

DAS WANDERN

MAGAZIN DER SCHWEIZER WANDERWEGE

CIAO!

Bis bald im Malcantone TI

Stürmechopf BL
Zwei Hobbyfunker
und die weite Welt

Hoher Kasten AI/SG
Dating auf
dem Wanderweg

**Nach dem E-Bike
das E-Wandern?**
Wir testen das Exoskelett



Nr. 2 | 2026 | CHF 15.50

STREIT DER

LANGOHNEN

IN MALCANTONE

Die Esel von Breno, die Maultiere von Miglieglia: Zwei Tessiner Dörfer necken sich mit ihren Übernamen. Was heute lustig gemeint ist, beschäftigte über mehrere Jahrhunderte die Gerichte. Eine Spurensuche im Malcantone – mit einem klärenden Gespräch in Tortoglio. Am Ort, wo alles begonnen hat.

Text: Rémy Kappler, Bilder: Raja Läubli



Austeilen und ignorieren: Die Brunnenfiguren von Miglieglia (links) und Breno (rechts) überwinden alte Fehden spielerisch.

Das Maultier auf dem Dorfbrunnen von Miglieglia ist wild und kräftig, ein richtiger Jungspund. Es schlägt mit den Hinterbeinen aus – nicht zufällig in Richtung des Nachbardorfes Breno. Auf dem dortigen Brunnen steht auch ein Tier: ein Eselchen, putzig und unschuldig schaut es Richtung Südosten, etwas von Miglieglia weg, als könn-

te es keiner Fliege etwas zuleide tun. Die beiden Paarhufer gehören zoologisch in dieselbe Familie, und doch unterscheiden sie sich. Wie die Bewohnerinnen und Bewohner der beiden Dörfer, durch die diese Wanderung führt.

KLUGE TIERE

Zu Beginn der Tour in den tiefgrünen, schattigen Wäldern unterhalb von Miglieglia und entlang des

Flüsschens Magliasina drehen sich die Gedanken um Esel und Maultiere: Was ist eigentlich der Unterschied? Würde ich die beiden erkennen, wenn ich sie anträfe? Und gibt es nicht auch den Maulesel? Die Zoologie klärt auf: Maultiere und Maulesel sind beides Kreuzungen von Esel und Pferd. Beim Maultier ist die Mutter ein Pferd und der Vater ein Esel; beim Maulesel verhält es sich umgekehrt.

- Fescoggia 1h
- Vecio 1h 30 min
- Alpe di Mageno 1h 40 min
- Monte Lema 3h 30 min
- Breno - Ponte di Vello 30 min
- Miglieglia 1h 50 min
- Vecio via Carogge 1h 20 min
- Cademario - Lonte 1h 20 min
- Miglieglia 1h 50 min
- via Piano della Pinca / Tortoglia



Maultiere sind einfacher zu züchten und deshalb häufiger.

Die Charaktereigenschaften von Maultieren und Eseln sind ähnlich: Beide sind vorsichtig, klug und selbstbestimmt, der Esel etwas sturer und ruhiger, das Maultier etwas sozialer und häftig mit der Energie des Pferdes gesegnet. Während der Esel nur arbeitet, wenn er sich sicher fühlt, ist das Maultier generell arbeitsfreudig. Kurz vor der ersten Rast bei der Mühle und dem prächtigen Wasserfall stelle ich fest: Für den Laien ist das gar nicht so einfach.

BRAVER ESEL

So erreichen wir einige Zeit später Breno, das Dorf der Esel. Wir sind bei Gabrio Baldi zum Kaffee in seinem Garten eingeladen. Er ist im Vorstand von Ticino Sentieri, der kantonalen Wanderweg-Fachorganisation, und hat uns vor etwa zwei Jahren erstmals von der Rivalität der beiden Dörfer erzählt, von den Asen di Breno und den Müi di Migliaglia. Doch er will sich nicht auf die Äste hinauslassen, da er erst seit ein paar Jahren hier wohnt. Eins habe er rasch mitbekommen: Vor allem am Carnevale werden die Neckereien ausgiebig gepflegt. Gabrio begleitet uns noch bis zum Eselsbrunnen. Daneben steht ein nigel-nigel-neuer Wanderwegweiser und zeigt nach Migliaglia.

LIEBESBEDÜRFTIGE ESEL

Dorthin gehen wir aber noch nicht, wir wollen erst noch die echten Esel am unteren Dorfrand besuchen. Fünf Tiere weiden dort friedlich, und sobald wir uns ihnen nähern, kommen sie neugierig auf uns zu. Es sind zahme Tiere, hat uns die Bäuerin vorgängig versichert. Wir streicheln sie, und sie lassen nicht mehr von uns los. Mehr noch: Beim Weggehen verfolgen sie uns und wollen mehr Streicheleinheiten. Nichts von störrischem, eigensinnigem Verhalten, stellen wir belustigt fest.

STURE STREITHÄHNE

Wir lassen Breno hinter uns und wandern durch Kastanienwälder



Die Esel in Breno sind nicht störrisch. Sie begrüßen den Besucher neugierig.

nach Tortoglio, wo nur zwei Häuser und eine kleine Kapelle die Strasse säumen. Damiano Robbiani, Historiker und Leiter des Museo del Malcantone in Curio, steigt aus dem Auto und empfängt uns herzlich. Der 40-Jährige beginnt, die Geschichte dieses Ortes zu erzählen: «Denn hier, wo im Mittelalter ein Dorf stand, hat alles begonnen.»

Im 15. Jahrhundert von der Pest heimgesucht, beschlossen die überlebenden Bewohnerinnen und Bewohner, ins Nachbardorf Migliaglia zu ziehen. Sie liessen die verlassenen Häuser verfallen, Sträucher überwucherten die Weiden und Äcker, der Wald dehnte sich aus. Für Migliaglia war Tortoglio offenbar nicht mehr wichtig.

Nicht so für Breno, das eines Tages Anspruch auf das Gebiet erhob. Das Dorf besass selbst zu wenig Landwirtschafts- und Weideland und glaubte, dieses in Tortoglio zu finden. Doch Breno stiess auf hart-

näckigen Widerstand des Nachbardorfes. Ein jahrhundertelanger Streit um den genauen Verlauf der Gemeindegrenze begann, «eine verworrene Angelegenheit» sei es gewesen, wird ein Rechtsanwalt namens Oreste Gallacchi im Buch «Lineamenti storici del Malcantone» von Autor Virgilio Chiesa im Jahr 2002 zitiert. «Unklar definierte Rechte und die Unsicherheit über Fakten» hätten den Streit eskalieren lassen. Damiano Robbiani erzählt weiter: «Bald mussten sich Gerichte mit dem Zwist beschäftigen, leider ohne Erfolg.» Einmal mussten gar Soldaten eingreifen, um unter den Streithähnen zu schlichten. Ein andermal hatten Unbekannte in der Nacht zwölf Grenzsteine der Gemeinde Migliaglia entfernt.

VERSÖHNTE BÜRGERMEISTER

Erst Mitte des 19. Jahrhunderts kamen sich die beiden Gemeinden endlich näher. 1852 wurde eine



TIPP

► Beim Wasserfall, in dessen Becken gebadet werden kann, liegt die Hammerschmiede aus dem Jahr 1860. Eine Konstruktion sorgte dafür, dass die kreisförmige Bewegung des Wasserrades in eine vertikale umgewandelt wurde, sodass der Hammer auf den Amboss schlug. Die restaurierte Hammerschmiede kann von April bis Oktober täglich ausser montags besucht werden. Es gibt auch einen Kiosk.



Aufschlussreiches Treffen in der Kapelle von Tortoglio: Historiker Damiano Robbiani erzählt die Geschichte hinter der Dorffehde.

Grenzlinie festgelegt, Anfang 1890 dann eine Einigung mit gegenseitigen territorialen Zugeständnissen erzielt. Es brauchte aber nochmals 17 Jahre, bis am Sonntag, 3. März 1907, mit einem Fest endlich offiziell Frieden einkehrte und die Menschen bereit waren, sich wieder zu versöhnen.

Am Nachmittag zogen die Menschen von Breno und Miglieglia in zwei Umzügen nach Tortoglio, angeführt von ihren jeweiligen Behörden und begleitet von Musikkapellen. Als sie sich trafen,

umarmten sich die beiden Bürgermeister, ebenso zwei Kinder, eines aus Breno und eines aus Miglieglia.

Damiano Robbiani zeigt auf die Gedenktafel der Kapelle, in der wir stehen: «Sie wurde damals enthüllt. Mit dem Versprechen, dass sich die Menschen fortan von der Gewalt, die ihre Vorfahren sich gegenseitig angetan hatten, lossagen wollten.»

Bleibt die Frage, warum die Menschen sich gegenseitig gerade Maultiere und Esel nennen und dafür nicht andere Tiernamen wählen. «Es gibt keine zuverlässige Erklärung», sagt der Historiker.

Im Tessin gebe es mindestens zwölf andere Dörfer, deren Menschen mit Esel betitelt werden. Und sieben weitere, die von Maultieren bewohnt sind.

SYMPATHISCHE MAHNERINNEN

Mit diesen Worten verabschiedet sich Robbiani. Bis nach Miglieglia und zum Ende dieser Rundwanderung ist es nicht mehr weit. Gleich bei der Postautohaltestelle steht das ausschlagende Maultier. Wie sein Pendant im Nachbardorf ist die Statue aus Bronze und aus der Zeit nach dem Friedensschluss. Während in Breno mit Ottorino Pelloni ein lokaler Künstler 1972 zu Werke schritt, tat es ihm neun Jahre später Else Andersen, eine dänische Künstlerin, die in Miglieglia lebte, nach. So erinnern die zwei Tiere an die längst überwundene alten Fehde – zwei sympathische Heldinnen, die einen wohlthuenden Gegensatz zu so manchen Memorialen mit Generälen und Kriegsherren in stolzer Pose bilden.

Rémy Kappeler ist Redaktor von DAS WANDERN. Er besucht das Malcantone seit Langem und ist immer wieder fasziniert von den Wasserfällen, den verschlungenen Pfaden durch Kastanienwälder und von den alten Steinhäusern.

Üppiger Wald und ein Wasserfall im Malcantone

Miglieglia, Paese – Miglieglia, Paese

Mehr Info zum Wandervorschlag Nr. 2329 unter schweizer-wanderwege.ch



Öffnen in der swisstopo-App



- Bergwanderung
- mittel T2
- 3 h 35 min 11 km
- 575 m 575 m
- April Oktober



Höher, schneller, weiter? Ich bin raus.



JACKET STYLE MAGHERA

4-WEGE-STRETCH

SCHNELL-TROCKNEND

ANTI-STECHMÜCKEN IMPRÄGNIERUNG

ROBUST



Für Mädchen, die ihren eigenen Weg gehen.

Jetzt reinschnuppern und offline eintauchen:
mit einer Reportage über zwei wandernde
Freundinnen und vielen weiteren Geschichten
über Natur, Tiere, Umwelt und Entdeckungen
für neugierige Mädchen.



2 Ausgaben KALEIO
zum Schnupperpreis!

Versand kostenlos mit dem Code:

WANDERN2026

Jetzt online bestellen und
den Code angeben.

kaleiomag.ch/schnupperabo





Monte Tamaro
1961 m ü. M. X

Gradicciöli
1936 m ü. M. X

Arosio
849 m ü. M.

Monte Lema
1620 m ü. M. X

Astano
631 m ü. M.

Vom Gradicciöli aus sind die unterirdischen Wasserläufe nicht sichtbar. Dafür das Vedeggio- und das Cassaratetal sowie Lugano.

AUF DEM

WASSERSCHLOSS

VON LUGANO

Der Gradiccioli ist der leicht erreichbare höchste Gipfel des Malcantone. An seinen Abhängen sammelt sich das Trinkwasser für den Grossraum Lugano – im Sommer jedoch immer spärlicher.

Text: Jürg Steiner
Bilder: Iris Kürschner

Lugano
272 m ü. M.





Nur ab und zu tritt das Wasser zutage.



Wie ein nackter König überragt der Gradicciöli den Grossraum Lugano. Der Gipfel befindet sich auf dem legendären hügeligen Grat zwischen Monte Tamaro und Monte Lema nahe der Grenze zu Italien. Der Gradicciöli gehört, im Unterschied zum Monte Tamaro, zum Malcantone. Nackt wirkt er deshalb, weil er sich wie der ganze Grat über der Baumgrenze befindet. Von der Bank beim Gipfelkreuz ist der Ausblick über das Vedeggio- und Cassarateal hinunter in den 20 Kilometer entfernten, ausufernden Grossraum Lugano und weiter Richtung Norditalien bei schönem Wetter klar und unverstellt.

Es ist auch ein Blick auf die Geschichte der grössten Tessiner Stadt. Die Entwicklung von Lugano ist eng mit dem Gradicciöli verknüpft – wegen der Qualität des Wassers, das bei In Cüsèll (Alpe Cusello) an seiner Flanke entspringt, oberhalb des Dorfes Sigirino auf einer Höhe von 1300 Metern.

WASSER FÜR DAS WACHSTUM VON LUGANO

Das Quellwasser von Cusello hat Legendenstatus. Der Tessiner Fotograf und Autor Ely

Riva erinnert sich, wie er als Kind vor über 60 Jahren mit seinem Onkel von Montagnola im Süden von Lugano mit dem Maultier bis nach Sigirino unterhalb des Gradicciöli ging. Von dort aus stieg er durch die Kastanienselven hoch, um «alle Korbflaschen, die wir auftreiben konnten, mit Wasser von den Quellen der Alpe Cusello zu füllen» und diese mit dem Lasttier nach Hause zu transportieren. «Wir brauchten einen ganzen Tag dafür», schreibt Riva in der Tessiner Monatszeitschrift «Vivere la montagna».

Das weit herum bekannte Quellwasser von den Flanken des Gradicciöli war ein wichtiger Treiber für das Wachstum der aufstre-



Das Quellwasser des Valle Cusello am Fusse des Gradicciòli hat Legendenstatus. Links der Monte Tamaro.

benden Stadt Lugano. Im Sommer des Jahres 1893 gab die Gemeindeversammlung des damals erst 8000 Einwohnerinnen und Einwohner umfassenden Städtchens einen rekordhohen Kredit von einer Million Franken frei. Damit erwarb Lugano die ersten neun Quellen der Alpe Cusello vom Patriziat der Gemeinde Sigirino und baute Wasserfassungen, Sammelbecken sowie Leitungen bis in die Stadt. Bis dahin hatten sich die Einwohnerinnen und Einwohner von Lugano mit Wasser zweifelhafter Qualität aus Schächten direkt unter ihren Häusern versorgt.

Ein Jahr später übergab das mit dem Grossauftrag betraute belgische Spezial-

unternehmen den «acquedotto del Cusello», wie das unterirdische Rohrleitungsnetz bis heute genannt wird, der Stadt. Die Verfügbarkeit von Quellwasser mitten in Lugano wurde mit dem Bau eines öffentlichen Brunnens auf der Piazza Dante gefeiert. Dem Grossbauwerk kam auch symbolische Bedeutung zu. Das Tessin hatte sich erst wenige Jahrzehnte zuvor davon befreit, ein Untertanengebiet der Alten Eidgenossenschaft zu sein. Die Quellerschliessung von Cusello, bis heute die längste im Tessin, war auch ein Akt der Selbstermächtigung des einzigen rein italienischsprachigen Kantons.



TIPP

► Domenico Trezzini, um 1670 in Astano geboren, war einer der grössten Architekten seiner Zeit. Er wurde zuerst nach Kopenhagen berufen, und danach von Peter dem Grossen nach Russland. Als Vertrauensperson des Zaren projektierte er in St. Petersburg ganze Stadtviertel. In Trezzinis Geburtshaus in Astano befindet sich heute das B&B Chez Marianne.

PRÄGEND FÜR DAS LANDSCHAFTSBILD

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts begann Lugano, schrittweise immer mehr Boden an den Hängen des Monte Tamaro und des Gradicciòli zu erwerben, um die Trinkwasserversorgung für die wachsende Stadt abzusichern. Die Wasserfassung an der Alpe Cusello wuchs zu einem komplexen Leitungssystem, an das heute über 100 Quellen angeschlossen sind. Weil die Bergflanken bis Ende des 19. Jahrhunderts mit Vieh bestossen wurden, waren sie grösstenteils entwaldet. Um die Qualität des Wassers zu erhalten und die Infrastruktur vor Rutschungen zu sichern, lancierte Lugano ein jahrzehntelanges Aufforstungsprogramm. Das heutige Landschaftsbild an den Abhängen des Malcantone hat viel mit seiner historischen Funktion als Luganos Wasserschloss zu tun.

Mit knapp 70 000 Einwohnern leben heute fast zehnmals so viele Menschen in Lugano als zur Bauzeit des Aquädukts. Wie wich-



tig ist das Wasser von den Gneisflanken der Cusello-Region heute für den Grossraum Lugano? Jean-Claude Golliard kennt sich mit diesem Wasser bestens aus. Er ist einerseits Gemeindepräsident von Alto Malcantone, zu dem auch das Dorf Arosio gehört. Andererseits ist Golliard Brunnenmeister bei den Stadtwerken von Lugano (Aziende Industriali di Lugano, AIL), der ausgelagerten Verwaltungseinheit, die unter anderem für die Wasserversorgung zuständig ist.

«Im Jahr 2024 deckten die Quellen des Cusello rund 20 Prozent des Wasserbedarfs von Lugano», sagt Golliard. Rechne man noch die Quellen auf der linken Seite des



Frisch bricht der Morgen am Monte Lema an.

Cassarate-Flusses hinzu und diejenigen im benachbarten Val Colla, stütze sich die Luganeser Wasserversorgung zu rund einem Drittel auf Quellwasser ab. Die anderen Anteile des Trinkwassers bezieht Lugano aus einer grossen Grundwasserfassung sowie aus dem See. Das Seewasser wird an zwei Punkten über 100 Meter vom Ufer entfernt und in 35 bis 40 Metern Tiefe angezapft.

VERÄNDERUNG DURCH KLIMAWANDEL

Das Wasser von den Quellen im Gebiet Cusello sei weich und leicht mineralisiert, sagt Golliard. Zudem bestehe keine Gefahr che-

mischer Verschmutzung, da die Quellen in bewaldetem Gebiet liegen: «Und energetisch ist es besonders effizient: Wegen der Höhenlage der Quellen kann das Wasser einerseits turbinieren werden, um Strom zu erzeugen. Und andererseits fliesst es in das Verteilnetz, ohne dass es je gepumpt werden muss.»

Wenn Golliard in die Zukunft blickt, wirft die Luganeser Wasserversorgung auch Fragen auf. Der Klimawandel beeinflusse zwar weder die Qualität noch die durchschnittliche Quantität des Trinkwassers aus den natürlichen Quellen direkt, sagt Jean-Claude Golliard: «Was sich verändert, ist die Art und Weise, wie das Wasser vom Himmel fällt.»



Frisches Wasser an der Forcola Motto Croce zwischen Monte Lema und Astano.

Die Schwankungen des Niederschlags wirken sich auf die Ergiebigkeit der Quellen aus.

STÄRKERE SCHWANKUNGEN

Zwei Entwicklungen hätten sich in den letzten Jahren gezeigt. Erstens: Weil die Schneefallgrenze steige, verkleinere sich im Frühjahr und Frühsommer der Wasservorrat, aus dem sich die Quellen speisen. Zweitens: Die Niederschläge werden im Winter intensiver und im Sommer seltener. Kumuliert

führe das dazu, dass «mit weniger Schnee und mehr Regen in den kalten Monaten das aus natürlichen Quellen stammende Wasser mengenmässig stärker schwankt». Mit der Folge, dass in trockenen Sommern die Speisung aus Quellen magerer werden könne. Was man sicher ins Auge fassen müsse, sagt Jean-Claude Golliard: «Wir müssen darüber nachdenken, dass Gebiete, deren Wasserversorgung nur von natürlichen Quellen abhängt, wie etwa im Val Colla, auch mit Grund- oder Seewasser gespeist werden, damit eine kontinuierliche Versorgung gewährleistet ist.»

In Lugano wurde den Niederschlagschwankungen schon zu den Gründerzeiten der Wasserversorgung Beachtung geschenkt. Die Quellwassererschliessung von Cusello wurde bereits 1909 mit drei sogenannten artesischen Brunnen ergänzt, mit denen in der Vedeggio-Ebene Grundwasser angezapft wird. Heute fliesst aus den Wasserhähnen der Häuser in Lugano laut Jean-Claude Golliard eine je nach Quartier leicht unterschiedliche Mischung aus Quell-, See- und Grundwasser, was sich auf Eigenschaften wie Wasserhärte und Mineralisationsgrad auswirkt. Nicht aber auf die Qualität des Wassers, die in der ganzen Stadt gleichwertig sei.

Jürg Steiner ist Journalist und Mitgründer des Onlinemagazins «Hauptstadt» in Bern. In jüngeren Jahren lebte er mit seiner Familie im Tessin. Die Liebe zu den verschlungenen Pfaden im wilden Berggebiet und zur italienischen Sprache brennt bis heute.

Kastanienselven und ein Grat im Malcantone

Arosio, Paese – Astano, Paese

Mehr Info zum Wandervorschlag Nr. 2330 unter schweizer-wanderwege.ch



Öffnen in der swisstopo-App



- Bergwanderung
- schwer T2
- 7 h 50 min 21,1 km
- 1410 m 1640 m
- April bis Oktober
- Zweitageswanderung



ÜBERNACHTET IN MIGLIEGLIA TI



Viel Grün auf den Balkonen der Casa Santo Stefano.

OASE IN PITTORESKEM DORF

Schon von aussen sieht die Casa Santo Stefano in Miglieglia einladend aus: Der Eingang des aus drei alten Tessiner Steinhäusern bestehenden Hotels ist durch eine enge Gasse erreichbar. An Tischchen davor oder auch von der Pergola auf der Sonnenseite aus kann der Tessiner Charme des Dörfchens genossen werden. Die Zimmer sind authentisch und stilvoll eingerichtet. Cristina Mathis und Matteo Previsdomini betreiben die Casa die dritte Saison und sorgen für eine gelassene und freundliche Atmosphäre, die auch viele Yogabegosteute schätzen. Ein authentischer Rückzugsort nach einer gelungenen Wanderung oder nach einer Yogastunde – in der Casa finden auch viele Retreats statt.

► casa-santo-stefano.ch

ZWEI KIRCHEN IM DORF

An grossen Rädern schaukeln die Glocken im rot-weissen Kirchturm der Pfarrkirche San Lorenzo mitten im Dorf, ihr Geläut ist weitherum zu hören. Weiter oben auf einem Hügel am Dorfrand liegt die Kirche Santo Stefano mit ihren sehenswerten Fresken aus dem 16. Jahrhundert.



Der Chor der Kirche Santo Stefano mit Fresken.

WEGWEISENDES WANDBILD

Gemütlich schlendert es sich abends durch die engen Gässlein von Miglieglia. An einer Hauswand befindet sich eine besondere Malerei: Fein säuberlich sind die Distanzen zu sowie die Höhenmeter verschiedener Ziele aufgelistet.



Historische Wegzeiten.

OBEN WANDERN, UNTEN SCHLAFEN

Die Casa Santo Stefano eignet sich gut für eine Übernachtung während der Zweitageswanderung vom Gradicciöli zum Monte Lema und weiter nach Astano. Anstatt im Massenlager auf dem Monte Lema zu nächtigen, steigt man in die Seilbahn hinunter nach Miglieglia, um sich am Morgen frisch ausgeruht wieder hinauftragen zu lassen.

DIE VERLORENE
FRUCHT
NEU ENTDECKT

Einst als «Brot der Armen» hoch im Kurs, ging die Kastanie im Malcantone TI beinahe vergessen. Bis ein Einheimischer dem Tessiner Kulturgut neues Leben einhauchte. Heute wird die Frucht längst nicht nur als heisse Marroni verspeist.

Text: Martin Weiss

Carlo Scheggia kennen alle im Malcantone. Denn der ehemalige Revierförster war es, der in den 1990er-Jahren die Idee hatte, die Kastanien in dieser sonnenverwöhnten Ecke am Luganersee wieder ins Bewusstsein und auf die Teller zu rücken. Nachdem die Bestände jahrzehntelang gelitten hatten, initiierte er zusammen mit der Gemeinde Arosio eine Rekultivierung. Mit Erfolg. Betrug die Flächen der Kastanienwälder damals nur noch fünf Hektaren, sind es heute über das Zwanzigfache. Zusätzlich entstand der Rundweg Sentiero del Castagno, der durch die lichten Wälder führt und dem diese Wanderung folgt. Am schönsten ist sie zur Blütezeit im Juni oder ab September, wenn die Kastanien reif sind.

DAS BROT DER ARMEN

Die Selve ist ein magischer Ort, an dem einige der ältesten Kastanienbäume im Malcantone zu bewundern sind. Für die Biodiversität spielen die Bäume eine bedeutende Rolle. In den Ritzen dieser Riesen nisten Fledermäuse, im Umfeld weiden Ziegen, die für den Unterhalt des Waldbodens sorgen. «Das ist notwendig, sonst würde der Wald verbuschen», erklärt Carlo, dem es ein Anliegen war, auch die Kultur rund um die Kastanien wieder sichtbarer zu machen: «Über Jahrhunderte hinweg haben diese Waldfrüchte die Familien im Tessin ernährt. Sie wurden zum Essen genutzt, die Blätter als Streu für das Vieh, das Holz wurde für das Befeuern der Öfen und den Bau von Ställen verwendet. Die Kastanie war, wie wir Tessiner sagen, das Brot der

Armen.» Die Selven gehören den Dorfbewohnern beziehungsweise den Gemeinden. Wenn welche am Boden liegen, darf man einige sammeln, jedoch nicht exzessiv.

EIN STEINHAUS ZUM TROCKNEN

Am Fusse der Kastanienselve steht ein Dörrhäuschen, im Tessin Grà genannt. Das Häuschen befand sich früher im Dorf Vezio und wurde auf einer Lichtung im Wald wieder neu aufgebaut, nachdem es abgebrannt war. Im Oktober sammeln die Einheimischen die Kastanienfrüchte und bringen sie zum Trocknen ins Steinhaus.

Ebenerdig brennt das Feuer, im oberen Stock liegen die Kastanien auf einem Rost im Rauch. Nach drei Wochen sind die Kastanien trocken, werden in Stoffbeutel ge-

REZEPT

Kastaniensuppe von Carlo

ZUTATEN

- 2 EL Olivenöl
- 1 weisse Zwiebel, geschnitten
- 1 rote Zwiebel, geschnitten
- 2 Zweige Rosmarin, fein geschnitten
- 300 g gekochte Kastanien
(evtl. tiefgekühlte verwenden)
- 1,5 dl Merlot
- 6 dl Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Rahm, steif geschlagen
- Rosmarinzweige für die Dekoration

ZUBEREITUNG

Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebeln zugeben und 2 Min. glasig dämpfen. Rosmarin beifügen und noch einmal gut dämpfen. Die Kastanien und den Merlot zugeben, aufkochen und 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Gemüsebouillon anglessen und weitere 15 Min. köcheln lassen. Mit dem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rahm zugeben und unterziehen.





Mit den gesammelten Kastanien wird ein Bier mit Marroniextrakt gebraut.

packt und gegen Steine geschlagen, sodass sich die Schalen von den Früchten trennen. Danach wird jeweils ein Fest mit Musik und gebratenen Marroni veranstaltet, das stets viele Gäste anzieht. Solche Grà gibt es heute ausser im Malcantone nur noch in Moghegno im Maggiatal und in Cabbio im Valle di Muggio.

EIN MENÜ AUS KASTANIEN

Tatsächlich ist die Kastanie ein kulinarisches Multitalent. Das hat Carlo in der Sendung «Eusi Landchuchi» 2017 zusammen mit seiner Frau demonstriert. Ihr Menü bestand aus einer Kastaniensup-

pe, einem Wildschweinvoressen mit Kastanienknöpfli und einer Kastanientorte mit Schokoladenmousse. Die Kastanien stammten aus den Selven, das Kastanienmehl für die Knöpfli aus der Mühle Madonna del Piano an der Tresa, das Gemüse von befreundeten Biobauern aus Novaggio, das Wild aus lokaler Jagd und der Merlot – ein Pio della Rocca – vom befreundeten Winzer Michele Conceprio aus Monteggio, der Bioweine kultiviert.

GUT ESSEN

Die Anzahl der Restaurants an den Hängen des Malcantone hat in den letzten Jahren leider stark abge-

nommen. Umso erfreulicher, dass das Hotel-Restaurant Il Castagno bei Mugena nach wie vor existiert und floriert. Eine empfehlenswerte Adresse für Übernachtung und Kulinarik zu moderaten Preisen. Hausspezialität ist der Rehrücken à la Grand Veneur, das Wild aus Malcantoner Jagd. Es wird begleitet von glacierten Marroni aus dem Grà. Gepflegt wird die Marronikultur auch in Form von Desserts wie Vermicelles oder Semifreddo.

BIER, PÜREE UND HONIG AUS KASTANIEN

Die Wiederaufforstung der Selven ist auch wirtschaftlich ein Erfolg. Mehrere Firmen nutzen die edlen Früchte für eine Vielzahl von Produkten. So zum Beispiel die Brauerei Officina della Birra in Bioggio, die ein Bier unter Zugabe von Marroniextrakt braut – es heisst Dagrà, zu Deutsch «aus dem Grà». Das Extrakt verleiht dem Bier einen samtigen, feinen Kastaniengeschmack. Die Brauerei lohnt einen Abstecher: Sie bietet Degustationen an und verfügt über ein Restaurant mit Terrasse, das typische Tessiner Menüs anbietet.

Auch die Firma Vanini, die in Rivera nördlich von Lugano zu Hause ist, nutzt zum Teil Marroni aus dem Malcantone. Die Produkt-

Durch Tessiner Dörfer und Kastanienwälder

► **Cademario, Kurhaus – Vezio, Paese**
Mehr Info zum Wandervorschlag **Nr. 2331** unter schweizer-wanderwege.ch

Wanderung
mittel T1
2 h 45 min 9,2 km
385 m 430 m
April bis Oktober
für Familien geeignet

Offnen in der swisstopo-App

Bild: Martin Weiss



Carlo Scheggia vor dem Grà. Darin werden Kastanien nach alter Tradition während dreier Wochen getrocknet.

palette reicht von Kastanienpüree fürs Vermicelles über gekochte Marroni im Glas bis zu den Marroniglacés, dem Spitzenreiter des Hauses. Die Produkte gehen zum Teil in alle Welt und sind auch online erhältlich.

Nicht zuletzt tragen auch die Bienen zur Wertschöpfung bei. Mehrere lokale Imker stellen Kastanienhonig her, der aus dem Nektar der Kastanienblüten entsteht. Erhältlich ist er nebst vielen anderen lokalen Produkten im Laden von Silvia und Héléne im Gebäude des Hotels Il Castagno in Mugena.

Martin Weiss ist Journalist, Filmmacher und Buchautor der «Urchuchi – die Schweizer Küche». Am liebsten wandert er in den Bergen und mit kulinarischem Ziel: Eine hübsche Bergbeiz am Schluss darf nicht fehlen.

Anzeige

A movie poster for the film 'IM BANN DER QUARZKRISTALLE'. The background shows a rugged, rocky mountain landscape. In the foreground, a man with a white beard and a blue sweater is holding a large, clear quartz crystal. To the right, two people in winter clothing are looking down at something. The text '61. SOLOTHURNER FILMTAGE' is in the top right, and 'AB 23. APRIL IM KINO' is in a white banner on the left. The title 'IM BANN DER QUARZKRISTALLE' is in large, bold, white letters in the center, and 'EIN FILM VON IRENE MARTY' is at the bottom. Logos for 'aproposfilm' and 'FILM COOP' are in the bottom corners.

AB 23. APRIL IM KINO

61. SOLOTHURNER FILMTAGE

IM BANN DER QUARZKRISTALLE

EIN FILM VON IRENE MARTY

aproposfilm

FILM COOP

VON MEHLTAU ZU

MERLOT



Zwischen Castelrotto und Biogno breitet sich das Weingut Vallombrosa aus, wo der Tessiner Merlot herkommt.

Text und Bilder: Iris Kürschner

Weite, sonnenverwöhnte Rebhänge schmücken den unteren Teil des Malcantone. Besonders schön rund um Castelrotto. Hier liegt die Keimzelle des Tessiner Merlots. Er verkörpert ein Image von heiteren Menschen, die unter Kastanien vor Grotti sitzen und mit dem Bocalino anstossen, dem traditionellen Trinkgefäss für einfachen Landwein.

Das war nicht immer so. Über Jahrhunderte war Wein ein schlichtes Nahrungsmittel ohne Qualitätsanspruch, das Bauernfamilien zur Selbstversorgung diente. Doch Ende des 19. Jahrhunderts vernichteten Reblaus und Mehltau das chaotische Sortengewirr im Tessiner Wein-

sektor, und die Suche nach resistenten Rebsorten begann.

Giovanni Rossi aus Castelrotto – der Vater des Merlot, wie man ihn gerne nennt – war Mediziner, Politiker, vor allem aber leidenschaftlicher Winzer. Mit seiner Familie lebte er in der noblen Villa Orizzonte und begann 1906 in seinem Weinberg Vallombrosa mit verschiedenen aus Bordeaux importierten Rebsorten zu experimentieren. Die Merlot-Traube gedieh am besten und etablierte sich als der Tessiner Wein, nachdem Rossi 1908 seine Erfahrungen und Ratschläge in einer Winzer-Bibel mit dem Titel «Die Wiederherstellung der Weinberge im Kanton Tessin» zusammengefasst hatte.

2002 übernahm Claudio Tamborini das Weingut Vallombrosa und führt Rossis Tradition seither fort. Das Familienunternehmen vinifiziert eine ganze Palette hervorragender Merlots und zählt zu den bedeutendsten Produzenten des Tessins. Nebenbei schlägt das Herz des Winzers auch für Kunst, und er nutzt die Rebhügel von Vallombrosa zugleich als Ausstellungsgelände. Quasi ein Outdoor-Kunstmuseum, offen für alle. Danach eine kleine Degustation vor Ort? Auch zur Übernachtung traumhaft. Der ehemalige Stall wurde in ein gediegenes B&B verwandelt.

➔ vallombrosa.ch

AUF EINEN BLICK CASTELROTTO TI

SCHULMEISTERHAFT

Wie schön baute man früher Schulen. Doch im neoklassizistischen Gebäude von 1853 in Curio gibt es längst keine Schulbänke mehr. Seit 1985 beherbergt es das Museo del Malcantone, das in sehr ansprechender Weise in die Geschichte der Region einführt. Aus dem Malcantone stammen beispielsweise Künstler von Weltruf, wie Domenico Trezzini und Giacomo Mercoli. Man erfährt aber auch viel über weniger Bekanntes wie alte Bräuche oder Lebensweisen.

► museodelmalcantone.ch



Das Museo del Malcantone in Curio.

FEIN UND FRIEDLICH



Picanha, eine brasilianische Spezialität.

Einsam auf weiter Flur, sitzt man hier nicht nur lauschig, sondern isst auch Qualität. Brot- und Pizzateig werden lange gereift und sind deshalb leicht verdaulich. So auch das Fleisch, das zum Grossteil von den eigenen Tieren stammt. Das Grotto La Selvatica, unweit vom Dorf Banco entfernt, existiert bereits seit 1897, benannt nach dem Wald drumherum.

► laselvatica.ch

SONNE PUR

Schon 1912 spürte der Thurgauer Arzt Dr. Keller die besonderen Energien des sonnenreichen Hügels von Cademario und liess hier ein Kurhaus errichten. Der Autor Claudio Andretta schreibt: «Auf den Hügeln und in den Wäldern rund um das Kurhaus fand ich mehrere Kraftorte vor.» Es lohnt der Abstecher ins Agra-Tälchen.

► kurhauscademario.com

Voller Energie oberhalb von Cademario

► Cademario, Lisone – Castelrotto, Ospedale

Mehr Info zum Wandervorschlag **Nr. 2332** unter schweizer-wanderwege.ch



Öffnen in der
swisstopo-App



Bergwanderung

schwer T2

4 h 30 min 14,1 km

610 m 995 m

April bis Oktober



«Ich konnte nur den Kopf und die Schultern bewegen»

Ein Schritt ins Leere – und das Leben von Deborah Luternauer ändert sich für immer. Nach einem schweren Wanderunfall kämpfte sich die 30-jährige Aargauerin im Schweizer Paraplegiker-Zentrum (SPZ) in Nottwil zurück ins Leben.

Deborah Luternauer erinnert sich an den Tag, der ihr Leben veränderte: «Unsere Weihnachtsfeier wurde wegen Corona abgesagt. Darum reisten wir ins Tessin zum Wandern.» Traumhaftes Winterwetter begleitete sie und ihren Partner bis zum Gipfel über Brissago. «Wir wanderten dem Grat entlang, ich voraus. Dann kam diese Stufe – und ich trat ins Leere.»

Deborah stürzte 700 Meter den Schneehang hinunter. Ihr Partner kämpfte sich zu ihr, holte das Handy aus ihrem Rucksack – doch kein Empfang. Erst nach einem beschwerlichen Aufstieg konnte er Hilfe organisieren. Die Rega flog Deborah ins Spital Lugano. Diagnose: drei gebrochene Halswirbel. «Ich konnte nur den Kopf und die Schultern bewegen. Man sagte mir: Das bleibt so.»

Hoffnung dank modernster Therapien

Doch Aufgeben war keine Option. «Ich bin viel zu jung, um den Kopf in den Sand zu stecken.» An Silvester kam sie ins Schweizer Paraplegiker-Zentrum (SPZ) in Nottwil. Dort begann der lange Weg zurück ins Leben. «Ich arbeitete hart. Nach manchen Reha-Tagen schlief ich schon um 18 Uhr ein.» Die neun Monate in Nottwil waren entscheidend: modernste Therapien, Robotik, Wasser- und Hippotherapie sowie die motivierende Atmosphäre gaben ihr Hoffnung. «Die Mitarbeitenden machten vieles möglich, spornten mich an und hatten immer offene Ohren und Herzen.»



Deborah Luternauer hat nach neun Monaten Reha in Nottwil neuen Lebensmut gefunden.

Neue Lebensqualität

Der Moment, als sie erstmals wieder selbstständig den Löffel zum Mund führen konnte, bleibt unvergessen. Heute, vier Jahre später, lebt Deborah mit ihrem Partner und dem 20 Monate alten Sohn im Kanton Aargau und arbeitet wieder als Sekundarlehrerin. «Ich kann Arme und Hände bewegen und kurze Strecken gehen. Vieles ist besser.» Geduld und Gelas-

senheit gehören nun zu ihrem Alltag – ebenso wie die Freude an kleinen Dingen: «Eine Blume am Strassenrand oder das Glucksen meines Sohnes – das macht mich glücklich.»

Auf ihrem Weg zurück in den Alltag stand ihr die Schweizerische Paraplegiker-Stiftung zur Seite – medizinisch, psychologisch und finanziell. «Ohne diese Unterstützung wäre ich nicht da, wo ich heute bin.»

«Ohne die Unterstützung wäre ich nicht da, wo ich heute bin.»

Deborah Luternauer, Tetraplegikerin nach einem Wanderunfall

Jetzt Mitglied werden und im Ernstfall vorsorgen

Bei unfallbedingter Querschnittlähmung erhalten Mitglieder bis zu 250 000 Franken – schnell, unkompliziert und unabhängig von Versicherungen oder Unfallort. Bereits zwei Millionen Menschen vertrauen der Schweizer Paraplegiker-Stiftung und sichern den Zugang zu einem weltweit einzigartigen Netzwerk für Rehabilitation, medizinische Betreuung und soziale Unterstützung. Mit Ihrer Mitgliedschaft sorgen Sie nicht nur für den Ernstfall vor, sondern zeigen auch Solidarität gegenüber Menschen mit Querschnittlähmung – denn es kann jede und jeden treffen.

Mehr Infos:



ANGETROFFEN NAHE RONCO TI

Text und Bild: Iris Kürschner

WO?

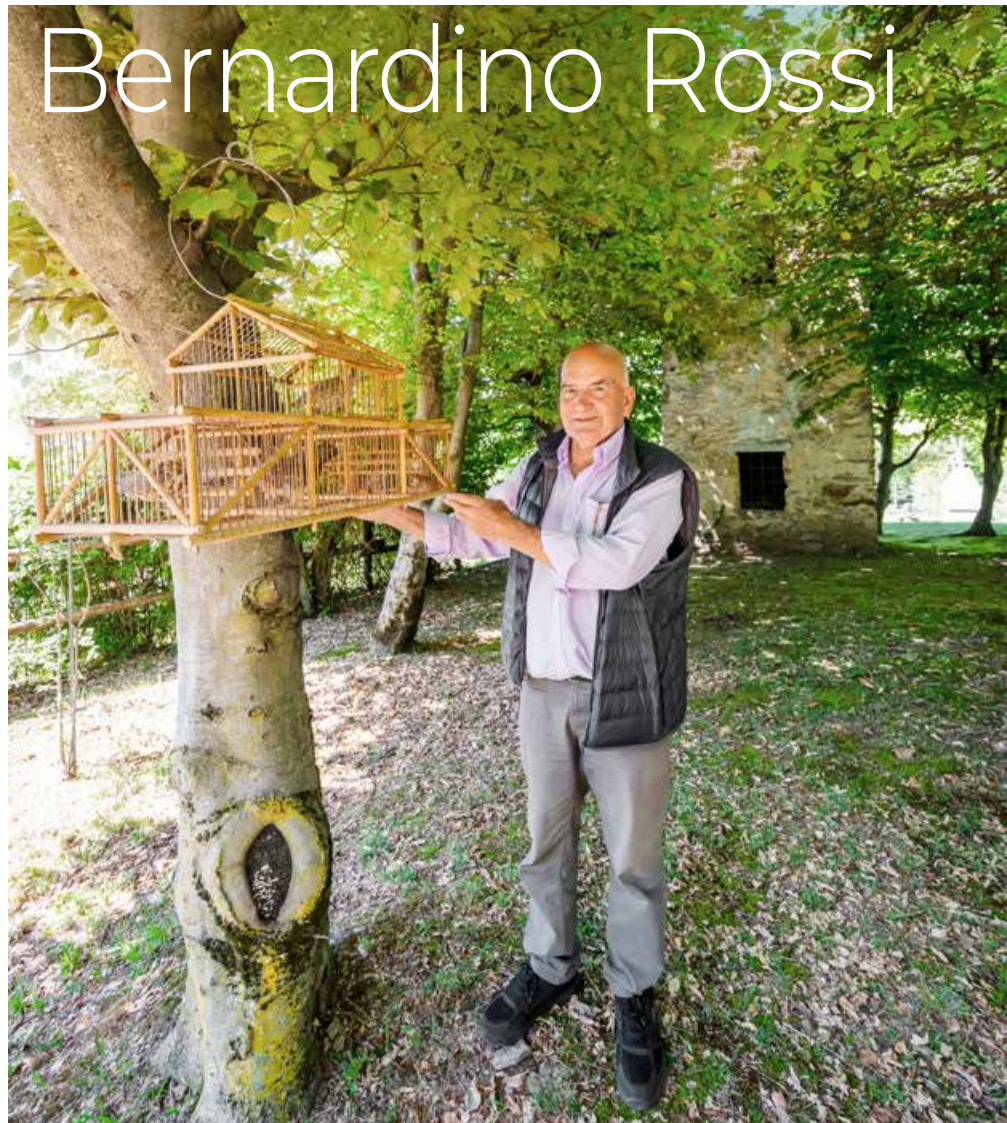
Beim Roccolo nahe des Weilers Ronco. Der Vogelfängerturm ist eine der Stationen des Sentiero «Tracce d'uomo» – auf Deutsch Spuren der Menschheit –, einem vier Kilometer langen Rundwanderweg um Castelrotto, auf dem sich altes Kulturgut entdecken lässt.

WER?

Bernardino Rossi kümmert sich um die Pflege und Instandhaltung des Roccolo. Der 73-Jährige ist Mitglied des Patriziato Ponte Tresa sowie Vorstand der Società Cacciatori La Drosa Malcantonese; dem Jägerverein ist es wichtig, dass die Erinnerung an das Kulturerbe nicht verloren geht.

WAS?

Als Roccolo bezeichnet man eine Anlage, mit der früher Vögel mit Netzen gefangen wurden. Die Kunst lag darin, Zugvögel in den Roccolo zu locken. Bernardino Rossi erklärt, wie das funktionierte: Im Halbkreis vor einem Turm pflanzte man eine Doppelreihe Bäume, meist Vogelbeerbäume, Heckenrose oder Buchen, die im Herbst reich mit Beeren oder Bucheckern beladen waren. Sie wurden so geschnitten, dass sie einen Laubengang mit seitlichen Fenstern bildeten. An deren Aussenseite spannte man grosse Netze und hing Käfige mit besonders singkräftigen Vögeln auf. Mit ihrem Gesang lockten diese ihre Artgenossen in den Laubengang. Im obersten Stock des Turms lauerte der Vogelfänger hinter der Luke und warf, sobald ein Schwarm mit Beerenpicken beschäftigt war, den «spauracchio», eine den Raubvogelumrissen ähnliche Kelle, während er gleichzeitig mit einer Pfeife schrill piffte. Vor dem simulierten Angriff eines Raubvogels flüchtend, verfiel sich der Schwarm in den Netzen.



Bernardino Rossi erzählt über die Vogelfänger von früher. Im Hintergrund deren Turm.

WARUM?

Wer das heute noch tut, hat im wahrsten Sinne des Wortes einen Vogel, erzählt Bernardino schmunzelnd. Doch früher half dieser Brauch, das karge Nahrungsangebot aufzustocken. Auch ergänzte er den Lebensunterhalt, weil man die Piepmätze, besonders gute Lockvögel, auf den Märkten teuer verkaufen konnte. Im 19. Jahrhundert waren mehr als 70 Roccoli in Betrieb, verteilt im Mendrisiotto, Luganese und Malcantone. Die Ursprünge gehen zurück auf einen Mönch aus Ber-

gamo, der Ende des 16. Jahrhunderts den Vogelfang in die Süd-schweiz eingeführt haben soll. Noch heute ist die Praxis in Italien erlaubt, in der Schweiz ist sie schon lange verboten.

UND WAS SONST NOCH?

Am Sentiero «Tracce d'uomo» liegen noch weitere Zeugnisse der früheren Kultur, ein Schneekeller, den die Dorfbewohner als Kühltisch nutzten, sowie das Waschhaus, das Brotbackhaus oder die Mühle.