

Adventsgenuss im Puschlav

Der Tourismus im südlichsten der 150 Bündner Täler ist auf den Sommer ausgerichtet. Doch wer die lange Anreise auf sich nimmt, wird auch im Dezember fern von jedem Adventsstress reich belohnt.

Monika Neidhart



Puschlav_von Cavaglia aus Blick hinauf zum Piz Palu

"Im November - Dezember kann man "füdliblutt" über den Hauptplatz von Poschiavo gehen und keiner merkt es", erzählt Romeo Lardi schmunzelnd. "Die Scharen von Touristen, Wanderer, Biker und solche, die die städtischen Züge und das südliche Flair von Poschiavo geniessen, kommen erst wieder in der warmen Jahreszeit". Es ist nicht die einzige Anekdote und lokale Gegebenheit, die der agile, drahtige Einheimische anfangs Dezember letzten Jahres zu berichten hat. Er, der wohl in jeder Kommission - von Kultur bis Politik - führende Ämter inne hat und hatte. Damit besitzt er auch so manchen Schlüssel zu Orten, die im Winter für Touristen sonst nicht zugänglich sind.

Zeugen vergangener Zeiten

So auch zum Haus Tomé in Poschiavo. Das Gebäude ist ein eindrücklicher Zeitszeuge vergangener bäuerlicher Verhältnisse und Architektur. Im Erdboden, fast ohne Tageslicht, stehen je eine Holzboxe für eine Kuh, zwei Kälber und ein Schwein. Ein Stockwerk weiter oben die offene Feuerstelle mit dem Kupferkessi für das Käsen. Daneben in Lagerraum, wo das Ringbrot an Stangen aufgehängt wurde, damit es die

Mäuse nicht fressen. Steintreppen verbinden die wenigen Wohnräume. Fließendes Wasser gibt es nur in der Küche. Noch bis 1998 lebten hier zwei der vier ledigen Schwestern, denen das Steinhaus aus dem 18. Jh. gehörte. Wie sparsam die Frauen gelebt haben müssen, versinnbildlicht ein kleiner Wollpullover, der mehrfach geflickt wurde; Strickflick auf Strickflick. Wie kalt es jeweils im Winter hier drin sein musste - ohne elektrische Heizung - lässt sich im dicken Wintermantel leicht erahnen. Ein paar enge und gepflasterte Gassen entfernt eine ganz andere Wohnkultur. Das Spaniolenviertel, ein Strassenzug mit patellfarbigen Häuserfassaden, ist ein Stück Emigrationsgeschichte aus dem 19. Jh. Im Ausland reich gewordene Zuckerbäcker liessen in ihrer alten Heimat grosszügige Palazzi bauen. Auch ihre südlich ausgerichteten Gärten und Obstbäume sind noch erhalten.

Tiefe Einblicke in Gletschertöpfe

Zeit für eine eingehende Besichtigung lohnt sich für das "sechste Kind von Romeo", wie es seine 90jährige Mutter einmal bezeichnet hat: Der Gletschergarten Cavaglia. Es ist ein gigantischer Skulpturenpark der Natur, der hier Stück für Stück von Idealisten seit rund 20 Jahren frei gelegt wird. Auf einem gesicherten Rundgang schaut man in bis zu 15 Meter tiefe Gletschertöpfe.



Über 30 von schätzungsweise gut 100 Töpfen sind von Hand freigeschaufelt worden. Die geformten Wannen mitten in der Naturlandschaft aus nacktem Fels, kargem Bewuchs und Legföhren faszinieren. Formen, geschliffen vor Jahrtausenden. Im Hintergrund leuchtet der Palugletscher in der Wintersonne. Tiefes Durchatmen.

Faszination, die sprachlos macht. Adventstress? In dieser Naturlandschaft sicher nicht.

Valposchiavo - das Tal der Kräuter, Teigwaren und Bioprodukte

Wie es wohl im Sommer um Le Prese riecht und duftet, wenn ganz verschiedene Kräuter für Tee, Bonbons, Arzneien und Kräuterwürze blühen? Rote und blaue Kornblumen werden dann frühmorgens von Hand geerntet. Ein Edelweissfeld steht noch im Dezember, nahe der Trocknerei in Le Prese. 30-40 Tonnen getrockneter Kräuter werden hier verpackt. Das langgezogene, tiefe Tal zwischen Alp Grüm auf 2091 müM bis hinunter auf 429 müM in das italienische Tirano liefert erstklassige Rohstoffe. Daraus entstehen auch Würste, Käse, Teigwaren und Wein im angrenzenden Veltlin. Die Puschlaver sind stolz, dass über 90% der landwirtschaftlich genutzter Fläche von Biobauern bewirtschaftet wird.

Das Tal trifft sich

Anfangs Dezember feiern sie diese Fülle an Nahrungsmittel mit einem kulinarischen Rundgang "pane e neve" (Brot und Schnee). An diesem Festtag ist dann auch die Ruhe und das Alleinsein im Tal vorbei. Gruppenweise steht jung und alt an den Postautohaltestellen. Die Busse sind rappellvoll. Niemand lässt sich deshalb die gute Laune und die Vorfreude verderben. Bei einem Bauernhof oberhalb von Brusio startet der drei bis vierstündige Rundgang. Doch bevor es ein Znüniplättli mit Trockenfleisch, Anisbrot, Weichkäse und Honig bei den Landfrauen, lokales Bier eines zugezogenen Unterländers, Glühwein, Waldbeerensaft oder Hirschspiesse bei der Jägergruppe gibt, werden Gäste von der Volkstanzgruppe zum Tanz verführt. In dicken Winterkleidern gepackt, mit dem Eintrittsticket, einem Boccolino um den Hals, mit Wanderschuhen und Rucksack läuft der Walzer, beflügelt durch die frohe Stimmung und dem Sonnenschein, wie geschmiert. Sogar eine Schmutzliche mit drei Eseln, zwei rotbackigen Mädchen und einem Schmutzli sind unterwegs.



Auch der Samichlaus mit eindrücklichem langen Bart, zeigt sich von seiner freundlichen Seite und übergibt jedem in seiner Hütte ein Geschenk. Während der erste Teil des Rundgangs ein Spaziergang über Wiesen war, wird der zweite Teil spannend. Der Wanderweg führt durch einen historischen Bergsturz im leichten Auf und Ab. Hunger gibt der wenig anspruchsvolle Weg nicht wirklich. Und dennoch geniessen alle die Köstlichkeiten und finden noch Platz im Magen für die Ravioli aus Buchweizenmehl, Bündner Gerstensuppe oder wärmen sich um das offene Feuer in einer Waldlichtung und essen genüsslich gebratene Marroni. Ein frohes Zusammensein, ein Wiedersehen von Einheimischen und munteres Plaudern. Auch wer Italienisch spricht, versteht die Einheimischen nicht. Die Dialekte des Tales weichen stark ab. "Es ist ein unbeschreibliches Erlebnis. Diese Atmosphäre muss man erlebt haben", meint eine angereiste Unterländerin. Ein anderer Feriengast fügt

an: "Und trotz 1000 Personen gibt es kein Gerangel, sollte es einmal ein kleines Anstehen und für Gerichte geben". Die spürbare Begeisterung aller Beteiligten, Produkte aus der Region an diesem Festtag und durchs ganze Jahr anzubieten, hat dem Tal einen "Milestone", einen Schweizer Tourismuspreis, im Jahre 2016 eingebracht: "100% Valposchiavo - nachhaltig beeindruckend". Was natürlich auch für die Fahrt mit der Rätischen Bahn ins und durch das Tal gilt.

Infobox:

Anreise: wunderschöne Zugsfahrt mit der Rätischen Bahn über die Landwasserbrücke, Albulaviadukte, Alp Grüm. Ab Chur ca. 3,5 Std. bis Poschiavo.

Unterkunft: u.a. Sporthotel Raselli, Le Prese. Gepflegte Küche mit vielen einheimischen Produkten

Pane e neve: Kulinarischer Rundgang in Brusio; 2. Dezember 2018. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

<https://www.valposchiavo.ch/de/veranstaltungen/416-paneneve>

Imbach-Reisen, Luzern bietet eine viertägige Tour mit leichten Wanderungen und Führungen an, inkl. Pane e neve. www.imbach.ch
