

700 Jahre alt sind
Kastanienbäume
in Hainen im Bergell.
Die Blätter und Rinde
sind von Insekten und
anderen Tieren zum Nisten



Viele feine Stacheln schützen
die Edelkastanien am Baum
vor Tieren. Im Herbst platzen
sie auf und fallen auf die Erde



Ein Fest für die Kastanie

Im Bergell, einem italienischsprachigen Tal in Graubünden, befinden sich Europas größte Kastanienhaine. Sind im Herbst die Früchte reif, steigen rauchige Aromen aus den Dörrhütten der Bauern. Und rund um die malerischen Dörfer beginnt ein farbenfrohes und schmackhaftes Spektakel

Gemütlich sieht das aus: Mit einem Holzrechen schreitet der Kastanienbauer durch das raschelnde Laub. Ab und an bleibt er stehen. Schiebt mit dem Schuh die Blätter beiseite, hackt mit der Ferse oder dem Rechen auf einer Frucht herum, bis die stachelige Hülle abfällt. Dann bückt er sich und lässt den braunen, glänzenden Fund in einen weißen Eimer plumpsen. Es ist Kastanienenernte im Bergell. Ganz im Süden in der Schweiz, direkt hinter dem Malojapass, feiert ein ganzes Tal diese Jahreszeit sowie die vielseitige Nussfrucht mit einem dreiwöchigen Fest. Der Grund: Kastanien haben den Menschen in diesem Tal über Jahrzehnte hinweg das Überleben gesichert.

Private Bäume sind für andere tabu

Die Bauern im Val Bregaglia, wie das Bergell in der italienischen Amtssprache heißt, haben nie aufgehört, ihre Wälder und Wiesen mit den üppigen Bäumen zu pflegen. Das Ergebnis: das größte zusammenhängende Gebiet an sogenannten Selven (Hainen) in Europa. Mit Märkten, Backkursen, Wanderungen, Kunst, Kultur und Führungen (siehe Kasten) feiern die Bewohner jeden Herbst das „Festival della Castagna“. Dieses Jahr können Besucher vom 1. bis zum 23. Oktober die ganze Vielfalt der Kastanien in Suppen, Soßen, Nudeln und Bier probieren. Die süßlichen Früchte stecken in Kuchen, Keksen und Cremes. Außerdem lädt die Natur rund um die Dörfer Soglio, Bondo und Castasegna zu außergewöhnlichen Spaziergängen ein: Die Bäume und

Gärten bilden vor allem im sanften Morgen- und Abendlicht einen goldgelben Kontrast zu den übrigen oder bunten Steinhäusern mit den kantigen Granitdächern. Der wahre Schatz findet sich aber auf dem Boden. Denn zwischen den Bäumen liegen stachelige Schalen und glänzende Edelkastanien. Darf man die einfach einstecken? „Aufsammeln ist nur auf den Wegen gestattet“, kann Eli Müller vom Tourismusbüro die Frage beantworten. In den Selven sei es aber streng verboten. „Die Selven gehören Familien und Privatleuten, die sich das ganze Jahr über um die Pflege und Gesundheit der Bäume kümmern.“

Einer von diesen Privatleuten ist Felix Brügger. Der Schweizer mit den schweren Stiefeln und der gestrickten Wollmütze gehört zu einem Verbund aus

Bitte umblättern



Ernte ist im
Bergell Hand-
arbeit: Man bückt
sich nach jeder
einzelnen Kastanie



gilt als eines der schönsten Dörfer der Schweiz, hier starten Wanderwege. Besonders stimmungsvoll ist der Herbst



Kastanienbauer Felix Brügger schlägt die Kastanien in einem alten Jutesack auf einen Holzpflock – so geht die Schale ab

rund 80 Kastanienbauern im Bergell, die sich nach jeder Frucht mühsam bücken – und das aus echter Freude. Die Ernte, etwa 30 bis 70 Kilo pro Baum, je nach Alter und Sorte, bringt Felix Brügger in seine Cascina. In dieser Dörrhütte werden die Kastanien in 30 Tagen bei 40 Grad für mehr als ein Jahr haltbar gemacht. „Probieren Sie mal“, sagt er und öffnet seine rußige Hand. Darin liegen helle, schrumpelige Esskastanien ohne Schale. Auf der Zunge folgt die Überraschung: Das Süße in Verbindung mit der rauchigen Note produziert einen intensiven Geschmack. Nur draufbeißen ist keine gute Idee – viel zu hart.

„Die werden normalerweise gemahlen oder gekocht“, erklärt Felix Brügger. „Daraus machen wir Mehl oder Mus. Und ganz köstliche Kekse.“

All diese Dinge lassen sich im kleinen Laden in Soglio kaufen – in dem es keine Bedienung gibt. Auf der Theke steht eine Kasse. Daneben liegt ein Zettel mit der Bitte, den Einkauf zu notieren und natürlich zu bezahlen. Fertig. Bürger und Gäste holen hier, wo die Welt noch in Ordnung scheint, nicht nur Brot und Butter, sondern auch saftiges Kastanienmus (in Gläsern) oder Kastanienmehl (in Tüten).

Nach dem Sammeln folgt das Schlagen

Zurück an der Dörrhütte gibt Felix Brügger einen Einblick in das mühsame Kastaniengeschäft. Seine Ernte bringt er über eine steile Treppe hinauf bis unters Dach. Dort kippt er sie auf einen Rost aus Tannenlatten. Darunter heizt er morgens und abends ein. Mit einem großen Stück Kastanienholz und den zertrümmerten Schalen vom letzten Jahr – so lange, bis es „mottet“. Das heißt, bis es warm ist, das Feuer nicht mehr lodert und es nur noch qualmt. Dann kriecht der Rauch an den Kastanien vorbei und durch die Ritzen im Dach hinaus in die bergige Weite des Tals.

Hier gibt es übrigens viele ausgeschilderte Wanderwege durch Wälder und Kastanienhaine. Wer etwas über die Kastanienkultur im Tal erfahren will, der schließt sich einem Wanderführer an wie etwa Werner Anliker. Er führt Gäste durch Kastaniengärten, an historischen Kühlgrotten im Berg vorbei bis nach Villa di Chiavenna, jenseits der Grenze in Italien.



Die trocknen Kastanien bei der Ernte in den Dörrhütten gibt eine rauchige Note

„Kastanienbäume schaffen große Biodiversität“, erzählt der ehemalige Schuldirektor an einem wild gewachsenen, 700 Jahre alten Baum, der zum Beispiel zahlreichen Tieren Nahrung und Unterschlupf bietet. Bis zum karibisch blauen Stausee hinter Castasegna folgen noch viele weitere Geschichten über Architektur, über Menschen, über Erfolge und Katastrophen. Außerdem Details über Wiedehopf und Eidechse, über die Pflege und die Zucht der Bäume, über Kastanientorten-Rezepte und das Leben im Tal.

Und natürlich alles über das Sammeln und Schlagen der wertvollen Früchte. Auch Felix Brügger macht Letzteres – zur Pflege der Tradition. Er schwingt jeden Herbst mit seiner Familie Kastanien in 1,5-Kilogramm-Portionen in alten Jutesäcken krachend auf einen Holzpflock. „Der Stoff ist teilweise über 100 Jahre alt“, verrät der Kastanienbauer und zeigt recht wild vernähte Stellen. Kein Wunder – denn der Sack macht ordentlich was mit: Beim Aufprall auf dem Holz trennt sich im Inneren die drei

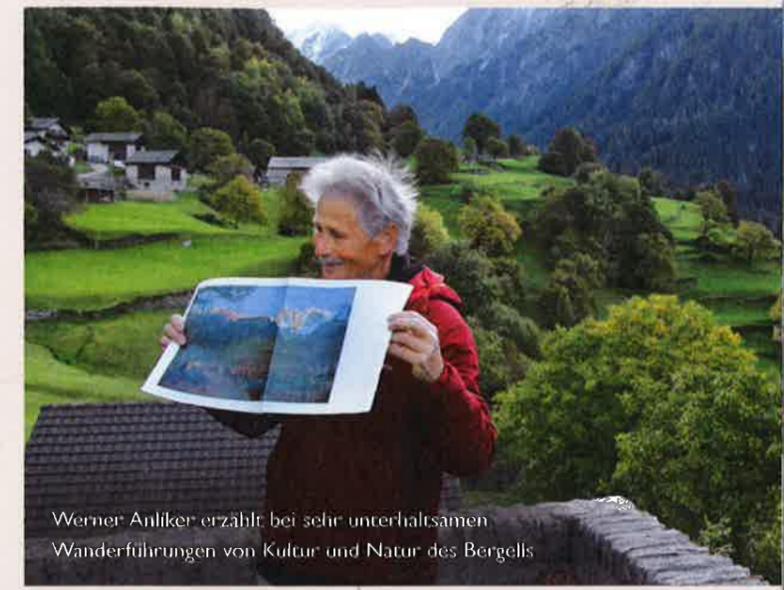
Ganz schön was los beim „Festival della Castagna“

● **Die Zeit der Kastanien-ernte** im Bergell kann man bei 62 Veranstaltungen des „Festival della Castagna“ in Gaststätten und auf Wanderungen, in Werkstätten und bei Dorfführungen erleben. Etwa bei der Tour durch die Baumschule bei Nossa Donna (4. Oktober). Hier erklärt ein Förster, wie man einen Kastanienwald jung und gesund erhält.

● **Beim „Giro dei Ristoranti“** in Maloja gibt es am 6. Oktober an vier Stationen vier verschiedene Kastaniengerichte. Bei „Spazieren und Essen“ (9. Oktober) geht's durch parkähnliche Kastanienhaine, es locken Kastanienbier und Wein, Suppe und das Bergeller Hauptgericht: Kastanie mit Speck und Rahm.

● **Selbst mit anpacken** ist am 17. Oktober an einer echten Dörrhütte möglich. Wer gern in der Stille eines Kastanienwalds Yoga machen (18. Oktober) oder durch die Haine bis Italien wandern möchte (21. Oktober), kann sich einer Gruppe anschließen. Das große Abschlussfest findet bei einem Sonntagsbrunch (23. Oktober) auf dem Marktplatz in Castasegna statt – mit Marktständen mit lokalen Produkten und einem Konzert.

● **Alle Termine** mit Preisen, Treffpunkt, Anmeldung und Infos unter www.bregaglia.ch/de/kastanienfestival



Werner Anliker erzählt bei sehr unterhaltsamen Wanderführungen von Kultur und Natur des Bergells



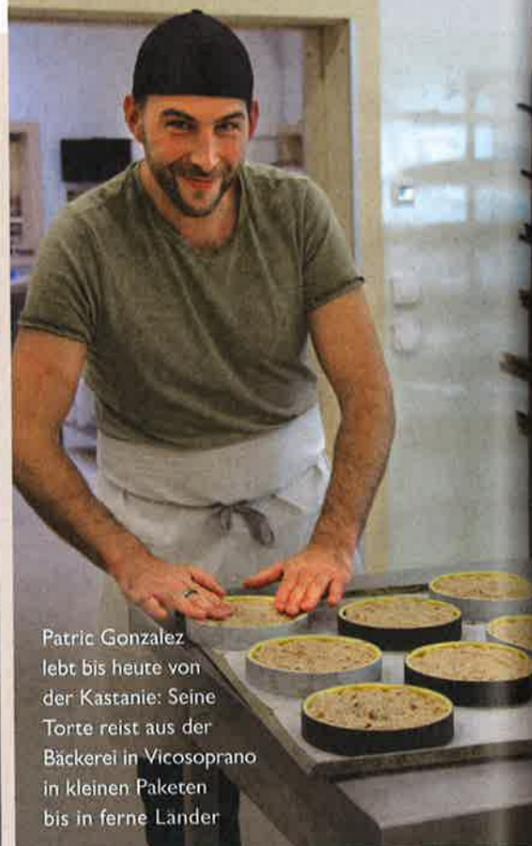
In den schmalen Kopfsteinpflastergassen Soglios ist die lange Geschichte des Tales zu spüren



In der Baumschule werden junge Kastanien gezüchtet, um den Bestand gesund zu erhalten



Die Edelkastanie war vom Mittelalter bis gegen Ende des 19. Jahrhunderts in den Bergregionen Südeuropas das Hauptnahrungsmittel der Menschen. Mit der deutschen Rosskastanie ist sie nicht verwandt



Patric Gonzalez lebt bis heute von der Kastanie: Seine Torte reist aus der Bäckerei in Vicosoprano in kleinen Paketen bis in ferne Länder



Kleiner Kuchen – großer Geschmack

Jeder Bäcker macht die Kastanientorte anders. Immer drin ist Kastanie in Form von Mehl, püriert oder glaciert, dazu Zucker und Butter. Für Patric Gonzalez ist sie perfekt, wenn man Stücke von Kastanien auf der sonst glatten Oberfläche sieht. Die Preise sind für so kleine Kuchen stattlich – umso intensiver ist der Geschmack.

Wochen gedörrte Kastanie von der Schale. „Wer gut ist, spürt beim Schlagen, wann die Schale ab ist und die Kastanie Mus wird“, sagt Brügger und fügt leise hinzu: „Ich zähl einfach bis 30 – das geht auch.“

Vor über 20 Jahren hat der gelernte Chemiker aus Zürich die Dörrhütte gepachtet. Seitdem geht er hier seiner Leidenschaft nach: einem Leben mit der Natur – im Dienste der Kastanie. So richtig reich wird er davon nicht: Rund 20 Schweizer Franken bringt ein Kilo geräucherte Bergeller Kastanien im Direktverkauf ein. „Natürlich kannst du in der Chemie mehr Geld verdienen. Aber das hier, die Landwirtschaft, ist echte Lebensqualität“, sagt Brügger. Auch wegen der „Knusperli“ seiner Frau. Viele Bergeller mögen Kastanien allerdings nicht als Keks, sondern lieber gekocht. In Salzwasser, mit Speck und Rahm. Die über dem Rauch getrockneten Früchte liefern die rauchige Note für das typische Bergeller Gericht.

Die Torte mit kandierten Kastanien

Süß oder salzig? Für Patric Gonzalez ganz klar: am liebsten zuckersüß. In seiner Bäckerei in Vicosoprano produziert er jeden Tag große und kleine Kastanientorten. Wöchentlich schiebt er bis zu 300 Förmchen mit Teig und Füllung in zwei stattliche Öfen. Die Spezialität des Tales macht jeder ein bisschen anders. „In allen sind Kastanienmehl, Eier, Zucker und Butter“, sagt Patric Gonzalez. In seiner Bäckerei fügen die Mitarbeiter kandierte Kastanien hinzu.

Das Backwerk bei ihm hat einen kantig abgeschnittenen, hell gebackenen Mürbteigrand und eine fast glatte Oberfläche. „Ich mag es, wenn man oben noch Stücke von den kandierten Kastanien sieht. Dann weiß ich, da ist was drin.“ Gonzalez – der für die Schweiz eher untypische Name zeigt schon wieder, dass die kleine Frucht Menschen in das Tal lockt und sie am Ende auch ernährt.



Gemeinsam genießen: Im „Pontisella Bed & Breakfast“ essen alle am großen Tisch. Frühstück mit regionalem Käse – und Suppe vom Holzofen am Abend

Fotos: Stefanie Böck

„Mein Vater kommt aus Spanien. Er ist eingewandert, als er zwölf war. In seiner Ausbildung in der Küche hat der Chef dann gemerkt, dass er sich für die Patisserie interessiert.“ Heute walzen, stanzen und formen fünf Bäcker unter der Anleitung von Patrics Vater traditionelle Kastanientorten. Auch ihm darf man beim „Festival della Castagna“ gerne über die Schulter schauen.

Wie bei allen, die ihr Wissen oder ihr Handwerk rund um die Kastanie zu dem Fest beitragen. Bei jedem Einzelnen spürt man die Freude an der glänzenden Frucht. Egal ob heiß, püriert, frisch oder gedörrt. Noch am Baum oder schon am Boden. Flüssig als Bier oder fest als Keks – im Herbst kann jeder im Bergell seine ganz persönliche Liebe zur Kastanie entdecken. Jedenfalls solange er sie nicht unter einem Privatbaum aufließt...

Stefanie Böck

INFO Veranstaltungen und Unterkünfte findet man bei Bregaglia Turismo unter www.bregaglia.ch oder unter Telefon: 00 41/81/8 22 15 55. Zwei Hoteltipps: Der fast 400 Jahre alte „Palazzo Salis“ liegt oben am Berg, mitten in Soglio. Die Küche serviert Gerichte nach alten Familienrezepten (Tel.: 00 41/81/8 22 12 08, www.palazzosalis.ch). Das Kulturgasthaus „Pontisella“ (Foto) befindet sich in einem alten Patrizierhaus in Stampa, im Süden des Bergells, hat einen kleinen Garten und innen viel Kunst und Kultur („Pontisella Bed & Breakfast“, Tel.: 00 41/81/8 52 30 56, www.pontisella-stampa.ch).



Eine Adresse für Genießer:
das Hotel „Der Königsleitner“
in den Pinzgauer Bergen.

Wanderurlaub & Naturgenuss

Erleben Sie die Natur- und Bergwelt in Königsleiten.

Das Erwachsenenhotel „Der Königsleitner“ in der wunderbaren Zillertal Arena lädt Genießer ein, in seinem liebevoll gestalteten Ambiente eine Auszeit von Job und Alltag zu nehmen. Auf 1.600 Höhenmetern, in klarer, pollenfreier Luft und umgeben von Natur pur, schöpfen Gäste des urig eingerichteten Adults Only Hotels in den Bergen neue Kraft.

Angebot bis 8. Oktober 2022

Preis: pro Person für eine Woche ab € 665,-
Die Königsleitner Inklusivleistungen:

- 7 x reichhaltiges Berg-Frühstücksbuffet mit warmen Eierspeisen, Müsli, Kaffee, Tee, Fruchtsäften und vieles mehr
- 6 x 4-Gang-Abendwahlmenü von Christopher Jr. und Team
- Free Mountain Card für Gerlos und Königsleiten (Mitte Juni bis Anfang Oktober)
- Regionaler Wanderbus
- Wellnessoase mit Indoor-Pool und Saunalandschaft (Finnische Altholz-Sauna & Bio-Zirben-Kräutersauna)
- Flauschiger Bademantel und wohlig feine Badepantoffel liegen im Zimmer bereit
- Gratis WLAN im gesamten Hotelbereich
- 3 x geführte Wanderungen mit Bastian Jr.

Berghotel Der Königsleitner
A-5742 Königsleiten 181
Tel. +43 6564 20290
urlaub@koenigsleiten.at
www.koenigsleiten.at



Der geheizte Indoor-Pool (30 Grad) ist Teil unserer Wellnessoase im Königsleitner.

Fotos: Der Königsleitner