Engadiner Post Samstag, 24. August 2019











Der Brottag in Stampa begann auf den Weizen- und Buchweizenfeldern von Jungbauer Giacomo Waltenspühl und führte anschliessend ins Kulturhaus Pontisella-Stampa von Daniel Erne, wo der innovative Bäcker Patrick Gonzalez (oben) in die Kunst des Brotbackens im Holzofen einführte. Kein einfaches Unterfangen zwar, wie Gonzalez erkennen musste, das aber schliesslich doch in feinem Holzofenbrot endete.

«Je mehr Zeit das Brot bekommt, desto besser wird es»

Kürzlich lud das Kulturgasthaus Pontisella in Stampa zum Brottag. In dessen Verlauf wurde das Grundnahrungsmittel Brot ganzheitlich betrachtet: Heisst, vom Augenschein auf dem Getreideacker über das Backen im Holzofen bis hin zu Kulinarik und Kunst in Bild und Wort.

JON DUSCHLETTA

Es ist warm in der alten Steinküche im Erdgeschoss des 170-jährigen Patrizierhauses Pontisella in Stampa. Weniger wegen den zwei Dutzend Interessenten die sich für den Thementag angemeldet hatten und nun, nach dem Mittagessen im Garten, in die Küche drängen, sondern vielmehr der Glut wegen. Ein ordentlicher Haufen davon liegt noch leicht rauchend im offenen Cheminée.

Gleich davor hat sich der innovative Jungbäcker Patrick Gonzalez aus Vicosoprano einen provisorischen Arbeitstisch eingerichtet. Darauf formt er gerade von Hand Pizzateig, belegt diesen und schiebt die Pizzen anschliessend in den grossen Holzofen. Nicht dass die Besucher des Brottages nach dem Lunch mit Bergeller Lamm, Kartoffelsalat und Brot noch Hunger hätten, vielmehr testet Gonzalez so Hitze und Funktion des Steinofens.

«So zu backen ist ein Experiment»

Nicht ohne Grund: Nachdem ein erster Versuch in diesem ungewohnten Umfeld Brot zu backen an einem schliesslich zu kalten Ofen scheiterte, kämpft Patrick



Patrick Gonzalez, Bäcker aus Vicosoprano, buk Halbweissbrot und kämpfte mit den Tücken des historischen Holzbackofens im Pontisella. Mehr Impressionen gibts mit der «EngadinOnline»-App. Fotos/Video: Jon Duschletta

Gonzalez an diesem Tag gegen einen viel zu heissen Ofen.

«Es reicht den Unterarm an die offene Ofentüre zu halten, um das zu erkennen», sagt Gonzalez der kurzerhand ein paar Schaufeln Glut aus dem Ofen nehmen muss und bewusst auch kleinere Teigportionen vorbereitet hat. «So Brot zu backen ist wahrlich ein Experiment.» Er rückt sich seine schwarze Schirmmütze zurecht und löst vorsichtig die rundgewirkten Teiglinge vom Lochblech, auf welchen er den Teig drei Stunden lang

aufgehen und ruhen hat lassen, dreht sie mer wieder verändert und – so gar nicht auf den Verschluss und schiebt immer zur historischen Umgebung passend drei Teiglinge aufs Mal mit der Brot-

schaufel ins dunkle Ofenloch. Immer noch ist der Ofen sehr heiss, wie heiss weiss aber auch der Bäcker nicht genau, weil er hier ohne Thermometer arbeitet, «circa 200 bis 220 Grad Celsius wären ideal und zu diesem Zeitpunkt auch ein Glas Wasser für die nötige Feuchtigkeit», rät Gonzalez dem interessierten Publikum, während er die Position der Brotlaibe im Ofen im-

immer mal wieder mit seinem Handy in den dunklen Ofen leuchtet.

Nach rund 20 Minuten nimmt er die ersten Brote aus dem Ofen und legt sie zum auskühlen auf den Tisch. «Oh, wie das riecht...» sagt eine Frau in der ersten Reihe, während Gonzalez ein schon etwas abgekühltes Brot in die Hände nimmt, dreht, wendet und kritisch die Kruste begutachtet, ehe er zufrieden lächelnd den Brotlaib in kleine Happen

schneidet, riechend auf den feinen Rauchgeschmack hinweist und anschliessend herumreicht. «Experiment geglückt», kommentiert ein Besucher, Gonzalez nickt und weiss weshalb: «Je mehr Zeit du dem Brot gibst, desto besser wird es.»

Lokales Erfolgsprodukt «Pedarneir»

Der Brottag in Stampa begann am Vormittag mit einem Besuch der Weizenund Buchweizenkulturen von Jungbauer Giacomo Waltenspühl aus Montaccio. Hier bewirtschaftet er unter anderem den Acker «Pedarneir» und baut auf diesem den robusten «Kärntner» Frühweizen an. Gemahlen wird das reife Korn in der naheliegenden Mühle der Scartazzinis in Promontogno. Patrick Gonzalez backt damit ein Biobrot welches dann wiederum von Giacomo Waltenspühl unter dem historischen Flurnamen «Pedarneir» verkauft wird. «Alles in allem ein erfolgreiches Beispiel für die lokale Zusammenarbeit dreier Unternehmen», so der gelernte Landwirt und Forstwart Waltenspühl.

Durch den spannenden Thementag «Brot» führte der Publizist und Geschmacksspezialist Dominik Flammer, der das Geschehen moderierte und selber Kurzreferate, beispielsweise über die Entwicklung des Brotes im Alpenraum, beisteuerte. Abgerundet wurde der Anlass im Kulturgasthaus Pontisella von Gastgeber Daniel Erne und seinem Team mit der Fotoausstellung «Das kulinarische Erbe der Alpen» von Sylvan Müller. Diese Ausstellung ist noch bis zum 3. November in Pontisella Stampa, jeweils freitags bis sonntags von 16.00 bis 18.00 Uhr oder auf Anfrage zu sehen.

www.pontisella-stampa.ch

Veranstaltungen

Fischen für alle

Tag der Fischerei Am Samstag, 31. tent. Wer eine Ausrüstung hat, soll diese August, findet schweizweit zum vierten Mal der Tag der Fischerei statt. Kantonale Fischereiverbände und regionale Fischereivereine organisieren in allen Regionen der Schweiz interessante Veranstaltungen für die Bevölkerung.

Der Fischereiverein Oberengadin bietet an diesem Tag ein «Fischen für alle» an. Von 10.00 bis 16.00 Uhr werden bei den Saletschas Seelein bei La Punt Chamues-ch Fliegen-, Spinn- und Zapfenfischen unter kundiger Leitung von erfahrenen Fischern angeboten. Kenntnisse sind keine nötig. Wer am Tag der Fischerei teilnimmt, braucht auch kein Pa-

mitbringen, eine beschränkte Anzahl kann vor Ort zur Verfügung gestellt werden. Fischen ist von 10.00 bis 16.00 Uhr möglich, dazwischen gibt es Interessantes zur Fischerei zu erfahren und ab 12.00 Uhr sind alle Besucherinnen und Besucher zu einer Grillade sowie zu Kaffee und Kuchen seitens des Fischereivereins Oberengadin eingeladen. Treffpunkt ist bei den Seelein, welche am Ortsausgang von La Punt am Fahrradweg in Richtung Bever liegen.

Eine Anmeldung ist erwünscht unter: fvoengadin@hotmail.com oder 079 777 03 56. Weitere Infos: www.fvoengadin.ch

Patientenverfügung

Zuoz Am Mittwoch, 28. August, lädt der Verein «Gesund-im-Engadin» zu einem öffentlichen Vortrag mit Diskussion zu den Themen Patientenverfügung, Vorsorgeauftrag und Docupass ein. Der Vortrag findet von 19.30 bis 21.00 Uhr in der Kanzlei Vital & Schucan in der Chesa Planta in Zuoz statt. Es referieren Charlotte Schucan, Rechtsanwältin, Notarin und Mediatorin, sowie Othmar Lässer, Leiter der Pro Senectute Südbünden. Sie beantworten Fragen wie zum Beispiel: Wo kann ich eine Patientenverfügung errichten? Wann braucht es einen Vorsorgeauftrag und was beinhaltet dieser? Welche Rolle spielt dabei die Kesb? Was bedeuten die im «Docupass» der Pro Senectute enthaltenen Anordnungen für den Todesfall und der Vorsorgeausweis?

Anmeldung bis Montag, 26. August, an: schucan@vital-schucan.ch oder 081 850 17 70.

Schmid und Pfäffli über ihre Ziele

Ftan Am Mittwochabend waren FDP-Ständerat Martin Schmid und Nationalratskandidat Michael Pfäffli in Ftan zu Besuch. Dabei referierten sie über ihre politischen Ziele welche sie bei einer Wiederwahl beziehungsweise einer Neuwahl verfolgen wollen.

Martin Schmid ist heute Präsident der ständerätlichen Kommission für Umwelt, Raumplanung und Energie (UREK-S). Er referierte schwerpunktmässig über die Entwicklungen zur Abschaffung des Eigenmietwerts für Erstwohnungen. Auch aus der Mitte der Teilnehmer wurde betont, dass es Zeit sei, den Eigenmietwert bei Erstwohnungen abzuschaffen. Aus Sicht der Beteiligten zeigte sich auch, dass die Überreglementierung Sorgen bereitet, und dazu gehört auch die Raumplanung. Diese schränkt wesentliche Entwicklungsmöglichkeiten gerade im Berggebiet übermässig ein, waren sich die Politiker einig und auch, dass diese Gesetzgebung heute für touristische Anliegen zu wenig Spielraum bietet.

Zur Sprache kamen unter der Leitung von Grossrat Duosch Fadri Felix auch der Zerfall alter Landwirtschaftsgebäude. Mehr Föderalismus und Gemeindeautonomie sowie weniger und bessere Regulierung wäre hier gefragt. Die Referenten Schmid und Pfäffli zeigten auf, dass die Tendenz bisher aber immer in die entgegengesetzte Richtung gegangen ist.

In der Runde wurde betont, dass es wichtig sei, Vertreter nach Bern zu entsenden, welche die Herausforderungen des Kantons kennen und die Fähigkeiten haben, diese auch in Bern einzubringen. Die Anwesenden waren überzeugt, dass Ständerat Martin Schmid und Grossrat Michael Pfäffli diese Fähigkeiten mitbringen und nach Bern gewählt werden sollten.

www.engadinerpost.ch