



Mergoscia

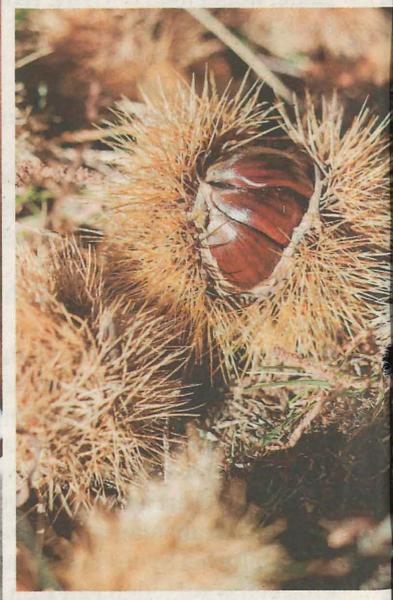
Ein Dorf feiert die Kastanie

Einst rettete die Edelkastanie die Bevölkerung von Mergoscia vor dem Hungertod. Heute sorgt die wiederbelebte Kultur um die Frucht für Aufschwung – auch dank des Engagements von zugezogenen Deutschschweizern. Das wird jedes Jahr mit der **Castagnata** gefeiert.

Text: Olivier Joliat Bilder: Claudio Bader



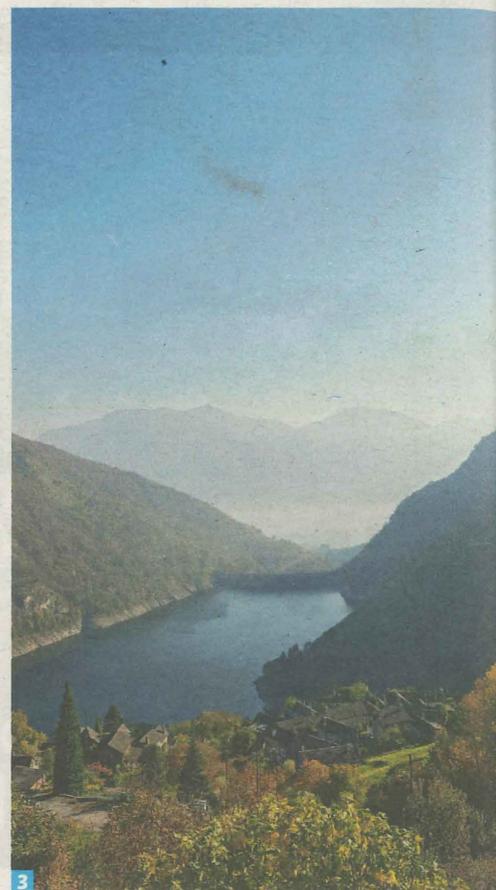
1



1 Castagnata: Auch Tessiner Spezialitäten wie Ragù stehen auf dem Speiseplan.

2 Feststimmung auf Campo Cortoi oberhalb von Mergoscia

3 Bella Vista auf 735 m ü. M.: Sicht von Mergoscia auf den Stausee



Schon am Morgen wärmt die Oktobersonne den Südhang ausgangs des Verzascatal und taucht die Landschaft in goldenes Licht. Zwischen bunten Herbstwäldern funkelt der Stausee. Noch weiter unten liegen die Magadinoebene und der Lago Maggiore: Aussicht in Mergoscia, einem Bergdorf auf 735 Metern über Meer.

Doch dafür hat die bunt gemischte Gruppe – von quirligen Kindern bis zu rüstigen Rentnern – keinen Blick. Das Interesse der gut 50 Augenpaare gilt braunen «Böllen» am Boden: Heute wird Castagnata gefeiert – das Fest der Nussfrucht, die für Generationen von Tessinern das wichtigste Grundnahrungsmittel war und heute die Strassen-delikatess in den Wintermonaten ist.

Und doch tritt man sie jetzt mit Füßen. Denn anders bekommt man die Kastanien nicht aus ihrer stacheligen Hülle. Drei davon stecken in einem solchen Igelchen, nur eine schafft es in den Sammelkübel oder Sack. «Wir wollen nur die schönsten und grössten Früchte», sagt Urs Nüesch (51). Er und Michele Wildhaber (57) sind Initiatoren des Vereins Pro Mergoscia, der die reiche Natur- und Kulturlandschaft des Bergdorfs weiter kultiviert. Er zählt 280 Mitglieder – 100 Tessiner, 180 Deutschschweizer.

Eine erste Aktion seit der Gründung 2003 war die Wiederherstellung der Selve, der traditionellen Hochstammobstanlage mit Edelkastanien, wo die Gruppe gerade emsig sammelt. Der Baumbestand ist lichter als

der im Wald, darunter gedeiht eine artenreiche Magerwiese, die als Weidefläche dient.

Einige der jungen Fruchtbäume hat Urs Nüesch veredelt. Auf die Stockausschläge eines alten Strunks hat er Triebe der gewünschten Sorte gepfropft. So tragen die Bäume viel schneller Früchte, als wenn man sie aus einem Samen zöge. Will man Marroni, gibt es nur diese Methode. Dafür haben Marroni keine Trennhaut in der Frucht, und sie schmecken süß und intensiv. Man erkennt sie am hellen Braun mit dunklen Streifen, die auch haptisch fühlbar sind. Und am «culo rettangolare» – dem Gruppengelächter nach haben sowohl die lokalen Sammler als auch die über den Gott hard Angereisten den Begriff für die typische rechteckige Zeichnung auf der spitz-abgewandten Seite der Marroni verstanden.

Allein in Europa gibt es über 600 Edelkastaniensorten. Die Frucht aus der Familie der Buchennüsse kann man auch roh essen. Sie lässt sich zwar nur mühsam häuten, schmeckt aber fein nussig. Bei der Lagerung gibt es verschiedene Methoden. Die heutige Ernte wird im Dörrhaus von Mergoscia getrocknet. So eine Grà hatte früher fast jede Familie im Dorf. Im oberen Stock des kleinen Steinhauses werden die Kastanien auf einem grossen Rost ausgebreitet und während zweier Wochen von einem Schwelfeuer im unteren Raum geräuchert. Danach schlägt man die Schalen in einem länglichen Sack vom Kern, und zum Schluss trennt man die getrockneten Kastanien mit einem Schüttelkorb für die Mühle ab. «In schlech-

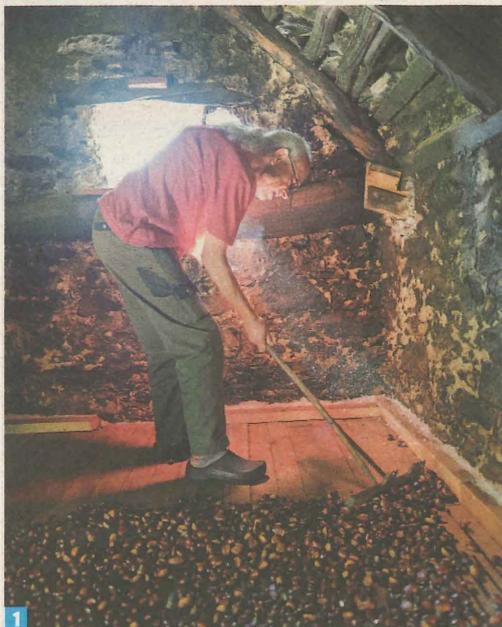
ten Jahren wurde das Mehl mit Buchenrinde gestreckt, in ganz üblen Zeiten gab es sogar nur Buchenmehl», sagt Wildhaber.

Ein Engagement aus Liebe

Die Dorfgeschichte reicht über 1000 Jahre zurück. Ihr historisches Erbe wird zum lebendigen Kulturerlebnis, wenn man das Backhaus oder die Press- und Destillieranlage besichtigt, die Pro Mergoscia in den vergangenen Jahren wieder in Betrieb genommen hat. [15 Stationen bietet der Kultur- und Naturweg, den der Verein angelegt hat – und sie werden immer zahlreicher.](#)

Zieht man mit Präsident Michele Wildhaber los, entdeckt man in jedem Abschnitt zwischen zwei Attraktionen 15 weitere. Auf dem Weg von den ehemaligen Mühlen zur wiederhergestellten Elektrizitätsturbine am Fluss spekuliert Wildhaber bei jedem Steinhaufen wie ein Archäologe, was hier wohl mal gestanden haben könnte. Auch den Wald liest er anders; mal sieht er statt der Bäume potenzielle Leitern, mal Griffe für Sensen.

Bevor das Dorf 1889 durch eine Strasse erschlossen wurde, war Locarno einen anstrengenden Tagesmarsch über den Bergkamm entfernt. Dafür befand man sich fern der malariaverseuchten Magadinoebene, und das Klima erwies sich als günstig. Dem steilen Südhang musste der fruchtbare Boden jedoch hart abgetrotzt werden. Um die Bevölkerung zu ernähren, legte man vom heutigen Stausee auf über 600 Höhenmetern eine mit Trockenmauern terrassierte Kulturlandschaft an – das war um 1750, als



1



2

1 Die Kastanien werden in der Grä zum Trocknen und Räuchern verteilt.

2 Zwischen Michele Wildhabers Reben gedeihen auch Kürbisse.

3 Jeder Dorfteil in Mergoscia hat sein eigenes Kirchlein.



3

Mergoscia mit 750 Einwohnern seine Blütezeit erlebte. Alle vier Ortsteile besaßen damals eine eigene Kirche samt Pfarrer. Noch heute brennen darin Kerzen, aber nur in der ergreifend schönen Kirche Santi Gottardo e Carpofofo aus dem Jahr 1354 wird noch regelmässig gepredigt.

Als Michele Wildhaber 1990 von Zürich nach Mergoscia zog, zählte die Gemeinde noch 133 Einwohner. Inzwischen leben wieder 250 Menschen in Mergoscia – rund 70 Prozent stammen aus dem Tessin, 30 Pro-

zent sind Zugezogene. Er selbst war der Liebe zu einer Frau gefolgt, doch schnell schloss er die ganze Gemeinde und ihre Kultur in sein Herz. Die italienische Sprache erlernte der Förster in der Migros-Klubschule. «Das wichtigste Wissen über Bräuche und Handwerk vermittelte mir aber Schwiegervater Emilio.» Der lehrte ihn, wie man die Americana-Traube pflegt; dass man die Reben über die Steindächer zieht, damit sie in der Wärme besser reifen – stets mit dem Stammholz nach oben, um die Trauben darunter vor Ha-

gel zu schützen. Er lernte, Leitern zu bauen, um an Steilhängen an die reifen Beeren zu gelangen, und Körbe aus Kastanienholz herzustellen, um die Ernte hineinzulegen. «Emilios Kopf hätte man wie eine Edelkastanie auf einen anderen Rumpf pfpflanzen sollen, um sein Wissen und die Technik am Leben zu erhalten.»

Wildhabers Sohn Moreno (31) ist damit beschäftigt, einen alten Rebberg vom See her wieder hochzuziehen. Immer mehr Menschen engagieren sich für Pro Mergoscia. Der Anstoss zur Gründung des Vereins war jedoch der Monti di Cortoi, wo nach dem Sammeln in der Selva die eigentliche Castagnata gefeiert wird: Mit der Abwanderung der Bevölkerung aus dem Bergdorf verwaiste und verlotterte auch die idyllische Alp auf 1000 Metern – bis 1963 eine Zürcher Genossenschaft die meisten Rustici aufkaufte. Seither wurde sukzessive an der Infrastruktur gearbeitet. Die baufälligen Rustici wurden aufwendig mit Granitplatten gedeckt und mit Fenstern ausgestattet. In den 80er-Jahren wurde eine Kläranlage fertiggestellt, und in allen Rustici fliesst Wasser von der alpeigenen Quelle. Seit den 90ern gibt es dank Solartechnik sogar warmes Wasser für die Duschen und Strom für das Licht. Gekocht wird jedoch weiterhin auf Feuer, und mangels Steckdosen geht

Zuversichtlich trotz der finanziellen Engpässe: das Alpwartpaar Stefanie und Mario Sterchi



Video der Berghilfe über Mergoscia
www.migmag.mergoscia

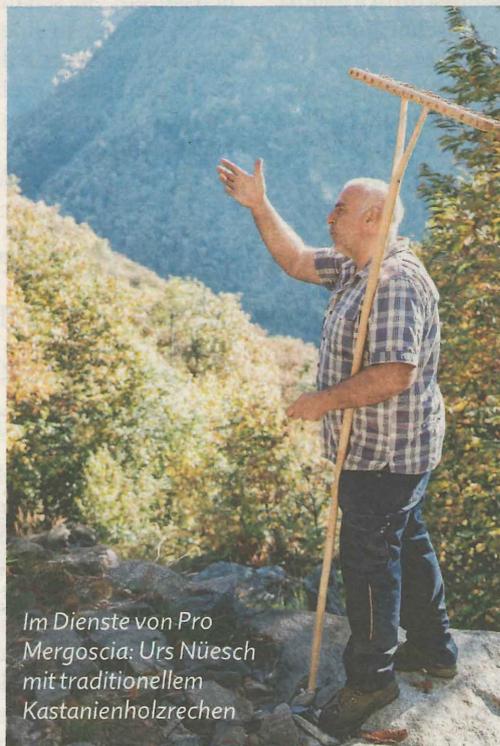


Mobiltelefonen bald der Saft aus. Dank des finanziellen Supports der Stadt Zürich konnte man Schulklassen und Familien bald ein Naturerlebnis zu günstigen Konditionen bieten. Urs Nüesch und seine Frau Christine (50) betreuten das kleine Ferien- und Lagerdorf mit 26 Schlafplätzen von 2000 bis 2006. Heute leben sie mit ihren Kindern im Tal.

Erfolgsprojekt mit Vorbildcharakter

Für die Castagnata ist die ganze Familie wieder einmal auf Cortoi. Immer mehr Leute aus der Region gesellen sich zur Sammelgruppe. Auch drei Musiker mit Geige, Gitarre und Kontrabass haben den 40 Minuten dauernden Fussmarsch von Mergoscia zurückgelegt und spielen nun zum Tanz auf. Eine bunt zusammengewürfelte Gesellschaft freut sich auf die Marroni, die zwei Männer aus Mergoscia auf dem Feuer rösten.

Dass hier Tessiner, Zugezogene und Touristen gemeinsam die alte Lebensgrundlage feiern, ist jedoch alles andere als selbstverständlich. Nüesch erinnert sich am Steintisch der kleinen Alpiazza: **«Ab 2003 wurden die Zahlungen halbiert. Wir mussten also neue Geldquellen erschliessen, um das Campo Cortoi erhalten und weiterentwickeln zu können.»** Dem gelernten Forstwart schwebte vor, die alte Kulturlandschaft zwischen Alp und Dorf wiederherzu-



Im Dienste von Pro Mergoscia: Urs Nüesch mit traditionellem Kastanienholzrechen

richten, mit einem traditionellen Niederwald für die Holzgewinnung und der Selve.

Der Enthusiasmus der Eheleute war ansteckend. Urs Nüesch begeisterte den damaligen Gemeindepräsidenten Michele Wildhaber, der zusätzliche Pläne in der Schub-

lade hatte – Christine Nüesch überzeugte danach den Lotteriefonds Zürich. Kurz vor Weihnachten wurde das benötigte Geld gesprochen, und die Macher verwirklichter in den Folgejahren, was den Ort heute ausmacht. Mittlerweile haben andere Tessiner Gemeinden das Erfolgsprojekt von Campo Cortoi und Pro Mergoscia übernommen.

Im Jahr 2019 steht die nächste und letzte Kürzung der jährlich gesprochenen 48 000 Franken aus Zürich an. Das frisch verheiratete Alpwartpaar Stefanie (29) und Mario Sterchi (32) sucht deshalb nach neuen Geldquellen. Stefanie Sterchi ist Sozialpädagogin und lernte die Alp vor fünf Jahren als Leiterin eines Lagers mit verhaltensauffälligen Jugendlichen kennen. Als die Genossenschaft vor drei Jahren neue Betriebsleiter suchte, musste das junge Paar aus Bern und Interlaken nicht lange überlegen und bewarb sich um den Job. Mit Handholzer- und Trockenmauerbaukursen aber auch Yoga- und Wildkräuterwochen haben sie die gebuchten Übernachtungen auf 3000 pro Jahr hochgeschraubt. «Mehr geht nicht, sonst würde die Kläranlage überfordert und das Naturerlebnis gefährdet.» Die beiden wirken jedoch alles andere als resigniert. Denn die Not hat hier schon immer erfinderisch gemacht. **MM**

www.campocortoi.ch, www.mergoscia.ch