

Wandern im Tessin : Überraschungen auf Schritt und Tritt

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): - (1991)

Heft 2

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-939011>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

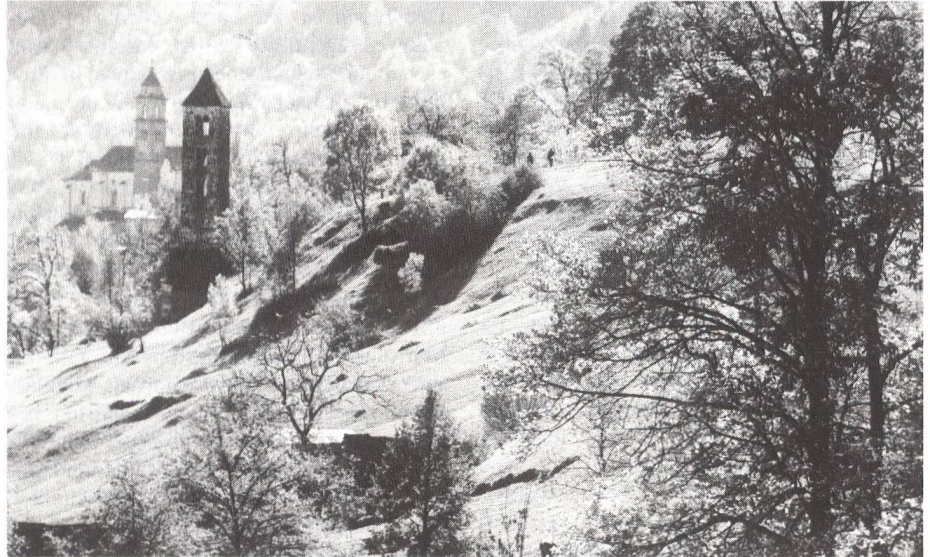
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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.

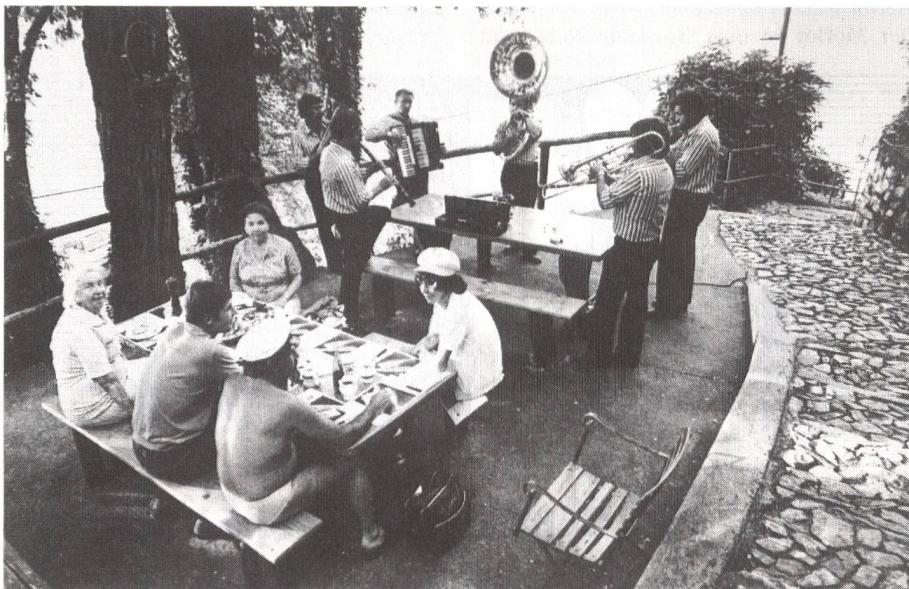
Auf Schritt und Tritt begegnet man kleinsten bis grösseren Bauten, vom Bildstöckli am Wegrand bis zum Alpenstall, einer Kirche oder Kapelle, sehr oft noch mit Gneisplatten überdacht. Der Umgang mit dem Stein als natürliches Baumaterial ist hier Jahrtausende alt.

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 («Lorto») 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.