Zeitschrift: Schweizer Bulletin : mit amtlichen Publikationen für die Schweizer im Fürstentum Liechtenstein

Herausgeber: Schweizer-Verein im Fürstentum Liechtenstein

Band: - (1991)

Heft: 2

Artikel: Wandern im Tessin : Überraschungen auf Schritt und Tritt

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-939011

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

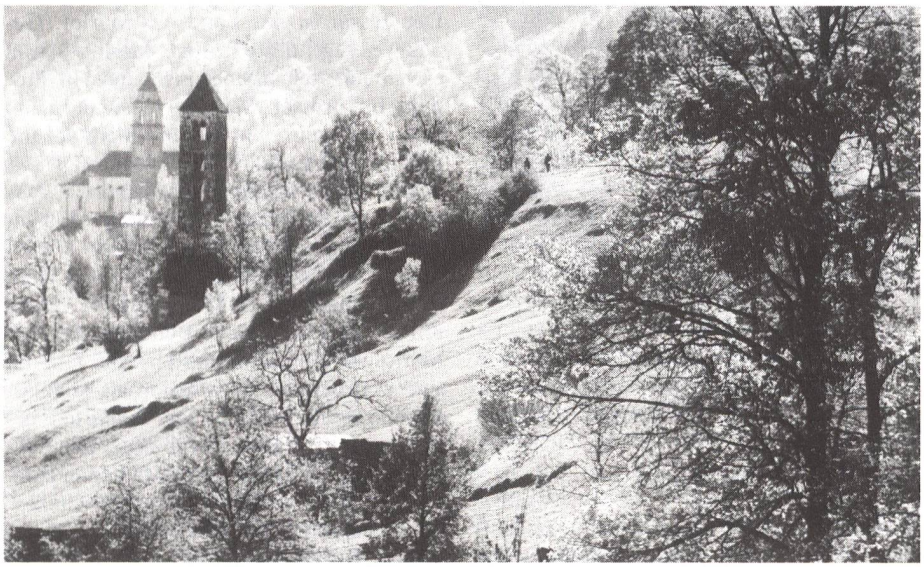
Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Wandern im Tessin: Überraschungen auf Schritt und Tritt

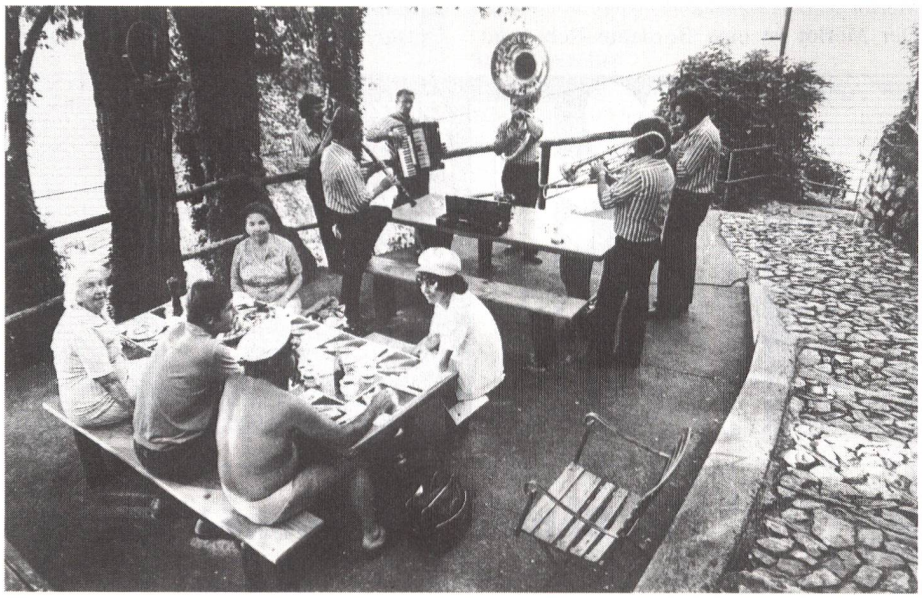
Wanderungen im Tessin sind heute kein Problem, selbst nicht für Leute, welche über wenige Kenntnisse der komplizierten Geografie dieses italienisch sprechenden Landesteiles verfügen. Vorschläge, Ratschläge, Kartenskizzen, Hinweise über allerlei Sehenswertes, Ankunfts- und Abfahrtszeiten der öffentlichen Verkehrsmittel und Unterkunft in Pensionen oder Berghütten sind überall leicht zu erhalten. Überraschend ist allein schon die Andersartigkeit der Landschaft der Alpensüdflanke. Sie ist bezeichnend von den hohen Alpenkämmen bis hinter in die hügeligen Regionen wenige hundert Meter über Meereshöhe. Überrascht ist auch immer wieder der Botaniker, nicht nur weil er über sechzig nur auf der Alpensüdseite beheimatete Pflanzenarten findet, sondern mit Leichtigkeit auch solche, die in den Handbüchern vor sechs oder sieben Jahrzehnten noch in der ganzen Schweiz als «ziemlich verbreitet» bezeichnet wurden, z. B. Primula veris oder etwa den Weissblütigen Safran (Crocus albiflorus), der im Frühjahr grosse Horste in den Laufwäldern des Malcantone erblühen lässt.
Neben der Natur hat auch die menschliche Hand das Gesicht des Tessins gestaltet. Auf Schritt und Tritt begegnet man kleinsten bis grösseren Bauten, vom Bildstöckli am Wegrand bis zum Alpenstall, einer Kirche oder Kapelle, sehr oft noch mit Gneisplatten überdacht. Der Umgang mit dem Stein als natürliches Baumaterial ist hier Jahrtausende alt.

Über solcherlei und mehr geben die handlichen Broschüren des Tessiner Verkehrsbüros «Tessiner Wanderwege – 2000 Kilometer Natur» und «Wanderausflüge im Tessin» erschöpfend Auskunft. Gratis bestellbar beim Ente ticinese per il turismo, 6501 Bellinzona. Tel. 092/25 70 56.



Bleniotal. Kirche von Leontica und Kirche S. Carlo di Negrentino

Tessiner Gastronomie



«Sag mir, was du isst, und ich sag dir, wer du bist». Diese Paraphrase eines berühmten Sprichwortes gewinnt, so scheint es uns, länger je mehr an Bedeutung. In der Tat, man kann kaum behaupten ein Land und dessen Bewohner zu kennen, wenn man von den örtlichen Tischgewohnheiten keine Ahnung hat.
Das Tessin bietet eine äusserst abwechslungsreiche und trotzdem typische Küche. Die traditionsgebundenen Speisen zeugen von der einstigen Armut des Landes und verarbeiten jene Produkte, die die einheimischen Gewässer, die Gebirgswälder, die mageren Bergweiden, die Felder der Ebene und nicht zuletzt die kleinen Gemüsegärten abgeben. Gerade der Gemüsegarten («L'orto») zeigt sich für die wohl beliebteste Speise unserer Region verantwortlich: die «Minestrone ticinese». Der Name «Minestrone» ist von «Minestra» (Suppe) abgeleitet und bedeutet «grosse Suppe». Das Wort wird jedoch auch in der Umgangssprache gebraucht, um ein grosses Durcheinander zu beschreiben. Der Vergleich sitzt. In einer guten Minestrone findet man von der Borlottibohne über die Erbse, die Karotte, den Spinat, die Sellerieknolle, die Tomate, die Stangenbohne bis hin zu der Zwiebel und der Kartoffel praktisch alles, was der Liebe Gott südlich des Gotthards gedeihen lässt. Der Geschmack wird mit frischen Kräutern und etwas Olivenöl oder Butter abgerundet. Mischt man noch Rinderkutteln darunter, erhält man die «Busecca», ein Gericht, das vor allem in der kalten Saison (man isst es z. B. am Fasching) sehr beliebt ist.

Besonders nennenswert sind die «Pesci in carpione» (Fische an einer Rotwein-Essig-Marinade). Man benützt für die Zubereitung in erster Linie Felchen, aber auch Forellen eignen sich vorzüglich. Diese werden vorerst in Öl gebraten und dann in ein Gefäss aus Steingut gelegt. Darüber giesst man die heisse Marinade, in der man verschiedene Gemüsearten wie Selleriekraut, Karotten sowie in Scheiben geschnittene Zwiebeln hat anziehen lassen. Das Ganze wird dann einige Tage an einem kühlen Ort gelagert. Gegessen werden die Fische als kalte Vorspeise.
Bei den Fleischgerichten stehen Spezialitäten aus Schweinefleisch im Vordergrund.