



46.332988,9.543533

Kastanie

7.Oktober 2022 – Bregaglia, bei Bondo

Wenn eine Kastanie durchs Blattwerk zu Boden raschelt, klingt das oft wie ein Tier auf der Flucht. Fallen viele gleichzeitig, etwa weil ein Wind in den Baum fährt, erinnert mich das Prasseln eher an die ersten Tropfen eines Gewitters. Manchmal treffen die Maronen auch auf Totholz und produzieren so mal ein lautes Knacken, mal einen trockenen Knall.

Ich sitze am Rande einer Lichtung bei Bondo, einer *Selva castanile*, einer veritablen Kastanienplantage, wo sogar Nachwuchs gezüchtet wird, geschützt von hohen Zäunen. Auf der anderen Talseite, etwas weiter oben, ragt wie ein kleiner Wurm der Kirchturm von Soglio aus dem Laub der Bäume. Direkt vor mir steht ein uralter, sicher annähernd tausendjähriger Kerl mit einem wohl zwei Meter dicken, von schierer Kraft durchäderten Stamm. Die Krone greift



7/6/1966

Mein lieber Schaki,
das Tal ist voller Kastanienbäume. Die weissen, gelblichen, pistazienfarbenen Blüten sehen wie Zuckerwerk aus. Und die leuchtend grünen Blätter, diese flirrenden Hände versetzen alles in freudige Aufregung. So rau und unwirtlich diese Gegend im Winter sein muss, im Frühling sendet sie die zärtlichsten Versprechungen aus. Ich habe hier einen Kastaniensalat mit viel Petersilie und frischem Ziegenkäse gegessen! Ich hätte vor Freude herumspringen können [wörtlich auf Lemusisch *A pimpenodjié*!] Was für ein Manko [wörtlich *kel mank*], dass wir diesen wunderbaren Baum nicht auch in unserem Garten haben.
Ich liebe dich
Osamine

*Tal der Maira bei Bondo, Piz Tselin
und Pizzi Pas Ticheri. Otatia*

selbstsicher nach allen Seiten aus und die Zweige strotzen vor reifen, glänzenden Früchten. Ganz zuoberst allerdings kragen nur kahle Äste in den Himmel hoch. Das ist kein eleganter Abschluss. Ob da der Blitz eingeschlagen hat? Sind das Spuren eines Pilz- oder Insektenbefalls, unter dem die Kulturen hier immer wieder mal leiden? Oder gehört die tote Spitze zu den Eigenarten einer alten Kastanie? Es wirkt auf mich, als habe sich der Baum vom Himmel abgewandt, um sich ganz auf die Erde zu konzentrieren. Wer weiss, vielleicht ist das eine der Entscheidungen, die man trifft, wenn man tausend Jahre auf dem Planeten gelebt hat.

Osamine war im Juni hier und schwärmt von den «weissen, gelblichen, pistazienfarbenen Blüten», die sie an Zuckerwerk erinnern. Ebenso begeistert sie das flirrende, strahlende Grün des Laubs. Jetzt im Oktober haben sich die Blätter längst dunkel verfärbt und an ihren Rändern nagen Rostrot, Braun und Gelb. Noch hält sich der Herbst so weit unten im Tal zurück, weiter oben aber ist der «farbverrückte Totentanz», wie der lemusische Dichter Jean Daniu es genannt hat, bereits in vollem Gang.

Wieder kommt mir mein Basler Grossvater in den Sinn. Schon heute früh, als ich im nebelverhangenen Maloja auf den Bus wartete, spazierte er in seinem Anzug aus grauer Schurwolle, mit seinem Filzhut und seinem Stock




7 / 6 / 1966
 Mon cher Schaki,
 la vallée est pleine de châtaigniers. Les fleurs blanches, jaunâtres, pistaches ~~et~~ ressemblent à des sucriciers. Et les feuilles d'un vert éclatant, ces mains qui papillonnent, mettent tout en joyeuse excitation. Aussi rude et ingrate ~~mais~~ que doit être cette région en hiver, elle diffuse au printemps les promesses les plus tendres. ~~Et~~ j'ai mangé ici une salade de châtaignes avec beaucoup ~~de~~ persil et du fromage de chèvre frais! ~~Et~~ le pimprenelle! Quel manque que vous n'ayons pas cet arbre magnifique dans notre jardin!

Monsieur
 Schaki Buffini
 7, Rue de Bendalis
 Port-Louis
 Lemusa
 KY

Je t'aime --- Osamine
 Vallée de la Maira près de Bondo,
 Piz Tselin et Pasi Pas Tcherie.







Kastanie

Der Kastanienbaum wurde von den Römern in Europa verbreitet, denn sein witterungsbeständiges Holz war sehr begehrt. Erst im Mittelalter begann man die Früchte des Baums auch zu essen, und sie wurden bald in vielen Gegenden zu einer wichtigen Quelle für Kohlenhydrate. Ein guter Kastanienbaum liefert etwa 80 kg Früchte pro Jahr. Sie werden frisch verzehrt, gedörrt oder als Viehfutter siliert. Es wachsen verschiedene Sorten im Bergell, einige eignen sich eher zum Rösten, andere werden bessert gekocht oder getrocknet. Berühmt ist die *Marun di Bregaglia* mit ihren gerillten Samen, die im Oktober reift und als besonders zuckrig und aromatisch gilt.

Kastanien sind stärkereich und süss, sie können kulinarisch sehr vielfältig eingesetzt werden, für Eintöpfe, als Beilagen, für Brote oder als Dessert. Sämtliche Bücher über die Küche Graubündens enthalten eine ganze Reihe von Rezepten mit Kastanien.



Heute werden im Bergell so viele Kastanienspezialitäten für Tourismus und Gastronomie hergestellt, dass die lokale Produktion nicht nachkommt und Kastanien aus Italien oder Frankreich dazugekauft werden müssen.

Im Zentrum des Tischbilds KASTANIE hat ein Vogel aus gedünsteten Maronen und Ziegenfrischkäse seine Flügel ausgebreitet. Vorbei an zwei Monden aus Kastaniensalat fliegt er durch einen Himmel voller Petersilienschnittchen.

durch meine Gedanken. Denn als meine Oma noch lebte, also bevor Opa ins Altersheim musste, machte er jeden Sommer zwei Wochen Ferien in Maloja – ohne meine Grossmutter, mit der er sonst völlig selbstverständlich seine Tage verbrachte. Ich weiss nicht, was er hier oben getan hat. Vermutlich unternahm er kleine Wanderungen, las viel und setzte sich dann und wann auf eine Bank, um zu zeichnen, den Block auf den Knien, den weichen Bleistift in der einen Hand, den geliebten Stumpfen in der anderen.

Das Engadin, Graubünden überhaupt, war für mich lange eine völlig fremde Welt. Als Kind kam ich nie in diese Ecke der Schweiz. Und Opa erzählte nicht viel von seinen Aufenthalten hier, es war, als klammere er diese Zeit für sich selbst aus, als betrachte er sie als so etwas wie seine eigene Angelegenheit (er konnte das gut, schliesslich war er Prokurist bei einer Basler Pri-

vatbank). Einmal aber, es war zur Zeit der Herbstmesse und in Basel wurden an allen Ecken «Heissi Marroni» ausgerufen, berichtete er mir von einem Ausflug nach «Bregaglia», wo überall ganz viele Kastanienbäume stünden, und schwärmte von den zahllosen Kuchen, Vermicelles und anderen Leckereien, die es dort «zum Kaffee» gegeben habe. Ich stellte mir «Bregaglia» als ein altherwürdiges, von riesigen Bäumen umstandenes Hotel mit einer verglasten Veranda vor und konnte die Kastanientörtchen fast riechen, die von den Kellnern auf silbernen Tablett hin und her getragen wurden.

Kein Wunder, glaubte ich noch als Erwachsener lange, es müsse auch eine Ortschaft namens Bregaglia geben. Ich erinnere mich genau an den Blick des Busfahrers in St. Moritz, als ich bei ihm eine Fahrkarte «nach Bregaglia» kaufen wollte.

Schon als Kind liebte ich Kastanien in jeder Form, vor allem aber geröstet. Und auch mein Opa mochte sie sehr. Ich habe zwar keine Erinnerung daran, wie er geröstete Kastanien ass. Ich sehe ihn aber noch ganz genau vor mir, wie er in der Basler Patisserie Schiesser ein silbernes Gabelchen an einem roten Kirschstückchen vorbei durch eine kleine Sahnehaube in einen Kegel aus Vermicelles führt, tiefer und tiefer, bis die Kante des Bestecks auf den Boden aus Biskuit trifft, der schliesslich mit einem weichen Knacken nachgibt.

Als junger Erwachsener, Jahre bevor ich zum ersten Mal ins Bergell fuhr, besuchte ich meinen Grossvater während der Herbstmesse im Altersheim. Zufällig kam ich an einem Marroniverkäufer vorbei und erinnerte mich an seine Erzählung vom Kastanienparadies. Ich kaufte also eine kleine Papiertüte voll und verstaute sie in meiner Jackentasche. Als ich dann meinem Opa im Altersheim gegenüber sass, faltete ich die Tüte auf und liess ein paar der dampfenden Knollen auf den Tisch zwischen uns kullern: «Kannst du dich erinnern? Maloja, Bregaglia, der Sommer, die verglaste Veranda und die chicen Kellner ...» Er nahm eine Kastanie in seine Finger, sah sie kurz an, warf sie verächtlich hin und sagte wütend: «Was soll ich mit dem Zeugs?» In den letzten Jahren seines Lebens erkannte mein Opa viele Dinge nicht mehr wieder, die ihm einst lieb gewesen waren.

Auf dem Weg durch das Tal der Maira nach Süden kam ich heute früh in der Nähe von Stampa an einem kleinen Bewässerungskanal vorbei, der quer durch eine Wiese führte und unter den ersten Strahlen der Sonne sanft vor sich hin dampfte. Plötzlich schossen aus dem Schatten des Grabens etwa

zwei Dutzend kleine Vögelchen mit leuchtend gelben Körpern hervor und verteilten sich leise zwitschernd in den Ästen eines Haselbusches. Als ich zu der Abflugstelle kam und vorsichtig in den Kanal blickte, stoben drei weitere Gelblinge davon. Und als ich niederkniete, um unter die Graskante zu sehen, schoss noch ein letztes Tierchen auf. Ich habe keine Ahnung, was die kleinen Vögel da suchten. Tranken sie? Badeten sie? Gab es da etwas zu fressen? Ich weiss nicht einmal, was das für Vögel waren.

Im Schatten der grossen Kastanie vor mir steht eine alte Holzscheune auf einem steinernen Fundament. Ich habe versucht, durch die Ritzen zwischen den Balken ins Innere zu schauen. Ich wollte herausfinden, ob es sich um eine Cascina handelt, ein doppelstöckiges Dörrhaus, in dem man die Maronen während Tagen über einem mottenden Feuer trocknet. Als ich mich umdrehte, sassen hinter mir drei Vögelchen im Gras, die genauso aussahen wie die Gelblinge vom Morgen. Einen Moment lang schwirrte die absurde Vorstellung durch meinen Kopf, Opa könnte als kleiner Vogelschwarm zurückgekehrt sein, um mich im Bergell zu begrüßen – und vielleicht, um mir zu sagen, dass ihm das mit den Maronen im Altersheim leidtut? Nein, Opa, mir tut es leid: Ich hätte dir ein Törtchen mitbringen sollen.