

ROHRVERSTOPFUNG, GROSSE SCHWEMME
OBAG HILFT DIR AUS DER KLEMME

24 STD - NOTFALLDIENST
 OBAG Pontresina 081 854 24 40
 OBAG Scuol 081 864 94 33
 www.kanalobag.ch

Engadiner Post

POSTA LADINA

Schmunzeln mit

Der Lehrer ist wütend und brüllt die Klasse an:
 «Ich glaube, ich bin der einzige, der hier drin arbeitet!»
 Eine Stimme aus der Klasse:
 «Sie sind auch der einzige, der hier Geld verdient!»

Beruf (ung) zwischen Tradition und Existenzangst

Müllereitechniker Vittorio Scartazzini und sein nicht alltäglicher Beruf

Im Kanton Graubünden haben nur zwei Getreidemühlen überlebt. Eine davon ist die kleine Mühle Scartazzini im Bergell. Der frischgebackene Müllereitechniker Vittorio soll dem Familienbetrieb den Weg in die elfte Generation ebnet.

JON DUSCHLETTA

Längst hat eine elektrische Installation das alte Wasserrad und die wasserbetriebene Turbine abgelöst. Die wilde Maira rauscht seither ungenutzt an der Mühle Scartazzini in Promontogno vorbei und bricht sich an den Felsbrocken, welche die beiden alten Steinbrücken tragen. Die Mühle ist aus Stein und Holz gebaut. Alles bewegt sich, unzählige Riemen surren und bewegen eiserne Rollen, übersetzen die Kraft und halten Gebläse, Rüttler und Förderanlagen auf Trab. Trotzdem scheint hier die Zeit stillzustehen. In Zeiten von Silos und High-Tech-Geräten muten jutene Getreidesäcke oder der hölzerne, seilbetriebene Aufzug merkwürdig an. Die Szenerie erinnert an längst vergangene Tage.

Vittorio Scartazzini ist vorsichtig optimistisch, was seine und die Zukunft des Familienbetriebes angeht. Nach seiner Jugendzeit im Bergell, der Berufsmatura an der Handelsmittelschule in Chur und der militärischen Ausbildung zum Gebirgsspezialisten hat er sich seiner Wurzeln besinnt und den Weg zum Müllereitechniker eingeschlagen. Er, der bodenständige Bergeller mit seiner grossen Leidenschaft für die Berge, will nun noch das Bergführer-Brevet anstreben. Als zweites Standbein neben seiner Aufgabe in der Mühle.

Weil eine Müllerlehre im Familienbetrieb nicht möglich war, hat er den Weg



«Wir hatten bisher noch keinen Mut aufzuhören.» Vater Gian Andrea und Sohn Vittorio Scartazzini stemmen sich gemeinsam gegen die ungewisse Zukunft.

Foto: Jon Duschletta

über Praktiken gesucht. Unter anderem bei der riesigen, Coop-eigenen Getreidemühle Swissmill in Zürich. An der international renommierten Schweizerischen Müllereifachschule (SMS) in St. Gallen hat er sich schliesslich zum diplomierten Müllereitechniker ausbilden lassen. Die Ausbildung beinhaltet den Abschluss als Müllereimeister an der Meisterschule Hoppenlaus in Stuttgart, welche fünf Monate dauert. An

der SMS erlangte Scartazzini nach weiteren fünf Monaten Ausbildung den Titel «Müllereitechniker SMS».

Alleskönner gefordert

Die tägliche Arbeit in der Mühle ist sehr vielfältig, bedingt einen klaren Kopf, viel Wissen und Erfahrung. «Wenn die Mühle einmal läuft, dann stehen vor allem Kontroll- und Unterhaltsarbeiten an», erklärt der umtriebige Vittorio

Scartazzini seine Arbeit. Interessant sei die Aufgabe vor allem, weil er hier gleichzeitig auch Schreiner, Metallbauer und Mechaniker sei. Die Scartazzinis beziehen ihre Ausgangsprodukte, hauptsächlich Weizen, Roggen und Gerste, in Ermangelung taleigener Produktion, aus der Getreidesammelstelle in Landquart. Vor allem Gran-Alpin-Produkte, aber auch konventionell angebaute Getreidesorten. Überleben

könnten sie nur dank der Produktion von Nischenprodukten wie den zertifizierten Gran-Alpin-Mehlen. «Diese», so Scartazzini, «erfordern eine schonende Aufbereitung. Diese wiederum können wir mit unserer Mühle im Gegensatz zu industriellen Grossmühlen noch gewährleisten.» Der Ankaufspreis des Getreides steht in Abhängigkeit mit dem unberechenbaren Weltmarkt. Und das Endprodukt, das Mehl, im Verkauf dann wieder im Konkurrenzkampf mit dem nahen Aus- und dem Unterland.

Mehl, Brot und Tagliatelle

Die Scartazzinis wissen sich zu helfen. Seit Generationen transportieren sie schon die Rohwaren ins Tal, und die Endprodukte entweder in ihre Lebensmittelläden in der Region oder zu ihren Kunden ins Engadin und weiter. Nicht umsonst war es ein Scartazzini, welcher 1906 den ersten motorbetriebenen Lastwagen im Kanton Graubünden besass.

Rund eine Tonne Mehl kann die Mühle in Promontogno pro Tag herstellen. Das Getreide wird dabei je nach Sorte in bis zu acht Durchgängen gemahlen. Auch Kastanien werden immer häufiger zu Mehl verarbeitet. Vittorio's Bruder Giulio ist für die haus-eigene Veredelung der Mehlprodukte verantwortlich. Er stellt Brot und die eigentliche Spezialität, Kastanien-Tagliatelle, her. In der Mühle selber experimentieren die Scartazzinis an neuen Produkten auf der Basis von Hirse und vor allem Rollgerste.

Vater Gian Andrea Scartazzini denkt pragmatisch: «Wir hatten bisher einfach nicht den Mut aufzuhören.» Um als kleines Familienunternehmen auf dem Markt bestehen zu können, müssen alle Überdurchschnittliches leisten. Für das Weiterbestehen des Unternehmens sei es von existenzieller Bedeutung, ob das geplante eigene kleine Wasserkraftwerk genehmigt und realisiert werden könne. Keine neue Idee übrigens, denn die Mühle in Promontogno war ab 1901 das erste elektrische Kraftwerk im Tal. Während gut einem halben Jahrhundert lieferten Scartazzinis den elektrischen Strom für weite Teile des Bergells. Bis 1953 das Elektrizitätswerk der Stadt Zürich (EWZ) seine grossen Wasserkraftwerke in Betrieb nahm. Ironie des Schicksals: dem privaten Kleinkraftwerk-Projekt der Scartazzinis steht auch jetzt wieder ein grösseres EWZ-Projekt vor der Nase. Das ist aber eine andere Geschichte.

HOT STONE
 Swiss Sounds

Jeden Freitag ab 19 Uhr
 Hot Stone Swiss Sounds
 31. August 2012 mit
 "Duo nostranello"

Piödaduffet à discretion
 CHF 46.00 pro Person

Reservation:
 Tel. 081 837 50 50
 www.hotelhauser.ch

HAUSER
 Hauser's Restaurant
 St. Moritz

WETTERLAGE

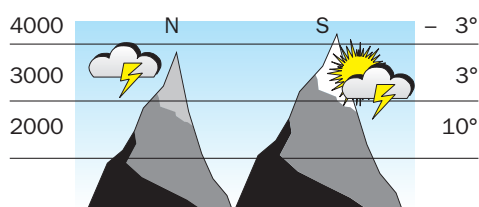
Am Ostrand eines Atlantikhochs kann sich ein Nordseetief samt einer kräftigen Kaltfront gegen Mitteleuropa zu ausdehnen. Da sich damit in der Folge ein weiteres Teiltief über Oberitalien bilden wird, geht das schöne Spätsommerwetter damit vorerst einmal nachhaltig zu Ende.

PROGNOSE ENGADIN UND SÜDTÄLER FÜR HEUTE DONNERSTAG

Vor einer Kaltfront auflebende Gewitterschauer! Der Tag startet noch trocken. Dazu gesellen sich mit etwas auflebendem Südwestwind in der Höhe leicht föhnige Effekte, welche jedoch in der schwül-labilen Luftmasse nur noch wenig zum Tragen kommen. Im Gegenteil, die Bewölkung verdichtet sich immer mehr, die Sonne wird auch im Val Müstair zusehends in den Hintergrund gedrängt. Vor allem im Engadin und im Bergell sind bereits vormittags erste Schauer möglich. Nachmittags ist es dann allgemein trüb und überall treten vermehrt teils kräftige, gewittrige Regenschauer auf.

BERGWETTER

Es herrschen ausgesprochen gute Wander- und Tourenbedingungen. Ein paar hohe Wolkenfelder stören kaum und die nachmittäglichen Quellwolken bleiben harmlos, wenn auch eine erste, lokale abendliche Überentwicklung nicht mehr ganz ausgeschlossen werden kann. Frostgrenze bei 4200 m.



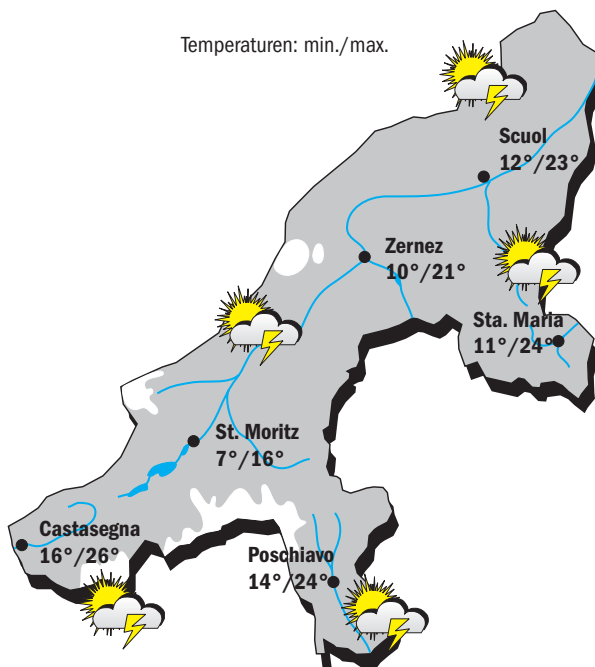
DAS WETTER GESTERN UM 08.00 UHR

Corvatsch (3315 m)	2°	N 14 km/h
Samedan/Flugplatz (1705 m)	5°	windstill
Poschiamo/Robbia (1078 m)	11°	windstill
Scuol (1286 m)	10°	windstill

AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (SCUOL)

Freitag	Samstag	Sonntag
10 / 12 °C	8 / 13 °C	8 / 18 °C

Temperaturen: min./max.



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

Freitag	Samstag	Sonntag
4 / 8 °C	3 / 9 °C	3 / 14 °C

thailando.ch
 RESTAURANT | LOUNGE | SHOW CUISINE

TÄGLICH
WILD AUF THAI

Puschlaver Reh auf
 thailändische Art
 CHF 55.- P.P.

SILVAPLANA

HOTEL ALBANA 081 838 78 78