

KASTANIENZEIT IM BERGELL



Blick auf Bondo – vor dem Wald steht der Rauch einer Dörrhütte



Kastanienernte mit Holzrechen: Vor der Ernte werden die Wiesen nochmals gemäht



In flachen Körben werden Früchte und Schalen getrennt



Kastanienbauer Felix Brügger weiß, wie es geht

Herunter kommen sie von allein und glänzen morgens im satten Gras. Doch dann beginnt mit dem Aufsammeln und Räuchern die eigentliche Arbeit. Eine Erkundung im Bergtal zwischen der Schweiz und Italien

in einer Basler Pharmafirma, und so kennt er die Verbindungen, die beim Räuchern entstehen. „Heute würde das Verfahren nicht mehr genehmigt werden“, sagt er, „aber nun ist es eben Tradition.“

Die Kastanien waren hier im Bergell jahrhundertlang Grundnahrungsmittel und überlebenswichtig. Pro Einwohner rechnete man einen ausgewachsenen Kastanienbaum, der zuverlässig die notwendige Menge an Kastanien lieferte – und damit die aufbewahrt werden konnten, mussten sie gedörrt werden. Dabei verlieren die Früchte etwa zwei Drittel ihres Gewichts, sind dafür aber zwei bis drei Jahre haltbar. Die Oberfläche wird so hart, dass Maden oder Würmer keine Chance mehr haben. Man kann die Kastanien mahlen wie Mehl und das Mehl zu Brot backen, man kann sie zu Brei oder Suppen verkochen.

„Am liebsten esse ich gekochte Kastanien mit Speck und Rahm“, erzählt Förster Mario Lucchimetti, der im Tal aufgewachsen ist, und da ist er nicht der Einzige.

Morgens früh um fünf hat Felix Brügger schon wieder sein Feuerchen geschürt – wie jeden Tag zur Erntezeit der Kastanien. Drei bis acht Wochen lang müssen die Kastanien über dem Rauch getrocknet werden, und da muss er eben morgens und abends in seine Cascina, also seine Dörrhütte, damit das Feuer nicht ausgeht. Lodern soll es aber ebenso wenig, also macht er es so: Zunächst schichtet er ein Bündel Reisig, darauf kommt ein Klotz Kastanienholz. Wenn der gut angefangen hat zu brennen, erstickt er die Flammen mit einem Haufen von Kastanienschalen.

„Dabei setze ich allerdings eine Maske auf“, erklärt der Kastanienbauer, „denn der Rauch ist relativ giftig.“ In seinem früheren Leben war er Chemiker

Apropos Tal: Das Bergell ist im Grunde eine einzige lang gestreckte Taltschaft. Sie zieht sich über die Grenze nach Italien hinweg Richtung Lago di Como hinunter – wenn man vom >>

Der Stausee liegt beim Ort Villa und damit schon in Italien



» Engadin her schaut – oder hinauf, wenn man wie viele Pendler von Italien kommt. Maloja, der Pass zum Oberengadin, gehört noch dazu, ebenso wie der Weiler Isola am Silsersee. „Das war die Alpe, also das Weidegebiet der Bergeller“, weiß Eli Müller, die die Region touristisch vertritt.

Bevor wir weiterziehen, um das Tal zu erkunden, gibt es hier an der Dörrhütte in Soglio Piazza viel zu lernen. Noch hat die Sonne den Talboden nicht erreicht, und es ist frostig kalt. Doch Felix Brügger scheint das gewohnt zu sein und lässt sich nicht beirren: Er zeigt, wie die fertig geräucherten Kastanien von ihren Schalen getrennt werden. Früher war die Ernte ein Gemeinschaftswerk im Dorf, zu bestimmten Arbeiten fand man sich zusammen. Zum Schlagen beispielsweise: Etwa ein bis anderthalb Kilogramm der nun metallisch glänzenden Kastanien werden in einen langen schmalen Leinensack gefüllt und auf einen Baumstumpf geschlagen, bis sich das „richtig anhört“. Brügger ist kein Einheimischer und hört es nicht genau, er hat sich eine bestimmte Zahl an Schwüngen eingeprägt, etwa 20 braucht er. Dann werden die Kastanien in ein großes Sieb geschüttet, mit dem die Früchte von den Schalenbruchstücken getrennt werden. Frauen übernahmen dieses Aus-sieben, das hier „Wannen“ heißt, und ähnlich wie beim Korn funktioniert: Die Spreu wird quasi vom Weizen getrennt. Vor der weiteren Verarbeitung wird von Hand nochmals ausgelesen, die schlechten Früchte und der Bruch werden aussortiert.

KASTANIEN ALS KARAMELL

Also erst dörren, dann schlagen, dann sortieren... Nein, zuvor muss erst einmal ordentlich geerntet werden. Beim

riesigen Baum nebenan kann man das beobachten: Am Morgen werden die Kastanien zusammengereicht, die reif vom Baum gefallen sind, die meisten noch in den Igel. Mit dem Rücken des Rechens schlägt der Nachbar auf die Igel, sodass die Kastanien herauskullern, aufgelesen werden sie von Hand. Also dauernd bücken? „Nein“, meint Brügger, „man bückt sich nicht für jede, man ist dann mal unten.“ Er ist inzwischen 73 und im Rentenalter. Aber neben den Kastanien – seine Frau verkauft die Kastanienprodukte im eigenen Laden in Soglio – hält er Ziegen, im Winter geht er noch zum Holz-machen. Langeweile wird da sicher nicht aufkommen.

Und wie mag er die Kastanien am liebsten? Eigentlich als Ragout mit Gemüse, dafür werden sie zunächst ein paar Stunden eingeweicht, aber nicht über Nacht, das sei zu lang, meint er. Dann auch als Kuchen – und als Kekse, als „Güezli“, wie er sie auf Schweizerdeutsch nennt. Dann fällt ihm noch eine Variante ein: „Ich lutsche immer mal eine wie ein Karamell“, sagt Brügger. „Sie wird nach und nach weich und wie Mus.“

Wir probieren von den frisch gepellten, geräucherten Kastanien. Sie schmecken stark nach Rauch, ein



Auch Brot wird teils mit Kastanienmehl gebacken



Castasegna ist der tiefst gelegene Ort auf Schweizer Seite

wenig wie geräucherter Speck. Das muss man mögen. Während unseres dreitägigen Besuchs im Alpental werden wir wählerisch.

Manche Kastanienbauern rösten auf dem Ofen, ohne Rauch. Dann bleiben die Kastanien süßer, weiß Brügger. Traditionell sei aber der Rauch, der hier in Piazza aus den Hütten aufsteigt. Heute könne man sie natürlich auch tiefkühlen, dazu die frischen Kastanien am besten zuerst kochen, dann pellen und portionsweise einfrieren. Diese Methode empfiehlt uns Franca Iseppi-Pool, die das Kunst-Bistro „La Stala“ führt und einfache, sehr feine Gerichte zubereitet. Eine Kastanien-Linsen-Suppe beispielsweise oder Pasta mit frischen Steinpilzen. Bis Mitte Oktober hat sie geöffnet, dann kommt die Winterpause. Der Herbst ist Hauptsaison im Bergell – und wunderbar zum Wandern.

DICHT GEDRÄNGT AM HANG

Am nächsten Tag sind wir früh am Morgen mit Werner Anliker verabredet, von Beruf Wanderleiter „mit eidgenössischem Fachausweis“, wie er scherzt. Er wohnt den Sommer über in Soglio und kennt das Dorf wie seine Westentasche. Zunächst führt er uns auf den Friedhof, von dem man nicht nur die gegenüberliegende Bergkette bestens im Blick hat, sondern auch die neue Tiefgarage entdecken kann. Sie wurde unter einem Hang eingebettet, nimmt von den 25 privaten Autos des Dorfes immerhin zehn auf, sodass es mehr Plätze für Besucher gibt. Parkplätze sind in den engen Dörfern Mangelware, und so freut sich jeder über Gäste, die mit dem Postbus anreisen. Nur hier oben ist eine flache Terrasse, auf der sich das Dorf drängt, die zweite liegt einen Stock tiefer, besagter Piazza, auf dem die Räucherhütten stehen »



Werner Anliker begleitet Wanderungen im Bergell

Beim Weiler Nossa Dona liegt die Baumschule der Förster



Wilde Wege – hier geht es von Bondo nach Nossa Dona



» und ihre Schwaden hinaufsteigen lassen. Die Tiefgarage wurde mit dem renommierten Wakkerpreis für Baukultur ausgezeichnet, so gut fügt sie sich ein.

Am Piazza startet auch die kulinarische Wanderung, ausgeschrieben im Rahmen der Kastanienwochen, und es findet sich eine Gruppe von 20 Interessierten ein. Vorbei an einem imposanten Wasserfall und durch einen Fußgängertunnel führt der Weg Richtung Italien, durch den Wald bis zum nächsten Kastanienhain.

Die Kastanienhaine sind eine pure Freude: eine offene Parklandschaft mit gut gepflegter Grasfläche. Wer sich still auf eine der Trockenmauern setzt, kann die reifen Kastanien fallen hören – mit einem sanften Plopp.

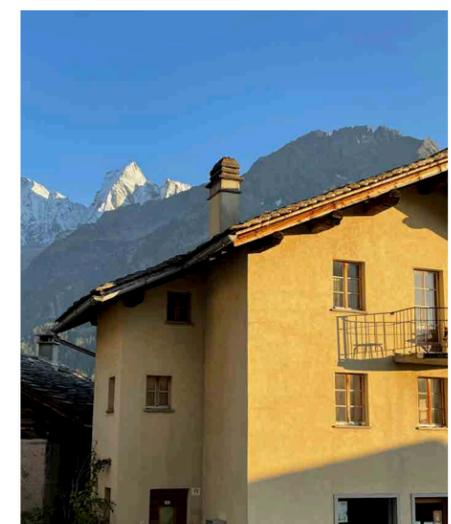
An diesem Samstag im Oktober haben sich ganze Familien eingefunden, die einen Hain pflegen und gemeinsam ernten, anschließend sitzen sie zum Picknick in der Herbstsonne zusammen. Werner Anliker stellt die Baumpersönlichkeiten vor: „Dieser da ist der Urgroßvater – aus dem wieder die jungen Bäume austreiben.“ Rund 700 Jahre alt sei der Baum. Die Kastanie stehe für die Wiedergeburt und war eine beliebte Grabbeigabe, weiß er zu berichten.

Heupferde. Doch alles nur, wenn die Landschaft nicht verbuscht, wie es beispielsweise im Tessin passiert.

Bei Castasegna, kurz vor der Grenze nach Italien, bewundern wir eine moderne Siedlung, die vom Architekt Bruno Giacometti entworfen wurde. Voller Licht und Sonne – und Freiflächen mit Kastanienbäumen. Geplant wurde um die Schatten spendenden Baumriesen herum. Weiter geht der Weg entlang eines Stausees, in dem sich die umliegenden Gipfel spiegeln. Im italienischen Villa wiederum übernimmt die Kollegin Martina Tognala die Führung, bis sich alle gemeinsam zum köstlichen Picknick vor einem Grotto niederlassen.

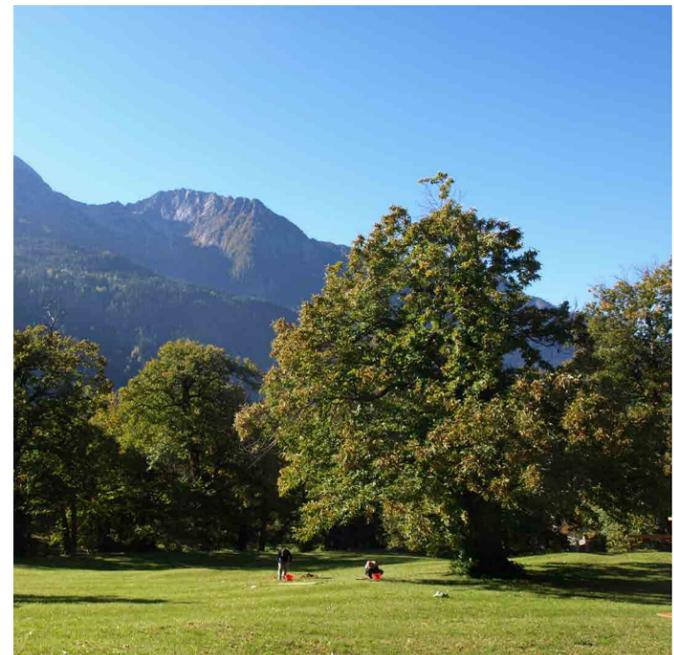
Abends kehren wir müde, aber voller Eindrücke nach Soglio zurück, das im letzten Sonnenlicht leuchtet. Und wir riechen den Rauch der Cascine, in denen die Kastanienbauern ihre Ernte dörren.

Text und Fotos: Doris Burger



Das Abendlicht lässt die Fassaden in Soglio leuchten

Erfrischendes Rauschen – der Wasserfall bei Soglio



Die weitläufigen Kastanienhaine werden sorgfältig gepflegt



ANREISE

Am schönsten mit dem Zug, beispielsweise über Zürich und Chur. Ab Chur geht es mit der Rhätischen Bahn weiter: Die Besonderheiten der Albula-Linie, wie das 65 Meter hohe Landwasser-Viadukt, werden mit Durchsagen in zwei Sprachen erklärt. Die Albula- gehört genau wie die Bernina-Linie zu einer von drei Bahnstrecken, die von der UNESCO-Kommission 2008 zum Welterbe gekürt wurden. Ab St. Moritz fährt der Postbus zum Beispiel nach Soglio. Postbusse verbinden die Dörfer und sind mit den Gästekarten der Hotels inklusive.



ÜBERNACHTEN

Mit guter Küche und einem wunderbaren Garten wohnt man im historischen Palazzo mitten in Soglio. Allerdings muss man bereit sein, das Bad (auf dem Flur) zu teilen.

Hotel Palazzo Salis
Piazza 2
CH-7610 Soglio
Tel.: +41 81 8221208
www.palazzosalis.ch

Ebenfalls mit guter Küche von Chefkoch und Chef Dominique Nass, komfortable Zimmer im **Hotel Restaurant La Soglina**
Via Carnella 6
CH-7610 Soglio
Tel.: +41 81 822 16 08
www.lasoglina.ch

Neu und bei Kunstfreunden und Familien beliebt ist das **Pontisella Bed & Breakfast**
Strada Cantonale 86
CH-7605 Stampa
Tel.: +41 81 852 30 56
www.pontisella-stampa.ch

KUNST UND KULINARIK

KASTANIENFESTIVAL

Die 18. Auflage des Kastanienfestivals findet von 1. bis 23. Oktober 2022 statt. Bei Führungen und Verkostungen, kulinarischen Wanderungen und Kochevents können Gäste das Bergell zur Zeit der Kastanienenernte erleben.

Ganzjährig zum Selbstentdecken: Kastanienlehrpfad zwischen Soglio Piazza und Castasegna.

Alle Infos dazu unter www.festivaldellacastagna.ch

und zur Region unter: www.bregaglia.ch, Tel.: +41 81 822 1555



ALLGEMEINE AUSKÜNFTE

Informationen und Beratung Schweiz Tourismus:
Tel.: 00800 100 200 30 (kostenlos)
Mail: info@myswitzerland.com
www.myswitzerland.com

Zu Graubünden: www.graubuenden.ch



Bäcker
Patrik Gonzalez

ZUM MITNEHMEN

Handgefertigte Kastanientorten zum Beispiel von **Panetteria Pasticceria Gonzalez**
Strada principale
7603 Vicosoprano
Tel.: +41 81 822 11 85

Kräuterkosmetik der Marke Soglio, zu Hause in Castasegna im Bergell. Dort und in Soglio finden sich eigene Läden. Wer mag, kann sich mittwochs sogar einer Betriebsführung anschließen.
Tel. +41 81 8221843
www.soglio-produkte.de



SORTENKUNDE

Es gibt Dutzende von Sorten und Kreuzungen der Edelkastanien. Im Bergell werden vor allem die Sorten Rossera, Lüina, Marun und Vescuv angebaut.

Im Wald findet man Wildkastanien, kleiner, aber ebenfalls sehr schmackhaft. Sie dürfen gesammelt werden, ebenso alle Edelkastanien, die auf öffentlichen Wegen liegen. Das Sammeln in den gepflegten Hainen bleibt den Besitzern vorbehalten.

Kastanienbäume werden zudem gezielt in den hoch gelegenen Mischwäldern gepflanzt, wie Förster Mario Lucchietti erklärt. Sie wachsen selbst auf 1100 bis 1400 Metern Höhe, zwischen Eichen, Bergahorn, Zitterpappeln, Linden, Lärchen, Fichten und Vogelkirschen. Die Mischung soll den Bestand bei Baumkrankheiten erhalten, denn der Wald im Bergell ist vor allem Schutzwald für die Dörfer. Beim letzten mächtigen Felssturz in Bondo im August 2017 starben acht Wanderer. Waren Kastanien früher eine sichere Sache, werden sie inzwischen auch von eingeschleppten Krankheiten geschwächt. Darunter der Kastanienrindenkrebs, die Gallwespe und die Blaukrankheit. In Nossa Dona, einem Weiler mit Burg, Kirche und einem einzigen großen Haus, legten die Förster ein Pilotprojekt an: Hier werden verschiedene Kastanien-sorten aufgezogen und untersucht. Nach zwei Jahren können sie einen neuen Standort im Wald bereichern. Gut gepflegte Kastanien werden rund 700 Jahre alt, in Einzelfällen bis zu 1000 Jahre.