


Ein bisschen Italianità:
das Pontisella mit verstecktem
Garten auf der Rückseite.


Bettgeschichte IV


Wo der gute Geschmack wohnt


Das Bed & Breakfast Pontisella im Bergell


Text – MICHÈLE FRÖHLICH / Bild – JÜRIG ZIMMERMANN


 **STAMPA** – Das altherwürdige Patrizierhaus der Familie Pontisella ist nicht zu übersehen. Der Eintritt jedoch blieb Vorbeiziehenden bis 2018 verwehrt. Seither dürfen neugierige Nasen aber durch die massive Holztür gestreckt werden. Dahinter begrüsst Daniel Erne seine Gäste mit einer selbstverständlichen Herzlichkeit, so dass man eigentlich für immer bleiben möchte. Zusammen mit seinen Kindern hat er hier in Stampa eine Oase voller Ruhe, Kunst und Design geschaffen.

 **SEHEN** – Die Natur selbst ist hinter dem Haus der wahre Künstler, zumindest möchte man am liebsten den ganzen Tag im wunderbar grünen und in allen Farben blühenden Garten sitzen und das Wolken-Lichtspiel am Himmel beobachten. Im Innern offenbart der Gastgeber sein Flair für guten Geschmack und überlässt nichts dem Zufall. Jeder Sessel, jedes Bild, jede Lampe, gar jedes Magazin scheint genau so platziert, dass die Objekte nicht störend, sondern ergänzend wirken. Der beste Ausblick aufs geschmackvolle Interieur bietet die Galerie mit Tischchen und bescheidener Auswahl an Büchern.

 **TASTEN** – Sei es der alte Holzofen, der Lärchenboden, die Türklinke oder die Fensterläden, es beschleicht einen das wohlige Gefühl, dass bei jeder Berührung eines Gegenstandes eine Geschichte aus der Vergangenheit durch die Adern fliesst.

 **HÖREN** – Ist ein Fenster geöffnet, rauscht die Maira schnell, aber mit beruhigendem Klang Richtung Italien. Im Garten zirpen die Grillen bis in die Nacht hinein. Und mit etwas Glück erklingen am Abend Jazztöne aus einem der Räume im Haus.

 **RIECHEN** – Eine Dusche mit den Seifen von Soglio ist nach einem Tag in der Sonne mehr als eine erfrischende Wohltat. Der Duft von Bergkräutern, Zitrone oder Lavendel begleitet einen durch die ganze Nacht. Oder liegt dies vielleicht doch an den Zimmern, die Namen wie «Salbei» und «Thymian» tragen?

 **SCHMECKEN** – Auf dem Frühstückstisch versammeln sich die Geschmäcker des Bergells: zartes Fleisch von den Metzgern aus Stampa und Vicosoprano, herrlicher Käse von der Latteria Bregaglia, knuspriges Brot aus dem Ofen von Jorge Gonzalez, Tee mit Kräutern, die Cécile Giovanoli selbst gepflückt hat, und Eier von den eigenen Hühnern im Garten. Und fragt man Daniel Erne ganz lieb, wirft er sich auch abends die Kochschürze über und zaubert ein herzhaftes Menü auf den Tisch. ●

Tage und Nächte im Bergell

Das B & B Pontisella in STAMPA verfügt über vier Zimmer, wobei zwei Zimmer auch als Suite miteinander verbunden werden können. Ebenfalls teilen sich je zwei Zimmer eine Dusche mit WC sowie einen kleinen Arbeitsbereich auf der Galerie. Die Zimmer kosten je sFr. 160.– pro Nacht inklusive Frühstück. pontisella-stampa.ch





Bild – Tina Sturzenegger

Wie anno dazumal: In der Mühle Scartazzini wird das Getreide mit mechanischen Maschinen zu Mehl verarbeitet.



Dauer der Erneuerung
Blut: 120 Tage
Transhelvetica: 60 Tage

Die alte Mühle von Promontogno

Wer die Mühle in Promontogno betritt, wandert in eine andere Welt, wandert zurück in die Vergangenheit. Die Treibriemen bewegen sich wie wild quer durch die verschiedenen Räume und setzen die alte, zuverlässige Dame in Bewegung. Sie rattert und knattert und stampft. Vittorio Scartazzini steht auf eine Holzplatte, zieht am Seil und verschwindet im unteren Stock, um nach wenigen Minuten wieder oben anzukommen. Er steht nur still, wenn die Mühle es auch tut.

Vor über 300 Jahren, 1680, wird die Mühle in Quellen zum ersten Mal erwähnt und seit jeher ist sie im Besitz der Scar-

tazzinis. Vor Kurzem hat Vittorio's Vater Gian Andrea sich ins Büro zurückgezogen und seinen Söhnen das Handwerk überlassen und die Turbine, die unten, wo die Maira fließt, Strom liefert. Denn Vittorio's Urgrossvater war nicht nur ein begnadeter Müller, sondern auch ein Tüftler mit Weitsicht. 1898 ersetzte er das Wasserrad durch eine geschlossene Turbine und produzierte mit dieser bald auch Strom. So lieferte die Mühle nicht nur das Mehl fürs Brot, sondern brachte zugleich Licht ins abgelegene Tal.

Rund 250 Tonnen Mehl und Getreideprodukte stellen die Scartazzinis jährlich in der

Mühle her, mehrheitlich für Gran Alpin. Mit der Produktion verschiedener Mehle in kleinen Mengen haben sie eine Nische gefunden, die ihrem nostalgischen Kleinod hilft, neben den grossen Mühlen bestehen zu können. Zudem gehört ein Laden zum Familienbetrieb sowie eine kleine Backstube, in der nachts, wenn die Mühle schläft, Brot gebacken und heimische Süss-Spezialitäten gezaubert werden. Vittorio's Bruder Giulio kreiert zudem verschiedene Pastasorten mit dem eigenen Mehl, wie beispielsweise mit Kastanien. So bringt die Mühle zumindest ein Stück Bergell aus dem Tal hinaus. ●

Reisebegleiter

GUT ZU WISSEN
Das Tal war, zumindest früher, in zwei Teile geteilt, **Sopraporta** und **Sottoporta**. Die Grenze ist noch heute durch die tunnelartige Felsformation, die **Porta**, kurz nach Stampa markiert. Die Amtssprache im Bergell ist Italienisch, gesprochen wird aber meist im Dialekt **Bargaiot**, der eine Art Mischung von Italienisch und Romanisch ist.

LEKTÜRE
Zusammen mit unseren Freunden vom Engadin haben wir das Magazin **«Engadin»** herausgebracht, das mit Geschichten und Tipps der Region gespickt ist.

MUSIK
Obwohl **Pascal Gamboni** nicht aus dem Bergell kommt, er ist in Sedrun aufgewachsen, passt seine Musik irgendwie perfekt ins Tal und klingt wunderbar in den Ohren.

BERGBAHN
Die **Seilbahn Albigna** bei Vicosoprano ist die einzige im Tal und führt hoch zur Staumauer der Elektrizitätswerke der Stadt Zürich. Die Staumauer schützt das Tal bei starken Regenfällen aber auch vor Überschwemmungen.

KUNST
Das Bergell ist das Tal der Kunst und Kultur. Es gibt kaum ein Dorf, in dem man nicht eine Galerie besuchen kann. Viele Künstler finden im Bergell Inspiration, zu den berühmtesten gehören **Alberto Giacometti** und **Giovanni Segantini**. Ein schönes Kunstprojekt, das von Juli bis September 2020 stattfindet, ist die **Biennale Bregaglia**. Künstler aus allen Sprachregionen der Schweiz bespielen dann die Umgebung rund um die Kirche Nossa Dona und die Talsperre Lan Müraia bei Promontogno.

ARCHITEKTUR
Unter den «52 besten Bauten GR» des Heimatschutzes ist auch die rote Zollstation **Fermata Dogana** in Castasegna, das **Haus Vogelbacher** in Stampa sowie die **Stazioni di rifornimento** in Castasegna.

48 Stunden im Bergell

Das Leben im Bergell braucht Zeit, deshalb genügend davon einplanen. **1 Bergsee:** von Maloja in knapp einer Stunde zum Läggh da Cavloc wandern und dort in den klaren Bergsee eintauchen. **2 Tischlein deck dich:** Der knurrende Magen wird im Restaurant Corona in Vicosoprano mehr als beruhigt.

Reste dürfen auch eingepackt werden. **3 Tiefschlaf:** In den Betten des B & B Pontisella in Stampa liegt es sich besonders bequem. **4 Museumsbesuch:** Hinter der rostroten Fassade des Palazzo Castelmur in die Geschichte des Tals und der Bündner Zuckerbäcker eintauchen. **5 Kunstcafé:**

Unweit vom Museum im Bistro Stala einen Kaffee oder Apéro geniessen und dazwischen die Gemälde von Bruno Ritter und Franca Pool bewundern. **6 Pasta:** Wer sich anmeldet und lieb fragt, bekommt eine Führung durch die Mühle Scartazzini in Promontogno. Nicht vergessen Pasta einzukaufen.



KARTE – © swisstopo (IM19029)

