



# Stilles Leben im Kastanienwald

Über dem Bergeller Tal im südlichen Graubünden ziehen sich von Soglio über Castasegna hinaus bis in die Nähe von Chiavenna die größten Esskastanienhaine Europas, eine alte Kulturlandschaft, die durch Auflösung traditioneller bäuerlicher Strukturen vom Verfall bedroht ist.

Von ANDREAS RIEDMILLER



**W**ie ein Schwalbennest hängt Soglio, das bekannteste Dorf des Bergells, an einer Sonnenterrasse beinahe tausend Meter über dem Lauf der Maira. Nur an wenigen Orten der Alpen wirkt die Majestät der Berge so erhaben und formvollendet wie bei dem berühmten Postkartenmotiv der Sciora- und Bondascagruppe, einem Wallfahrtsort passionierter Alpinisten.

In Soglio fühlen sich die Besucher um Jahrhunderte zurück versetzt, der aus dem 17. Jahrhundert nahezu vollständig erhaltene Ort steht unter Denkmalschutz. Im 19. Jahrhundert wurde das einst abgelegene Dorf von Künstlern und Literaten als Quelle der Inspiration entdeckt, darunter der Maler Giovanni Segantini, der vor dem harten Bergwinter aus Maloja hierher flüchtete oder Rainer Maria Rilke, der 1919 das Grauen des Ersten Weltkriegs vergessen wollte.

Soglio, eine landschaftliche Ikone der Schweiz, kristallisierte mit dem motorisierten Massentourismus der letzten Jahrzehnte zu einem konfliktbeladenen Brennpunkt. Alljährlich sieht die einheimische Bevölkerung den anbrandenden Wellen der Tagestouristen mit gemischten Gefühlen entgegen. Die kommen während der Hauptsaison

aus drei Richtungen: über den Sentiero Panoramico erobern zahlreiche Wanderer Soglio von Norden her; die Masse der Motorisierten stößt auf einer schmalen Straße aus dem Tal herauf vor und produziert gelegentlich ein Verkehrschaos auf den wenigen teuren Parkplätzen vor dem Ortskern; aus der Luft fliegen per Helikopter die hektischen Geldleute aus dem Oberengadin für eine kurze Stippvisite zum Mittagessen ein – eine Invasion, die zunehmend an den Nerven der Dorfbewohner rüttelt.

Wenn es zu viel wird, verdrücken sich die Einheimischen über verborgene Schleichwege. Manche wagen sich tagsüber gar nicht mehr aus dem Haus, sie wollen nicht von den Fremden bestaunt und fotografiert werden wie exotische Tiere. Etliche Dörfler empfinden die Auftritte der Touristen aus aller Welt wie ein Spießrutenlaufen, viele sind schon weg gezogen, vor allem die jüngeren. Die daheim Gebliebenen verstecken sich so gut es geht hinter der Traumkulisse des Tourismus. Noch gibt es eine „Zwergschule“ mit einem Raum für die Grundschüler, die Alten haben ihren Treffpunkt beim Kauf der lebensnotwendigen Dinge im „Tante-Emma-Laden“ bei der Kirche. Ortsansässige Bergbauern gibt es fast keine

**Wenn im Herbst der Rauch aus den Cascinen quillt, ist Maronizeit (links). Im Juni verbreiten die Kastanienblüten einen betörenden Duft. Oben: Soglio und seine Traumkulisse, die Berge der Scioragruppe.**

mehr, nur noch zwei führen die harte Existenz von Vollerwerbslandwirten; einige weitere betreiben im Nebenerwerb etwas Milch- und Viehwirtschaft. Vom örtlichen Tourismus profitieren die Bergbauern kaum.

Die Globalisierung hat längst auch die heimische Tourismusindustrie erfasst, mit standardisierten Angeboten in der Gastronomie, das ist weniger arbeitsintensiv und profitabler. Lammkeulen aus Neuseeland und Steaks aus Argentinien sind billiger, als sie die örtlichen Erzeuger anbieten können. Und die letzten Bergbauern haben ohne staatliche Hilfen einen schweren, fast aussichtslosen Stand, trotzig und heimatverbunden wollen sie sich partout nicht als „Landschaftspfleger“ sehen. Die wenigen Jungen, die hier geblieben sind, haben sich meist vom üblichen „way of live“ abgekoppelt und pflegen, wie die Alten, beharrlich einen wenig konsumorientierten Lebensstil, ohne dabei auf neuzzeitlichem Ökotripp zu sein.

Fotos: Andreas Riedmiller



Die Pflege der Kastanienhaine ist eine anstrengende Arbeit. Im Oktober werden nach den ersten Herbststegen die gefallenen Früchte eingesammelt, auch das zusammengereichte Laub wird als Einstreu oder Brennstoff weiter verwertet. In den Cascinen werden die von ihren stacheligen Hüllen befreiten Kastanien gedörrt, eine Arbeit, die viel Erfahrung fordert (unten). Die gedörrten Maroni werden nach mehreren Wochen in „Klopfsäcken“ von ihren Schalen getrennt und für die Zubereitung von Speisen vorbereitet.



#### Das Brot der armen Leute

Als die Legionen Roms vor gut 2000 Jahren nach Norden zogen, gaben sie dem Tal den heutigen Namen – Bergell bedeutet Prä Gallia, das Land vor Gallien – und sie brachten die Esskastanie mit. Diese typische Kulturpflanze des Mittelmeerraums fand im milden Klima des Bergeller Haupttals optimale Wachstumsbedingungen vor. Schon am italienischen Grenzübergang bei Castasegna empfinden Besucher das Flair des Südens, geprägt von Weinlauben, Feigenbäumen und Palmen. Oberhalb der brausenden Durchgangsstraße liegen hoch über Castasegna die Kastanienhaine des Brentan, weiter oben bei Soglio heißen sie Piazza und sind von der nach Soglio führenden Fahrstraße durchschnitten.

Immer noch pflegen die Bergeller ihre Kastanienhaine. Es ist keine gewinnorientierte Tätigkeit, sondern mehr eine althergebrachte Lebensart, in die die Alten ihre Erfahrung und ihr traditionelles Wissen einbringen, die Jungen ihre Arbeitskraft. So bewahren sie eine einzigartige Kulturlandschaft vor Verbuschung und Verwilderung und erhalten letztendlich das von den Touristen bewunderte Ambiente. Vor Jahren bedrohte eine Viruskrankheit die Rinde der alten Bäume, die ständig gepflegt und beschnitten werden müssen. Die Arbeit ist nicht nur anstrengend, sondern bisweilen auch gefährlich, so etwa wenn Arturo Giovanoli, er ist professioneller Bergführer, auf die schwankenden Bäume klettern muss, um dürre oder kranke Äste zu entfernen.



Mühsam sind die charakteristischen Steinmüerchen, Biotope für seltene Tiere und Pflanzen, instand zu halten, Steine und wucherndes Gesträuch aus Wiesen und Wasserläufen zu entfernen. Weiter unten im Italienischen bei Chiavenna macht diese Arbeit niemand mehr, dort verwildern die Kastanien und alte Bäume sterben ab; jahrhundertealte Steinmüerchen verfallen, Lawinen und Erdbeben verwüsten die Hänge.

Im Juni blühen die Kastanien und betören den Wanderer mit ihrem intensiven Duft, ein eindrucksvolles Naturerlebnis. Die Kastanie (*Castanea sativa*) ist einhäusig getrennt geschlechtlich, männliche und weibliche Blüten Teile wachsen getrennt voneinander auf dem selben Baum. Die männlichen Blüten produzieren reichlich Nektar und locken mit ihren weißen Staubblättern Insekten zur Bestäubung an, aber auch der Wind leistet seinen Beitrag zur Befruchtung.

Wenn es im Juni feucht ist und im September warm, wird es ein gutes Kastanienjahr, sagen die Alten. Ist der Juni zu trocken und der September kalt, gibt es eine miserable Ernte, die Früchte sind dann meist zu klein und oft taub, die Kastanien taugen dann allenfalls als Schweinefutter.

Im Oktober beginnt die Maronizeit. Viele helfende Hände werden jetzt gebraucht, um die nach den ersten Herbststegen abfallenden Früchte einzusammeln. Das Zusammenrechnen der Kastanien wird meist von den Älteren der Dorfgemeinschaft besorgt, eine Arbeit, die sich über mehrere Wochen hinzieht. Das Laub und die Cupula, die stacheligen Hüllen der Kastanien, werden verbrannt, früher wurden die Blätter als Einstreu fürs Vieh verwendet. Die gesammelten Kastanien werden in den Cascinen, den typischen kleinen Steinhäuschen, ge-

trocknet und gedörrt. Dazu wird zweimal täglich ein Feuer entfacht und die Cupula des Vorjahres auf die schwelende Glut gelegt, damit das Feuer nicht lodert, eine Tätigkeit, die viel Erfahrung und Gefühl erfordert. Da die Cascinen keinen Kamin haben, entweicht der weiße Rauch durch die Gneisplatten der Dächer und sorgt so für den charakteristischen Eindruck im Bergeller Herbst.

Im November, wenn die letzten Sonnenstrahlen nur kurz über das Tal huschen und die Touristen verschwunden sind, treffen sich Nachbarn und Freunde zum gesellschaftlichen Ereignis der Kastanien-ernte. Die gedörrten Kastanien werden in einem althergebrachten Ritual gedroschen, das heißt, die Früchte müssen zur Zubereitung von den Schalen getrennt werden. Ein bis zwei Kilo Früchte werden in einen Klopfsack gefüllt und in rhythmischem Takt auf einen Holzblock geschlagen. Die braune Schale der Kastanien wird dabei zu einem Mehl, das „Füfa“ genannt wird, zerstoßen. Sobald die Kastanien „singen“, sind die Früchte von den Schalen befreit und zur Zubereitung fertig, sie werden dann in flache Weidenkörbe, die „Vanni“, umgefüllt.

In Italien und der südlichen Schweiz sind die Maroni heute noch eine volkstümliche Frucht. Sie dienen im Bergell seit Jahrhunderten als Grundnahrungsmittel, die Bevölkerung dort musste nie hungern. Kastanien werden auf vielfältige Weise zubereitet. Sie können gedämpft oder geröstet werden, im Ganzen gegessen oder zermahlen als Grundlage für Brotteig, Suppen und Süßspeisen dienen. Gebratene Maroni werden als „Brascer“ bezeichnet, die im Wasser gekochten als „Farüda“. Ein typisches Bergeller Gericht bilden „Kastanien mit Speck“, eine kalorienreiche Mahlzeit für Wintertage.

Fotos: Andreas Riedmiller



### Ein gesellschaftliches Ereignis

Die Kastanienernte ist für die einheimische Bevölkerung ein gesellschaftliches Ereignis, das den Zusammenhalt der Generationen stärkt und das Traditionsbewusstsein weiter vermittelt. Von gesamtgesellschaftlicher Bedeutung ist der landschaftspflegerische Aspekt bei der Erhaltung der Kastanienselven. Diese mit viel Idealismus getragene Aufgabe bildet zudem eine Umwelt- und Naturschutzmaßnahme, die den Lebensraum zahlreicher Pflanzen und Kleintiere pflegt und darüber hinaus das Terrain oberhalb der wichtigen Durchgangsstraßen gegen Muren und Lawinen sichert.

Für die Zukunft wird entscheidend sein, dass junge Menschen für diese Arbeit begeistert werden und ihnen beim Aufbau einer Existenz vor Ort geholfen wird. Bereits in den achtziger Jahren wurden von der Berner Regierung die Kastanienselven des Bergells als schutzwürdige Landschaft von nationaler Bedeutung inventarisiert. Damit entzog man einer touristischen Vermarktung und der Bodenspekulation die Grundlage. Der WWF Schweiz hat eine Vermarktungs-Initiative gestartet und versendet die Maroni in Fünf-Kilo-Säcken, eine kleine Unterstützung für alle, die die idealistische Arbeit vor Ort auf sich nehmen. Für eine Vernetzung mit dem regionalen Tourismus sind ideenreiche Gastronomen gefragt, die die arbeitsintensive Zubereitung typischer Gerichte wahrnimmt und ihren Gästen vermittelt, die so indirekt einen Beitrag zum Erhalt der von ihnen bewunderten Landschaft leisten können. Ästhetik und Zauber des Bergells können so für zukünftige Generationen bewahrt werden.



**Andreas Riedmiller** ist freiberuflicher Fotograf, er befasst sich mit Natur- und Umweltthemen. Lebt in Oberzollhaus/Allgäu.

**Im November sitzen Alt und Jung zusammen und feiern den Abschluss der Maroni-Ernte. Wenn der Barbera im Glas funkelt, Bergkäse und Hausgeschlachtetes auf dem Tisch stehen, wird die Erinnerung an vergangene Zeiten wieder wach. Einst galt der Brentan als Hexentanzplatz, wo sich der Bocksbeinige nächstens seinen Verehrerinnen offenbarte (rechts).**

### Renzo Maroli – ein Bergeller Original

Ein halbes Jahrhundert hat Renzo auf den Alpen Dair, Leira und Plain Vest, 800 Meter über Soglio, verbracht. Zusammen mit seiner Schwester ist er Jahr für Jahr mit dem Vieh und einigen Katzen von Mai bis November auf der Alpe gewesen. Jeden Tag konnte er von dort aus durch ein kleines Fenster die Bergsteiger beobachten, die an schönen Tagen über die Badilekante hoch gestiegen sind. Schon als Zwanzigjähriger träumte er von der Badilekante, hatte aber als Hirt im Sommer keine freie Zeit. Erst im Rentenalter konnte er seinen lange gehegten Wunsch realisieren, obwohl er kein Bergsteiger ist. Am 15. Juli 1995 stieg er mit dem befreundeten Bergführer Arturo Giovanoli in die Nordkante ein und stand nach dreieinhalb Stunden auf dem Gipfel des Piz Badile, nach tausend Metern schwieriger Kletterei – eine respektable Leistung! Renzo hatte nie Gelegenheit, eine Frau fürs Leben zu finden, keine wollte das harte Älplerleben mit ihm teilen. So ist er ledig geblieben und seine Liebe gilt der Natur und seinen Tieren. Trotzdem ist er ein weltoffener und belesener Mensch, seine Tiere haben ihm geholfen, nicht melancholisch zu werden. Im November steigt er hinab in sein Winterquartier Caslac. Auch er kommt zum Schältag nach Castasegna. Die Kastanie bringt alle zusammen.

