



Gaumenfreuden von der Bergwiese

Ein Campanile ist immer der Dorfmittelpunkt.

Langsam, den Blick intensiv auf den Boden gerichtet, bewegt sich die Gruppe von Wanderern den Hang hinauf. Ausgerüstet mit festem Schuhwerk und Plastiktüte, sind sie anscheinend auf der Suche nach etwas ganz Bestimmtem. „Eigentlich gibt es kein Unkraut. Der Begriff ist falsch. Was wir hier sammeln, sind Wildkräuter. Das Wissen über die Wirkungsweise dieser Pflanzen haben wir leider fast völlig verloren“, erklärt Meret. Wir sind mit Meret Bissegger im Onsernone-Tal unterwegs beim Wanderkochen und wir pflücken am Wegrand und auf der Wiese Material für den Salat zum Mittagessen: Gänseblümchen, Hirtentäschel, Salbei, Löwenzahn. Das Tal, das vom landschaftlich reizvollen Vallemaggia im Tessin abzweigt, ist nur durch eine schmale Straße erreichbar. Es ist ein Stück Urschweiz: beinahe unberührte Natur, oft südländisch geprägt und von Touristen noch nicht vereinnahmt.

Inzwischen sind die blauen Wolkenlöcher am Himmel verschwunden und es beginnt zu tröpfeln. Doch der einsetzende Nieselregen verdriest die Sammelfreude keinesfalls. Die Tüten füllen sich langsam. Meret ist ein wandelndes Biologiebuch, und was ihr nicht bekannt ist, schlägt sie

in dem mindestens zwei Kilogramm schweren Lexikon nach, das im Rucksack mitgeschleppt wird. Nach eineinhalb Stunden Marsch bergauf, durch Kastanienwald und über kleine Gebirgsbäche, erreichen wir die Alp Alzasca. Nass und etwas durchgefroren sind wir dankbar für das Feuer im Kamin. Mit einem herzlichen „Benvenuto“ begrüßt uns der Hüttenwirt. Während die Jacken vor dem Feuer trocknen, werden die gesammelten Schätze ausgebreitet. Eine bunte Palette Kräuter, Blumen, Blätter und Tannenspitzen wartet auf die Verarbeitung. Noch fehlt etwas „Füllmaterial“, damit es auch für alle reicht. Kein Problem, draußen auf der Alm wächst genügend Knöterich, Klee und Wegerich. Mit Balsamico und Nussöl wird das Ganze verfeinert. Verschiedenerlei Käse vom Schaf und von der Kuh ergänzen das Ganze. Weißbrot und Wein sind obligatorisch. Allen Teilnehmern schmeckt es vorzüglich, schließlich weiß jeder, was er isst. Doch wer

Kleine Dörfer zwischen Steilhang und Wasserfall.



käme schon von sich aus auf die Idee, Gänseblümchen mit Lindenblättern und Schlangenknöterich zu verspeisen?

Vom Herrenhaus zum Dorfhotel

Comolugno liegt beinahe schon am Ende des ruhigen Onsernone-Tales. Über ein enges Gässchen und eine breite Stein- treppe erreicht man den Palazzo Gamboni. Das Herrenhaus stammt aus dem 18. Jahrhundert und wurde von zurückkehrenden Auswanderern erbaut. Im Jahr 2001 erhielt es im Auftrag der Bürger- gemeinde eine „sanfte“ Renovierung: Mit viel Idealismus, reichlich Liebe zum De- tail und einer kräftigen Finanzspritze res- taurierte man das Gebäude samt dem darin verbliebenen Inventar. Versehen mit den Annehmlichkeiten der Neuzeit – Hei- zung und fließendes Wasser – sowie einem modernen Anbau, in dem die Gäste in Thermalwasser baden können, entstand eine Unterkunft der ganz besonderen Art. Ein Ort voller Kultur, in dem man sich ausgiebig erholen kann, der das Gestern mit dem Heute harmonisch verbindet.

Für Straßenbauer ein fast unlösbares Problem, für Naturfreunde ein endloses Terrain der Erkundung: die Gebirgswelt der Schweiz mit den darin verborgenen Tälern. Das Tessin gehört zu den Kantonen, welche besonders viele Facetten zu bieten haben: das südländische Ambien- te, das sich vom Nachbarn Italien aus weit über die Grenze ausbreitet; stille, fast menschenleere Täler; Lugano, die glit- zernde Stadt für Bankgeschäfte und Tum-

melplatz der High Society. Aber auch der Lago Maggiore, dessen Schönheit und v. a. das milde Klima haben immer wieder Künstler wie Thomas Mann, Hermann Hesse, Bruno Walter und Grace Bumbry in diese attraktive Gegend gezogen.



Locarno am gleichnamigen See.

Viele Täler – ein Tal

Man sieht es, die Holzverkleidung und Ausstattung des Hotelzimmers ist wirklich alt: Kiefernholz, das im Laufe der Jahre einen dunklen warmen Branton angenommen hat, verleiht dem Raum eine heimelige Atmosphäre. Die Decke ist sehr niedrig. Das Bett steht erhöht auf Pfosten. Ein Schemel erleichtert das Erklimmen des Bettes. Vor dem Fenster plätschert der Dorfbrunnen, die Aussicht ist atemberaubend. In Fusio sind wir fast am Ende des Vallemaggia angekommen. Nur ein Staudamm mit See trennt die Zivilisation von der Unwegsbarkeit der Berge. Mitten im Ortskern beherbergt uns die Antiga Osteria Dazio, welche nicht nur ein vorzügliches Essen anbietet. Alternative Wassertherapien und Meditation sorgen für Erholung von Körper und Geist.

Ein Fünftel der Fläche des Kantons Tessin beansprucht das Vallemaggia für sich. Der touristische Reiz dieses Tales liegt zweifellos in der Vielfältigkeit der Dörfer, die von einem starken Geschichtsbewusstsein geprägt sind. Aber auch von der Struktur der Landschaft: Zwischen dem Taleingang und dem höchsten Punkt Basodino liegt ein Höhenunterschied von

3000 Metern. Archäologische Funde beweisen, dass bereits vor 2400 Jahren Menschen diesen Teil der Schweiz besiedelten.

Eine Lawine und moderne Architektur

Auffälliger ging es nun wirklich nicht.

Der runde Klotz mit dem abgeschrägten Dach, inmitten der alpenländisch geprägten Bauern- und Ferienhäuser, ist die Kirche von Mogno, entworfen vom Tessiner Architekten Mario Botta aus Lugano. 1986 zerstörte eine große Lawine viele Häuser und die kleine Kirche des Ortes. Botta wurde mit dem Wiederaufbau der Kapelle beauftragt. Bis zur Einweihung dauerte es zehn Jahre. Sehr zwiespältig sind die Meinungen bis heute zu diesem Bauwerk. Das Gotteshaus, das dem heiligen Johannes gewidmet ist, hat einen elliptischen Grundriss. Die oval geformte Mauer besteht aus wechselnden Schichten von weißem Peccia-Marmor und grauem Vallemaggia-Granit. Das Dach ist eine Konstruktion aus Glas und Eisen. Das ganze Gebäude strahlt in seinem grauweißen Farbenspiel eine unglaubliche Helligkeit und Ruhe aus. Losgelöst von all den barocken Verschnörkelungen in anderen Kirchen, welche die Aufmerksamkeit des Besuchers in Anspruch neh-



Frühlingserwachen am Lago Maggiore.

men, findet der Betrachter hier klare Formen, eine harmonische Kombination von hellem und dunklem Gestein und über allem ein Dach, das bildlich gesehen nach oben geöffnet ist und viel Licht in den Gebetsraum lässt.

Es ist kein einfacher Weg, den die Maggia und ihre Nebenflüsse bewältigen, bevor sie in den Lago Maggiore münden. In 3.300 Meter Höhe verlässt ein Bächlein den Basodino-Gletscher, das im weiteren Verlauf gespeist durch zahlreiche Wasserarme zu einem Fluss anschwillt. Über viele Jahre hinweg hat er die Landschaft geformt, mit herrlichen Sandstränden und Wasserfällen. Vor allem die geschliffenen Felsbrocken laden zum Sonnenbaden ein. Bei heftigen Regenfällen wird der Fluss wild und unberechenbar. In der Nähe von Ascona, in nur 199 Meter Höhe, ist die lange Reise zu Ende. Der Fluss vereinigt sich mit dem See. *Monika Hamberger*

Reisetipps:

Wanderkochen mit Meret Bissegger,

Buchung:

Meret Bissegger – CH -6713 Malvaglia, Tel.: +41(0)91 870-1300,

E-Mail: gusto@meretbissegger.ch

Lago Maggiore Tourist Office, Locarno Tel.: +41(0)91 791-009,

E-Mail: Buongiorno@maggiore.ch, www.lagomaggiore.ch

Vallemaggia Turismo,

Tel.: +41(0)91 753-1885, www.vallemaggia.ch bzw. Schweiz Tourismus,

Postfach 16 07 54, 60070 Frankfurt a. M., Tel.: 00800 100 200 30

Fax: 00800 100 200 31 (gratis),

E-Mail: info@myswitzerland.com. www.schweiz-tourismus.de

Bildband „Die Alpen“ im Kunth Verlag, ISBN: 978-3-89944-340-0; 160 Seiten, Format: 23,4 x 29,7 cm, Preis: 19,90 €