jon –  
zertifizierter Klosterkäse aus Bio-Heumilch  
aus dem Naturpark Biosfera Val Müstair**  
*Graubünden, Schweiz*



Knospe-Lizenznehmer:

**Chascharia Val Müstair**

CH-7537 Müstair

Barcode 2008880000000

Bio-Zertifizierung CH-Bio-006 5704

CH 5704



Das Tal, die Kultur, der Käse und das Kloster.  
Gepflegt mit Geduld und Sorgfalt.



*Häb Sorg.*



Kloster St. Johann Müstair  
UNESCO WELTERBE

**Eine Initiative der Stiftung Pro Kloster St. Johann zum Erhalt  
des UNESCO Weltkulturerbe Kloster St. Johann in Müstair.**

### **Verkauf**

Der Klosterkäse *Son Jon* kann über die Stiftung Pro Kloster St. Johann  
bezogen werden: [butia@muestair.ch](mailto:butia@muestair.ch)

Informationen und weitere Verkaufsstellen finden Sie  
schon bald unter

[www.muestair.ch](http://www.muestair.ch)