

IM TAL DER SÜSSEN FRÜCHTE

«Wir pflegen Träume» – dieses Motto haben zwei Puschlaver Obstbauern umgesetzt und ein schwieriges Unterfangen gewagt: Unter freiem Himmel bauen sie Beeren an. Es hat sich gelohnt.

— Text Michael Lütcher Fotos Mayk Wendt

Auf terrassierten Feldern am Rande von Campascio gedeihen die Beeren von Piccoli Frutti Valposchiavo.

Verbunden durch Geschäft und Familie: Nicolò Paganini (links) und sein Schwager Marco Triacca vor einem hohen Heidelbeerstrauch – der eindeutige Beweis, dass ihr Anbaukonzept aufgeht.



Wegen des vielen Regens hat eine Pilzkrankheit die Himbeersträucher angegriffen, die reifen Himbeeren blieben zum Glück verschont.

Süss und verheissungsvoll: Eine Himbeere kurz vor der Ernte.



Bis die Beeren zu uns auf den Teller kommen, ist viel Handarbeit gefragt: Helferinnen und ein Helfer bei der Heidelbeernte.



Die Heidelbeeren hängen an zwei Meter hohen Sträuchern und sind blau und gross, die grössten von ihnen fast wie Kirschen. Sie schmecken süss – fast wie die kleinen, wilden, die im Herbst reif an den niedrigen Sträuchern in den Bergen zu finden sind.

Die Heidelbeerpflanzung liegt auf einer Geländeterrasse am Sonnenhang oberhalb von Campascio, weit unten im Puschlav, am südöstlichen Zipfel der Schweiz. Nicolò Paganini tut hier seit knapp 25 Jahren etwas, das schier unmöglich erscheint: Er baut weitab von den Zentren der Schweiz unter freiem Himmel empfindliche, rasch verderbliche, köstliche Früchte an. Beeren, die Früchte des Sommers: Brom-, Erd-, Heidel-, Him- und Johannisbeeren. Es ist ein genussvoller Beitrag, um der ständig steigenden Lust auf Beeren in der Schweiz zu begegnen. Laut Zahlen des Bundesamtes für Landwirtschaft hat sich der Konsum seit 2004 fast verdoppelt.

Nicolò Paganini und sein Geschäftspartner und Schwager Marco Triacca stehen auf einer Mauer neben dem Heidelbeerhain. Hinter ihnen geht der Blick ins Tal. Steile, dicht bewaldete Abhänge; wo keine Bäume wachsen, zeigt sich der nackte Fels. Der Talboden ist schmal, Platz für Fluss, Strasse, Bahn, Hochspannungsleitung, ein paar Häuser und Lagerhallen. Besonders freundlich sieht das



In Reih und Glied reifen die Beeren an bester Lage – unter der prallen Sonne.

alles nicht aus. Doch Paganini sagt: «Dieses Tal eignet sich bestens für den Anbau von Beeren. Wir haben viel, aber nicht zu viel Sonne. Es ist warm und relativ trocken. Aber wir haben genügend Wasser. Der Boden ist leicht sandig, was verhindert, dass die Sträucher im Nassen stehen. Und die Erde ist sauer, das verleiht den Beeren Frische.»

Die Böden – Mehrzahl, weil ihre Beschaffenheit von Ort zu Ort variiert – sind für Gedeihen und Geschmack der Früchte entscheidend. Paganini demonstriert dies mit dem Besuch einer zweiten

Heidelbeerpflanzung. Dort sind die wie Reben an Draht aufgezäumten Sträucher kleiner, ebenso die Früchte. Deren Geschmack ist allerdings auch hier wunderbar und meilenweit vom faden Supermarktangebot entfernt.

Gewusst, wo

Die hervorragenden Rahmenbedingungen im Tal waren erstaunlicherweise lange niemandem aufgefallen. Nicolò Paganinis Eltern betrieben einen Fruchthandel, und er sollte das Geschäft übernehmen. Um sich darauf vorzubereiten, machte der

heute 52-Jährige nach der Matur «eine Art Lehre» in einer Handelsfirma für Beeren in Zürich. Dies brachte ihn auf die Idee, es im heimischen Puschlav zu versuchen.

Zurück im Tal, sah Paganini sich mit einem Problem konfrontiert: Er hatte kein Land, um Beeren zu pflanzen. Doch er sah die vielen Parzellen im und ums Dorf, auf denen einst Kartoffeln, Gemüse oder gar Getreide angebaut worden waren und die nun brachlagen. Die Besitzer sagten zu, sie ihm zu verpachten. Im Jahr 2000 begann er mit dem Beerenanbau, und die Bodenbesitzer waren die Ersten, die er zum Ablesen der Früchte verpflichtete.

Heute bewirtschaftet die Piccoli Frutti Valposchiavo GmbH, wie die Firma heisst, 77 Parzellen mit insgesamt 10 Hektaren Fläche in der Gemeinde Brusio, zu welcher Campascio gehört. Neben den Beeren wachsen darauf auch Kirschen und Zwetschgen. Die obersten Anlagen liegen auf rund 800, die untersten auf gut 500 Metern Höhe. «Das ermöglicht uns zeitlich gestaffelte Ernten», sagt Marco Triacca, der 44-jährige Bruder von Paganinis Frau. Er



Eine Biene schlürft genüsslich an einer weissen Brombeerblüte.

ist für eine weitere Beerenabteilung zuständig. Der studierte Agronom kümmert sich um die Trauben für den Weinbau. Die Reben wachsen allerdings im Veltlin, auf der anderen Seite der nahen Grenze. Triacca entstammt einer für ihre Veltliner Weine bekannten Familie, produziert aber unter der Marke La Perla di Marco Triacca seine eigenen.

Mitte Juni, zum Zeitpunkt unseres Besuches in Campascio, werden die letzten Erdbeeren geerntet. Signalrot sind sie, von straffer Struktur und zuckersüss. Mmh! Die Heidelbeeren funkeln blau. Einzelne Johannisbeeren leuchten bereits rot, während die Brombeeren noch blühen. Reife, süssere Himbeeren haben die Erntehelferinnen und -helfer bereits am Morgen abgelesen. Die Sträucher dagegen geben ein eher trauriges Bild ab: braun gefleckte Blätter, gelbliche Stiele.

«Eine Pilzkrankheit, die die Wurzeln angegriffen hat», sagt Nicolò Paganini, «eine Folge der vielen Niederschläge in diesem Frühjahr und Frühsommer.» Behandelt hat man die Krankheit mit →

«Dieses Tal eignet sich bestens für den Anbau von Beeren.»

Nicolò Paganini, Obstbauer



Heidelbeersträucher wachsen bis zu zwei Meter hoch.

Vom Pflücken bis zum Abpacken – im Beerenanbau ist Handarbeit gefragt.



Angestellte prüfen die Beeren noch einmal ganz genau auf unschöne Stellen. Erst nach der ausführlichen Inspektion reichen sie sie zum Transport weiter.

Schwefel. «Ein anderes Mittel haben wir nicht zur Verfügung, denn wir befinden uns in der Umstellung auf Bio», sagt Paganini. Auf Bio umstellen bedeutet, dass ein Betrieb bereits voll biologisch arbeitet, aber das Gütesiegel noch nicht erhalten hat. Früchte und speziell Beeren sind wegen ihres Zuckergehalts heikler im Anbau als Gemüse. Das zieht viele Pilze an. Im biologischen Landbau dürfen aber keine künstlichen Pestizide eingesetzt werden.

Wieso schützt Piccoli Frutti Valposchiavo die Anlagen nicht mit Plastiktunneln vor Nässe, wie das auch im Bio-Beerenanbau üblich ist? Die Antwort von Nicolò Paganini ist vielschichtig und erstaunt: «Die Berninastrecke der Rhätischen Bahn, an der viele unserer Parzellen liegen, gehört zum Unesco-Welterbe. Bauten, welche dieses stören, könnten zum Verlust der Auszeichnung führen. Zudem wäre der Bau von Folientunneln auf unseren vielen kleinen Parzellen sehr aufwendig. Und: Ich finde, dass Beeren, die unter freiem Himmel gewachsen sind, einfach besser schmecken.» Paganinis



Früh am Morgen ist Erntezeit. Am nächsten Tag liegen die Erdbeeren bereits in den Regalen.

«Beeren, die unter freiem Himmel gewachsen sind, schmecken einfach besser.»

Nicolò Paganini

Beeren schmecken jedenfalls nicht nur süß, sondern auch leicht säuerlich. Das verleiht ihnen eine erfrischende Wirkung. Eine Herausforderung besteht darin, dass dies nicht nur unmittelbar nach dem Pflücken der Fall sein sollte, sondern auch wenn die Beeren bei der Kundschaft auf dem Tisch stehen. Bei den Beeren pressiert also. Vor allem bei den Erd- und Himbeeren.

Tempo, Tempo

Morgens lesen Erntehilfen die reifen Früchte ab. Anschliessend gelangen die Beeren in die Zentrale in Campascio und werden dort abgepackt. Im Laufe des Vormittags treffen die Bestellungen ein. Am frühen Nachmittag wird die süsse Fracht per Lastwagen verschickt. Anderntags liegt sie in den Regalen. Ein Teil geht auch an Hotels und Läden im Puschlav und im benachbarten Engadin.

Beim Eingang der Zentrale hängen Schilder in Italienisch, Deutsch und Rätoromanisch, den drei Amtssprachen des Kantons Graubünden: «Wir produzieren

Vom Feld aus gelangt die süsse Fracht in die Zentrale in Campascio (rechts), wo Mitarbeitende sie abpacken und für den Transport bereitstellen.



für Pro Montagna.» Coop mit seinem Bergspezialitäten-Programm ist Hauptabnehmer der Beeren.

Der Weg von Campascio ins Mittelland ist lang und führt über die Alpenpässe Bernina und Julier, beide rund 2300 Meter hoch. Iseppi Frutta, ein grosser Früchte- und Gemüsehändler in unmittelbarer Nachbarschaft, nimmt die Beeren mit ins Mittelland. «Wir müssen in unserem Tal zusammenhalten. Wir sind ja nicht gerade im Zentrum der Schweiz. Ohne Iseppi ginge es nicht», sagt Marco Triacca. Beim Besuch bei Piccoli

Frutti Valposchiavo fällt bald auf, wie viel im Beerenanbau Handarbeit ist. Nebst den 10 Festangestellten helfen 40 Leute, vor allem Frauen aus der Region, temporär bei der Ernte mit. Von Hand wird gepflückt, aber auch abgefüllt. Da hilft selbst der Chef mit. Langsam leert Nicolò Paganini Heidelbeeren aus Plastikkorbchen in kleine Kartonschalen. Dabei betrachtet er die Früchte genau und sortiert jene aus, die nicht perfekt aussehen. Grössere Früchte wie Erdbeeren werden einzeln in die Hand genommen. Eingedrückte Stellen gehören entfernt; die angeschnittenen

Beeren werden weiterverarbeitet. Dasselbe geschieht auch mit den überschüssigen Früchten. Und mit den «Montagsbeeren». Das sind jene, die am Montag abgelesen werden und reifer sind als die andern, weil der Sonntag ein Ruhetag ist. «Diese Beeren sind süsser, ihnen fehlt die Säure», sagt Marco Triacca. Also wird aus ihnen Konfitüre, Fruchtsaft oder Pulpe als Rohstoff für Fruchtjoghurts einer Molkerei im Engadin. Der eigene Hofladen verkauft nebst anderem Kirsch-Johannisbeer-Saft, Brombeerkonfitüre oder Crema di Castagne, produziert aus Kastanien der umliegenden Wälder. Touren durch die Beerenhaine und die Rebberge stehen im Angebot, ebenso vier Gästezimmer.

Vielseitig und ausgezeichnet

Für ihren interessanten Betrieb erhielten Paganini und Triacca 2021 den in Bern verliehenen Agropreis für innovative Produkte und Dienstleistungen in der Landwirtschaft gleich in drei Kategorien. Das Preisgeld von 30 000 Franken haben sie in ihr neuestes Projekt investiert: in eine Presse zur Herstellung von Olivenöl. Letztes Jahr wurde sie in Betrieb genommen. Die 120 Liter olio bio extra vergine di Oliva delle Alpe waren im Nu ausverkauft. Nun wollen Paganini und Triacca 250 weitere Olivenbäume pflanzen – auf den Terrassen am steilen Hang oberhalb des →

Auch Kirschen (rechts) gedeihen hier. Und Olivenbäume – dem Klimawandel sei Dank (unten).



Dorfes, wo bis in die 1980er-Jahre Tabak gepflanzt und in Brusio zu Zigarren gerollt wurde. Ja, der Klimawandel machts möglich. Der Olivenbaum, den Paganinis Vater vor vierzig Jahren neben dem Haus setzte, trug nach dreissig Jahren die ersten Früchte. Die Bäume, die Nicolò und sein Schwager pflanzten, brachten bereits nach fünf Jahren erstmals Früchte hervor.

«Coltiviamo sogni» steht auf den roten Poloshirts, welche die beiden Beerenbauern tragen. Auch die Webadresse lautet so. Es ist das Motto der Firma: «Wir pflegen Träume.» «Manchmal lassen sie sich nicht



Eine Etikette, die nur Gutes verheisst: Hausgemachte Himbeerkonfitüre.

verwirklichen», sagt Nicolò Paganini augenzwinkernd, auf den Umstand anspielend, dass an diesem Nachmittag eine grosse Bestellung der traumhaften Heidelbeeren lange nicht abgepackt werden konnte, weil jene Maschine streikte, welche die Kartonschalen mit einer Deckfolie verschliesst. Der nächste Traum, der auf seine Umsetzung wartet, besteht übrigens darin, die Folie aus Plastik durch eine kompostierbare zu ersetzen. ■

PUSCHLAVER BEEREN KAUFEN

Die Beeren von Piccoli Frutti di Poschiavo sind im Pro-Montagna-Sortiment von Coop erhältlich. Hofladen: Via Cantonale 225, Campascio GR. coltiviamo-sogni.ch

EIN TAL, VIELE SPEZIALITÄTEN

Das Puschlav ist Genussregion 2024 und damit das Zentrum der diesjährigen «Semaine du Goût», einer gesamtschweizerischen Veranstaltung, die sich um gutes, nachhaltiges Essen dreht.

Das Tal im Südosten der Schweiz produziert eine erstaunliche Vielfalt von Lebens- und Genussmitteln. Im obersten Teil, unterhalb des Berninapasses, weiden vor allem Kühe,

Schafe und Ziegen. Diverse lokale Käse sind die Folge. Weiter unten gedeiht der Anbau von Teekräutern der bekannten Marken Raselli und Al Canton. Zuunterst reifen Beeren.

Im Puschlav mit seinen gut 4500 Einwohnern gibts noch vier Metzgereien, die Spezialitäten wie Mortadella-Wurst oder Furmagin da Cion, eine Art Fleischkäse, herstellen. Weit übers Tal

hinaus bekannt ist das Anis-Ringbrot, ebenso die überlangen Spaghetti der Molino e Pastificio SA in Poschiavo.

In manchen Restaurants gibts regionale Spezialitäten, die Sciatt (mit Käse gefüllte Buchweizenkugeln) und Capunet (Brotspätzli) heissen, und natürlich auch die weitherum beliebten Pizzoccheri, mit Wirz vermischte und mit Käse überbackene Buchweizennudeln.

Fast sämtliche Landwirtschaftsbetriebe im Tal arbeiten biologisch, viele Produkte tragen das Label «100% Valposchiavo», was bedeutet, dass alle Bestandteile im Tal entstehen.

Im Puschlav gibts auch zwei Bierbrauereien sowie grosse Kellereien, die mit den Trauben aus dem benachbarten Veltlin Rotweine keltern.

Unter dem Titel «Puschlaver Aben-

teuer in Europa» thematisiert eine Ausstellung im Palazzo de Bassus-Mengotti in Poschiavo aktuell die süsse Vergangenheit: die Erfolge der Zuckerbäcker aus dem Puschlav und anderen Bündner Tälern im Ausland.

Die «Semaine du Goût» findet vom 12. bis 22. September statt. Das detaillierte Programm wird im August veröffentlicht. gout.ch valposchiavo.ch