Aufbewahrungsmethode der Kastanienfrüchte im Bergell

Autor(en): **Maurizio, Remo**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Jahresbericht der Naturforschenden Gesellschaft Graubünden**

Band (Jahr): **100 (1981-1983)**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-594919

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Jber. Natf. Ges. Graubünden 100 (1983), 167–170

Aufbewahrungsmethode der Kastanienfrüchte im Bergell

Von Remo Maurizio

Anschrift des Verfassers:

Dr. h. c. Remo Maurizio
7649 Vicosoprano

Die Kastanie (Castanea sativa Miller) wächst im Bergell vor allem zwischen Castasegna und Soglio, wo sie die prächtigen Kastanienwälder von Brentan und Plazza bildet. Bei Bondo sind die Bestände, welche hauptsächlich die Hänge von Bregan bedecken, nicht mehr so imposant. Im Bergell hat die Kastanie weniger Bedeutung als Waldbaum, denn als kultivierter Fruchtbaum. So bestehen die schönsten Kastanienhaine selten aus «wilden» Bäumen, sondern aus sorgfältig gepfropften Exemplaren, die verschiedene Spielarten darstellen.

Die Fruchternte

Je nach Witterung fallen die reifen Kastanien, meist noch in der stacheligen Cupula, von Mitte Oktober bis gegen Ende November. Sie werden nicht heruntergeschlagen, wie es im Tessin und auch im italienischen Bergell vielfach Brauch war. Die Cupula enthält meist zwei bis drei braune, glänzende Früchte. Wenn die Schale der am Boden liegenden Cupula noch nicht offen ist, wird sie mit dem «cicc» (Holzhammer aus einem Ast) geklopft, bis die Kastanien herausspritzen. Mit dem Rechen werden dann die braunen Früchte mit der ledernen Schale angehäuft; so entstehen «lan äira». Dadurch wird die Ernte einfacher und schneller. Die schönsten Früchte werden herausgelesen und im frischen Zustand entweder auf dem offenen Feuer gebraten («brascäir») oder als

Es ist Zeit, die Kastanienschicht auf dem Rost umzukehren. (Foto: R. Maurizio)

Die schmalen Säcke mit den gedörrten Kastanien werden von jung und alt in rhythmischem Schwung geklopft.
(Foto: F. Arpagaus)

Für das Wannen braucht es viel Fertigkeit und ein bisschen Wind.
(Foto: F. Arpagaus)

gesottene Kastanien («farüda») gegessen. Die übrigen Früchte werden in eigene Hütten, «lan cascina», gebracht, um gedörrt zu werden. Es sind das kleine Gebäude, die, wie die Ställe, im ganzen Wald verstreut sind. Die veredelte Sorte, die sich am besten für den Dörrprozess eignet, heisst im Bergell «enzat». Unter den mächtigen Bäumen des Kastanienhains bleiben schlussendlich nur trockene Blätter und stachelige Cupulareste haufenweise übrig. Die Blätter dienen als «sciüciam» (Streu für das Grossvieh im Stall). Heutzutage sind die stacheligen Kastanienschalen nutzlos und werden darum unter den Bäumen verbrannt.

Der Dörrvorgang («ingradä»)

Die übliche altherkömmliche Aufbewahrungsmethode der Kastanienfrüchte ist das Austrocknen. Der Dörrvorgang findet im Hintergrund der «cascina», auf der «grät» statt, einem hölzernen Rost aus eng zusammengefügten Holzstäben, ca. 2 m über dem Boden. Der Rost ist in mehrere Abteilungen aufgeteilt: «lan cusc». Die Früchte werden von unten durch ein mottendes Feuer aus Holzklötzen erhitzt, das sie langsam austrocknet. Das Brennen ist fast unmerklich, nie bei offener Flamme.

Es wird von der «füfa» (die trockenen Fruchtschalen vom Vorjahr) innegehalten. Die 25–35 cm hohe Schicht wird nach ungefähr 3 Wochen gekehrt: die Kastanien werden durch einen «vann da len» oder durch andere Behälter in Tragkörbe und Säcke umgefüllt, um in einer anderen Abteilung neu gelagert zu werden. Somit wird ihre Lage dem Feuer gegenüber umgekehrt. Wenn die Schicht 40–50 cm hoch ist, geschieht dies erst nach 4–5 Wochen. Der Dörrvorgang wird nun für weitere 10 (bzw. 20) Tage fortgesetzt. Die Dauer des Prozesses hängt auch von den Wetterbedingungen ab. Das Feuer wird zweimal am Tag angefacht, morgens und abends. Über einen Monat lang sind die Hütten von einem nach Kastanien wohlriechenden Rauch umhüllt, der zwischen den Balken und Steinplatten der Dächer durchsickert. Während der Austrocknung verliert die Frucht ca. zwei Drittel ihres Gewichtes.

Das Zerstossen («pastä»)

Nach der Austrocknung müssen die Kastanien von der Schale gelöst werden. Dieser Vorgang braucht viele Arbeitskräfte, und darum helfen sich die Familien gegenseitig. Man benetzt lange, schmale Säcke (ca. 120 x 25 cm) aus ungebleichtem Tuch und füllt sie mit 1–2 kg ausgetrockneter Früchte. Nun werden sie auf knorrige, abgesägte Baumstämme von unzähligen kräftigen Armen wieder und wieder geschlagen (30–40 Schläge). Auf diese Weise verlieren die Kastanien ihre Schale. Sie werden dann in einen «vann» (Wanne aus Weidenruten), der, mit Geschicklichkeit gehandhabt, die ausgetrocknete Frucht von der «güscia» (Schale) und zum Teil auch von der «geja» (dünne Haut unter der Schale) trennt. Jene Früchte, die sich nicht oder sehr schlecht von der «geja» befreit haben, nennt man «gejusa».

Bei der groben Behandlung des Zerstossens brechen viele Kastanien. Man spricht dann von «farciam». Sie werden z. T. gemahlen. Daraus entsteht die «farina dulcia», das Mehl, aus dem unter anderem die köstlichen Kastanien-«pizzoccheri» zubereitet werden. Gekocht sind die «farciam» ein nahrhaftes Futter für die Schweine.

Schlussendlich werden die gedörrten Kastanien durch Siebe nach Grösse und Qualität gesondert, um gesäubert in Säcke gefüllt zu werden. An trockenen Orten aufbewahrt, halten sie 1–2 Jahre. Die letzten Reste, die «farciamin», werden den Hühnern als Futter vorgeworfen.

Dieses alte mühsame Verfahren wurde während Jahrhunderten angewendet und findet auch heute immer noch statt.