

Der Spaghettimacher von Poschiavo

Seit 1902 produziert die Familie Fisler in Poschiavo Spaghetti und exportiert diese heute bis in die USA. In den Regalen fallen die Spaghetti aus dem Puschlav nicht nur wegen ihrer ungewöhnlichen Länge auf, auch die blaue Papierverpackung und der gelbe Retroaufkleber sind Eyecatcher.

DANIEL ZAUGG

Die verwitterte Holztüre in dem alten Gemäuer eingangs von Poschiavo lässt sich schwer öffnen, und wäre da nicht das kleine Schild mit der Aufschrift Molino e Pastificio S.A., wählte man sich an der falschen Adresse. Schliesslich sollen hinter dieser Türe spezielle Spaghetti hergestellt werden, die sogar Fernsehkoch Jamie Oliver schon zubereitet hat.

Innen in der Mühle ist es dunkel. Durch ein kleines Fenster geht der Blick in ein winziges Büro, und gegenüber ist eine steile Holzterrasse zu erkennen. Leises Brummen übertönt den Lärm der nahen Kantonsstrasse. Aus dem Büro tritt – ganz dem Klischee eines Müllers entsprechend – Davide Fisler. In weissem Shirt und Arbeitshose und mit einem kräftigen Händedruck begrüsst er den Besucher.

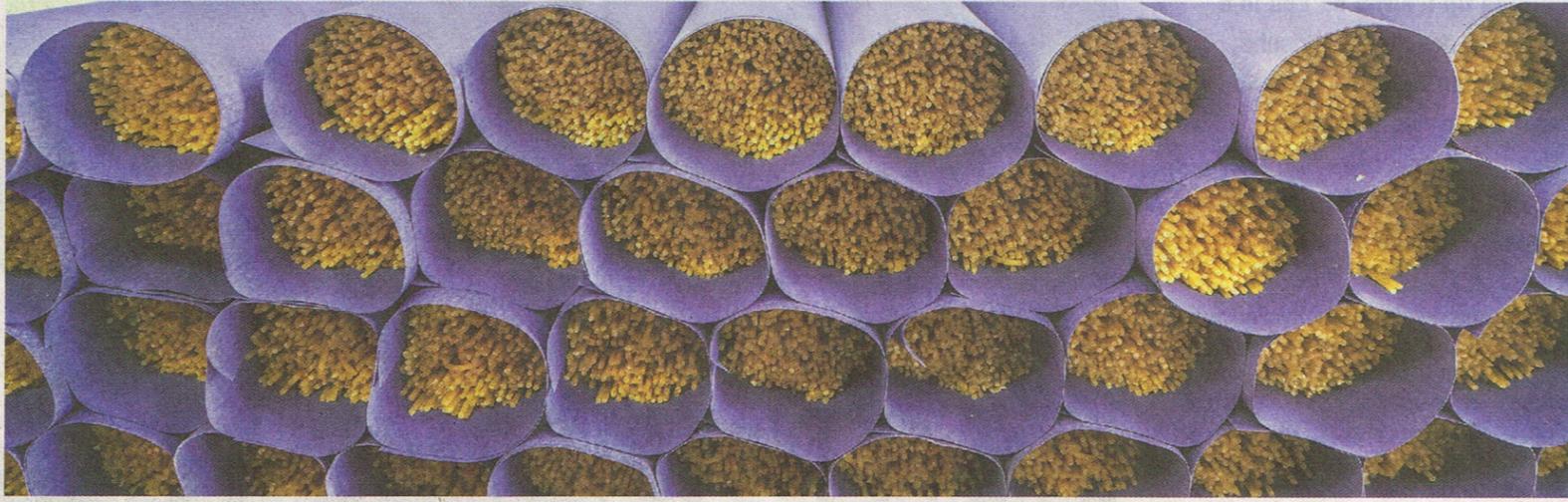
Schon in fünfter Generation

Ohne Umschweife und sichtlich stolz, erzählt er die lange Geschichte seiner Familie und die der alten Mühle: «Ursprünglich gehörte die Getreidemühle dem Nonnenkloster Poschiavo. Der Prättigauer Hans Guler erwarb sie Mitte des 19. Jahrhunderts, und 1872 übernahm mein Urgrossvater Samuel Fisler, der mit einer Guler verheiratet war, die Liegenschaft. Als zu Beginn des 19. Jahrhunderts für den Bau der Berninalinie der Rhätischen Bahn viele italienische Bauarbeiter ins Tal strömten und nach ihrer geliebten Pasta verlangten, startete Samuels Sohn Samuel mit der Produktion von Spaghetti.»

Fisler öffnet den alten Warenlift und fährt in den Keller. Da steht die alte Pastamaschine von 1950.

Jahrhunderthochwasser

Auf der Maschine liegt ein Fotoalbum. Nachdenklich blättert er darin, zeigt Bilder von 1987, dem Jahr des Jahrhunderthochwassers in Poschiavo. Durch einen Erdbeben hatte sich der Fluss Poschiavo aufgestaut und das Dorf überflutet. Das Wasser stieg bis in den ersten Stock der Mühle, und die



Davide Fisler bedient die Steuerung, und Mitarbeiter Testamariam Mihreab bringt die frischen Spaghetti in die Trocknungsanlage.

Fotos: Daniel Zaugg

Fislers mussten wegen der Wasserschäden die Produktion unterbrechen und die Herstellung der Kurzteigwaren für lange Zeit ganz aufgeben.

Heute nutzen sie die Kraft des Wassers. Ein Teil des Flusses wird jetzt umgeleitet und speist im Keller eine moderne Turbine, die mittlerweile den Strom für die gesamte Produktion der Firma liefert.

Der Warenlift fährt gemächlich wieder nach oben. Aus dem Lift kommend, geht es an vollen Getreide – und Mehlsäcken und vollgepackten Kartonkisten vorbei, weiter durch das verschachtelte Innenleben der Mühle. Immer wieder sind faszinierende Röhrengebilde – sie erinnern an moderne Kunstinstallationen – zu sehen. Die Rohre führen Getreide zu dem Herzstück – der Mühle – und Gemahlenes zur Weiterverarbeitung.

«Wir verarbeiten Biogetreide wie Weichweizen und Roggen aus der Region und helfen damit lokalen Anbietern, das 100%-Valposchiavo-Label zu erreichen. Daneben reinigen wir mit unseren Anlagen Gerste und Buch-

weizen. Zusätzlich mahlen wir Roggen für Brot und Mais für die Polentaproduktion», so Fisler.

Hightech für die Spaghetti

Fisler hält vor einer Tür, bittet den Besucher, Plastiküberzieher über die Schuhe zu ziehen. Es ist ein abrupter Szenewechsel: Viel Licht, kein Staub, hell gekachelte Wände, ein Klima, welches an einen Asienurlaub in der Regenzeit erinnert. Die Feuchtigkeit ist enorm. Kameraobjektive beschlagen sofort. An Fotografieren ist vorerst nicht zu denken. Zwei grosse Anlagen stehen in dem grossen Raum. In der einen Anlage produziert die neue Pastamaschine beinahe vollautomatisch die Spaghetti. Ein einziger Arbeiter kontrolliert und überwacht die gesamte Hightech-Produktion. In der zweiten Konstruktion befindet sich die Trocknungsanlage.

«Spaghetti und ähnliche Produkte herzustellen, ist im Grunde eine einfache Sache. Hartweizengries und Bergquellwasser sind die einzigen Zutaten. Die werden zu einem Teig vermischt, welcher durch eine Matrize, das ist eine

Art Sieb, in Form gepresst und anschliessend wieder getrocknet und geschnitten wird,» erklärt Davide Fisler. Aha – und was macht dann seine Spaghetti, abgesehen von ihrer ungewöhnlichen Länge von 42 Zentimetern, so speziell?

«Wir mahlen den Hartweizengries etwas grober, und die meisten unserer Matrizen bestehen aus Bronze, dadurch wird die Oberfläche der Nudeln etwas poröser und kann die Sosse besser aufnehmen. Ebenso wichtig ist die Trocknungszeit. Wir lassen die Teigwaren länger als andere Produzenten trocknen. Auch dadurch ergibt sich dieser unvergleichliche Geschmack, der unsere Spaghetti so speziell macht.» Natürlich sei auch die Qualität des Hartweizens entscheidend. Er importiere den Hartweizen aus Kanada, das sei eindeutig der Beste.

100 Tonnen pro Jahr

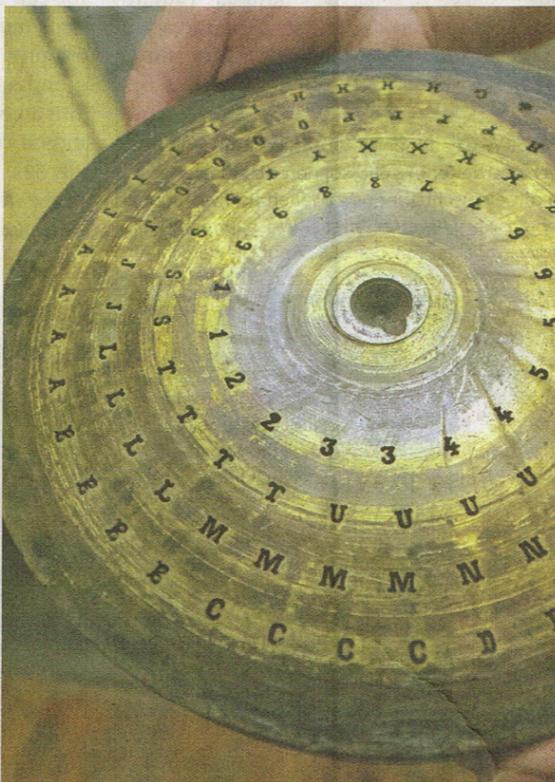
Heute produziert Fisler mit sieben Angestellten, davon drei in Vollzeit, etwa 100 Tonnen Spaghetti, Vermicelli (dünne Spaghetti) und Ternetta (nudelähn-

liche). Verkauft werden diese in halb Europa und bis in die USA. In der Region findet man sie in Delikatessgeschäften und Coop-Filialen. Daneben hat die Firma vor ein paar Jahren wieder mit der Produktion von Kurzteigwaren angefangen. Und selbstverständlich fehlen auch die Pizzoccheri di Poschiavo nicht im Sortiment. Insgesamt produziert die Mühle jährlich zwischen 600 und 700 Tonnen Teigwaren, Mehle und Futtermittel.

Zurzeit tüftelt Fisler an einer «Marriage», um die wertvollen, alten Matrizen mit moderner Technik nutzen zu können. Kann einer, der sein ganzes Leben mit Teigwaren machen verbracht hat und auch damit aufgewachsen ist, diese überhaupt noch geniessen? «Aber selbstverständlich, und zwar in allen Variationen», lacht Fisler, «am liebsten aber mag ich sie an einer feinen Bolognese.»

Warum seine Spaghetti so viel länger sind als gewöhnliche, weiss er übrigens nicht. Das sei schon immer so gewesen.

pastificio.ch



Faszinierendes Röhrengebilde in der alten Getreidemühle. Eine Bronze-Matrize, mit der Kurzteigwaren für eine Buchstabensuppe produziert wurde. Der Spaghettimacher und eine Auswahl seiner Produkte.