

Jürg Hagmann suchte das Paradies und fand 300 Olivenbäume

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Der 1995 nach Süditalien ausgewanderte Churer Reallehrer Jürg Hagmann kehrt regelmässig in seine alte Heimat zurück, um seine kulinarischen Spezialitäten abzusetzen. Daneben bringt er den Bündnern auch die Sprache und die Kultur der Region um Neapel bei.

«Coira» ist dort unten, am südlichen Zipfel Italiens in der Nähe der Millionenstadt Neapel, ein Begriff: Viele Bewohner aus Casanova di Carinola reisten vor 50 Jahren nach Graubünden, um als willkommene Fachkräfte ihr Geld auf dem Bau zu verdienen. Manchmal ist im 1800 Einwohner zählenden Dorf noch immer von «Lo Spanisch» die Rede, von der «Spanischen Weinhalle», dem Treffpunkt der Auswanderer in der Churer Altstadt. Jürg Hagmann schmunzelt: Er hat den umgekehrten Weg gewählt, so wie sein Urgrossvater, der schon vor über 100 Jahren nach Neapel ausgewandert war.

Um die 50 sei er gewesen, da habe er sich neu orientieren wollen, erzählt der heute 64-jährige Churer, dann sei er im Oliven- und Weindorf Casanova di Carinola, lediglich zwölf Kilometer von der Mittelmeerküste entfernt, gelandet. Schon in den 1970er-Jahren hat er die in einer Vulkanlandschaft gelegene Ortschaft in seinen Ferien besucht. Und dann immer wieder. «Es war fast wie im Paradies.» Das wahre Leben in Casanova entpuppte sich aber keinesfalls so romantisch, wie er

es sich vorgestellt hatte. «In Italien Ferien machen oder dort leben, das sind zwei Paar Schuhe.»

300 Olivenbäume

Bereut hat er den Wechsel in den Süden des Stiefellandes trotz der vielen Entbehrungen und auch einiger Rückschläge bis heute nicht: «Die Lebensqualität ist einfach eine andere», sagt Hagmann, der früher in Graubünden als Reallehrer tätig war und sich jetzt vorwiegend mit seinem nach alter Tradition gepressten biologischen Olivenöl «Sant’Arcangelo» und anderen Leckereien über Wasser hält. 1000 Liter Olivenöl geben die Früchte der 300 eigenen Bäume jedes Jahr her, «zu wenig um reich zu werden, aber genug um überleben zu können». Die beliebten Produkte, von gefüllten Peperoncini mit Thon über eingemachte Tomaten mit Basilikum bis zu pikantem Feigenmus, bietet er regelmässig in seiner alten Heimat feil. So trifft man den «Ölbaron» jedes Jahr mit einem Stand an der Churer Frühlingmesse Higa oder auch am Wochenmarkt an.

Den Kontakt mit Chur und den Churern will Hagmann nicht missen: «Ich habe hier noch immer einen sehr schönen Freundeskreis.» Die älteste Schweizer Stadt habe sich sehr positiv entwickelt, sagt er weiter, «wahnsinnig dynamisch».

Sprache und Kultur

Der «Svizzero» hat sich in Casanova noch ein zweites Standbein aufgebaut: In seiner Sprachschule «Olivi e Mozzarella» bietet er zweiwöchige Kultur- und Sprachkurse für Anfänger und Fortgeschrittene an. Der nächste Kurs beginnt am 14. Juli. Zwei weitere stehen im August auf dem Programm. In der kleinen Schule wird täglich rund zwei Stunden gelernt. Die erworbenen Kenntnisse werden danach auf den

Ausflügen oder im direkten Gespräch mit den Dorfbewohnern vertieft. Denn die Kursteilnehmer werden bei einheimischen Familien untergebracht – eine einmalige Gelegenheit, Land und Leute hautnah kennenzulernen.

Eine Rückkehr in die Schweiz ist für Hagmann kein Thema. Im Gegenteil: Er möchte die Bündnerinnen und Bündner an diesem unkomplizierten Leben teilhaben lassen. «Casanova ist eine perfekte Adresse für erholsame Ferien zu niedrigen Preisen», verspricht er. Die Sehenswürdigkeiten liegen sozusagen vor der Tür. Dazu zählen allen voran der Vesuv und Pompeji, aber auch das römische Bad in Sinuessa, das Königsschloss Caserta mit dem Aquädukt und die vulkanische Gegend mit den aktiven Schwefeldampfausstößen. Und die vorzügliche italienische Küche braucht man bekanntlich niemandem mehr schmackhaft zu machen. Infos: hagmann@virgilio.it

Von der Schule auf den Acker: Der Churer Reallehrer Jürg Hagmann stellt in Süditalien biologisches Olivenöl und andere Produkte her.

