

# VOM BROT DER ARMEN ZUR DELIKATESSE

Die kleine Braune ist die Königin im Bergell. Die Edelkastanie ist viel mehr als Marroni. Sie bringt Familie und Freunde zusammen, gehört zur Region wie die Berge und ist der Star am Kastanienfestival.



Typisch / Das Magazin für Tradition  
6002 Luzern  
041 310 78 89  
<https://typischmagazin.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 14'357  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 54  
Fläche: 169'355 mm<sup>2</sup>

graub<sup>3</sup>nden

Auftrag: 1015977  
Themen-Nr.: 276.007

Referenz: 86354629  
Ausschnitt Seite: 2/7

Den Rauch sieht und riecht man von weitem. Er qualmt aus kleinen, brennenden Häufchen. Diese säumen den Weg von Castasegna nach Bondo, dem malerischen Ort im Bergell, der durch den Felssturz im Sommer 2017 traurige Berühmtheit erlangte. Ein Bauer verbrennt entlang der Strasse das sperrige Laub der Kastanienbäume. Häufchen für Häufchen. Einige hundert Meter weiter erschallt plötzlich ein sonderbares Geräusch. Ein Päng? Nicht definierbar. Umso überraschender ist dann der Anblick aus der Nähe. Mehrere Frauen, Männer und Kinder schlagen lange Stoffsäcke auf Holzklotze. Ohne Wut, eher feierlich. In den Säcken, so erklärt man mir, sind Kastanien. Es werden gedörrte Kastanien geschlagen.

Wer im Herbst ins Bergell reist, kommt an den Kastanien nicht vorbei. Sie gehören zu dieser Gegend, versteckt hinter dem Malojapass, an der italienischen Grenze. So wie der einzigartige Dialekt, das Barga-jot, der für jene, die ihn nicht verstehen, wie eine Mischung aus Italienisch und Rätoromanisch klingt.

Es war die Heimat des Künstlers Alberto Giacometti und auch den Maler Giovanni Segantini zog es im Winter oft hierher, des speziellen Lichtes wegen. So heisst es. Vielleicht gefielen ihm aber auch einfach die mächtigen Kastanienbäume, die im Dreieck zwischen Castasegna, Soglio und Bondo sehr dicht stehen. Jeden Herbst werden hier in einer langwierigen Pro-

zedur mehrere tausend Kilogramm Kastanien geerntet. Das ist nichts für Eilige. Die Natur lässt sich Zeit. Abhängig von Wind und Regen fallen ab Ende September die Kastanien von den Bäumen, manchmal mitsamt der stacheligen Schale. Die gewaltigen Kastanienbäume schütteln – unmöglich. So sind die Besitzer gezwungen, Tag für Tag ihre Runden zu drehen.

Die schönsten Früchte werden an Private und an kleine Geschäfte verkauft. Manchmal landen einige der Früchte in Töpfen von Marroni-Verkäufern. Weniger pralle Kastanien werden getrocknet und kommen in die kleinen Dörrhäuschen, von den Einheimischen Cacina genannt. Auch hier riecht es nach Rauch. Fünf bis sechs Wochen lagern die braunen Früchte nun hier. Aufgereiht auf einem schmalen Rost verlieren sie über dem mottenden, niemals offenen Feuer ihre Feuchtigkeit. Damit entgehen sie der Fäulnis und den gefräßigen Mäusen. Sind die Kastanien trocken, kann das Schlagen beginnen. Einige Familien setzen dabei neuerdings auf selbstgebaute Maschinen, als Ersatz für die Handarbeit. Aber so richtig durchgesetzt hat sich diese Technik bisher nicht, denn das Kastanienschlagen ist auch ein Familienfest. Kinder, Freunde, Bekannte kommen nach Hause um zu helfen, jede Hand ist willkommen. Selbst Touristen und Schaulustige dürfen bei der schweisstreibenden Prozedur anpacken. Manchmal wird dazu Musik gespielt, andernorts wird gesungen. Erlaubt ist, was gefällt. Einzig das





Typisch / Das Magazin für Tradition  
6002 Luzern  
041 310 78 89  
<https://typischmagazin.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 14'357  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 54  
Fläche: 169'355 mm<sup>2</sup>

graubunden

Auftrag: 1015977  
Themen-Nr.: 276.007

Referenz: 86354629  
Ausschnitt Seite: 4/7

Schlagen verläuft stets gleich: Zwei, drei Handvoll Früchte in den Klopf-sack, 30 Schläge, daher das Päng, weg ist die trockene braune Schale. Zurück bleibt eine hellbraune Frucht, der Kern. Im Van, einem mächtigen Weidenkorb, wird sie nochmals gehörig durchgeschüttelt und wirbelt viel Staub auf. So löst sich die übrige Schale. Der Rest wird zuhause am Küchentisch erledigt, fein säuberlich mit dem Messer von Hand. Dann werden die Früchte in kleine Säcke gepackt, verkauft und irgendwann wieder in Wasser eingeweicht, gekocht und gegessen.

Importiert von den Römern war die Kastanie übrigens lange eines der Hauptnahrungsmittel in der kargen, steilen Region, die neben dem südlichen Klima und Flair sonst eher wenig bot. Die Kastanie galt als das Brot der Armen. Heute ist sie natürlich viel mehr, sie ist eine Spezialität, aus der so ziemlich alles Essbare entsteht. Und sie ist der Star am Festival, das ihren Namen trägt. Alles, was es über die kleine Braune zu

wissen gilt, erfährt man hier. Es gibt Führungen durch den Kastanienwald, Podien zur Nachhaltigkeit, zum Klimawandel und den Auswirkungen auf die Kastanie, man lernt, wie früher Kastanienbrot gebacken wurde, erhält Rezepte, wandelt auf den Spuren von Giacometti und Segantini, wandert durch die Zeit. Am Kastanienfest schliesslich wird gefeiert und alle möglichen Köstlichkeiten werden angeboten: Kastanientorten, Kastaniensuppe, Kastanienteigwaren, Kastanienschnaps und sogar Kastanienbier wird kredenzt.

Gesellig enden meist auch die Tage des Kastanien-schlagens, mit einem reichhaltigen Picknick fast immer unter freiem Himmel, manchmal auch in der warmen Stube. Wer mit anpackt, wird verköstigt. Vergessen sind dann Kälte, Staub und Schweiss, gerötet dafür die Wangen und strahlend die Gesichter. Auch das gehört zur gelebten Tradition.

**Text:** Karin Britsch  
**Fotos:** Dominique Rosenmund

**TANZENDE TANNEN**

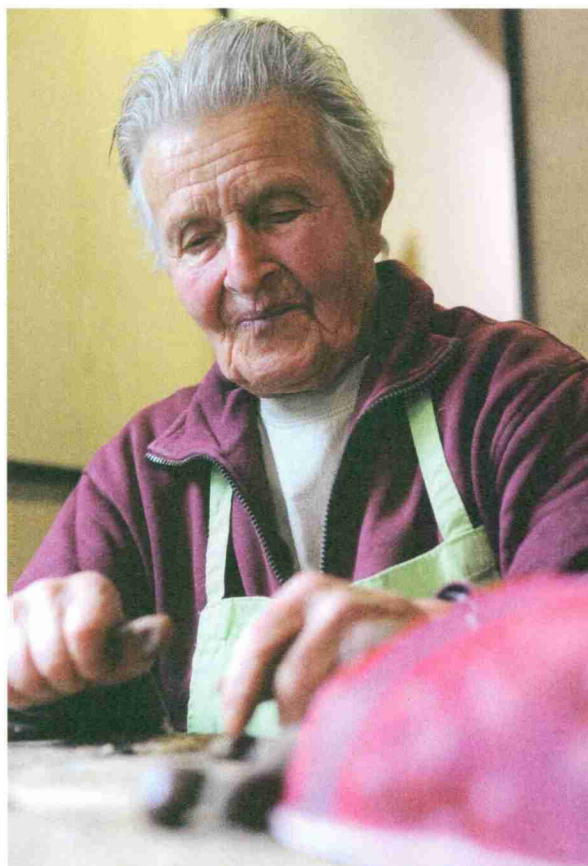
Dieser und andere traditionelle Anlässe finden sich im Buch «Tanzende Tannen – Eine wilde Reise durchs Schweizer Brauchtum», erschienen 2019 im Verlag Benteli, 160 Seiten 978-3-7165-1850-2 (ISBN)

Jetzt im Schlussgang-shop.ch

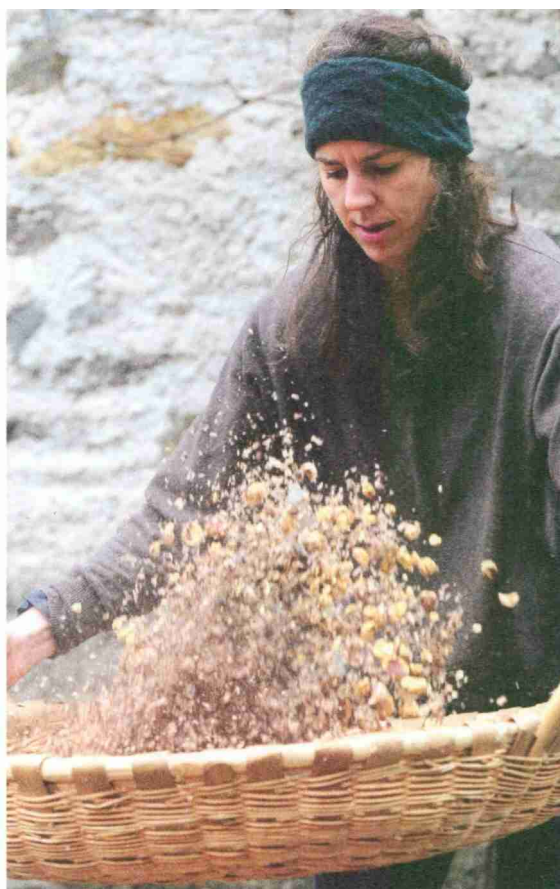




## VIEL HANDARBEIT, VIEL GESELLIGKEIT: DIE EDELKASTANIE VERKÖRPERT IM BERGELL DEN HERBSTANFANG.







**LANGE ZEIT WAR DIE KASTANIE  
DAS HAUPTNAHRUNGSMITTEL  
IN DER STEILEN REGION.**