

Es riecht
nach Rauch:
In solchen
Cascinas
werden die
Kastanien
gedörrt. Fotos:
Bregaglia Turismo



Hier dreht sich alles um Marroni

Kastanienfestival im Bergell Wie wärs mit einer Wanderung im Zeichen der feinen Früchte? Schlemmen inklusive – Ehrensache.

Geraldine Friedrich

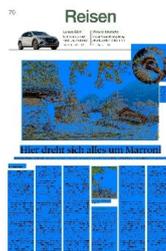
Werner Anliker, pensionierter Primarlehrer und seit elf Jahren hauptberuflicher Wanderführer, steht unterhalb des Dorfes Soglio an einer Bushaltestelle. Nur wenige Meter entfernt sieht man die Cascinas, die Dörrhütten. Rauch zieht aus den Kaminen, es riecht nach geräuchertem Speck. Doch der Duft stammt nicht von Fleisch, sondern von Esskastanien, die vor wenigen Tagen von den Bäumen reif auf die Wiese gefallen sind und jetzt in den Hütten gedörrt werden.

Der Oktober im Bergell gehört – völlig klar – den Marroni. Davon zeugen nicht nur die halb geöffneten «Igel» an den Bäumen, aus denen die glänzenden Früchte lugen, sondern auch das alljährliche Festival della Castagna (siehe Box) mit Mitmachveranstaltungen, Vorträgen und Exkursionen.

Eine davon ist eine kulinarische Wanderung – eben mit Werner Anliker. In fünf Stunden geht es mit dem fitten 67-Jährigen in gemütlichem Tempo nach Castasegna, dem Grenzort zu Italien. Auf seiner zehn Kilometer langen Tour hält Anliker immer wieder an und erklärt Flora und Fauna. «Ess- und Rosskastanien sehen zwar ähnlich aus, haben botanisch aber nichts miteinander zu tun.» Die Esskastanie, auch Edelkastanie genannt, gehört zu den Buchengewächsen, ihre

schon im Sommer reif werden. Eine davon ist eine kulinarische Wanderung – eben mit Werner Anliker. In fünf Stunden geht es mit dem fitten 67-Jährigen in gemütlichem Tempo nach Castasegna, dem Grenzort zu Italien. Auf seiner zehn Kilometer langen Tour hält Anliker immer wieder an und erklärt Flora und Fauna.

«Ess- und Rosskastanien sehen zwar ähnlich aus, haben botanisch aber nichts miteinander zu tun.» Die Esskastanie, auch Edelkastanie genannt, gehört zu den Buchengewächsen, ihre



Früchte zählen botanisch zu den Nüssen, wie etwa Haselnüsse oder Walnüsse. Die Rosskastanie ist dagegen ein sogenanntes Seifenbaumgewächs, und ihre Früchte sind ungeniessbar.

Viele Kastanienbäume sind Privateigentum

Dass sich die Früchte beider Arten samt stacheliger Schale auf den ersten Blick ähneln, ist eine Laune der Natur. Für Sammler ist wichtig, dass nur Esskastanien auf dem Teller landen. Gut erkennbar sind die Unterschiede an der äusseren Hülle: Während bei der Esskastanie die Stacheln dicht an dicht sitzen, sind die Abstände der Stacheln bei der Rosskastanie deutlich grösser. Die Früchte Letzterer sind eher kugelig. Die Esskastanie ist dagegen zu einer Seite abgeflacht, ihr oberes spitzes Ende läuft in einer Art Pinselchen aus. Letzteres hat die Rosskastanie nicht.

Selbstredend gibt es im Bergell nicht nur *eine* Kastanienart, sondern viele. Die vier wichtigsten tragen die Namen Vescuv, Lüina, Marun und Ensat. An einzelnen Stationen wie einem grossen, uralten Kastanienbaum neben dem Wanderpfad erläutert Werner Anliker, welch enorme Bedeutung selbst abgestorbene Bäume für teils seltene Vogelarten wie Wiedehopf, Halsbandschnäpper und Mauerläufer als Brutstätte haben.

Im Bergell wachsen die Früchte mehrheitlich nicht wild, sondern stehen in bewirtschafteten Kastanienhainen, den Selven, die Privateigentum sind. Sammeln unter Bäumen ist daher verboten, erlaubt ist es auf öffentlichen Wegen, Strassen und Plätzen. Anliker: «Die Kastanienbauern investieren viel Zeit in die Pflege der Bäume und leisten damit ei-

nen grossen Beitrag zur Biodiversität. Daher sollte man ihr Eigentum auch respektieren.»

Einer dieser Eigentümer ist Felix Brügger. Gekleidet in Arbeitshose und Strickjacke steht er vor seiner Cascina. Ursprünglich stammt Brügger aus dem Baseltal und arbeitete in der Chemie; seit zwanzig Jahren lebt er mit seiner Familie in Soglio und verkauft in seinem Laden Feines aus Kastanienmehl.

Nicht nur die Pflege der Bäume ist aufwendig, auch die Verarbeitung der Früchte dauert. Brügger: «Wenn wir Glück haben, gibt es 15 bis 20 Prozent Ausschuss, wenns schlecht läuft, sind es auch mal 35 Prozent.» Bis zu sechs Wochen zieht sich die Ernte hin, die noch vergleichsweise einfach funktioniert: Man liest die heruntergefallenen Kastanien einfach auf. Dazu kommt dann aber noch das Dörren, das pro Fuhre jeweils eine Woche dauert und sich in Etappen ebenfalls über Wochen zieht, je nachdem, wie die Kastanien fallen.

Brügger führt ins Innere seiner Hütte, es ist eng und stockdunkel. Im Parterre des Steinhäuschens steht der Ofen, eine Ebene darüber sind die Kastanien in durchlässigen Wannen dem aufsteigenden Rauch ausgesetzt. Brügger: «Es darf keine offene Flamme entstehen, sonst wird es zu heiss und man muss die Kastanien wegwerfen. Die Temperatur darf höchstens 40 Grad betragen.» Dafür braucht es langsam brennendes Holz, das praktischerweise von der Kastanie selbst kommt.

Manche reden von einem «Aschenbecher im Mund»

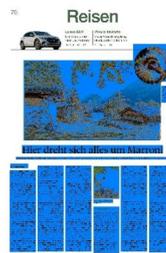
Dann demonstriert der 73-Jährige, wie das speditive Schälen gedörrter Kastanien funktioniert.

Er stopft eine Ladung davon in einen Sack und schlägt diesen auf einen Holzpflock. Nach einigen Wiederholungen schüttet er den Inhalt in eine flache Schale und schüttelt diese leicht – ähnlich wie ein Goldsucher das mit Flusssand macht. Die leichten Schalen trennen sich so von den Früchten, aus denen nun das Mehl hergestellt werden kann.

Frisch geräucherte Kastanien sind nicht jedermanns Geschmack – die einen mögen das Räucheraroma, andere reden von einem «Aschenbecher im Mund», aber die Bandbreite der Spezialitäten, die daraus hergestellt werden, ist beeindruckend: Pasta, Kuchen, Guetsli, Brot, Suppe, Likör, Bier – und sogar Salami! Das Albergo Stüa Granda in Soglio serviert ein spezielles Menü: Kastanien-Kartoffel-Gnocchi mit Speck, Kastanienuppe, ein Bergeller Hirschfilet mit Marronipüree und zum Schluss – wenn eigentlich nichts mehr reinpasst – eine Crème brûlée aus Kastanien. Jedes Café und jedes Restaurant hat seine eigenen Spezialitäten.

Die gute Nachricht für Zöliakie-Patienten: Kastanien enthalten kein Gluten. «Da Kastanien aber keine Klebmittel enthalten, muss ihr Mehl immer mit anderem Mehl gemischt werden», erklärt Alice Huber, Inhaberin des Garni Bar Post in Castasegna, wo saftiger Marronikuchen mit Schlagrahm serviert wird. «So enthalten Kastanienbrote etwa 25 Prozent Marronimehl, bei Kuchen sind es bis zu 60.»

Der Ort Castasegna trägt die Kastanie übrigens nicht nur im Namen, sondern auch im Wappen. Kein Wunder: Die 200-Seelen-Gemeinde beheimatet einen der grössten und schönsten Edelkastanienwälder Europas. Möglich machts das milde Klima, denn



Castasegna liegt an der Schweizer Grenze. Danach folgt direkt Italien – oder, wie es Wanderführer Anliker formuliert: «Hier kann man das Meer schon riechen.»

Die Reise wurde unterstützt von Graubünden Ferien.



Die reifen Früchte werden aussortiert.

Kastanien-Festival 2022

Noch bis 23. Oktober. Programm: bregaglia.ch/de/kastanienfestival
Anreise: Ab Chur mit der Rhätischen Bahn nach St. Moritz, weiter mit dem Postauto über den Malojapass ins Bergell bis Promontogno Posta. Ab dort per Postauto nach Soglio Villaggio. sbb.ch
Übernachten: Ferienwohnungen in verschiedenen Grössen ab 90 Fr. / Tag: chesacoretti.ch
Gemütlich und günstig ist die Pension Piazza 7 von Felix Brügger; DZ ab 128 Fr.
Weitere Unterkünfte: bregaglia.ch
Essen und Trinken: Im Albergo Stüa Granda: stuagranda.ch
Weitere Infos rund ums Bergell: bregaglia.ch