



Die Rhätische Bahn fährt abends zur Alp Grüm hinauf.

Bilder: von Stamm



Romeo Lardi in einer Gletschermühle.



Der Ort Poschiavo am Abend.



Patrizierhäuser in Poschiavo.



Alp Grüm bei Nacht.

Im Valposchiavo sagt man „bundi!“

Entdeckungen auf einer Reise in ein einst vergessenes Tal in Graubünden

Von Peter von Stamm

Claudia Lazzarini steht inmitten der Blütenpracht ihres Feldes mit Gold- und Rosenmelisse und beginnt zu schwärmen: Von der Verveine Odorante, einer wunderbar frisch zitronig duftenden Pflanze, die sie hier in Le Prese unweit des Ortes Poschiavo anbaut. Vom fruchtig-blumigen Oranthymian und der lila blühenden Agastacha Mexicana, die limettig mit einem Hauch von Anis duftet. Von der milden Apfelminze, der Waldmalve, dem Lavendel und all den anderen Blüten und Kräutern, die die grazile Powerfrau hier wachsen und gedeihen lässt, um sie an Ort und Stelle zu trocknen und ihren Tee- und Kräutermischungen beizugeben.

Und sie schwärmt von der grundsätzlichen Idee, im Tal alle Produkte rein biologisch anzubauen. „Cento per cento“ lautet das Motto: 100 Prozent Valposchiavo, das ist das Ziel. Möglichst alle landwirtschaftlichen Produkte der Region sollen „Bio“ sein, und auch vor Ort weiterverarbeitet werden. Das Ziel ist fast erreicht. 90 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen im Valposchiavo werden bereits von Bio-Suisse-zertifizierten Betrieben bebaut. Ein Spitzenwert nicht nur in der Schweiz, sondern in ganz Europa.

Südöstlichster Zipfel der Schweiz

Das Valposchiavo ist eines von 150 Tälern in Graubünden und der südöstlichste Zipfel der Schweiz. Es erstreckt sich über 25 Kilometer Luftlinie von den Gletschern des Bernina-Massivs im Norden bis zu den Palmen und Obstgärten an der italienischen Grenze im Süden. Im Westen und Osten wird das Tal von mächtigen Dreitausendern begleitet, darunter der 3900 Meter hohe Piz Palù. Poschiavo ist der Hauptort. Le Prese liegt etwas südlicher am wunderschönen Poschiavo-See. Es gibt Menschen, die sagen, das Valposchiavo liege am Ende der Welt, so abgelegen ist es vom Rest der Schweiz. Das Valposchiavo war seit 1408 Teil der Drei Bünde und das benachbarte Veltlin (Valtinella) stand von 1512 bis 1797 unter Bündner Herrschaft.

Dann besetzte Napoleon das Veltlin und schlug es der neu gegründeten Cisalpinischen Republik zu, einem Vorläufer des heutigen Italiens. Eine Verarmung der Bevölkerung im Valposchiavo war die Folge: Ihre fruchtbareren Veltliner Ländereien waren nicht mehr erreichbar und die landwirtschaftlich nutzbaren Flächen im Valposchiavo zu klein, um die Bevölkerung zu ernähren. „Das verlorene Tal“ nannte man das Valposchiavo damals. Vom Norden über den mächtigen Bernina-Pass schwer erreichbar, im Süden durch die neue Grenze abgeschnitten.

Doch die Puschlaver (die Pus'ciavini) gaben nicht auf. Viele suchten ihr Glück in der Fremde, wanderten nach Spanien, England und ins russische St. Petersburg aus. Dort fingen sie an, heimische süße Desserts herzustellen, grüneten

eigene Confisereien und hatten damit Erfolg. Sie wurden als Zuckerbäcker und Hoteliers in der Fremde reich, investierten ihren neuen Reichtum aber in der Heimat und kehrten im Alter zurück in ihr geliebtes Valposchiavo. Stattliche Patrizierhäuser und das „Spaniolen-Viertel“ mit seinen Palazzi und Gärten, die dem Borgo von Poschiavo herrschaftlich urbanes Flair verleihen, zeugen noch heute vom Erfolg der reichen „Zuckerbäcker-Pus'ciavini“.

Heute ist das Tal zwar nicht mehr verloren, aber mancherorts scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Das liegt nicht nur an der Uhr unterm Hausgiebel gegenüber des historischen Hotels Albrici, die seit Jahren ohne Zeiger über der Piazza von Poschiavo hängt. Wer den Ort besucht, wird schnell merken, dass hier alles etwas langsamer, gemütlicher und spannender zugeht, als in anderen Orten in der Schweiz.

Sitzt man abends vor einem der Restaurants an der verkehrsberuhigten Piazza und genießt Puschlaver Pizzoccheri, Capunet oder ein anderes, typisches Poschiavo-Gericht, wähnt man sich eher in einem verschlafenen italienischen Dorf irgendwo in den Bergen, als in der Schweiz: Kinder toben dann über den Platz, Alt und Jung kommen hier zusammen, lachen, tauschen Wichtiges und Unwichtiges aus, genießen bei einem Glas Veltliner Wein die Wärme des ausklingenden Tags.

Man spricht den alten Dialekt „Pus'ciavin“ („Puschlav“) oder Italienisch, nur selten Deutsch, es sei denn im Gespräch mit Touristen. Kinder lernen zu Hause erst den alten Dialekt, dann meist Italienisch und in der Schule Schriftdeutsch und Schwyzerrätsch. Einheimische sagen zur Begrüßung „bundi“, Italiener, die hier häufig in der Gastronomie arbeiten, grüßen mit „buongiorno“. Ein „Grüezi“ hört man nur selten.

Stolze Puschlaver

Hier im Tal ist man stolz, ein Pus'ciavin (Puschlaver) zu sein. Man fährt nicht so oft über die Grenze nach Italien, um dort in den Supermärkten einzukaufen, sondern bleibt lieber im Tal, kauft beim Metzger vor Ort oder beim Lebensmittelhändler um die Ecke. Auf 4500 Valposchiavo-Einwohner kommen eine Pasta-Fabrik, eine Brauerei, eine Käserei, fünf Bäckereien, vier Metzgereien, zwei Kräuterproduzenten und ein paar Geschäfte mit lokalen Spezialitäten. Gut zu essen und zu trinken ist den Menschen hier wichtig, vor allem, wenn die Produkte „von hier sind“.

„Wenn wir nicht hier bei uns vor Ort einkaufen, werden unsere Läden nicht überleben – und dann wird auch russische St. Petersburg aus. Dort fingen sie an, heimische süße Desserts herzustellen, grüneten

das System cento per cento nicht fortbestehen können“, meint Romeo Lardi, der bekannteste und wohl beste Wanderführer im Valposchiavo. Romeo – der ganz in der Nähe von Claudia Lazzarini wohnt und von seinem Haus auf die riesigen bunten Kräuterfelder des zweiten und größten Puschlaver Bio-Produzenten Reto Rastelli schaut, führt Neugierige auf eine Wandertour ins Naturschutzgebiet Val da Camp, einem der beliebtesten Wandergebiete im Valposchiavo. Über mehrere Stunden geht es mit Romeo in die Berge hinauf zu den einsam gelegenen Bergseen Lago di Sasoese und Lagh da Val Viola.

Es scheint, als sei auch hier die Zeit stehen geblieben. Kaum ein Mensch ist zu sehen. An den Bergseen trifft man auf Wanderer, die gerne in diese Stille kommen, um hier frische Bergluft zu tanken. Sonst herrscht Stille. Wunder schön! Um ins Valposchiavo zu reisen, sollte man den Zug nehmen. Zum einen, weil es schön gemütlich ist, sich mit der berühmten, elektrisch betriebenen und von der UNESCO als „Welterbe“ geadelten Rhätischen Bahn in die Bergwelt rund um das Bernina-Massiv entführen zu lassen. Andererseits, weil man mit dem Auto gar nicht überall hinkommt, wo man hinfahren sollte. Zur Alp Grüm zum Beispiel, einer Bahnstation mit Hotel und grandiosem Bergblick in 2091 Metern Höhe.

Der Bernina-Express hält hier und gönnt den Reisenden eine längere Verschnaufpause, auch, um vor der Weiterfahrt den Paligletscher zu fotografieren. Spannender wird es, wenn man hier oben in der Einsamkeit, die nicht mit dem Auto zu erreichen ist, übernachtet. Am späten Abend, nach 21 Uhr, wenn der letzte Zug der Rhätischen Bahn die Station passiert hat und bis zum nächsten Morgen um 8 Uhr auf den Gleisen Ruhe herrscht, ist man hier mit sich und der Natur.

Wenn es dunkel wird, der Mond sein Licht auf den Greifen nahe scheinenden Gletscher wirft, wenn in der Ferne, tief unten im Tal der Poschiavo-See silbrig glänzt und hier oben nur noch das Gurgeln der Gletscherbäche zu hören ist, dann ist es hier am schönsten.

Eine Station tiefer, auf der Bahnfahrt nach Poschiavo, passiert man ein weiteres Highlight des Tals: die Gletschermühlen von Cavaglia, „Töpfe der Riesen“ genannt. Und mit etwas Glück trifft man hier auch wieder auf Romeo Lardi, den Wanderführer aus Le Prese, der in seiner zweiten Funktion als Präsident des Gletschergarten-Vereins „Giardino dei ghiacciai di Cavaglia“ vor Ort über die Entstehung dieser Gletschertöpfe berichtet.

Einst rutschte der Paligletscher über einen steilen Hang Richtung Tal und bildete dort, wo er abgebremst wurde, im heutigen Cavaglia zunächst eine Mulde und dann einen Hügel („Gletscherschwelle“). Nach Überwindung dieses Hügels nahm der Gletscher wieder Fahrt auf. Unter dem Druck des Gletscherstroms bildeten sich Querspalten, in die das an der Gletscheroberfläche fließende Wasser mit hohem Tempo und viel Druck samt Steinen und Geröll bis auf den felsigen Untergrund hinabstürzte. Hartes Gestein vom Piz Palù bohrte sich in den weicheren Fels von Cavaglia und mächtige Strudel entstanden – ganz so, als hätte jemand den Stöpsel aus einer gigantischen Badewanne gezogen. Große Steine wirbelten in den Strudeln und ließen im Laufe der Jahrtausende die kreisrunden Löcher entstehen. 21 dieser Gletschermühlen wurden inzwischen freigelegt und in vielen liegt noch heute der Stein, der sie einst geformt hat. Muss man unbedingt gesehen haben.

Bewahrte Traditionen

Naturspektakel, Einsamkeit, Berge, lokale Bio-Produkte und Menschen wie Romeo Lardi und Claudia Lazzarini, die Traditionen bewahren und das einst verlorene Tal in eine ökologisch gesunde und erfolgreiche Zukunft führen wollen: Das macht das Valposchiavo aus. Viele Touristen fahren mit dem Auto oder dem Bernina-Express auf ihrem Weg ins italienische Tirano durch das Tal, ohne längeren Halt zu machen. Und verpassen dabei das Schönste: die Abende auf der Piazza von Poschiavo oder die Nacht auf Alp Grüm, das Naturschutzgebiet Val Camp, die Gletschertöpfe von Cavaglia oder die Gespräche mit Claudia Lazzarini.

Die Power-Frau baut nicht nur Kräuter an, sondern züchtet auch Berber-Pferde und managt zudem die alte Weberei von Poschiavo, in der eine der zwei letzten Auszubildenden der gesamten Schweiz diesen aussterbenden Beruf erlernt. Auch hier heißt es, Traditionen zu bewahren. Bewundernswert. Anhalten lohnt sich. Ein paar Tage bleiben lohnt sich noch mehr.

Info

Unter www.valposchiavo.ch gibt es im Internet weitere Informationen.



Blick von Alp Grüm auf Poschiavo. Unten schlängelt sich die Rhätische Bahn den Berg hinauf.



Claudia Lazzarini mit Goldmelisse vor einem Feld mit Rosenmelisse.