



Gekocht, gebraten, getrocknet und gemahlen – die Kastanien gehören zur Tessiner Küche. Um zu gedeihen, brauchen die Bäume stetige Pflege.

JAN GEERK / SWISS-IMAGE

TIPP DER WOCHE

Der Hüter des Kastanienwalds

Die Hügel des Malcantone sind das Reich von Carlo Scheggia. Der Tessiner Förster hat in jahrzehntelanger Kleinarbeit alte Kastanienselven zu neuer Blüte gebracht – ein Rundweg führt es vor Augen. VON ANDREAS STAEGER

In Mugena dreht sich vieles um die Kastanie. Das kleine Dörfchen im Malcantone, dem hügeligen Hinterland von Locarno, profitiert dank der Lage am Südhang des Monte Gradiccioli nicht nur von viel Aussicht, sondern auch von einem sehr milden Klima. Kein Wunder, wurden hier Kastanienbäume schon zur römischen Zeit eingeführt.

«Sie mögen viel Wärme, darum gedeihen sie bei uns ausgezeichnet», erklärt Carlo Scheggia. Er ist beim Tessiner Umweltdepartement tätig und kümmert sich als Revierförster seit mehr als dreissig Jahren um die Wälder des Gebiets Alto Malcantone. Er bestimmt, welche Bäume wachsen dürfen und welche fallen müssen. Er sehe sich jedoch nicht als Waldpolizist, sagt er, sondern vielmehr als Inspirator. Und zwar hinsichtlich der Kastanie. «Sie ist mein Lieblingsbaum», bekennt Scheggia.

Tessiner Tradition

Während Jahrhunderten waren Kastanien das Grundnahrungsmittel der Tessiner.



«Sie brauchen viel Wärme, darum gedeihen sie bei uns ausgezeichnet.»

Carlo Scheggia
Tessiner Revierförster

ner Bevölkerung: Sie wurden gekocht und gebraten, getrocknet und gemahlen, zu Brot, Teigwaren und anderen Speisen verarbeitet. Nach dem Zweiten Weltkrieg ging diese Tradition weitgehend verloren. Die Bäume wurden nicht mehr gepflegt, viele erkrankten, die Selven wurden überwuchert von anderen Bäumen und Sträuchern.

«Dabei gehört doch die Kastanie zu unserer Kultur!», sagt Scheggia. Eines der ersten Projekte, denen er sich in den 1990er Jahren als blutjunger Förster widmete, war die Rekultivierung eines alten, völlig zugewachsenen Kastanienwalds. Lange bevor er die Motorsägen zum Einsatz bringen konnte, um Birken, Buchen und Gestrüpp zu beseitigen, musste er verhandeln, überzeugen und Geldgeber finden. «Kastanienwälder brauchen fortwährende Pflege», sagt Scheggia: «Die Kronen müssen ausgelichtet, der Boden gemäht und beweidet, andere Baumarten zurückgebunden werden.» Das sei nur möglich, wenn sich Menschen vor Ort – sprich: Bauern – für die Wälder einsetzen.

Viel Licht und Luft

Was dem frischgebackenen Jungförster bei seinem ersten Vorhaben glückte, ist ihm seither immer wieder von neuem gelungen: Er vermochte die Behörden und die lokale Bevölkerung für zahlreiche Rekultivierungsprojekte zu gewinnen. Im Laufe der Jahrzehnte konnte er im Malcantone insgesamt rund 100 Hektaren Kastanienwälder – einen Viertel des Gesamtbestands – in ihren ursprünglichen Zustand zurückführen. Wo zuvor ein oft undurchdringliches Gestrüpp wucherte, breiten sich jetzt wieder weite Grasflächen aus, auf denen die teilweise mehrere hundert Jahre alten Kastanienbäume in lockeren Abständen stehen. Viel Licht und Luft gibt es in diesen Selven, weshalb sie zuweilen an eine Parklandschaft erinnern.

Zusammen mit dem lokalen Verkehrsverein hat der passionierte Förster

zudem den «Sentiero del Castagno» ins Leben gerufen. Das ist über zwanzig Jahre her. Seither hat Scheggia unzählige Gruppen und Schulklassen auf dem Rundweg durch die wiederhergestellten Selven geführt und ihnen deren besondere Schönheit nahegebracht.

Sich selbst versteht er übrigens als «Castanicoltore» – als Kastanienbauer. Selbstredend engagiert er sich im Vorstand des entsprechenden Vereins, der Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana. In seinem Haus gibt es Kastanienholzmöbel, draussen im Garten steht mehr als ein Dutzend der mächtigen Bäume. Und wenn Scheggia kocht, dann natürlich am liebsten Gerichte mit Kastanien.

Gut zu wissen

Anreise: Mugena ist von der S-Bahn-Station Lamone-Cadempino aus (5 Minuten von Lugano) mit dem Postauto erreichbar.

Rundweg: Der Rundweg Sentiero del Castagno ist 11 Kilometer lang und weist Auf-/Abstiege von insgesamt 460 Metern auf; die Marschzeit beträgt rund dreieinhalb Stunden. Am 14. Oktober 2018 findet auf dem Teilstück Arosio-Vezio der «Tag der Kastanie» mit der «Festa del Grà» statt.

Essen und schlafen: Das Hotel del Castagno in Mugena ist ganz auf Kastanien getrimmt. Deckenbalken, Wände und Möbel bestehen ausschliesslich aus Kastanienholz, auf der Speisekarte nehmen Kastanien einen prominenten Platz ein. Das Hotel-Restaurant ist das ganze Jahr hindurch geöffnet.

Besonderes: Für das Sammeln der Kastanien besteht im Tessin eine gesetzliche Regelung: Die Früchte gelten bis zum 11. November als Privateigentum. Von diesem Tag an darf sie jedermann auflesen.

Informationen: www.luganoregion.com

CHECK-IN

Pop-Art auf Florentinisch

Galerien, Design-Shops und Boutique-Hotels: Florenz' Stadtteile links des Arno-Ufers werden hip.

TOMASZ KURIANOWICZ

Noch gibt es ein Florenz fernab der Massen: In den Stadtteilen links des Arno eröffnen gerade junge kreative Florentiner neue Design-Shops, Bücherläden und feine Boutique-Hotels. Alte Arbeiterviertel wie Oltarno sind dabei, sich zu hippen Brooklyn-Varianten in florentinischem Gewand zu verwandeln.

Eines der Beispiele für diese Aufwertung ist das Boutique-Hotel «Ottantotto» (auf Italienisch: 88). Es liegt nur wenige Gehminuten vom Ponte Vecchio entfernt. Das kleine Boutique-Hotel, das im 15. Jahrhundert noch eine Bäckerei war, versteckt sich in einer kleinen Seitenstrasse zwischen charmanten Restaurants und kleinen Galerien. Im Erdgeschoss befand sich einst die Mühle, auf der ersten und der zweiten Etage die Wohnung des Bäckers. Später, im 18. Jahrhundert, wurde das Gebäude zur Residenz eines Aristokraten, bevor es als Waisenhaus des benachbarten Klosters diente. In den neunziger Jahren, bis die Architektin Fabrizia Scassellati das Haus übernahm, stand es leer und verwahrloste kümmerlich. Wie der Rest des Viertels. Mehrere Jahre hat es gedauert, bis die neue Besitzerin den Palazzetto renoviert und umgestaltet hat. Dieses Jahr wurde das Hotel endlich eröffnet.

Die Architektin war in ganz Italien unterwegs, um zu jedem Badezimmer die passenden Fliesen, zu jedem Schlafzimmer die entsprechenden Möbel zu finden. Das Endprodukt ist eine Mischung aus Moderne und Tradition – und wirkt zum Teil wie die Kulisse einer ausgefallenen Verdi-Inszenierung. Kein Wunder: Fabrizia Scassellati hat nicht nur Hotels eingerichtet, sondern auch Bühnenbilder für Opernhäuser entworfen. Nun konnte sie sich das erste Mal austoben und ihre kühnsten Design-Ideen verwirklichen. In einem Zimmer im Erdgeschoss etwa fühlt man sich wie in einem Fellini-Film: Es ist vollgeklebt mit Porträts alter italienischer Meister. Mehr als hundert Augenpaare starren den Besucher von der Wand herab an.

Bei allem Einfallsreichtum ist Fabrizia Scassellati ihrem Erbe treu geblieben: Die florentinischen Elemente wie Fresken und Blumenmotive an Decken und

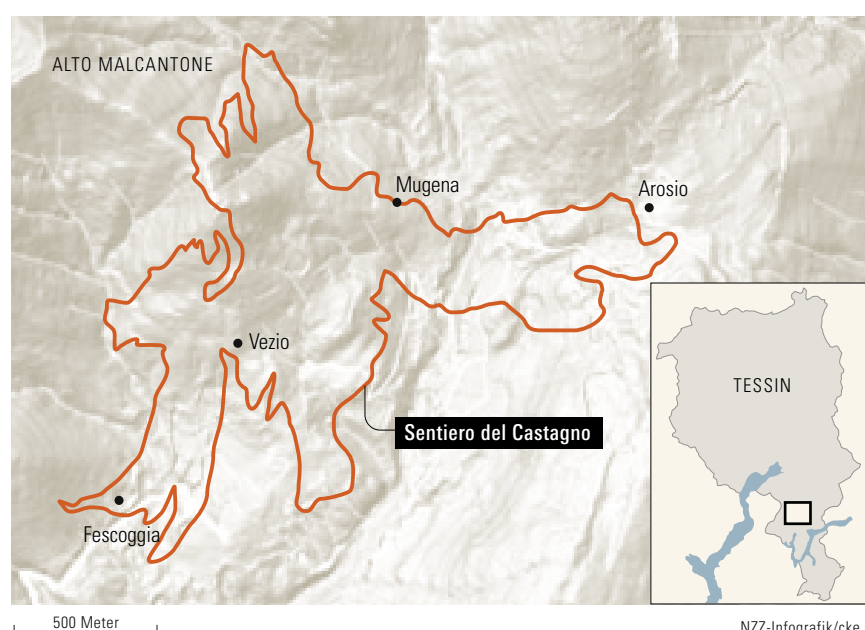


Gekonnte Mischung aus Moderne und Tradition: das «Ottantotto» in Florenz. PD

Wänden wurden penibel erhalten und nur dort, wo es sinnvoll erschien, mit Pop-Art-Komponenten aufgewertet. Ein Bad hat ein oranges Spülbecken, ein anderes eine knallrote Toilette. Die Suite im Obergeschoss verfügt über Terrakottaböden und eine moderne Küche, toskanische Bauernmöbel und einen Balkon.

Das Herzstück ist der Sommergarten. Davor erwartet den Besucher ein Aufenthaltsraum mit Kamin, wo ab 8 Uhr morgens Frühstück serviert wird. In den Lautsprechern läuft Jazz-Musik, die Fenster sind so voluminös gestaltet, dass den ganzen Tag über Lichtstrahlen hereindringen. Dieses Hotel ist so ansprechend eingerichtet, dass Florenz schon fast eine Nebenrolle einnimmt. Und das Beste: Die günstigsten Zimmer gibt es ab 120 Euro pro Nacht.

www.ottantottofirenze.it



NZZ-Infografik/cke.