

Der Pizzaiolo aus Rimini in Lavin

Ein verpasster Zug, ein hilfsbereiter Laviner und eine unerwartete Wendung: So kam der junge Italiener Eugenio de Santis nach Lavin, wo er heute als Bäcker und Pizzaiolo seine neue Heimat gefunden hat.

Es begab sich kurz nach der Weihnachtszeit: Das Cinema Staziun zeigte einen Dokumentarfilm über das Wirken der Heilsarmee in Zürich. Wieder zu Hause in Lavin bemerkte ein Zuschauer, dass ihm sein Mobiltelefon fehlte. Darauf machte er sich erneut auf den Weg ins Kino, dieses zu suchen, jedoch erfolglos. Dafür drang ihm und dem Wirt des Bistro Staziun ein verzweifertes «aiuto, aiuto» ans Ohr. Als Urheber des Hilferufs erwies sich ein junger Italiener. Atemlos und aufgeregt erklärte er, dass er unbedingt nachts um drei Uhr in Chur sein müsse, weil da sein Flixbus nach Rimini abfahre, er aber in Sglaiana falsch umgestiegen sei und deshalb nun in Lavin gestrandet. Die Bahnhofsuhr zeigte bereits nach elf Uhr nachts, der letzte Zug war abgefahren und des Italieners Chancen, doch noch nach Chur zu kommen, tendierten gegen Null.



Eugenio de Santis ist nach einem (un)glücklichen Zwischenfall von Rimini nach Lavin gekommen, um Pizzas zu machen.

Fotos: Jürg Wirth / TESSVM, Andrea Badrutt

Zufälle über Zufälle

Allein, der Kinogast, beseelt noch von der eben gezeigten Wohltätigkeit der Heilsarmee, fasste sich ein Herz und beschloss, den späten Gast mit dem Auto durch den Vereinatunnel nach Chur zu bringen und anschliessend über den Julier wieder heimzufahren. Da die Wetterprognose intensiven Schneefall meldete, revidierte er aber beim Anstehen am Vereina sehr bald seinen Plan und bot dem Gast ein Bett im eigenen Hause an. Weil sie schon etwas geplaudert hatten, wusste der Laviner, dass der Italiener Bäcker, Pizzaiolo und Gitarrist war. Der Zufall wollte es, dass der lokale Bäcker just vor ein paar Tagen via Post in den sozialen Medien einen Mitarbeiter gesucht hatte. Also brachte der Laviner

die beiden am nächsten Tag zusammen.

Die Ruhe gefunden

Jetzt wohnt Eugenio de Santis, so heisst der junge Mann aus Rimini, in Lavin, backt Brot und jeweils dienstags und freitags Pizza im wieder aktivierten Backhaus. Aber wieso möchte jemand, der in einer pulsierenden Ferienmetropole gross geworden ist, in einem doch eher ruhigen Ort wohnen? Genau deshalb, antwortet Eugenio. Ihm gefällt gerade, dass es in Lavin eher ruhig ist und natürlich hat ihn auch die Gastfreundschaft der Leute beeindruckt, nicht nur an jenem Abend am Bahnhof. Tatsächlich merkt sofort, wer den Pizzaiolo bei seiner Arbeit sieht, dass er

voll in seinem Element ist. Auch das habe ihm in den vergangenen Jahren in Italien gefehlt, ob er nun in Rimini oder auch in San Marino arbeitete, der Beruf des Pizzabäckers geniesse kein sehr hohes Ansehen mehr und heute seien dafür vor allem ungelernete Arbeitskräfte am Werk.

Passion für Pizza

Doch für Eugenio ist Pizza respektive deren Teig Passion. Gefragt nach dem Geheimnis des guten Pizzateigs, beginnen seine Augen zu funkeln und er setzt zu einem kleinen Referat über die Geheimnisse der idealen Ausgangsform an. Klar sei, dass der Teig aus den vier Zutaten Mehl, Hefe, Olivenöl und Wasser bestehe. Doch schon beim

Wasser fange es an, dasjenige in Italien sei chloriert und reagiere folglich ganz anders mit dem Teig als das fast kalk- und sowieso chlorfreie Laviner Wasser. Die Hefe gehe im Winter oder im Sommer anders auf, und wegen der tiefen Luftfeuchtigkeit müsse die Masse mehr befeuchtet werden als in Rimini. Überhaupt sei alles ein Organismus und der Teig ein kleines Lebewesen, dem es Sorge zu tragen gelte, kommt Eugenio in Fahrt und erzählt fast schon zärtlich über sein Arbeitsmittel.

Gleichzeitig erläutert er noch die regionalen Unterschiede bei den italienischen Pizzateigen. Selbstverständlich macht er auch Pinsa, behandelt diese Masse zärtlich, stundenlang und sorgfältig, das Resultat ist

ein luftiger Boden. Auch Focaccia kann er zubereiten, wie auch weitere leckere italienische Spezialitäten.

Und nebst der Pizza hat er noch mehr Rimini nach Lavin geholt. So arbeitet seit einiger Zeit auf seine Empfehlung sein Kollege als Koch im Hotel Piz Linard. Er war schon auf vielen verschiedenen Gebieten tätig, unter anderem auch als Winzer und Kelterer. Und – Überraschung – auch ihm gefällt Lavin, weil es ruhig ist. Gut für Lavin – ein Verlust für Rimini ...

Und übrigens, das Handy – es lag ganz einfach zu Hause in der Wohnung.

Jürg Wirth

Dieser Artikel ist erstmals im Unterengadiner Gästemagazin «Allegra» erschienen.

Opernfest begeistert Generationen

Pontresina Ende August veranstaltete die Opera Engiadina ein Opern-Volksfest auf der Piazza Rondo in Pontresina. Der Cor Opera Engiadina/Cantalopera, verstärkt von Sängerinnen und Sängern des Cor masdo da Puntraschna-Samedan, gab ein Opernchorkonzert mit Werken von Giuseppe Verdi, Richard Wagner, Gioacchino Rossini, Georges Bizet, Jacques Offenbach und George Gershwin.

Das Konzert, am E-Piano virtuos begleitet von Eleonora Em, wurde von Claudio Danuser geleitet, der die einzel-

nen Chornummern auch auf unterhaltensame Weise vorstellte. Besonderer Höhepunkt war die Mitwirkung eines ad-hoc Kinderchores der Primarschule Pontresina und eines Trompetenensembles der Musikschule Oberengadin. Die drei Klassen von Curdin Nicolay, Chasper Valentin und Curdin Urech unter der Leitung von Chris Tschumper stellten sich der grossen Herausforderung, drei Opern-Kinderchöre aus Bizets Carmen und Verdis Otello einzustudieren.

In der finalen Triumphszene aus Verdis Aida überzeugten die Trompeter der

Klasse von Anton Ludwig Wilhalm auf ganzer Linie. Dieses generationenübergreifende Konzert entsprach genau den Absichten der Opera Engiadina, die oft als elitär verschriene Kunstform Oper einem breiten Publikum näherzubringen. Eindrücklich war vor allem, mit welcher Begeisterung sich die Pontresiner Kinder und die jungen Trompeter auf die anspruchsvollen Opernwerke einliessen. Das in grosser Zahl angereiste Publikum fieberte mit und bedankte sich mit euphorischem Applaus. (Einges.)

Golf Die jährliche Clubmeisterschaft fordert von allen Teilnehmern jeweils höchste Konzentration über zwei Spieltage auf den beiden Golfplätzen von Samedan und Zuoz. Das Strokeplay ist beim Golfen die reinste Sportart, zählt doch jeder Schlag für die Wertung. Jedes Loch muss fertig gespielt werden, was zu diversen Strafschlägen führen kann. Am Schluss gewinnt die Spielerin oder Spieler mit den wenigsten Schlägen in seiner Kategorie. Gespielt wird von den «Back Tees», das heisst jeweils von der maximalen Distanz der Abschläge. 90 Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren am vergangenen Samstag in Samedan am Start und am Sonntag in Zuoz nach 18 Löchern bei der Siegerehrung im Clubhaus anwesend.

Claudia Simonelli holte sich mit 163 Schlägen den Sieg und den Titel der Clubmeisterin, einen Schlag vor Carine Heuberger. Spannend bis am Schluss wurde es bei den Herren. Weil nach 36

Loch zwei Spieler mit 149 Schlägen die zwei Spieltage beendeten, war ein sogenanntes «Play-off» (Stechen) angesagt. Nicolas Küchel erreichte die Lochnähe auf der Par-5-Bahn mit drei guten Schlägen. Claudio Petrini aus Venezuela hatte keine Chance mehr, seinen Ball mit weniger Schlägen ins Loch zu putten. «Ich habe gekämpft wie noch nie und bin überglücklich, dass beim Stechen das Glück auf meiner Seite war», sagte Küchel strahlend, den Pokal in den Armen haltend.

Der achtfache Clubmeister Claudio Petrini reist jeweils aus Venezuela in die Ferien ins Engadin, auch um an diesem Turnier mitzuspielen. «Heute bin ich froh, dass Nicolas gewinnen konnte. Ich habe den Ball aufgelesen, da ich mit vier Schlägen noch zehn Meter vom Loch war.»

Clubmeister der Junioren wurde Franco Moreno Steger aus Samedan und Nicola Ghiringhelli bei den Senioren, beide mit 162 Schlägen. (gcc)



Der Kinderchor der Primarschule Pontresina hat am Opernfest mitgewirkt.

Foto: z. Vfg

Spannende Clubmeisterschaft

Wo Sie den Lokalteil nicht zuerst suchen müssen.

Für Abonnemente:
Tel. 081 837 90 00
www.engadinerpost.ch

Engadiner Post
POSTA LADINA