

AUF DEN SPUREN DES GUTEN

Die Menschen im Misox und im Calancatal produzieren Käse, Würste, Schinken, Wein und Marroni wie von alters her. Die Winzerin Madlaina Erni aus Monticello zeigt, wie delikat die traditionellen Produkte schmecken.

Text Paul Imhof Fotos Thomas Egli



Die Ausbeute der Reise unseres Autors durchs Moesano: Salami, Formaggella, Prosciutto crudo della Mesolcina, Mortadella di Fegato, Marroni und köstlicher Wein.



Madlaina Erni keltert die Trauben ihrer Rebstöcke in Monticello, zuunterst im Tal, zu ausdrucksstarken Tropfen, die gut zu den Misoxer Produkten passen.



Alltag im 15. Jahrhundert
 Vier der zwölf Monatsbilder in der Kirche Santa Maria del Castello bei Mesocco GR (im Uhrzeigersinn): Im Januar reifen Wurst und Schinken, im Juni wird das Gras für die Tiere geschnitten, im September bereift der Küfer ein Fass für den Wein, im Oktober schlägt der Bauer die Kastanien von den Bäumen.

Als die Meister Cristoforo und Nicolao da Seregno, genannt die Seregnesi, zwischen 1459 und 1469 mit ihren Gehilfen die Wände der Kirche Santa Maria del Castello bei Mesocco bemalten, brauste in Mailand bereits der frische Wind der Renaissance. Die beiden Maestri folgten dem neuen Zeitgeist mit Vorsicht. Bei den religiösen Bildern blieben sie der mittelalterlichen Tradition treu. In den zwölf Monatsbildern indessen, die sich an der Nordseite des Kircheninnern auf Bodenhöhe befinden, setzten sich für die damalige Zeit moderne, naturalistischere Darstellungen durch.

Zu sehen sind Bauern und Edle, den Menschen vertraute Figuren, die Alltagsarbeiten ausführen, die Gesichter wach und interessiert, die Berufsgewänder und -gebärden, die Geräte und Naturdarstellung alle durch Sachlichkeit und dokumentarische Präzision ausgezeichnet. So rühmt der Schweizerische Kunstführer von 1985 über das «Mesocco» die Monatsbilder.

Gut 550 Jahre nach deren Entstehung erweist diese «dokumentarische Präzision» wertvolle Dienste, als die Equipe des «Kulinarischen Erbes der Schweiz» Belege für traditionelle Produkte aus dem Moesano suchte, wie MisoX und Calancatal zusammen genannt werden. Ein paar der Monatsbilder halten fest, was Mitte des 15. Jahrhunderts in dieser Gegend für die Tafel angebaut, geerntet und verarbeitet wurde: Der Januar zeigt einen

sitzenden Mann, über dem an einer Stange Würste und Fleischbrocken wie Schinken und Trockenfleisch zur Reifung hängen; auf dem Junibild mäht ein Bauer mit der Sense Gras, im Juli sichelt ein anderer reifes Getreide; im September hämmert ein Küfer sein Fass in Form, im Oktober prügelt ein Mann mit einer Stange Kastanien vom Baum, und seine Frau rafft sie zusammen; im November weidet ein Metzger ein kopfüber hängendes Schwein aus, und im Dezember lässt ein anderer seine Axt auf den Schädel eines Ochsens krachen.

Seit mehr als einem halben Jahrhundert also bezeugen diese Fresken, dass Wurst, Schinken und Trockenfleisch schon damals im Tal produziert und konsumiert wurden; dass Gras für Vieh geschnitten wurde, um später mit Käse belohnt zu werden; dass es Kastanienselven gab und Wein gekeltert wurde.

«Die Produkte aus dem Tal verdienen richtig Anerkennung.»

Madlaina Erni, Winzerin in Monticello

Wein von rustikaler Güte, wie zu vermuten ist. Wein, wie ihn Madlaina Erni, 29, neugierig degustieren, aber kaum keltern würde. Die junge Winzerin lebt mit Herz und Seele im MisoX, schätzt schwierige Rebparzellen und findet, «die traditionellen Produkte aus meinem Tal verdienen richtig Anerkennung».

Als wir in ihrem Keller im Weiler Monticello an der Grenze zum Tessin ihre Weine versuchen, steht plötzlich die Idee im Raum, herauszufinden, wie wirklichkeitsnah die Fresken heute sind. Es spricht nichts dagegen,



Weit oben im Tal thront das Castello. Gleich darunter liegt die Kirche mit den Monatsbildern aus dem 15. Jahrhundert.



Eine Grà, ein Kastanien-Trocknungshäuschen, aus dem 16. Jahrhundert im Wald bei Monticello.



Kastanien gehören seit Jahrhunderten zum Speiseplan von Mensch und Tier im Misox.

dass es die Produkte noch gibt – aber entspricht die Herstellungsweise der Tradition, wie sie auf der Kirchenwand dargestellt ist? Oder taugen die Bilder bloss für romantisierende Erinnerungen?

«Überhaupt nicht!», wirft Madlaina energisch ein, «die traditionelle Machart lebt weiter, nicht überall und nicht im grossen Stil, aber vereinzelt, im Kleinen. Ich zeigs dir.» Und so beginnt eine erstaunliche Reise durchs Misox mit einem Abstecher ins Calancatal. Von der Kastanie zu Schinken und Wurst, vom Käse zum Wein.

Lucas Bäume

Von der Kirche Santa Maria del Castello zur Schlossruine hinauf sind es ein paar Schritte. Ist man oben angekommen, öffnet sich ein atemberaubender Blick ins Tal hinunter. Wenige Kilometer Luftlinie entfernt liegt Soazza. Am anderen Ende des Dorfes erstreckt sich die lockere Formation der restaurierten Selve, wie ein Kastanienwald bezeichnet wird. Dort stehen Bäume, die schon 250 Jahre alt waren, als die Seregnesi in der Kirche das Kastanienbild auf den feuchten Mörtel bannten.

Allein am Mont Grand ob Soazza verteilen sich 26 «castagni monumentali», Riesenkastanien. «Die langlebigsten Exemplare in Soazza werden auf mindestens 800 Jahre geschätzt», schrieb das Bündner Amt für Wald und Naturgefahren 2016. Äusserlich gibt sich so ein Methusalem von 800, 900 Jahren nicht auf den

ersten Blick zu erkennen. In diesem Alter sind Kastanien innen meistens hohl, oft gekrümmt und geschrumpft wie uralte Menschen. Oder sie ragen am äusseren Rand des fast verschwundenen Baumstamms wie ein kümmerlicher Hexenkreis aus dem Boden.

Regionalforstingenieur Luca Plozza, 54, führt uns zu ein paar dieser alten Riesen. «Ich liebe Kastanien seit meiner Kindheit», sagt er. «Anfänglich wollten wir ein paar Museumsstücke retten, das war um 1996. Dann wurde der Wert der Kastanien für die Biodiversität immer deutlicher erkannt.» Um das Jahr 2000 klassierte das Bundesamt für Landwirtschaft die Kastanie als nützlich für die Landwirtschaft und öffnete die Kasse für Subventionen. So begannen sich Erhalt und Anbau von Kastanien wieder zu lohnen.

Im Wald oberhalb von Monticello haben Freiwillige mit Unterstützung diverser staatlicher und privater Organisationen eine Grà, ein Trocknungshäuschen, aus dem 16. Jahrhundert restauriert. Im Parterre wird Glut angefacht, im ersten Stock liegt anstelle eines Bodens der Gitterrost, auf dem 350 Kilogramm Marroni in einer Schicht von 15 bis 20 Zentimetern Dicke von Rauch und Wärme getrocknet werden. Das Räuchern dauert gut dreieinhalb Wochen.

«Ich liebe Kastanien seit meiner Kindheit.»

Luca Plozza,
Forstingenieur
in Soazza

Francas «mazza»

Bei unserem Besuch an diesem eiskalten Morgen Mitte Dezember des letzten Jahres wissen die beiden imposanten Schweine noch nicht, →



Der Regionalforstingenieur Luca Plozza mit einem der 26 Kastanien-Methusalems oberhalb von Soazza.



Simone Fibbioli ist Ziegenbauer. Doch er produziert auch feine Salami, Mortadella di Fegato und andere Würste für den Privatgebrauch.

Genüsse aus dem Misox und dem Calancatal: Käse von Aurelia Berta, Würste von Simone Fibbioli und Schinken von Franca Buetti.



Franca Buetti mit ihrem Prosciutto crudo della Mesolcina vor ihrem Grotto Verbi.



Bei Franca Buetti ist Schlachttag für zwei Alpschweine. Aus dem Fleisch macht sie ihre Salumi.

dass die Marroni im Trog ihre Henkersmahlzeit sind. Gekauft hat Franca Buetti, 71, die beiden Schweine wie jedes Jahr direkt ab Alp, wo sie Molke getrunken und Alpengras und -kräuter gefressen haben. Im Stall unterhalb ihres Grotto Verbi, zu Deutsch sinngemäss etwa «Plaudertisch», kurz vor Soazza mäset Franca die Schweine drei Monate lang mit Kartoffeln, Gerste, Polenta und Kastanien. «Vor allem Marroni!», betont die Wirtin. «Marroni geben gutes Fleisch und Fett.»

Viel reden mag Franca nicht, verständlich, denn nichts darf ihre «mazza», die Metzgete, stören. Vom Fleisch der beiden Schweine und weiterer, separat gekaufter 40, 50 Schinken lebt das Grotto. Franca stellt ihre Salumi selbst her: Salami, Mortadella di Fegato mit einem Anteil von zwei Prozent kontrollierter Schweineleber, dann Coppa und Prosciutto crudo della Mesolcina, Rohschinken nach Misoxer Art. Dieser Rohschinken wird geräuchert – nicht intensiv, sondern so sanft, dass der Rauch im Geschmacksbouquet nicht dominiert.

Vor der Elektrifizierung der Küchen erhielt alles einen Rauchfilm, was zum Trocknen aufgehängt wurde. Es passierte einfach, weil mit Holz gefeuert wurde und Rauch durch alle Ritzen kroch. Trotz technischen Verbesserungen wollte man diese sublimen Geschmacksnoten nicht missen. Und so hängt auch Franca ihre gewürzten Rohschinken in den Rauch – «wenn ich den

Ofen einfeuere, um Brot zu backen». Der Rauch verzicht sich nur langsam, Franca räuchert das Fleisch während einer Woche täglich eine Stunde, «quasi freddo», im Kaltrauch. Am Ende kann sie aufatmen, der Vorrat für eine weitere Saison steht bereit, wenn das Grotto Verbi an San Giuseppe, am 19. März, wieder öffnet.

Weil Franca kaum Zeit hat, lassen wir uns auf dem Weg ins Calancatal von Simone Fibbioli, 49, in die Feinheiten der Salumi-Produktion einweihen. Der Ziegenbauer zeigt Salami, Mortadella di Fegato und weitere Würste, die er zum Privatgebrauch hergestellt hat. «Für Salami nehme ich «la carne più bella», das beste Fleisch vom Schwein, und gebe Kuhfleisch dazu, damit die Wurst nicht zu fett gerät.» Für die Mortadella, im Gegensatz zur Mortadella aus Bologna eine Rohwurst, mischt er Schweinshals, weiches Fett und Leber.

Und Prosciutto crudo della Mesolcina, Hinterbein vom Schwein, wie macht man den? Salz, Pfeffer, Knoblauch, Wacholder hacken, mit Rotwein vermischen, das Fleisch damit einreiben und in eine Kiste legen; Lorbeer und Rosmarin dazugeben. Sieben Tage in dieser «salamoia», der Salzlake, ziehen lassen. 45 Tage jeden Tag herausnehmen, massieren, ziehen lassen. Salamoia nachfüllen. Herausnehmen, zwei bis drei Tage trocknen lassen, in Netze einpacken, drei bis vier Tage trocknen lassen, dann zweimal einen Tag in den Rauch von Tannen-

«Marroni geben gutes Fleisch und Fett.»

Franca Buetti, Wirtin im Grotto Verbi in Soazza



Hoch über Arvigo im Calancatal liegt Braggio, wo Familie Berta ihren Bauernhof betreibt.

sägemehl, Lärchen-, Lorbeer-, Wacholder- und Rosmarin-zweigen hängen. «Früher gab es überall Rauch, da konnte man den Schinken ein Jahr lang hängen lassen», erzählt Simone Fibbioli.

Aurelias Formaggella

Bevor wir am nächsten Tag die kulinarische Reise durchs Misox in Madlainas Weinkeller abschliessen, fahren wir noch ins Calancatal, besteigen in Arvigo die kleine Kabine der Luftseilbahn und klopfen oben in Braggio bei Familie Berta an. Sie betreibt auf 1300 Metern über Meer Milch- und Fleischwirtschaft sowie den Agriturismo Raisc, was Wurzel bedeutet.

Agnese Berta, 71, stammt aus Wetzikon ZH, absolvierte die Landwirtschaftsschule und verbrachte drei Sommer auf Alpen. In Braggio pachtete sie dann einen kleinen Betrieb. «Ich fing mit 2,5 Hektaren an», sagt sie «und heiratete den einheimischen Luciano Berta.» Dessen Vater, «mein Grossvater, arbeitete für den Kanton, meine Grossmutter führte den Betrieb», erzählt Tochter Aurelia, 37. «Sie hörte erst mit 81 auf», ergänzt Agnese. «Man nennt unser Tal auch «val da femen», Tal der Frauen. Die Männer haben auswärts Geld verdient, die Frauen führten die Höfe.»

Bei unserem Besuch Mitte Dezember verkäst Aurelia Berta nur Kuhmilch. Die

Schafmilch nährt noch die Lämmer, die im Oktober zur Welt gekommen sind. Die Kühe stammen von zwei klassischen Alpenrassen, entweder Rätisches Grauvieh oder Original Braunvieh. «Ich hatte noch nie eine Kuh ohne Hörner», betont Aurelia.

Je nach Milchmenge gibt es täglich drei bis vier halbharte Bergkäse oder vier bis fünf Formaggelle, deren Konsistenz zwischen Berg- und Weichkäse liegt. Aurelia erwärmt 50 Liter Milch im Kupferchessi auf 40 Grad, gibt die Milchsäurekulturen und das Lab hinein. Nach 40 bis 45 Minuten haben sich die Feststoffe von der Molke getrennt, und Aurelia zerschneidet den Bruch in Stücke, so gross wie Mirabellen. Sie gibt etwas heisses Wasser ins Chessi, rührt und füllt dann die Masse in runde Kunststoffformen. Die Molke fliesst ab, wird aufgefangen und später an die beiden Schweine verfüttert. Metalldeckel

pressen weitere Molke aus den Laiben, die nach 30 Minuten gewendet werden. Am nächsten Morgen nimmt Aurelia die Käse aus den Formen und reibt sie mit Salz ein. Nachher werden sie drei Wochen lang affiniert, regelmässig gewendet und mit einem trockenen Lappen abgerieben.

«Man nennt unser Tal auch «val da femen», Tal der Frauen.»

Agnese Berta,
Viehbäuerin im
Calancatal

Madlainas Weine

Mit einer reifen Formaggella im Rucksack gleiten wir im Bähnchen talwärts und fahren nach Monticello zu Madlainas Cantina. →

Aurelia Berta verkäst in Braggio ob Arvigo Kuh- und Schafmilch und betreibt mit der Familie einen Agriturismo mit Ferienwohnungen.



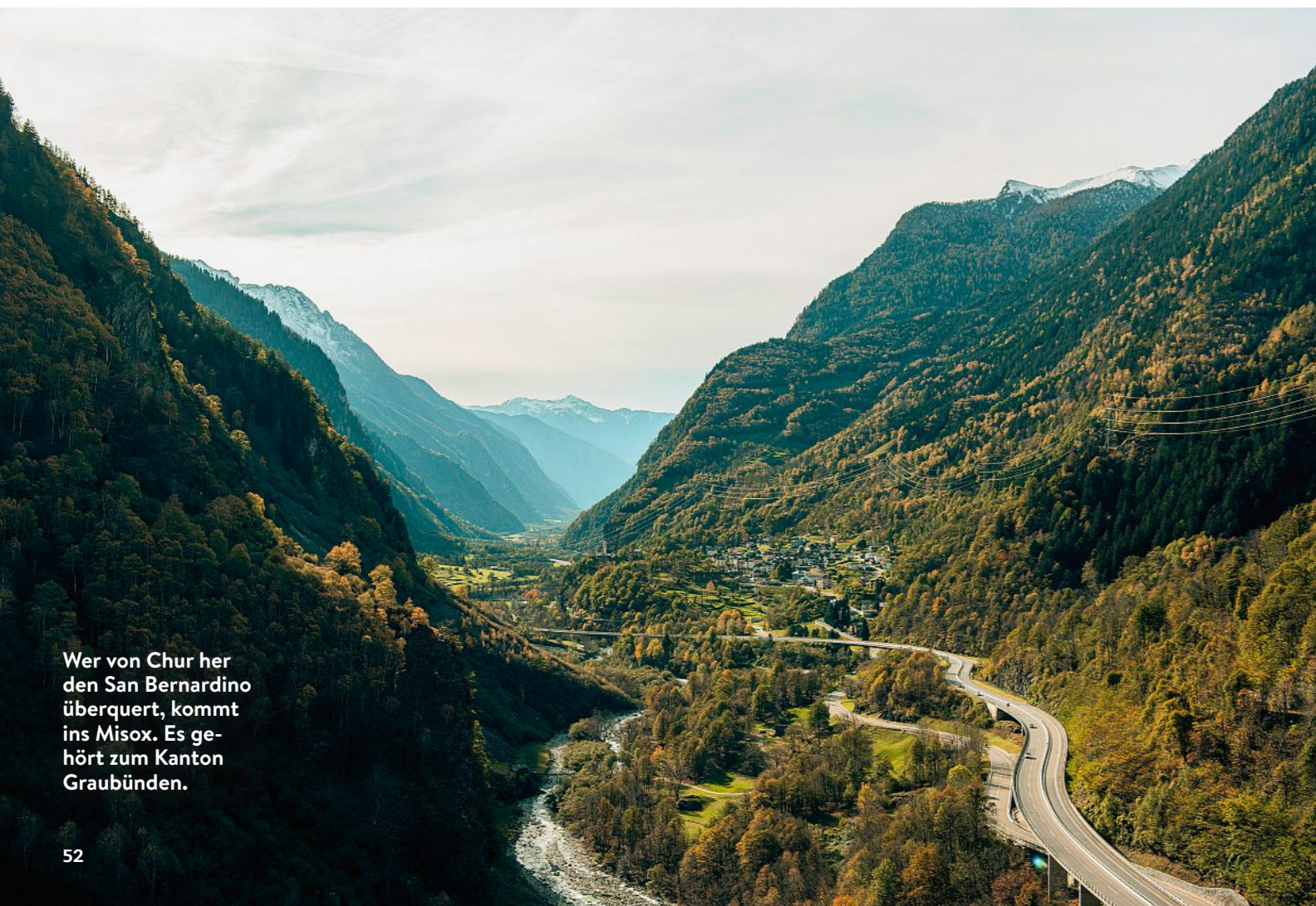
Die Ernte jeder ihrer Parzellen vinifiziert Madlaina Erni einzeln. Dann vereint sie die passenden Moste zu Assemblagen.



Die ehemalige Jusstudentin Madlaina Erni liebt die Arbeit mit und in den Reben.



Die Weine von Madlaina Erni haben Charakter – wie die Menschen und ihre Produkte aus dem Moesano.



Wer von Chur her den San Bernardino überquert, kommt ins Misox. Es gehört zum Kanton Graubünden.

In den 1980er-Jahren begann Madlains Vater Jacob Rohner dort Reben zu pflanzen. 2016 übernahm die Tochter, nachdem ein Unfall ihren Vater zur Weitergabe gezwungen hatte. Damals war sie Jusstudentin in Basel und hatte andere Pläne. Es geschah schnell, erzählt sie, «bis 2015 habe ich kaum bewusst Wein getrunken. Lust hatte ich keine, denn ich musste im Weinberg helfen, wenn alle andern im Schwimmbad waren.» Das änderte sich schnell bei der Übernahme. Bald wurde klar, dass sie Hindernisse lieber in der Natur bewältigt als im Paragrafenschungel.

Zu den eigenen Reben pachtet sie andere auf steilen, halb verwilderten Hängen, in die manchmal Hirsche springen und ein grosses Fressen veranstalten. Von solchen Widrigkeiten lässt sie sich nicht aus der Ruhe bringen, andere setzen ihr mehr zu, etwa Hagel. «Am 8. Juli 2021 habe ich in 20 Minuten die gesamte Traubenernte verloren.»

«Ich mag historische Terrassen», schwärmt Madlaina. «Meine Weine müssen Terroir und Jahr repräsentieren.» Sie vinifiziert jede Parzelle einzeln, bevor sie die Moste probiert und assembliert. «Ein neues Jahr, ein neuer Geschmack», fasst sie zusammen. «Ich lasse spontan vergären und degustiere blind. Merlot, der «juicy» schmeckt und stark auf der Frucht ist, wird zu «Arte». Was Holz standhalten kann, kommt ins Barrique und wird «La Fiducia». Bei all dem geht es allein um den Wein. Deshalb steht bei mir Barrique nicht auf der Etikette.»

«Die traditionelle Machart lebt weiter», hat Madlaina am Anfang dieser kulinarischen Reise durchs Moesano

gesagt. Zum «grande finale» sitzen wir an ihrem Tisch und kosten, was wir mitgebracht haben, kombinieren dazu Madlains Weine und vergleichen sie.

Der holzfreie «Arte» nimmt die kernige Würze von Francas Rohschinken auf, «La Fiducia» rundet Simones Salami ab, und der Cabernet Sauvignon «Il Vigoroso» spielt virtuos mit dem opulenten Aroma der Mortadella di Fegato. Für Aurelias Formaggella entkorkt Madlaina einen Chardonnay 2019 von ihrem Rebberg in Zizers. Diese global gepflanzte weisse, ursprünglich französische Rebsorte, die so oft zu einem internationalen, dumpfen und traurigen Vanillesaft verkorkt wird, verbindet sich in Madlains Ausbau mit der Formaggella zu einem sinnlichen Traum, zu einer eleganten Mariage über den San Bernardino zwischen Alpensüd- und -nordseite. ■

ORTE UND PRODUZENTEN

Santa Maria del Castello: Für eine Besichtigung muss der Schlüssel

bei der Gemeindeverwaltung von Mesocco geholt werden: Cancelleria comunale, Stradón 14, 6563 Mesocco mesocco.swiss

Kastanien-selve Soazza: [fondazione montgrand.ch](http://fondazione.montgrand.ch)

Grotto Verbi da Franca: Strada de Sóra 13, 6562 Soazza, 091 831 16 18

Agriturismo Raisc: Familie

Berta, 6544 Braggio, [agriturismo raisc.ch](http://agriturismo.raisc.ch)

Madlaina Erni, Viticoltura e Vini Rohner Erni: Strada de Monzel 13, 6533 Monticello bei San Vittore, 079 380 65 94 rohnererni.ch