



«Eine gepflegte Selve ist etwas Wunderschönes»



Ivana Engeler half schon als Kind gerne bei der Kastanienernte mit. (Bilder: Rolf Canal)



LUCAS HUBER

Das Bergell ist das Zentrum des Schweizer Esskastanienanbaus. Ivana Engler pflegt nicht nur Dutzende Bäume, sie gehörte auch zu den treibenden Kräften, ohne die es die süsse Bergeller Marroni nicht mehr gäbe.

Die Kastanie war einst Grundnahrungsmittel im alpinen Raum. Doch im 19. Jahrhundert verdrängten andere Nahrungsmittel die Kastanie. Was blieb, waren die Stände der Marronivverkäufer in den Städten mit ihrem betörenden Duft – und hie und da ein Vermicelles im Herbst. Doch die Maronen dafür kamen vorwiegend aus dem Ausland, während die liegenden gebliebenen Früchte der hiesigen Plantagen vorwiegend als Viehfutter dienten.

Im Bergell wurde der Kastanienanbau nie ganz aufgegeben. Und so spielte die Kastanie auch in Ivana Englers Kindheit eine wichtige Rolle. «Meine Eltern kultivierten schon immer Kastanienbäume, ich kannte das gar nicht anders», sagt sie, «und wir Kinder halfen halt mit.» Obwohl das schon etwas untertrieben ist: «Ich half nicht nur mit; ich half richtig gern.» Dann verliess auch sie ihre Heimat – wie so viele. In Pontresina machte sie das KV, sie arbeitete im Engadin und in Zürich, auch in England und Australien hielt sie sich auf. Irgendwann lernte sie ihren heutigen Mann kennen, einen Deutschschweizer Grenzwächter, der in Castasegna stationiert war, und kehrte zurück.

Heute ist Ivana Engler 60, vor einem Jahr zog sie von Castasegna nach Bondo. Gemeinsam

mit jenen um Soglio bilden die Forste der drei Gemeinden einen der grössten gepflegten Kastanienwälder Europas. In denen, wegen der Höhe die süssesten und geschmackvollsten Esskastanien überhaupt wachsen.

Ein Touristenmagnet

Rund 83 Hektaren umfassen die Kastanienhaine im unteren Bergell, die sogenannten Selven, Hochstamm-Plantagen im Prinzip, die allesamt in Privatbesitz sind. Nachdem die Kastanie als Lebensmittel immer bedeutungsloser geworden war, verwilderten diese Selven, die einst angelegt worden waren, um die Landbevölkerung im Winter zu versorgen. Es waren in den 1980er-Jahren Menschen wie Ivana Engler, die sich für den Erhalt der Haine einsetzten, sie mit viel Herzblut und Hingabe aufpäppelten und es seither geschafft haben, einen regelrechten Touristenmagnet daraus zu machen. Gewichtigen Anteil daran hat das dreiwöchige Festival della Castagna, das just heute zum 18. Mal beginnt.

Versand in Paketen

Ivana Engler gehört zu den Gründerinnen des Festes, wie sie auch im Vorstand der «Associazione castanicoltori Bregaglia» ist. Der vereint nicht nur die Stimmen der 96 Mitglieder, von denen rund 40 Kastanienbäuerinnen und -bauern sind, unter einem Dach: Die Vereinigung kümmert sich auch um Verkauf, Vertrieb und Marketing. Engler verwaltet die Bestellungen, die von Privatpersonen aus der ganzen Schweiz kommen, und verteilt sie auf die Produzentinnen und Produzenten. In Fünf-Kilo-Paketen versenden diese ihre Ware schliesslich.

Es sind die grössten, schönsten und frischesten Marroni, die so an ihren Bestimmungsort kommen. «Sie machen den geringsten Aufwand», resümiert Engler, die bereits Ende September mit der Ernte begonnen hat, drei, vier Bäume, die ihre Früchte alljährlich als erste abwerfen. Die Haupternte dauert dann eigentlich den gesamten Oktober über. Dann rechen die Bergeller die Wiesen unter ihren Bäumen, trennen die Früchte von den Igel. Dass einer erfolgreichen Ernte gehörig Aufwand vorausgeht, der das ganze Jahr über viel Zeit in Anspruch nimmt, sieht man natürlich nicht. Es gilt, die Wiesen in den Selven sauber und ordentlich zu halten und sie zu mähen. Sonst wird die Ernte zum Spiessrutenlauf, der auf die Laune schlägt.

Dörren im Häuschen

Gleichwohl ist ebendiese Ernte aufwendig und beschwerlich genug. Sämtliche Früchte müssen verlesen werden, die kleinen von den grossen getrennt und die faulen von den properen. Und während die grossen Kastanien vorwiegend zu Röstmarroni werden, dörren die Bergeller die kleinen in den sogenannten Cascine, den Dörrhäuschen, in denen sie zu trockenen, steinharten Kugeln schrumpfen. Das dauert sechs Wochen. Sechs Wochen, in denen ein Schwelfeuer den Kastanien das Wasser entzieht und so für Konservierung sorgt. Doch damit ist die Arbeit nicht erledigt. Denn nun werden die gedörrten Kastanien in Leinensäcke gefüllt, geklopft und in einer Art Korb, dem Van, geschüttelt und schliesslich gesiebt. Auch viele der zarteren Innenhäute werden die Kasta-



nienbauern auf diese Weise los – aber längst nicht alle. Doch sie müssen weg, weshalb schliesslich nichts anderes als Handarbeit hilft. Und jede Menge Geduld. «Das ist ein Riesenaufwand», bilanziert Ivana Engler und macht mit den Händen vor, wie sie Kastanie um Kastanie mit einem kleinen Messerchen von der unerwünschten Haut befreit.

Mit Speck und Wurst

Aus diesen gedörrten Kastanien wird übrigens eine der traditionellsten Bergeller Spezialitäten, ein Kastanieneintopf, über Stunden mit Speck und Würsten gekocht, der Soul Food schlechthin und ein klassisches Wintergericht, mit dem Ivana Engler aufgewachsen ist und das sie auch heute noch regelmässig kocht. Es ist auch der traditionelle Begleiter am Calandamarz, dem Brauchtum am 1. März, an dem die Bündner den Winter lautstark mit Schellen und Glocken vertreiben.

Bis 80 Kilo pro Baum

Überhaupt isst Ivana Engler ihre Kastanien gern – in allen Formen und Varianten. Auch einen Kuchen bereitet sie gern zu. 30 bis 40 Bäume bewirtschaftet sie mit ihrem Mann, und in einem guten Jahr wirft jeder von ihnen 50 bis zu 80 Kilogramm ab. Sie stehen in Bondo und Castasegna – in ebenjenen wohlgepflegten Selven, die eher an adrett gehegte Parks erinnern. Ein Teil davon gehört ihrem Bruder, der ebenfalls bei der Kultivierung hilft.

Früher waren auch Englers mittlerweile erwachsene Söhne eingespannt, doch die verbringen gerade Auslandsaufenthalte in Australien und China. Und auch ihre Eltern halfen, sortier-

ten einen Grossteil der Früchte und verrichteten die Geduldserfordernde Entfernung der Häutchen. «Abendelang machten sie das nebenbei», erzählt Engler. Heute bleibt diese Arbeit an ihr und ihrem Mann hängen. «Ich hoffe aber schon, dass sich unsere Söhne eines Tages genauso dafür begeistern.»

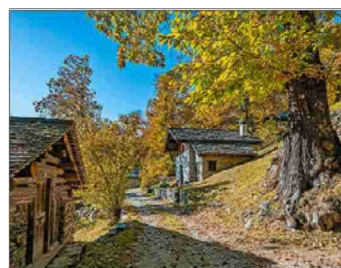
Ivana Engler lächelt schulterzuckend: «Ich habe mir schon ein paarmal überlegt, ob es nicht gescheiter wäre, etwas anderes zu machen», sagt sie. Denn finanziell rentieren die Kastanien kaum. Aber dann denkt sie wieder an die Tradition, die Schönheit gepflegter Selven, diese Jahrhunderte alten Haine, die sie als etwas schlichtweg Wunderbares bezeichnet.

Mundraub ist ein Problem

So wunderbar, dass die Kastanienwälder mittlerweile zu einer Attraktion für Touristen wurden. Es kommt regelmässig vor, dass plötzlich Unterländer Kastanien zusammenklauben, unwissend oder ignorierend, dass das Mundraub und somit Diebstahl ist. «Das ist in den vergangenen Jahren tatsächlich zu einem Problem geworden», sagt Kastanienbäuerin Ivana Engler. Dafür hat sie einen Tipp: Bei Soglio Piazza und im Brentan Castasegna gibt es eigens ausgewiesene Sammelstellen, die für die Öffentlichkeit gedacht sind.

Das Revival der Esskastanie im Bergell ist eine Erfolgsgeschichte. Von den 83 Hektaren Selven, die hier gedeihen, seien heute rund zwei Drittel gepflegt. «Und jedes Jahr kommen weitere Flächen dazu. Immer mehr Eigentümer machen mit, wir haben zum Beispiel

sogar St. Galler, die hier ein Stück Wald haben und ihre Selve mittlerweile mit Herzblut kultivieren», sagt sie – derweil der Kundenstamm genauso wie das Kastanienfest kontinuierlich wächst. ●



Einst war die Kastanie Grundnahrungsmittel.



Heute sind Bergeller Marroni Touristenmagnet.



40 Kastanienbauern sind im Oktober am Ernten.



Bald sind die Lager gefüllt.