



▲ *Esskastanien sind so etwas wie die Nationalfrüchte des Bergell. In Europas größtem Kastanienwald werden sie angebaut.* Fotos: Wiegand (5)

zo Castelmur, der allein schon durch seine zinnenbewehrten Türme unter den Häusern des Ortes hervorsteht. Marco Giacometti will derweil die Erinnerung an die Kunst seiner Familie in Stampa noch intensiver und zeitgemäßer darbieten.

Nun bietet das Bergell aber noch mehr als Kunst und Kultur. Es kann auch mit dem größten Kastanienwald aufwarten, den es in Europa gibt. Was bei der aufwendigen Pflege der Bäume zu beachten ist, vermittelt ein Kastanienlehrpfad, der von Soglio Piazza vorbei an einem

Wasserfall hinunter nach Castasegna führt, dem westlichsten Dorf im Bergell, kurz vor der italienischen Grenze.

Eng scharen sich alte Häuser um Santa Trinità, die Dreifaltigkeitskirche, und reihen sich dicht an dicht auf wie auf einer Perlenschnur. Als Highlight des Dorfs gilt die Villa Garbald, die der Dresdner Architekt Gottfried Semper 1862 entworfen hat. Das Gebäude wird heute für Ausstellungen, Begegnungen und Seminare genutzt. Im Café schräg gegenüber lässt sich das bei der

Kastanienwald-Wanderung Erlebte durch ein Stück Kastanientorte krönen.

Kastanienmehl gibt es im Bergell das ganze Jahr über, doch der Weg bis zur Verwendung ist lang und aufwendig. Echte Bergeller müssen viel tun, um ihre bedrohten Kastanien-Traditionen aufrecht zu erhalten. Manuela Filli, Präsidentin eines 2006 gegründeten Kastanienvereins, ist eine jener Einheimischen, die sich schon seit Wochen, wenn nicht Monaten auf das dreiwöchige Kastanienfestival freuen, das an diesem Samstag beginnt.

### Die Tradition weitergeben

Filli widmet sich insbesondere dem vom Verein organisierten Kastanienfest, das in diesem Jahr am 16. Oktober in Vicosoprano gefeiert wird. Im Vorjahr hat sie ein Schulprojekt gestartet, um die Tradition an die Jugend weiterzugeben. Das hat ein positives Echo gefunden. Gerade hat ihr Verein den Schulthess-Gartenpreis 2022 erhalten, der damit diese Bemühungen um die Wiederbelebung der Kastanienkultur würdigt.

Kastanienmehl und andere Kastanienprodukte waren lange die Grundnahrung der Menschen im Bergell, galten aber als Arme-Leute-Essen. Heutzutage werden sie von bekannten Köchen für ihre Kreationen genutzt. Auch beim Kastanienfest werden Koch- und Backkurse geboten. Aus dem zartsüßen Kastanienmehl lassen sich auch Tagliatelle und sogar Spätzle machen.

Da im Bergell früh- und spätreife Kastanien wachsen, beginnt die Ernte Ende September und endet

im November. Beim Sammeln der stacheligen Früchte hilft die ganze Familie, von den Kindern bis zu den Großeltern. Auch Freunde reisen an und machen mit. So hat es die kleine Manuela vor Jahren erlebt. Im Vorjahr dürften im gesamten Bergell rund 26 Tonnen Kastanien zusammengekommen sein, schätzt die Expertin.

Die großen Früchte werden verkauft, die kleineren sechs Wochen lang in den Räucherhäusern der Dörfer gedörst. Ein Feuer im Raum darunter, das nicht ausgehen darf, liefert den nötigen Rauch. Zuletzt landen die gedörsteten Kastanien in einem langen Sack, den kräftige Hände heftig auf Baumstümpfe schlagen, um die Schalen zu zerkleinern.

Dann können sie leicht von den Früchten gelöst werden, sodass die Weiterverarbeitung beginnen kann. „Finanziell lohnt sich die ganze Arbeit eigentlich nicht“, räumt Manuela Filli ein, doch die Esskastanien gehören eben zur Bergeller Tradition – und die soll natürlich erhalten bleiben.

*Ursula Wiegand*

### Information

Anreise nach Soglio per Pkw über Garmisch oder Innsbruck, Imst, Landeck und St. Moritz. Bahnreisende fahren zum Beispiel ab Zürich über Chur oder Landquart nach St. Moritz und nehmen dort den Postbus nach Chiavenna. Wer nach Soglio will, steigt in Promontogno in einen kleineren Bus um.

Soglio wurde 2015 zum „schönsten Dorf der Schweiz“ gekürt.