

Vom «Brotbaum» zur heutigen Kastanienkultur

Kastanien waren im 19. Jahrhundert im Tessin ein wichtiges Nahrungsmittel, der Kastanienbaum war der «Brotbaum». Heute werden neue Wege beschritten, um die landschaftlich attraktiven Kastanienselven zu erhalten. Im Malcantone kommen dabei auch Ziegen zum Einsatz.



Lauschiger Kastanienhain. Viele solcher parkähnlichen Kastanienselven sind im Tessin verschwunden. Im Malcantone gehören sie noch zum Landschaftsbild. Bauer Renzo Boschetti (rechts) auf dem Weg in seinen Kastanienhain.

Fotos Lukas Denzler

Am Anfang war er skeptisch. Renzo Boschetti ist Bauer in Vezio im Malcantone. Bei günstigem Wetter treibt er seine über 100 Ziegen in den Kastanienwald oberhalb seines Hofes. Renzo Boschetti hatte bei seinen Vorfahren gesehen, wie man die Kastanienselven pflegte. Und weil er wusste, wie man es früher machte, war er skeptisch, als der Tessiner Forstdienst vor einigen Jahren begann, die alten Kastanienbäume vor einwachsenden Bäumen und Gebüsch zu befreien.

Von Lukas Denzler

Als Kastanienselven werden parkartige Landschaften mit frei stehenden Kastanienbäumen bezeichnet. Die Früchte dieser Bäume waren im 19. Jahrhundert für viele Bewohner der Täler der Südschweiz das Hauptnahrungsmittel. Ein Kastanienbaum lieferte bis zu 150 Kilogramm Kastanien; deshalb auch die Bezeichnung «Brotbaum». Rund um den einst von den Römern nach Norden gebrachten Baum entwickelte sich eine eigentliche Kastanienkultur. Diese äusserte sich nicht nur kulinarisch in verschiedensten Speisen, sondern auch in eigenartigen Besitzverhältnissen. So gehörte der Boden vielerorts den Bürgergemeinden, während die Kastanienbäume im Besitz einzelner Bürger waren. Das «jus plantandi» beinhaltet das Recht der Bürger, auf öffentlichem Grund Kastanienbäume zu pflanzen und diese auch zu besitzen. Diese Bäume wurden mit einer Familiennummer gekennzeichnet. Noch heute sind solche Nummern an den Fruchtbäumen, beispielsweise im Malcantone, zu sehen.

Verschwindende Landschaft

Um 1900 waren im Tessin gemäss einer Schätzung des Eidgenössischen Forstinspektors rund 9000 Hektaren mit Kastanienselven bestockt. Im Verlaufe des 20. Jahrhunderts ist diese Fläche auf einen Viertel geschrumpft. Der Anbau von Kartoffeln und Mais verdrängte die Kastanie als wichtigstes Nahrungsmittel. Mit dem Rückgang der

Kastanienselven verschwindet ein typisches Landschaftselement der Südschweiz und damit ein Stück Kultur.

Der Tessiner Forstdienst erkannte, dass die Kastanienselven in kurzer Zeit einwachsen werden, wenn der Natur freien Lauf gelassen wird. Erste Überlegungen wurden angestellt, wie zumindest ein Teil der Selven erhalten werden könnte. Carlo Scheggia ist ein Pionier der ersten Stunde, 1994 startete er mit Unterstützung des Landschaftsfonds Schweiz ein Projekt zur Wiederherstellung der Kastanienselven im Alto Malcantone. «Wir wollten verhindern, dass diese für das Tessin typische Kulturlandschaft verschwindet», sagt der Tessiner Förster. In einem ersten Schritt befreite der Forstdienst die Fruchtbäume von einwachsenden Büschen und Bäumen. Anschliessend wur-

den bei den alten Kastanienbäumen diedürren Äste und Stockausschläge entfernt. An einigen Stellen wurden auch junge, veredelte Bäume gepflanzt. Dabei zeigte sich, dass bereits viel Wissen über die Selvenpflege verloren gegangen ist. Erstaunliche Ergebnisse brachte auch eine Untersuchung über die Vielfalt der Kastaniensorten zum Vorschein: In der Südschweiz sind über 100 lokale Namen für Kultursorten bekannt, dabei ist aber anzunehmen, dass zumindest einige davon Synonyme sind.

Moderne Selvenpflege

Zwischen Arosio und Fescoggia werden mittlerweile rund 30 Hektaren Selven gepflegt. In Aranno kommen weitere zehn Hektaren hinzu. Carlo Scheggia schätzt, dass damit rund zehn Prozent der ursprünglichen Selven im

Malcantone erhalten werden können. Viel mehr liege nicht drin, weil der Unterhalt viel Geld koste. «Wir arbeiten mit modernen Methoden», sagt er. Auf keinen Fall wolle man ein Freiluft-Museum im Malcantone haben. So wurde früher beispielsweise das Laub in grossen Kräzen nach Hause getragen und in den Ställen als Streu für die Tiere verwendet. Aus finanziellen Gründen ist es heute jedoch nicht möglich, das Laub zu entfernen. In den Unterhalt mit einzogen werden aber die Bauern. Sie mähen die Wiesen zwischen den Bäumen und treiben Kühe, Schafe oder wie Renzo Boschetti Ziegen in die Selven und erhalten dafür spezielle Beiträge.

«Gepflegte Selven sind wie ein gutes Glas Wein», schwärmt Carlo Scheggia. Sie brächten Freude und seien gut fürs Gemüt. Wer einmal die Herbstsonne in den Selven erlebt hat, kann dem ohne zu Zögern beipflichten. Die Kastanienselva, lauschiger Ort zum Verweilen und Sinnieren, das Grotto in unmittelbarer Nähe. Ein bisschen Wehmutter mag da mitspielen. Aber die Tessiner wissen nur zu gut, dass die alte Kastanienkultur mit harter Arbeit und vielen Entbehrungen verbunden war. Nicht vergessen sind die Zeiten, als ein bedeutender Teil der Bevölkerung auswandern musste, weil nicht alle genug zu essen hatten. Eine neue Kastanienkultur kann sich heute deshalb nur etablieren, wenn mittelfristig auch ökonomisch die Rechnung aufgeht.

Touristische Bedeutung

Diesbezüglich sind ermutigende Entwicklungen festzustellen. Die Tourismusbranche hat den landschaftlichen Wert der Selven erkannt. Der Kastanienweg – ein Projekt des Forstdienstes und des Verkehrsvereins des Malcantone – führt durch die schönsten Selven des Alto Malcantone und die Wanderer erfahren dabei viel über die Tessiner Kastanienkultur. In Arosio werden im Ristorante San Michele im Herbst verschiedene Kastanienpilzspezialitäten serviert. Von der beliebten Kastanienpilzsuppe wird täglich bis zu zehn Litern den Gästen ausgeschöpft.

Seit ein paar Jahren sind auch Bestrebungen im Gange, den Markt für Kastanien aus der Südschweiz zu beleben. Die Produktion ist im Tessin auf rund 20 Tonnen pro Jahr angestiegen. Ein grosses Problem ist, dass nur wenig Sorten vorkommen, die sich für die Vermarktung eignen. Weil die Kastanienproduktion früher mehrheitlich auf die Selbstversorgung ausgerichtet war, wurden verschiedenste Sorten in der gleichen Selve angepflanzt. Eine Sorte eignete sich besonders gut zum Dörren, eine andere zeichnete sich durch lange Haltbarkeit in frischem Zustand aus. Diese Vielfalt erschwert heute eine rationelle Ernte. Dazu kommt, dass die gefragtesten Marroni zu einer Sorte gehören, die in der Südschweiz nur wenig verbreitet ist, weil sie relativ hohe Ansprüche an den Boden stellt. Als Naturprodukt haben die Kastanien aus dem Tessin und den Bündner Südtälern jedoch gute Chancen, sich in Niesschenmärkten zu etablieren.

Weitere Informationen: www.malcantone.ch Die Broschüre «Sentiero del Castagno» ist beim Verkehrsverein des Malcantone, Piazza Lago, 6987 Caslano, erhältlich (Tel. 091 606 2986).

Ziegen erobern Selven zurück



Ziegen weiden kontrolliert. Der Unterhalt der schönen Kastanienkulturen ist mit harter Arbeit verbunden.

L.D. Kastanienselven in ihrem ursprünglichen Zustand zu bewahren, ist aufwändig und kostspielig. Birken, Ahorne, Eschen und Pappeln samten sich zwischen den Kastanien an und müssen ständig zurückgedrängt werden. Ziegen wie in Vezio helfen mit, die Selven offen zu halten. Mit ihren scharfen Zähnen beissen sie alles ab, was in die Höhe wächst. Das Weidegebiet ist

jedoch klar festgelegt, weil früher die Ziegen in den Gebirgswäldern grosse Schäden anrichteten. In forstlichen Berichten des 19. Jahrhunderts wurde festgehalten, dass frei herumlaufende Ziegen das grösste Übel für die Schutzwälder seien. Infolge veränderter Nutzungsgewohnheiten ist in gewissen Gebieten heutzutage eine stärkere Beweidung jedoch wieder erwünscht.