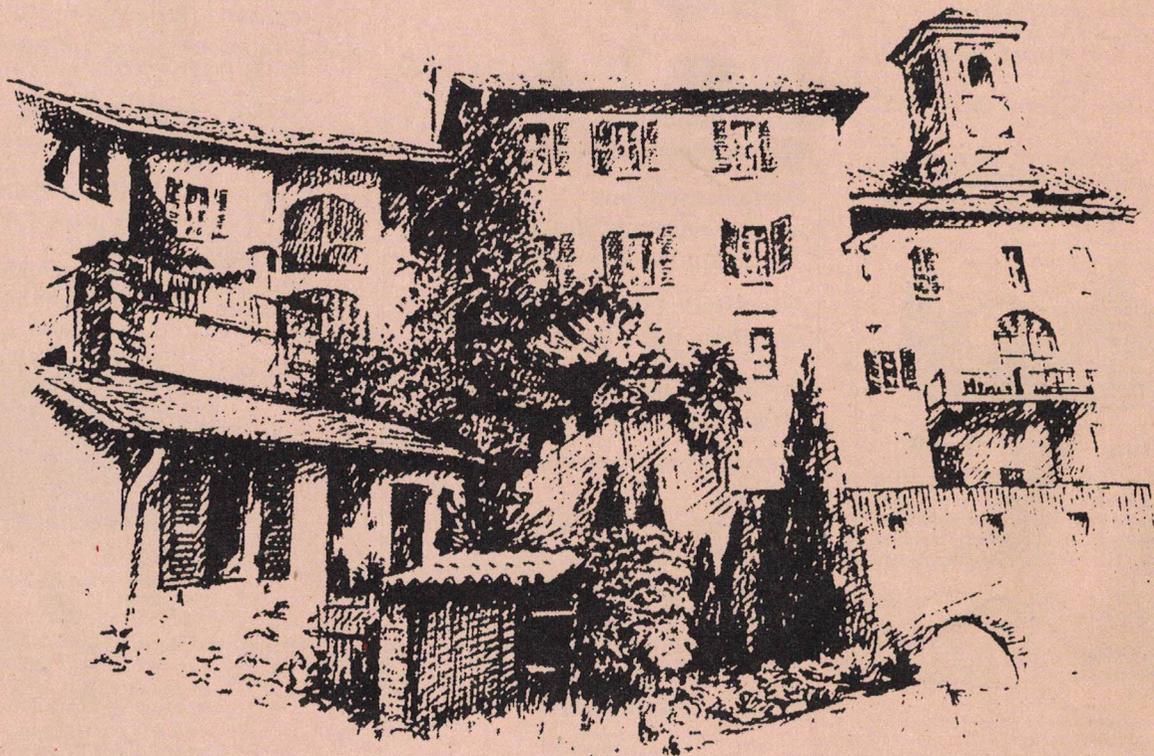


Ein lohnendes Ausflugsziel für stille Geniesser im Malcantone

Nostrano & Marroni



Weiss die Wände, tonfarben der Steinboden, hellblau die Vorhänge. Ein schweres Doppelbett aus Holz, das an vergangene Epochen erinnert. Geschmackvoll-schlicht eingerichtet präsentiert sich das Zimmer «Bonarda». Auf dem Bett liegend, den Blick durch eines der beiden Fenster gerichtet, zeigen sich sanfte Hügel, allesamt bewal-

Von Z wie Zimmer bis Z wie Zopfstimme alles, betonen *Angeli und Christian Wehrli*. Was zu kurz komme, seien ihre Leidenschaften. Vor etwa 2 Jahren zogen sie zusammen mit Kleinkind Valentin von Aarau nach Miglieglia ins Malcantone und übernahmen das Centro di Formazione e di Cultura e Garni S. Stefano, kurz «Centro» genannt. Was erwartet den Gast im ehemaligen Doktorhaus des Dorfes aus dem 17. Jahrhundert, das liebevoll-sorgfältig umgebaut worden ist? Wohltuende Schwingungen, viel Herzlichkeit des Gastgeberpaares, ein grosser rustikaler Holztisch vor dem offenen Kamin, der zum Genuss des aussergewöhnlichen Frühstücks mit täglich frischgebackenen Broten, mit hausgemachten Konfitüren und ausgewählten typischen Tessiner Käsesorten einlädt. Der

schwere, massive Tisch ist auch Zentrum für angeregte Gespräche und Diskussionen bei einem Glas Nostrano.

Das Centro ist ganzjährig offen und bietet sich als Begegnungsort für stille Geniesser, Wanderer, Familien, Ruhesuchende oder auch Ausflügler an, die etwas Tessiner Luft schnuppern wollen. Von Lugano aus fährt ein Bus. Für Gruppen besteht die Möglichkeit, das ganze Centro mit den bestens eingerichteten Veranstaltungs- und Seminarräumen oder auch nur eines der beiden Häuser zu einem günstigen Pauschalpreis zu mieten.

Katzensaicheler-Konfi

1 kg Americano-Trauben
500 g Rohrzucker
20 g Agar-Agar
2 Zitronen (Saft)

Die Trauben mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Etwas abkühlen lassen, mit dem Stabmixer zerkleinern und durch die kleinste Scheibe des Passevite drehen. Zurück in den Topf geben, zum Kochen bringen und das Agar-Agar, das mit dem Zitronensaft eingeweicht worden ist, hinzugeben. 2 Minuten weiterkochen lassen, abschäumen und sofort in heisse, saubere Gläser füllen. Die Konfi ist etwa 6 Monate haltbar.

det mit mächtigen Kastanienbäumen. Links das Dörfchen Miglieglia, von roten Ziegeln geprägt auch sein Erscheinungsbild, weit der Himmel, meist in tiefem Blau. Wohltuende Stille umgibt mich. Von Zeit zu Zeit der helle Klang der Dorfkirche gleich hinter dem Haus und ein Hund, der jedesmal jämmerlich aufjaulend auf das Glockengeräusch antwortet.



Die typischen gezackten Blättchen der Esskastanie: Ein zartes Pflänzchen auf dem Wege zum mächtigen Baum

Der Charme des Unverfälschten

Das Malcantone ist eines der immer seltener werdenden Gebiete, die den Charme des Unverfälschten, gepaart mit einer ruhigen Beschaulichkeit, in die Gegenwart hinüberretten konnten. Warme Sonnenstrahlen, Vogelgezwitscher und die Ruhe und Geborgenheit der Kastanienwälder sind im 200 Einwohner zählenden Dörfchen Miglieglia eine solide Grundlage für Erholung und Entspannung. Der Monte Lema mit seinen 1624 m lässt sich be-



Fotos: Helen Knieriemem

**Ein glatter brauner Kern in einer wehrhaft-igeligen Hülle:
Kastanien im herbstlichen Blättermeer**

quem mit der neueröffneten Bergbahn erreichen oder in einem währschaften Fussmarsch erklimmen. Von hier aus führt – sozusagen auf dem Balkon des Malcantone – ein Höhenweg zum Monte Tamaro. Miglieglia ist aber auch einer der Ausgangspunkte des als Rundwanderweg angelegten «Sentiero delle meraviglie», auf dem Hammerschmieden, Mühlen, Burgruinen sowie Gold-

und Eisenminen zu bewundern sind. Ein anderer Rundweg, in den man am besten vom benachbarten Arosio einsteigt, ist der «Sentiero del castagno». Das Alto Malcantone gilt als das Land der Kastanie, wobei castagno immer den Esskastanienbaum, also Marroni-baum, bezeichnet. Die Kastanie als typische Tessiner Frucht erfreut sich neuerdings wieder grosser Beliebtheit

und Zuwendung. Die Erboristi Silvia und Peter Lendi, welche sich um die Vernetzung der Schweizer Bio-Bergkräuter-Anbauer verdient gemacht haben, führen neuerdings neben verschiedenen Kräutern und Mischungen, Tees und Essig auch Kastanienmehl und Kastanienteigwaren in ihrem Programm. Hotels und Restaurants pflegen wieder das Kochen mit Kastanien. Bäcker backen Kastanienbrot, ein Schreiner stellt Türen und Fenster aus Kastanienholz her, das sich auch für die Gestaltung von Spielplätzen ohne jede Imprägnierung eignet.

Nostrano & Marroni, eine Rückbesinnung auf eigene Werte, auf einheimisches Schaffen und eine vielseitig verwendbare Frucht, auch wenn sie sich in ihrer Hülle wehrhaft-abweisend wie ein Igel zeigt.

Heinz Knieriemem

Adressen

Centro di Formazione e di Cultura e Garni S. Stefano, 6986 Miglieglia, Telefon 091/609 19 35.

Silvia und Peter Lendi, Erboristi, 6981 Bedigliora, Telefon 091/606 71 70.

Literatur

Bänziger, Erica: «Das Kastanien-Kochbuch», Miden Verlag, Küttigen.

Furter, Fritz/Knieriemem, Heinz: «Vollkornbrot und Gebäck». AT Verlag, Aarau (mit einem Dinkel-Marroni-Zopf).