

## BERGELL



Kastanienselve  
Brentan.



Bondo mit  
Punta Pioda.

Eltern die Pasticceria und brachte sich das Backen selbst bei. Ihre Bäckerei mit dem kleinen Café gleicht eigentlich mehr einem charmanten Tante-Emma-Lädli. «Spezialitätenkiosk» nennt es Ursula Fogliada. Nebst den hausgemachten Köstlichkeiten erhält man hier vom Bouillonwürfel über Katzenfutter bis zur Postkarte alles, was zum Leben benötigt wird. Die Geschäfte laufen gut, wenn auch nicht mehr ganz so gut wie in den 1960er- und 1970er-Jahren, als der Grenzverkehr blühte und die Italiener in Scharen zum Einkaufen ins Bergell kamen. Die Freigabe des Lire-Wechselkurses und die Umfahrungsstrasse setzten dem regen Handel ein Ende.

### DIE ALTE MÜHLE UND DAS KASTANIENMEHL

Dass sich die Bergeller ihre Arbeit anderswo suchen müssen, ist nichts Neues. Aber in den letzten Jahren hat sich das Problem verstärkt. Das Tal hat anders als andere Bergregionen den Verlust der handwerklichen und landwirtschaftlichen Arbeitsplätze nicht mit Tourismus wettmachen können. Der Sommer ist kurz und im Winter fehlen der Schnee und die Sonne. Die Geburtenzahlen sind seit Jahren rückläufig. Heute, wo Fuhrwerke und Autos, aber auch Tiere und Kinder selten geworden sind, herrscht eine eigentümliche Stille in den Dörfern. Sogar die Maira rauscht nur noch leise, seit ihr das EWZ 1958 einen grossen Teil des Wassers abgezweigt hat, um für die ferne Stadt Zürich Strom zu produzieren. Die über 300 Jahre alte Mühle in Promontogno, die von 1901 bis 1953 mit eigenen Turbinen Strom für die ganze Umgebung erzeugte, wird seither mit Elektromotoren betrieben. Hier findet sich noch einer der wenigen jungen Männer, die im Tal geblieben sind: Vittorio Scartazzini, Müller in der 10. Generation. Im digitalen Zeitalter gleicht seine Mühle einem Museum: schiefe, knarrende Dielenböden, ein Personenlift, bei dessen Anblick es den Leuten von der SUVA angst und bange würde, und mehilverstaubte, über 50-jährige Maschinen, die noch immer über die Decke von Transmissionsriemen angetrieben werden. Aber der Eindruck täuscht: Die wahrscheinlich kleinste Handmühle der Schweiz ist hochproduktiv. Jährlich vermahlen Vittorio Scartazzini und sein Vater Gian Andrea rund 150 Tonnen Getreide. Klingt nach viel, aber: «Die Swissmill in Zürich produziert 220 000 Tonnen», sagt der junge Müller, der dort einen Teil seiner Ausbildung absolviert

hat. «Alles läuft über Computer. In den Gängen trifft man mehr Informatiker an als Müller.» Das Arbeiten in der Grossmühle wäre nichts für ihn. Hier schätzt er, dass er jeden Handgriff selber erledigen kann. Während sein Ururgrossvater das Getreide noch grösstenteils über Italien importierte – der Kanton Graubünden, wo damals noch Autofahrverbot herrschte, erteilte ihm 1906 eine Ausnahmegenehmigung, um die Säcke mit einem Lastwagen zu transportieren – stammt das heute vermahlene Korn, Weizen, Roggen, Gerste und Dinkel, zum grössten Teil aus Bündner Bio-Berglandwirtschaft und wird über Gran Alpin vertrieben. Und noch etwas wird hier vermahlen: die Bruchstücke der rauchgetrockneten Bergeller Kastanien. Mit der unglaublich lärmigen Hammermühle macht Vittorio Scartazzini daraus Kastanienmehl, das sein Bruder Giulio, ein Bäcker, nur ein Haus weiter zu Brot, Kuchen, Nudeln und Pizzoccheri verarbeitet.

### BELIEBTES KASTANIENFESTIVAL

Zehn Generationen Scartazzini konnten sich in Promontogno ihren Lebensunterhalt verdienen. Doch über die Jahre ist das Einkommen immer knapper geworden. Darum würde die Familie gerne wieder einen Teil des Mairawassers nutzen, um umweltfreundlichen Strom zu produzieren. Das Problem ist nur, dass das EWZ dasselbe plant. Unterhalb Bondo soll ein neues Kraftwerk entstehen. Noch ist offen, wer aus dem Kampf ums Wasser als Sieger hervorgehen wird. Vittorio und Gian Andrea Scartazzini hoffen, dass beide Projekte möglich sind. Entscheiden wird das Bergeller Stimmvolk diesen Herbst an der Urne.

Aber nicht nur die altherwürdige Mühle, auch der herrliche Kastanienwald soll den folgenden Generationen erhalten bleiben. Und da sieht es gar nicht so schlecht aus. Jährlich besuchen mehr Gäste das Kastanienfestival, welches der Tourismusverband Bregaglia zur Erntezeit organisiert. Der Imker Guido Picenoni erzählt, er dürfe seine Bienen nur in Begleitung seines dreizehnjährigen Sohns besuchen. Und Ivana Englers und Manuela Marazzis Kinder kommen bislang auch noch immer gerne mit zum Ernten und Dreschen. «Ich weiss zwar nicht, wie lange noch», sagt Manuela Marazzi und lacht. «Aber ich habe ja früher auch immer gesagt, ich würde die viele Arbeit nie, niemals machen wollen!»