

Die Malschule Panaläda ist eröffnet

In Vicosoprano wurde am Samstag die Malschule von Romano Giovanoli eröffnet. Die Malschule füllt eine Lücke im Bildungsangebot des Bergells. Jung und Alt können dort Malkurse beim Künstler Romano Giovanoli besuchen. Unterrichtet wird nach der Methode des Strukturismus.

In der Luft der Malschule «Panaläda» liegt noch kein Geruch von Farbe. Dafür durchzieht am fröhlichen Eröffnungsfest ein Duft von Kastanienköstlichkeiten den Raum. Begrüsst werden die Gäste von Mattia Giovanoli, dem Sohn des Künstlers und Begründers der Malschule Romano Giovanoli. Heiter wird gelacht, engagiert diskutiert. Malkartons, Pinsel in allen Dicken warten noch versteckt auf die ersten Lernenden, die sie unter der Anleitung ihres Lehrers, Romano Giovanoli, in Acrylfarbe tauchen werden. «Panaläda» heisst Pinselstrich auf Bargaiot.

Romano Giovanoli ist in Vicosoprano aufgewachsen. Schon als Kind war er gerne kreativ und wollte als Jungendlicher die Kunst zum Beruf machen. Da er aber an der Kunstgewerbeschule Luzern abgelehnt wurde, erlernte er den Beruf des Kochs. Später absolvierte er die Grenzwachtschule und arbeitet nun schon über dreissig Jahre beim Grenzwachtkorps. Seiner Passion, der Malerei, ist er immer nachgegangen. Dass Giovanoli gerne malt, war im Tal bekannt. Seine Bilder dienten zum Beispiel bei Schützenfesten als besondere Zielscheibe.



Romano Giovanoli freut sich auf die Kurse in seiner Malschule «Panaläda». Foto: Stefanie Wick Widmer

Auch Felix Stoffel, selbst Künstler, wurde auf Giovanolis Werke aufmerksam und nahm ihn unter seine Fittiche. Stoffel ist Begründer der strukturistischen und der kognitiven Kunst. Seit Anfang des Jahres unterrichtet Stoffel jeden Donnerstagabend seinen Schüler. Mattia Giovanoli erinnert sich: «Die Telefonate mit meinem Papa veränderten sich. Früher haben wir uns kurz über Belanglosigkeiten ausgetauscht, danach diskutierten wir lange und mit Feuer über die Malerei, über den Strukturismus.» Giovanoli lernte schnell und entwickelte seinen eigenen Malstil nach dieser Methode weiter.

In Giovanolis Atelier stapelten sich Werke aus allen Jahren. Die Schublade seines Arbeitstisches war voller Bilder. Diese Schublade wurde diesen Herbst für die erste Ausstellung etwas ausgeräumt. «Am 9. September wurde im KulturGasthaus Pontisella mein

grosser Traum einer ersten Ausstellung wahr. Ich habe diesen Tag wirklich genossen», strahlt Giovanoli.

Die Methode des Strukturismus

Felix Stoffel führte Giovanoli in die strukturistische Maltechnik, die auch in der Malschule Panaläda gepflegt werden wird, ein. In einem ersten Schritt werden Strukturen, also einfache Formen, auf den Grund gemalt. Die erste Schicht wird übermalt, darauf werden weitere Strukturen aufgetragen. Das Gefüge der Verbindungen zwischen den verschiedenen Schichten schimmert sichtbar durch die verschiedenen Ebenen und verleiht den Werken eine zweidimensionale Tiefenwirkung. «Das Bildmotiv entwickelt sich spontan aus den Strukturen oder ist von der ersten Schicht an klar», sagt Giovanoli. «Jede und jeder kann solche Bilder malen. Gross und Klein, Jung und Alt. Nie-

mand braucht eine Vorbildung. Man muss nur Freude an Formen und Farben haben». Giovanoli malt mit Acryl auf Malkarton oder Sperrholz.

Die Malschule Panaläda

Im Rahmen von ARTipasto 2023 bot Giovanoli einen Malkurs an. «Da entdeckte ich den Lehrer in mir.» Sein Freundeskreis und seine Familie ermunterten ihn, die Freude am Malen weiterzugeben.

Sportvereine oder Musikschulen fördern ihre Talente, doch im Bergell fehlt ein Angebot für Kinder, Jugendliche und Erwachsene, das sie künstlerisch fördert. So konnten das Bregaglia Lab der Fachhochschule Graubünden und die Bündner Kantonalbank für das Projekt gewonnen werden.

Onna Rageth, Felix Stoffel, Laila Capadrutt und Sandra Zellweger zogen die Fäden und werden Giovanoli auch weiterhin beim Aufbau der Malschule unterstützen. In der ehemaligen elterlichen Schreinerei von Giovanoli an der Via Muntegn 3 wurde der ideale Ort für die Malschule gefunden. Der lichtdurchflutete Raum bietet eine perfekte und inspirierende Arbeitsumgebung.

Jeden Donnerstagnachmittag, den ganzen Freitag und am Samstagvormittag wird Giovanoli in der Malschule anzutreffen sein. Er unterrichtet Einzelpersonen und Gruppen bis maximal sechs Personen. Ein festes Kursprogramm gibt es noch nicht. Interessenten sollen sich direkt mit Romano Giovanoli in Verbindung zu setzen. Er freut sich darauf, die schlummernde Kreativität seiner Kursteilnehmenden aus dem Tal oder von ausserhalb aufzuwecken. Stefanie Wick Widmer

Weitere Informationen: www.panalaeda.ch

Nachgefragt

«Das Bregaglia Lab ist ein Reallabor»

Engadiner Post: Onna Rageth, Sportvereine und Musikschulen fördern ihre Talente, in der Kunstwelt aber fehlen solche Förderinstitutionen oft. Nun gibt es in der Bildungslandschaft des Tals die Malschule von Romano Giovanoli. Wie wird diese von Bregaglia Lab unterstützt?

Onna Rageth: Die Malschule von Romano Giovanoli wurde seit Januar vollumfänglich vom Bregaglia Lab, der Fachhochschule Graubünden personell und konzeptionell unterstützt sowie durch das Eventbudget derselben Institution, welches wiederum durch die Gemeinde Bregaglia finanziert wird. Zudem hat der Beitragsfonds der Graubündner Kantonalbank einen grosszügigen Beitrag gesprochen. Daher konnte Romano Giovanoli am Eröffnungsfest drei Gutscheine zum Malen eines Bildes bei ihm an Kinder und Jugendliche aus dem Bergell verlosen.

Welche Zusammenarbeit wird zwischen den Institutionen der öffentlichen Hand und der Malschule angestrebt?

Die von Romano Giovanoli unterrichtete Maltechnik nennt sich «Strukturismus», mittels vielen Farb- und Formschichten wird auf einer zweidimensionalen Fläche Tiefe generiert. Die Technik wird seit 1996 erprobt sowie aktiv ausgeübt. Bisher haben 600 Schülerinnen und Schüler über 2500 solcher Werke in über 21 Nationen erstellt. Über die Jahre hinweg hat sich gezeigt, dass sie wirklich für alle geeignet ist, die Freude an Formen und Farben sowie am künstlerischen Ausdruck haben. Daher ist eines der übergeordneten Ziele, in Zukunft auch Projekte an hiesigen Schulen oder auch im Altersheim durchzuführen. Die jüngste Schülerin, welche nach dieser Technik gemalt hat, war zwei Jahre alt, der älteste Schüler 89.

Welche Aufgaben übernimmt das Bregaglia Lab der Fachhochschule Graubünden in Stampa?

Das Bregaglia Lab ist ein sogenanntes Reallabor, eine Zweigstelle der Fachhochschule Graubünden. Im Tourismusbüro in Stampa werden neue Projekte mit Fokus auf Kulturtourismus aufgegleist, welche der lokalen Bevölkerung zugute kommen. Viele Ideen entstehen auf der Strasse, im direkten Austausch mit Einheimischen. Letzterer wird aktiv gefördert, die Türen stehen offen. Inputs, Wünsche oder Projektideen stossen stets auf offene Ohren. Der Begriff «Reallabor», welcher in diesem Kontext genutzt wird, weist auf ein Konzept hin, welches die Verbindung von Praxis und Forschung konkret etabliert. Wissenschaftliche Problemstellungen können demnach auch im touristischen Setting genau an denjenigen Orten behandelt und gelöst werden, wo sie auftreten. Das gilt insbesondere für periphere Destinationen. Dort sind Menschen direkt betroffen und können nicht nur unmittelbar unterstützt, sondern auch selbst zu Akteuren werden, welche den Fortschritt mitgestalten. Bisher konnten so zwei grosse, mehrjährige und aus dem Förderpotip Innoutor des Staatssekretariats für Wirtschaft SECO finanzierte Projekte aus dem Bergell und für das Bergell akquiriert werden. Kleinere Vorhaben, wie die kürzlich erfolgte Drittmittelakquise für die Dachrenovation der Mühle Scartzazini in Promontogno, konnten ebenfalls erfolgreich über das Bregaglia Lab abgewickelt werden.

Interview: Stefanie Wick Widmer

Onna Rageth ist wissenschaftliche Projektleiterin an der Fachhochschule Graubünden, die seit 2022 das Laboratorio vivente Bregaglia, kurz Bregaglia Lab, leitet.

Kochkünstlerin kreiert köstlichen Kastaniensirup

Im Rahmen des Bergeller Kastanienfestivals konnten in Vicosoprano in der Manufaktur «Vitto» von Monika Müller Getränke aus Kastanien degustiert werden. Müllers neueste Kreation ist ein Rauchkastaniensirup.

Die Besuchenden werden in der Manufaktur «Vitto» von Monika Müller mit einem zarten, süssen Duft umhüllt. Die blitzblank strahlende Küche verrät, dass hier mit Sorgfalt und Liebe gearbeitet wird.

Müller hat ihre Produktionswerkstatt in Vicosoprano im Jahre 2021 gegründet. Die gelernte Hospitality- und Facility Managerin zog es immer mehr zum Kulinarischen. Fundament ihres heutigen Schaffens ist ihre langjährige Tätigkeit in der Gastronomie. In ihrer Manufaktur zaubert Müller aus heimischen Rohstoffen nun Delikatessen. Ihr liegt es am Herzen, mit lokalen Rohstoffen zu arbeiten, «so werden für meinen Betrieb hier im Tal auch schon verschiedene Früchte angebaut», berichtet Monika Müller.

Schweizweit bekannt ist mittlerweile ihr Nougat mit gefriergetrockneten Früchten aus Bergeller Gärten. Müller ergänzt ihr Sortiment laufend mit neuen Kreationen. Die hochwertigen Trekking-Mahlzeiten, eine Art federleichte Astronautennahrung, können unterwegs mit kochendem Wasser aufgegossen werden und sind im Handumdrehen zum Verzehr bereit. Auch im Trekking-Gersteneintopf sind Kastanienflocken und gefriergetrocknetes Bergeller Gemüse zu finden.



Monika Müller beim Ausschanken ihres Rauchkastaniensirups an Gäste. Foto: Stefanie Wick Widmer

Kastaniensirup, alkoholfreier Apéro Diesen Sommer hat die Tüftlerin einen Tee aus den schmalen Blättern des Weidenröschens entwickelt. Der Kastaniensirup, die neueste Kreation, kann seit diesem Herbst erstanden werden. Dieser entsteht folgendermassen: Die geernteten Bergeller Kastanien werden über schwelendem Feuer gedörrt und danach in einem Sack so lange auf eine feste Unterlage geschlagen, bis sich die Schalen lösen. Der Rauchgeschmack dieser Kastanien faszinierte Müller schon immer. «Ein befreundeter Koch regte mich dazu an, einen Sirup aus diesen Kastanien herzustellen.» Monika Müller entwickelte in der Folge die Rezeptur aus den Schalen und dem Kastanien-

bruch, welche beim Schalen der gedörrten Kastanien übrig bleiben.

«Alkoholfreie Getränke liegen im Trend. Promillessensiblen Geniesserinnen und Geniessern möchten Gastgeber heute alkoholfreie Getränke anbieten können. Sei es als ein attraktives Apérogetränk oder als edlen Essensbegleiter», sagt die ehemalige Hotelierin. Dass Sirup nicht nur ein simples Kindergetränk ist, beweist Müller mit ihrem alkoholfreien Rauchkastaniensirup.

«Rauchkastanien-Sour» – das Rezept Monika Müller verrät der EP/PL an dieser Stelle ihr Rezept für ein alkoholfreies «Rauchkastanien-Sour» auf der Basis ihres Rauchkastaniensirups:

Für zwei Gläser braucht es: 15 cl Süssmost, 2 cl Orangensaft, 1 Spritzer Zitronensaft, 4 cl Rauchkastaniensirup, 15 g frisches Eiweiss und Rosmarin- oder Thymianzweige zum Garnieren.

Die eiskalten Zutaten in einen Shaker geben, zehn Sekunden kräftig schütteln, dann Inhalt des Shakers in die Gläser giessen und mit einem Kräuterzweig garnieren. Fertig ist der Drink.

Auch die Gäste des Kastanienfestivals kosten den Drink. Leicht fühlt er sich an. Der Kastaniengeschmack lässt sich im Schaum nachspüren und entfaltet sich voll am Gaumen. Begeistert sind die Gäste von der Welt der Kastaniengetränke. Stefanie Wick Widmer

Weitere Informationen: www.vitto.ch