

Nostalgie und Gegenwart

## Eine Mühle in der 9. Generation der Familie Scartazzini im Val Bregaglia (Bergell) GR

**B**ereits Mitte des 17. Jahrhunderts, wie Dokumente belegen, stand hier am Flusslauf eine Mühle. 1864 gründete Giovanni Scartazzini die Handelsmühle. Sein Sohn war dann der erste Besitzer eines Lastwagens im Kanton Graubünden. Vis-à-vis der Postauto-Station in Promontogno stehen vor der Brücke über den Fluss Mera auf der rechten Seite der Strasse zwei Gebäude des Familienunternehmens von Gian Andrea Scartazzini. Der Laden für Alimentari und nebenan das stattliche Gebäude mit den Wohnungen der Familie inkl. Elternwohnung und einer kleinen Bäckerei. Zwischendurch gelangt man über eine kurze Strasse zur Mühle hinunter die sich natürlich näher am Flusslauf befindet, dem früheren Antrieb und Motor der Mühle.

### Beginn im 17. Jahrhundert

In einem engen, romantischen Bergtal beginnt ein Vorfahre von Gian Andrea Scartazzini, dem heutigen Besitzer, Getreide zu mahlen. Wohl waren die Lieferungen auf dem Buckel von Eseln oder Pferden zu den Kunden gebracht worden. Dass die Scartazzinis über Generationen das Müllerhandwerk pflegen zeigt doch, dass dieser Schlag Menschen gewohnt ist sich den Herausforderungen der Natur und wechselnden Bedürfnissen der Kunden anzupassen. Mit rund 150 Tonnen gemahlenem Mehl im Jahr gehört diese Mühle zu den kleinsten aber wahrscheinlich zu den romantischsten der Schweiz.

### Mühle mit Charme

Beim Eintritt fühlt man sich in frühere Zeiten versetzt. Ratternde Transmissionsriemen trieben die Maschinen und Anlagen auf allen Stockwerken an. Früher wurde die Mühle mit dem Mühlenrad und der Wasserkraft betrieben. Heute kommt der Strom für den Antrieb von den Kraftwerken im Tal. Trotzdem liebäugelt Gian Andrea Scartazzini damit, die eigene Turbine wieder zu restaurieren.

### Lift mit Seilbedienung

Nicht nur steile Treppen hat es in der Mühle, nein, zur schnellen Verbindung gehört auch ein Lift. Es ist kein Schindler, er hat keine Kabine und keine Sicherheitsabschränkungen. Ein Bodenbrett und ein Rückenbrett und fertig. Anstelle der Tastatur hat es ein Seil. Wird am Seil nur

leicht gezogen geht der Lift durch die Schwerkraft runter. Zieht man stärker geht er, durch den Transmissionsantrieb hinauf. Das Tempo bestimmt der Benutzer. Der Antrieb geht natürlich auch über die Transmissionsriemen.

### Weizenbackmehle

Die Produktion umfasst die handelsüblichen Weizenbackmehle (Weissmehl, Halbweissmehl, Ruchmehl). Im Jahr gehen 120 Tonnen Weizen und 30 Tonnen Roggen durch die Molino Scartazzini in Promontogno. Von den Bergellern werden kleine Mengen von den rauchgetrockneten Kastanien angeliefert. Die Nachfrage ist stetig steigend. 500 – 1000 kg werden pro Jahr gemahlen. Aus dieser Spezialität lassen sich kleine Mengen Spezialbrote sowie zum Beispiel Nudeln herstellen, zwei Drittel der Produktion geht in die Gastronomie und ein Drittel wird zu Kastanien Schnaps verarbeitet.

150 Tonnen Mehl aus Promontogno werden in Papiersäcken abgefüllt und dienen als Rohstoff für die Bäckereien in der Region, d.h. fürs Bergell, das Ober- und das Unterengadin.

### Historisches Kulturgut

Im Mühlenjahr 2002 hat Pro Patria mit Briefmarken auf die Mühlen unseres Landes aufmerksam gemacht und in Erinnerung gerufen, dass dieses historische Kulturgut nicht verschwindet. Eines davon ist die Mühle von Gian Andrea Scartazzini (ein Pistor Kunde), die ein Besuch wert ist.

**Hans Kurmann**  
Leitung Werbung

PS. Mit diesem Bericht verabschiede ich mich aus dem Redaktionsteam des Dialogs und werde nachher als Perlenclubler die Berichte meiner Kollegen lesen. Danke.



Hauptsächlichste Verarbeitung: Roggen ...



... und als Spezialität kleinere Mengen von Kastanien.



Mit dem Lift schnell in den unteren Stock.



Gian Andrea Scartazzini beim Absacken.