

*Kundenmagazin*

Nr. 61/2021 – Herbst/Winter

  
**SOGLIO**  
Gepflegt mit der Kraft der Berge

*Neu: Flüssigseife*  
*Kastanienkultur*  
*Der rastlose Arbeiter*  
*Skitouren im Bergell*





# Ein Tal voller Kulturschätze

## Geschätzte Kundinnen und Kunden

Im Herbst werden die Schatten im Bergeller Talboden länger. Rotbraungoldige Farben haben das satte Grün abgelöst. Qualmende Feuer in der Kastanienselve künden von der Erntezeit. Die Bauern tragen die Früchte ihrer Arbeit heim. Rauch steigt auch aus den Cascinas, den Trocknungshütten, wo die Kastanien während rund drei Wochen getrocknet werden. Die sich im Rauch brechenden Sonnenstrahlen verbreiten eine mystische Stimmung. Die Kastanien sind aus dem Bergell nicht wegzudenken. Die Pflege der teils jahrhundertealten Bäume ist zeitaufwendig. Das Wissen über die Frucht wird seit Generationen weitergegeben. Auch auf nationaler Ebene wird die Kastanienkultur erforscht. Marco Conedera befasst sich mit der Geschichte und Ökologie der Kastanie sowie mit den Schädlingen, welche unsere heimischen Kastanienhaine bedrohen.

Das Bergell hat zahlreiche Künstlerinnen und Künstler inspiriert. Es war nicht nur Heimat der Giacomettis, von Varlin oder von Segantini. Noch immer leben zahlreiche Kunstschaffende im Tal, so auch Bruno Ritter. Der gebürtige Schaffhauser kam vor 40 Jahren ins Bergell. Wohnhaft in Borgonovo, hat er sein Atelier im italienischen Chiavenna. Somit ist er einer der wenigen Grenzgänger, der den Weg umgekehrt fährt. Schon immer haben ihn Grenzen fasziniert. Diese verarbeitet er auch in seiner Kunst. Erfahren Sie in dieser Ausgabe mehr über den unermüdlichen Maler und Zeichner.

Von SOGLIO gibt es wieder Neues zu berichten. In der Entwicklung wurde fleissig gearbeitet. So können wir nun auch eine für Hotels entwickelte, im Sommer neu eingeführte, Flüssigseife anbieten. Die Rezeptur des Deo Roll-ons haben wir überarbeitet. Diese bietet jetzt eine längere Schutzwirkung und gelegentlich auftretende Verfärbungen auf heller Kleidung gehören der Vergangenheit an. Auch die Parfümierung der Calendula-Crème wurde überarbeitet. Wir sind gespannt auf Ihre Rückmeldungen.

Mit dem Spätherbst kehrt bald Ruhe im Tal ein. Mit Ausnahme der Weihnachtszeit begegnen wir nur noch wenigen Feriengästen, welche die im Winter eindrückliche Ruhe geniessen. Von Maloja abgesehen ist das Bergell im Winter als Feriendestination ein Geheimtipp. Der begeisterte Alpinist Vittorio Scartazzini führt uns auf eine Skitour im Bergell. Die Landschaft und der Ausblick hinterlassen einen unvergesslichen Eindruck.



Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen.  
Mit sonnigen Grüßen aus Castasegna  
Philippe Auderset



Herbststimmung in Lottan, Bild: Michel Hamburger



Neu

## Die neue Flüssigseife von SOGLIO

Damit in Hotels weniger Abfall anfällt, hat SOGLIO auf den Sommer hin eine **FLÜSSIGSEIFE** entwickelt. Damit werden keine angebrochene Gästeseifen mehr weggeworfen. Die neue Handseife findet grossen Anklang, daher möchten wir sie auch Ihnen nicht vorenthalten. Pflanzliche Tenside sorgen für eine gründliche Reinigung der Hände und für einen feinen Schaum. Die Flüssigseife enthält einen pflegenden Kamillenextrakt. Der erfrischende Kräuterduft verleiht ein angenehm sauberes Gefühl. Zum praktischen 250ml-Dispenser bietet SOGLIO auch die Liter-Nachfüllflasche an, denn Nachfüllen spart Verpackung und schont somit die Umwelt.

# Die Kastanienkultur

INFORMATIONEN VON DR. MARCO CONEDERA



Cascina in Brentan,  
Bild: Michel Hamburger

Im Zuge ihrer Eroberungen verbreiteten die Römer eine neue Art der Landnutzung, weg von Brandrodungen für mehr Weidefläche, hin zu einer aktiven Bewirtschaftung der Böden.

Damit brachten sie auch die Kastanie in den alpinen Raum. Wie in vielen Bergregionen der Südschweiz entstand im Bergell um diese Frucht eine Kultur.

Diese prägt das Tal bis heute und wird noch immer gelebt.

## Der Brotbaum

In den südlichen Alpen hatte die Kastanie über Jahrhunderte den Stellenwert des täglichen Brotes. Ihre Bedeutung widerspiegelte sich auch in der Sprache, wo die Kastanienhaine noch heute «selva» heissen (Lateinisch «silva», der Wald). Im Mittelalter wurde der Baum auch «Brotbaum» genannt. Bergeller Bauern berichteten, dass die Kastanie ganzjährig bei jeder Mahlzeit auf dem Speiseplan stand. Es gibt mehrere Gründe für die weite Verbreitung. Das Bevölkerungswachstum und der damit steigende Lebensmittelbedarf war einer. Denn an den mageren Alpenhängen konnten mit der Kastanie zwei bis drei Mal mehr Kalorienheiten erwirtschaftet werden. Hinzu kamen die Vorteile der Haltbarmachung und die späte Blütezeit Ende Juni, wodurch die Kastanien kaum Ernteauffälle durch Frostschäden erleiden. Der Baum bringt auch waldbauliche Vorteile.



**Im Mittelalter wurde der Baum auch «Brotbaum» genannt.**

Dr. Marco Conedera

le, was ebenfalls zur Verbreitung beitrug. So ist er der Eiche sowohl in der Ausschlagfähigkeit wie auch in der Wuchskraft in höheren Lagen (bis 1000 m ü. M.) überlegen. Auch ist Kastanienholz bestens für Aussenanwendungen geeignet und dank dessen Elastizität konnte es gut zum Flechten von Körben oder zur Herstellung von Fässern genutzt werden.



Im Herbst fallen die Kastanien, Bild: Michel Hamburger

## Die drei Antagonisten

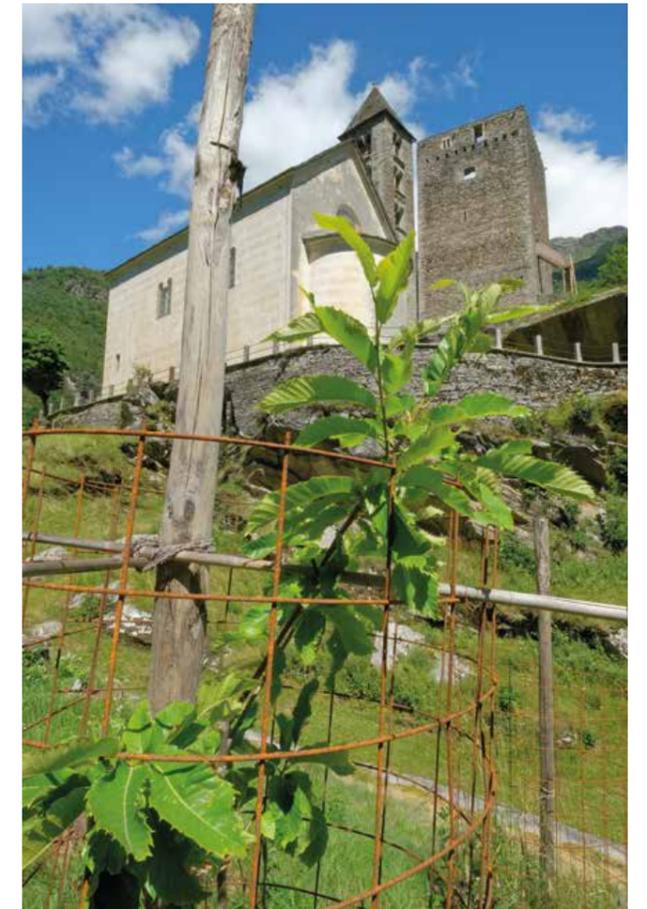
Der Kastanienbaum hat seine Ursprünge in Zentralasien, verbreitete sich aber schon vor Millionen von Jahren auf natürliche Weise nach Europa. Die Pflanzengattung hat sich im Laufe der Evolution an die lokalen Gegebenheiten angepasst. Bei den hiesigen Bäumen wurden daher geografisch bedingt die aus Asien stammenden natürlichen Gegenspieler der Kastanie von diesem Entwicklungsprozess ausgeschlossen. Im Zuge der Globalisierung wurden diese unbeabsichtigt eingeschleppt und konnten sich rasch verbreiten. So die Edelkastaniengallwespe, die in Italien und Frankreich nur durch Einführung deren asiatischen, natürlichen Feindes (eine Schlupfwespe) erfolgreich bekämpft werden konnte. Diese hat sich auch in der Südschweiz ausgebreitet, wodurch sich die Bergeller Bäume weitestgehend erholen konnten. Eine weitere Krankheit ist der Kastanienrindenkrebs, welcher sich über einen Erregerpilz verbreitet. Dieser rottete in den USA die amerikanische Kastanie innert dreissig Jahren beinahe aus. Auch in Europa war besonders in der Anfangszeit die Sterberate der Bäume hoch. Doch durch das Erscheinen und das aktive Verbreiten eines Virus, das den Pilz schwächt, konnte der Krankheitsverlauf eingedämmt werden. Der dritte Gegenspieler ist die Tintenkrankheit. Die pilzähnlichen Erreger entwickeln sich im Boden und befallen das Wurzelsystem. Die Sporen fließen zum Beispiel bei starkem Regen ab und befallen weiter unten stehende Bäume. Effiziente Gegenmassnahmen existieren noch nicht. Entwässerungsgräben helfen die weitere Verbreitung einzudämmen.



Die Frucht des Bergells, Bild: Michel Hamburger

## Zukunft der Kastanie

Um Schädlinge zu bekämpfen ist es für die Kultivierung wichtig, dass die Kastanienbäume möglichst unter idealen Wachstumsbedingungen gedeihen. Da die Baumart empfindlich auf Sommerdürren reagiert, können sich in Anbetracht der klimatischen Veränderungen Anbaugelände verschieben. Auch sollten Kastanienbäume regelmässig auf Krankheiten und Schädlinge überprüft werden. Hierzu hilft eine aktive Bewirtschaftung der Kastanienhaine. Im Bergell ist heute mehr als die Hälfte der Baumbestän-



Baumschule bei Nossa Donna, Bild: Michel Hamburger

de verwildert. Um dem entgegenzuwirken sind verschiedene Initiativen im Gange. Im Tal wurde eine Sektion der «Associazione Castanicoltori della Svizzera Italiana» gegründet. Der Verein fördert die Vermarktung und die Bewirtschaftung der Kastanie. Auch die Gemeinde Bregaglia unterstützt die Pflege des Baumbestandes durch einen vergünstigten Schnittpreis. Sie unterhält zudem eine Baumschule, wo Jungpflanzen herangezogen werden, um den Baumbestand zu verjüngen. Die Kastanienkultur überlebt nur, wenn sie aktiv gelebt und weiterentwickelt wird. Dazu braucht es neben engagierten Menschen auch eine angemessene Entlohnung für die zeitintensive Arbeit.



Dr. Marco Conedera ist Leiter der Forschungseinheit Ökologie der Lebensgemeinschaften an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL).

Er beschäftigt sich mit der Geschichte und der Ökologie der Kastanie sowie mit den Schädlingen.



Laubverbrennen in  
Plazza, Bild: Michel  
Hamburger

# Im Oktober ist Kastanienzeit

Im Herbst, wenn sich die Natur auf den Winter vorbereitet, purzeln die Kastanien in ihren stacheligen Hüllen zu Boden. Wer zu dieser Zeit von Castasegna nach Soglio wandert, dem bleibt die einmalige Stimmung unvergesslich. Immer wieder steigt Rauch aus den Dächern der Dörrhäuschen (Cascina genannt). Auch entlang der Selva ist dieser unverkennbare Geruch zu riechen, wo überall Feuer in zusammengetragenen Laubhäufen modern.

## Des Bauers Lohn

Ab Mitte Oktober beginnt die Erntezeit der Kastanien. Beim Sammeln der Früchte müssen die Stachelhüllen, die beim Fallen nicht aufgesprungen sind, aufgeschlagen werden. Eine Hülle enthält zwei bis drei glänzend braune Früchte. Die aussortierten grossen Kastanien werden zum Frischverzehr verkauft. Direkt ab Hof bei den Bauern, in den Lebensmittelläden vor Ort oder online unter [www.gebana.com](http://www.gebana.com) finden die Früchte ihre Abnehmer.

Die kleineren Kastanien werden in der Cascina getrocknet. Im hinteren Teil der Hütte wird Feuer entfacht und mit Schalen aus dem Vorjahr bedeckt. Zweimal täglich, morgens und abends, wird das mottende Feuer unterhalten. Der aufsteigende Rauch trocknet die zwei Meter höher, auf Holzrosten liegenden Früchte. Nach etwa zwei Wochen werden die Kastanien umgeschichtet und nochmals langsam, aber gleichmässig getrocknet. Sie verlieren dabei etwa zwei Drittel ihres Gewichtes.

## Traditionen brauchen Weiterentwicklung

Nach dem Dörren werden die Kastanien von ihren harten, braunen Schalen getrennt. Traditionell werden 1-2 Kilo der Früchte in lange, schmale Säcke gefüllt und rund dreissig Mal über einen Holzstrunk

geschlagen. In einem Vann (Korb aus Weidenruten) wird der Sackinhalt anschliessend geschüttelt. Die obenauf liegenden, leichteren Schalen können so von den Früchten ausgesondert werden. Diese Art der Verarbeitung ist heute eher ein Familienfest, wo vielfach auch die Verwandtschaft oder Bekannte mithelfen. Eine Maschine, die der För-



Kastanien auf dem Dörrrost, Bild: Michel Hamburger



## SOLAR 7

Gerade an der Sonne braucht die Haut zur intensiven Pflege einen guten, verträglichen Sonnenschutz. SOGLIO hat noch vor der Zeit der hohen Schutzfaktoren ein Produkt entwickelt, das sich bis heute auch bei sensibler Haut bewährt. Extrakte aus Baumnusschalen und Kastanienblättern unterstützen die Schutzwirkung der UVA- und UVB-Filter. Solar 7 schützt die Haut auch vor dem Austrocknen und hat einen Sonnenschutzfaktor von 10.

## ACQUA CASTANEA

Das erfrischende Rasierwasser mit herb-frischer Duftnote. Bergeller Edelkastanienblätter sorgen für eine adstringierende Wirkung. Die Blätter und die ätherischen Öle werden in einer 28-prozentigen Tinktur ohne Lösungsvermittler gelöst. Deshalb vor dem Gebrauch kurz schütteln.

## HAARWASSER

Ist die Kopfhaut gereizt oder gestresst, sind auch die Haarwurzeln geschwächt. Das erfrischende Tonikum mit einem Extrakt aus traditionell gedörrten Bergeller Edelkastanien und ätherischem Rosmarinöl stärkt und pflegt die Kopfhaut und fördert die Durchblutung.

derverein der Castanicoltori angeschafft hat, erledigt diese strenge und zeitintensive Arbeit. Damit schafft er nebst der Vermarktung einen weiteren Anreiz, die Kastanie wieder zu bewirtschaften und damit die arbeitsintensive Kultur zu erhalten. Nach dem Schlagen werden die getrockneten Früchte gesiebt, wobei die kleinen zu Mehl weiterverarbeitet werden. Die grossen Kastanien werden in Säcke abgefüllt. Bei richtiger Aufbewahrung halten diese bis zu zwei Jahren.



Die getrockneten Kastanien werden geschlagen und von den Schalen getrennt. Bilder: Michel Hamburger



## Verschiedene Zubereitungsarten

Früher kamen bei den Bergeller Bauern täglich Kastanien auf den Tisch. Während der Erntezeit als Brascäir (auf dem Feuer gebraten), Farüda (im Wasser gekocht) oder Balgot (im Ofen gebacken). Besonders geschätzt wird noch heute der Eintopf aus getrockneten Kastanien eventuell mit Speck, Rahm oder Gorgonzola. Das ist auch die traditionelle Calenda-März-Speise für die Schulkinder (traditioneller Brauch am 1. März). Vermicelles oder Beilagen zu Wildspeisen sind schweizweit bekannte und beliebte Gerichte. Im Bergell wurden früher häufig getrocknete Kastanien dem Brotteig hinzugefügt. Vielfältig ist auch die Verwendung des Kastanienmehls: beigemischt zum Teig in den Bergeller Pizzoccheri oder als Gnocchi verhilft es zu typischen Spezialitäten. Das süsslich-rauchige Aroma ist einzigartig. Pulpicca nennt sich die Kastanien-Polenta.

Die rauchgetrockneten Bergeller Kastanien wurden in die Arche des Geschmacks von Slow Food aufgenommen. Das international tätige, gemeinnützige Netzwerk setzt sich dafür ein, dem Verschwinden von bedrohten Traditionen und lokalen Lebensmitteln Einhalt zu bieten ([www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)).



## 90 Jahre aktiv

Der Bergeller Frauenverein hat zu seinem 90-jährigen Bestehen das Kochbuch «La nossa storia – unsere Geschichte» mit einheimischen Rezepten herausgegeben. Darunter sind auch verschiedene Kastaniengerichte. Das Buch ist bei SOGLIO für CHF 22.- erhältlich.

## 20 Jahre Kastanienlehrpfad

Der Kastanienlehrpfad oberhalb von Castasegna feiert sein 20-jähriges Bestehen. Auf dem ca. 2.5 km langen Rundweg bietet er von der Veredelung und Pflege der Bäume, deren Schädlinge, den Kastanienarten bis zur Weiterverarbeitung einen Einblick in die Bergeller Kastanienkultur.

*Ein Stück Bergell für  
zu Hause*



Geschenkset **MONTAGNA**



Geschenkset **BERGWALD**



PORTRAIT

## Bruno Ritter, der rastlose Arbeiter

Bruno Ritter im Atelier, Bilder Bruno Ritter

Bruno Ritter (70) malt Bilder, die verstanden werden sollen. Oft hat er Mühe mit zeitgenössischer Kunst, welche nur schwer zugänglich ist. «Geschichten aus der Vergangenheit faszinieren mich. Es ist ein Wandern in der Zeit.» Seine Bilder orientieren sich stark an Werken der Renaissance. «Ich mache, was mir gefällt. Im Moment beschäftigen mich Figuren. Da Ölfarben lange trocknen müssen, mache ich in der Zwischenzeit Zeichnungen», sagt Bruno Ritter. «Ich lebe mich in der Kunst aus.»

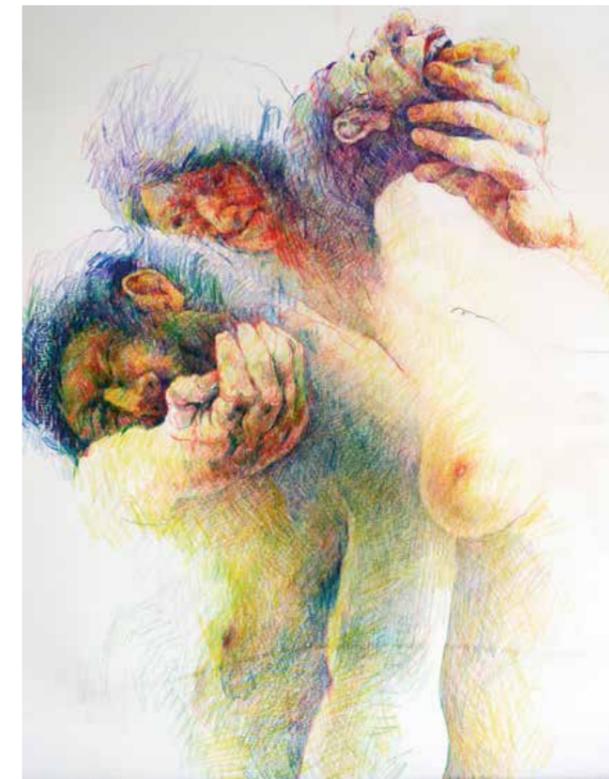
Schon als Kind zeichnete Bruno Ritter leidenschaftlich gerne. Sich als Künstler sein tägliches Brot zu verdienen, kam jedoch für seine Eltern nicht in Frage. Daher erlernte er den Beruf des Retuscheurs. Wofür früher ein geschultes Auge zum Korrigieren von Fotos nötig war, gibt es heute längst Computersoftware. Für den jungen Künstler war es jedoch eine prägende Zeit. Er konnte viel über die Farbbestimmung lernen. Nach der Lehre erhielt Bruno Ritter einen Ausbildungsplatz an der Kunstschule, wo er seine Fähigkeiten im Zeichnen und Malen verfeinerte. Es folgten einige Jahre, in denen er an verschiedenen Schulen Kunst unterrichtete. Zwar schätzte er die Sicherheit, die er mit dem Beruf hatte, doch war er unglücklich. Nach der Lektüre von Ingeborg Bachmanns «Das dreissigste Jahr» war für den jungen Künstler klar: «Ich musste gehen.»



Seine damalige Freundin war gebürtige Bergellerin und ihre Familie war im Besitz eines Hauses in Canete, einem kleinen Weiler gleich nach der Grenze in Italien. «Ich zog nicht ins Bergell, weil es mir besonders gefiel. Es war aus rein praktischen Gründen.» So konnte der junge Künstler gerade in der Anfangszeit die Fixkosten tiefhalten, da der Verdienst aus der Malerei noch spärlich war. Im Laufe der Zeit fand Bruno Ritter in der Gegend auch einen interessanten Absatzmarkt für seine Kunstwerke: «Meine Bilder verkaufe ich primär in Italien.» Am wohlsten fühlt sich Bruno Ritter bei der Arbeit. Den Begriff Heimat kennt der gebürtige Schaffhauser nicht. Zumindest nicht im geografischen Sinne. Trotz Umzügen nach Maloja und später nach Borgonovo, ist er seinem Atelier im italienischen Chiavenna treu geblieben: «Meine Plazenta ist das Atelier», sagt Bruno

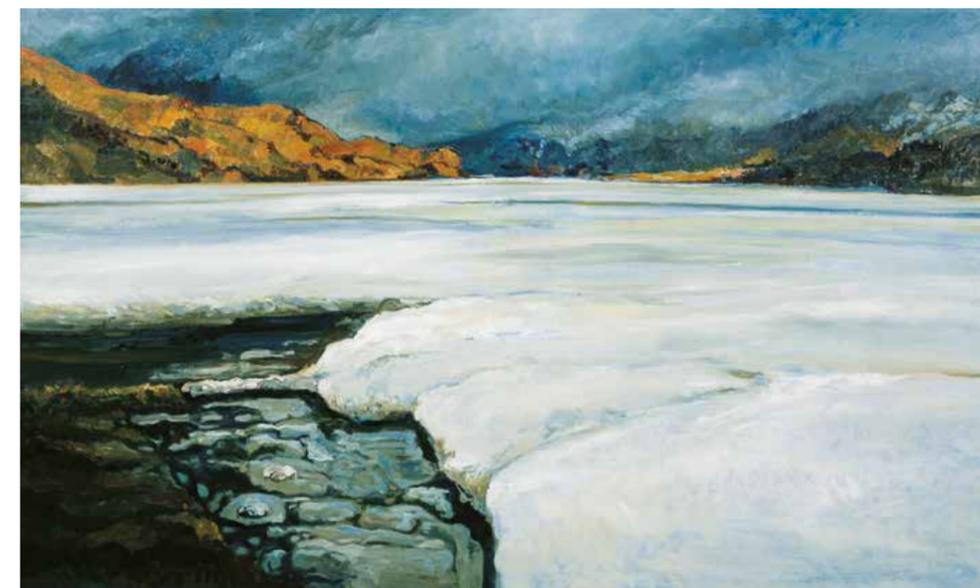


Ritter lachend. Schon immer haben ihn Grenzen fasziniert. «Das Pendeln zwischen Sicherheit und Unsicherheit, zwischen Wagnis und Lethargie.» Diese widerspiegeln sich auch im Bergell: vom Hochalpinen zum Mediterranen, vom Protestantischen zum Katholizismus. «Die Religion hat unsere Kulturgeschichte über hunderte von Jahren geprägt», so der Künstler. Hier sieht Bruno Ritter auch einen Grund für die noch heute weit verbreitete Angst vor dem Fremden. Über Jahrhunderte habe die Kirche gewütet, um alles Unbekannte auszurotten. «Die Inquisition war nur die Spitze des Eisbergs», so der Künstler. Das Hexengericht in Vico-



**Meine Plazenta  
ist das Atelier**

Bruno Ritter



soprano hat er in verschiedenen Bildern verarbeitet: «Es ist wichtig, dass dieses dunkle Kapitel nie vergessen wird», sagt Bruno Ritter. Denn gerade in der heutigen Zeit brauche es Offenheit, um die Probleme anzupacken.

### Was ist Glück

Bruno Ritter mag besonders den Herbst und den Frühling im Bergell. Dann seien die Farben und das Licht viel interessanter. Den Sommer mag er weniger. Die Fahrt von Maloja ins Tal beschreibt er dann als Reise von der Steinwüste in den grünen Dschungel. «Die Sprödeheit vom

Bergell hilft mir», so Bruno Ritter. Unermüdlich übt der Siebzigjährige seit Jahren jeden Samstag und Sonntag, indem er die Berggipfel des Piz Cams oder des Piz Duans malt. Das helfe ihm bei der Farbfindung, da die Berge jeden Tag anders aussehen. Diese zermürbende, immergleich scheinende Arbeit rege ihn auf und inspiriere ihn gleichzeitig. Sein beharrlicher Schaffensdrang grenzt an Besessenheit: «Wenn ich ein Jahr arbeite, bin ich vielleicht eine Stunde glücklich, der Rest ist harte Arbeit.» Doch wahrscheinlich ist es genau das, was Bruno Ritter braucht. Wer weiss schon, was Glück ist? «Ich male was mich berührt», so der Künstler. Ist es denn nicht genau das, was alle suchen? ([www.brunoritter.ch](http://www.brunoritter.ch))

# In der Stille wilder, rauer Landschaften

Zugängliche Routen sind an schönen Tagen und bei guten Schneeverhältnissen längst zu Völkerwanderungen verkommen. Daher unternehmen immer mehr Menschen auch im Winter Skitouren im Hochgebirge, um die unberührte Natur hautnah zu erleben.

Blick auf die Bergeller  
Granitriesen vom Piz Duan,  
Bild Vittorio Scartazzini

Das Bergell bietet einige solcher Routen. Diese verlangen allerdings eine entsprechende Vorbereitung. «Die Täler sind sehr eng und steil. Die Bedingungen müssen ideal sein. Bei Lawinengefahr geht hier nichts», sagt der erfahrene Alpinist Vittorio Scartazzini. Da das Terrain im Bergell nicht ideal für Skitouren ist, seien weniger Tourengänger unterwegs. Die Routen sind dafür umso besonderer: «Schöne Orte sind nicht sehr zugänglich. Hier findet man die Einsamkeit und die Ruhe der Berge», so Vittorio Scartazzini. «Die Routen im Bergell sind vorwiegend die ursprüngliche Art der Skitour», sagt der Bergsteiger. Das Abenteuer, das Entdecken der faszinierenden Bergwelt stehen hier im Vordergrund.

## Mehrtagestour im Forno und Albigna Gebiet

Die Val Forno ist ein Klassiker der Skitouren und vor allem im Frühling, wenn die SAC-Hütte öffnet, ein beliebtes Ziel. Mit dem angrenzenden Albigna-Gebiet bietet sich eine schöne Möglichkeit für eine mehrtägige Tour. Dafür sind Erfahrung und Ausrüstung für den hochalpinen Raum nötig, am besten in Begleitung eines lokalen Bergführers. Ausserhalb der Saison sind in den SAC-Hütten Biwakräume mit Kochmöglichkeiten zugänglich. Wichtig: ausreichend Verpflegung mitnehmen.

1. Tag: Aufstieg von Maloja zur Fornoehütte.
2. Tag: Kurze Abfahrt zum Fornogletscher mit anschliessender Gletscherüberquerung. Aufstieg zum Passo del Cantun und weiter zur Cima di Castello (mit 3379 Meter über Meer höchster Gipfel im Bergell) dann folgt die Abfahrt zur Albignahütte.
3. Tag: Aufstieg zum Pass dal Casnil mit anschliessender Abfahrt zurück zum Fornogletscher und Rückkehr nach Maloja.

## Tagesskitour auf den Piz Duan

Der Piz Duan (3135 m) bietet eine prächtige Weitsicht. Der Aufstieg dorthin ist mindestens so schön, braucht aber die nötige Ausdauer (4 bis 5 Stunden). Technisch gesehen ist es eine weniger anspruchsvolle Route und kann mit der nötigen Erfahrung gut begangen werden:

Aufstieg von Casaccia ins Val Maroz und dann zum Läggh da la Duana, von da geht's weiter hoch zum Piz Duan. Es folgt eine schöne Abfahrt der gleichen Route entlang bis ins Val Maroz, wo das Tal bis nach Casaccia flacher wird.

## Die richtige Vorbereitung

Für eine Skitour braucht es die nötige Erfahrung. Denn die weisse Pracht kann sich sehr schnell in eine tödliche Naturgewalt verwandeln. «Einen Lawinen-Grundkurs sollte jeder Tourengänger einmal besucht haben», sagt Vittorio Scartazzini. «Wird man verschüttet, zählen vor allem die ersten Minuten.» Um im Unglücksfall rasch nach Verschütteten suchen zu können, gehört zur Grundausrüstung jedes Tourengängers eine Sonde, ein LVS-Gerät und eine Schaufel. Auch in Mode gekommen seien ABS-Rucksäcke, mit denen manuell ein Airbag ausgelöst werden kann, wenn sich die Lawine löst. Im besten Fall verhindert dieser, dass man verschüttet wird. Um möglichst nicht in eine Lawine zu geraten, braucht es nebst guter Ausrüstung die nötige Vorbereitung: «Das Lesen des Lawinenbulletins ist ein Muss vor jeder Skitour», so Vittorio Scartazzini. Sehr wichtig sind auch Schneekenntnisse. «Es hilft zu wissen, wie das Wetter die Tage zuvor und in der laufenden Saison war. Windverhältnisse, Neuschnee oder Regen und die Witterung nachts haben einen grossen Einfluss auf die Schneedecke», sagt der erfahrene Alpinist. «Man sollte auch ein Gefühl für das Terrain entwickeln. Sehen, welches eher steile Hänge sind und wo es sicherer ist.» Gerade Anfänger sollten daher unbedingt mit einem Bergführer oder einer erfahrenen Person ihre Skitouren unternehmen, um zu lernen, die Gefahr richtig einzuschätzen.

Abfahrt zur Albignahütte,  
Bild Vittorio Scartazzini



**LIPPEN-BALSAM** Schnee, Sonne und Wind setzen den Lippen zu. Der intensiv pflegende Balsam schützt sie vor Kälte und beugt rissiger und spröder Haut vor. Grundlage der Rezeptur ist Bienenwachs, mit in Weizenkeimöl gelösten Extrakten von Kamille und Ringelblume sowie Jojoba- und Sesamöl. All diese Zutaten sorgen für gepflegte, geschmeidige Lippen.

**CALENDULA-CRÈME** Der beliebte SOGLIO-Klassiker schützt kälteempfindliche Haut und hält sie geschmeidig und elastisch. Die reichhaltige Crème enthält Extrakte von Johanniskraut und Ringelblume. Weizenkeimöl in einer Grundlage von Lanolinstoffen runden die bewährte Rezeptur ab. Die Crème verleiht einen zarten, blumig-herben Duft.

**SOLIOFIT** Der regenerierende Sport-Massagebalsam für Schultern, Rücken, Hüfte und Knie vor und nach einer langen Skitour. Der Balsam besteht aus einem Drittel Ziegenbutteröl sowie aus Erdnussöl, Alpen-Hanföl und Extrakten von Spierstaude (Mädesüss) und Rosmarin. Die erfrischende Duftnote geben Wintergrünöl, Zitronengras und Lavendel.



Vittorio Scartazzini ist Bergrettungsspezialist bei der Rega-Basis in Samedan. Er kennt die Bergeller Berge wie seine Hosentaschen und hat schon an verschiedenen Skitouren-Rennen teilgenommen.

## Genau und flexibel für SOGLIO



Francesca Petti arbeitet seit einem Jahr in der Produktion von Shampoo und Duschbad. Zudem ist sie zuständig für die Tubenabfüllung und hilft in verschiedenen Bereichen der Konfektionierung mit. «Mir gefällt meine Arbeit, sie ist sehr abwechslungsreich. Wir arbeiten zusammen in einer sehr familiären Atmosphäre», sagt die gelernte Konditorin.

Sie hatte sich auf die Stelle beworben, weil ihr die Idee, wieder etwas zu produzieren, gefiel. Sie half zuvor regelmässig beim

Schwiegervater im Service aus, der das Hotel Corona in Vicosoprano führt. Im Sommer betreibt dieser auch einen kleinen Imbiss in Durbegia, einem Maiensäss am Sentiero Panoramico. Dort halten Francesca Petti und ihr Mann zwanzig Ziegen und zwei Esel: «Am Feierabend und an den Wochenenden sind wir bei den Tieren anzutreffen.»

«Am Bergell gefallen mir die Berge, die Seen, die Landschaft», so die gebürtige Bergellerin. Sie wandert gerne: «Von unserem Munt ist es nur etwa eine Stunde bis auf den Duana Pass. Wir gehen im Sommer gelegentlich zum See hoch und zelten dort.» Jeweils im September begleitet Francesca Petti ihren Mann drei bis vier Tage auf die Jagd. Dort geniesst sie die Zeit inmitten der Natur und mit der Familie. Seit zwei Jahren hat auch ihr Sohn das Patent. Francesca Petti freut sich auf den Schnee. Im Winter ist sie oft in den Bergen auf Skitouren.



Geschenkset **ALPENLIEBE**

## Schenken macht Freude

Schenken Sie sich oder Ihren Liebsten  
SOGLIO Pflegespezialitäten



Geschenkset **BÜNDI**



Geschenkset **CALENDULA**



Geschenkset **BÜNDNER ALPEN-POWER**

### Calendula-Crème Weniger ist mehr

Die **CALENDULA-CRÈME** ist nicht nur sparsam in der Anwendung, auch vom Duft braucht es weniger als gedacht. Die Parfümierung musste überarbeitet werden, da einzelne Duftkomponenten nicht mehr erhältlich sind. Nach der Anpassung im Jahr 2020 hat SOGLIO vermehrt Kundenreaktionen erhalten, die Crème rieche zu intensiv. Daher wurde die Parfümkonzentration nun etwas reduziert.



### Deo Roll-on Verbesserte Rezeptur

Wie bereits im letzten Magazin angekündigt, hat SOGLIO im Sommer die Rezeptur des **DEO ROLL-ON** umgestellt. Die Rückmeldungen sind bisher sehr positiv. Ätherisches Salbeiöl verbessert die Schutzwirkung. Die neue Rezeptur verhindert Flecken auf hellen Kleidungsstücken. Ein weiterer Grund für die Umstellung war, dass ein wichtiger Rohstoff nur noch basierend auf Palmöl erhältlich war.



### Weihnachtsmärkte

Nachdem letztes Jahr alle Weihnachtsmärkte abgesagt wurden, hoffen wir, Sie dieses Jahr am SOGLIO-Stand des Christkindlmarkt im Zürcher Hauptbahnhof begrüßen zu dürfen. Wir freuen uns, Sie dort vom 25. November bis am 24. Dezember 2021 zu beraten. Ob der Markt stattfindet (bei Redaktionsschluss offen), erfahren Sie auf unserer Webseite, über den SOGLIO-Newsletter oder telefonisch bei uns.

Der Markt der Sinne in der Zofinger Altstadt wurde jedoch bereits abgesagt.



### Wir sind gerne für Sie da!

Über Rückmeldungen, Anregungen, Kritik oder sonstige Äusserungen zu SOGLIO freuen wir uns besonders! Wir beraten Sie von Montag bis Freitag 8.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.30 Uhr, Tel. +41 (0)81 822 18 43

#### SOGLIO Betriebsführung

Jeden Mittwoch um 10.30 Uhr vor dem SOGLIO-Laden in Castasegna. Aktuell ab 3 bis 6 Personen, ca. 45 Minuten. Anmeldung bis am Vortag, 17.00 Uhr. Gruppen auf Anfrage.



SOGLIO-PRODUKTE AG  
Via Principale 21, 7608 Castasegna  
Schweiz  
Tel. +41 (0)81 822 18 43  
Fax +41 (0)81 822 19 70

Ⓢ mail@soglio-produkte.ch  
www.soglio-produkte.ch

Ⓓ mail@soglio-produkte.eu  
www.soglio-produkte.de

**graubönden**

Impressum  
Herausgeber: SOGLIO-PRODUKTE AG  
Redaktion: Ivo Ermatinger  
Bilder: Michel Hamburger  
Layout: Braincom.ch

Gedruckt in der Schweiz.  
Papier aus nachhaltiger Wald-  
wirtschaft – FSC-zertifiziert

