



In Gandria organisiert die Associazione Amici dell'Olivo Spaziergänge.



Stille Ecke im Parco degli Ulivi entlang dem Weg von Castagnola nach San Domenico und Gandria.

## Das Tessin – jenseits von Klischees

«Grünes Gold» von den Ufern des Ceresio – Neues Leben für die Olivenhaine der Südschweiz

*Jenseits ausgetretener Pfade und jenseits von Klischees hat der Südkanton vieles zu bieten. Seit einiger Zeit werden wieder Olivenbäume gepflanzt, die an die jahrhundertalte Tradition der Ölgewinnung anknüpfen. Ein Oliven-Lehrpfad führt von Melide nach Gandria.*

Einmal abgesehen davon, dass das Tessin im Mendrisiotto ohnehin am kräftigsten von «Italienität» durchdrungen ist, fällt es dem Besucher auf Bernardino Caverzasios Weingut «Colle degli ulivi» in Coldrerio nicht allzu schwer, sich wenigstens für einen Augenblick in toskanischer Umgebung zu wähen – allerdings unter der Voraussetzung, dass der Blick auf die Villa und weiter hangaufwärts gerichtet bleibt und nicht in die Ebene im Rücken schweift, wo A 2, Kantonsstrasse, Eisenbahnlinie sowie die Industrielandchaft der Agglomeration Chiasso Akzente setzen. Die Villa liegt inmitten von Rebbergen, ein stellenweise zypressenbestandenes Strässchen windet sich den Hang hoch, und in der Nähe des Hauses hat sich der Weinbauer einen prächtigen Olivenhain angelegt.

### Traditionen wieder wecken

Besonders schön gelegene Olivenhaine finden sich im Tessin ferner zwischen Castagnola und Gandria am Ufer des Luganersees (Ceresio). Da ist zunächst einmal der Parco degli Ulivi zu erwähnen, ein rund 20 000 Quadratmeter grosses Gelände, das sich auf der Höhe von San Domenico terrassenförmig das Steilufer an der Südfanke des Monte Brè hochzieht. Die Anlage ist im Besitz der Stadt Lugano, die hier zwischen alten Beständen neue Bäumchen pflanzen liess. Von den Terrassen des Parks, der dem Publikum das ganze Jahr über offen steht, schweift der Blick zwischen den Olivenbäumen hindurch über den silbern glitzernden See zum San Salvatore hinüber und weiter zum Damm von Melide. Vom Park führt der Lehrpfad «Sentiero dell'Olivo» dem See entlang nach Gandria, wo am Rande des malerischen Dorfes auf Terrassen, die von traditionellen Trockenmauern gestützt sind, vor ein paar Jahren zwei Olivenhaine angelegt wurden und bereits bestehende Pflanzungen wieder in Schuss gebracht worden sind.

Auf dem sieben Kilometer langen Oliven-Lehrpfad geben nicht weniger als 18 Informa-

tionstafeln in vier Sprachen (Italienisch, Deutsch, Französisch und Englisch) Auskunft über die Geschichte und die Botanik der Olive, über ihren Anbau und das Öl sowie die besondere Olivenkultur im Tessin. Der Pfad wurde von der seit 2001 bestehenden Vereinigung Amici dell'Olivo vor vier Jahren eingerichtet.

### Brennstoff für Lampen

Dass die Olive nicht erst vor kurzem im Zuge eines Modetrends ins Tessin verpflanzt worden ist, sondern hier seit alters heimisch ist, weiss man, doch über die genaue Geschichte ist nur wenig bekannt. Orts- und alte Flurnamen wie Monte Oliveto oder Colle degli Ulivi (Ulivi) geben einen Hinweis darauf, dass frühere Generationen Olivenhaine unterhielten. Beim Schifflandesteg in Gandria steht ein alter, um die zehn Meter hoher Olivenbaum, der vermutlich zu Beginn des 20. Jahrhunderts gepflanzt worden war. Im Dorf findet sich ein Haus, das in früheren Jahrhunderten der heute ausgestorbenen Patrizierfamilie Verda de Olivetis (auch Verda de Olivis geschrieben) gehörte hatte. Nun ist dort ein Geschäft untergebracht, und im Laden prangt über dem Kamin das Wappen der Verda de Olivetis, darauf ist zwischen zwei Lilien ein Olivenbaum zu erkennen. In seltenen Dokumenten aus verschiedenen Jahrhunderten wird vereinzelt die Bestellung von Olivenhainen, die Herstellung oder der Verkauf von Öl erwähnt, und zwar an Orten zwischen Lugano und Gandria, dem Hügelzug zwischen Carona und Morcote oder an den Ufern des Lago Maggiore.

Das Olivenöl wurde im Tessin damals allerdings nicht zur Zubereitung von Speisen verwendet, sondern diente praktisch ausschliesslich als «Betriebsmaterial» für Lampen. Die Olivenhaine der Südschweiz wurden verschiedentlich durch strenge Winterkälte zerstört; belegt sind solche ausserordentlichen Fröste für die Jahre 1494, 1600 oder 1709. Seither verkümmerte dieser Landwirtschaftszweig immer mehr, und eigentlich haben lediglich in Rebbergen und Gärten des Mendrisiotto und entlang den Seen da und dort Bäume überlebt. Überdies vernachlässigten die Tessiner die Olive zusehends zugunsten des Maulbeerbaumes, den sie zur Züchtung von Seidenraupen benötigten; zu Zentren der lukrativen Spinnerei wurden Lugano und das Mendrisiotto.

Wie Fachleute erklären, kann ein Olivenbaum leicht bis zu minus 15 Grad aushalten, Gefahr droht ihm indessen dann, wenn eine solche Kälte über eine längere Periode anhält und extrem trockene Luftverhältnisse herrschen. Mit den Hainen am Comer- sowie am Gardasee gehören die Anbaugelände im Tessin zu den nördlichsten Zonen überhaupt, in denen Oliven auf offenem Feld zu gedeihen vermögen.

### Mediterrane Destination Südschweiz

Dass sich im Tessin Olivenkulturen heute langsam wieder ausbreiten, geht zu einem schönen Teil auf das Wirken des Weinhändlers Claudio Tamborini zurück. Tamborini arbeitete in den späten achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts im Auftrag eines Kunden, des eingangs erwähnten Signore Caverzasio vom Gut «Colle degli ulivi». Alte Olivenbäume im Gelände sowie der

Flurname bewogen ihn dazu, ein wenig in der Geschichte zu graben. In Zusammenarbeit mit Fachleuten der Universität Perugia wurden dann Bodenproben untersucht und die klimatischen Bedingungen genauer unter die Lupe genommen, um herauszufinden, welche Arten sich für den Anbau im Tessin besonders eignen. Es sind dies Frantoio, Leccino, Pandolino und Maurino. Etwas abgekürzt erzählt, brachte Tamborini seinen Kunden schliesslich dazu, einen neuen Olivenhain anzulegen, und so wurden gegen 400 Bäumchen gepflanzt. Das war 1993; bereits ein Jahr später konnte aus einer bescheidenen Ernte der erneut gepflegten alten Bäume zum ersten Mal wieder Öl gepresst werden.

Mittlerweile finden sich im Südkanton rund 1000 Olivenbäume, die jährlich ungefähr 4000 Kilogramm Oliven erbringen. Geerntet wird von Hand, und zwar jeweils Ende Oktober bis Anfang November, also unmittelbar nach der Traubenernte. Aus der Ernte gewinnen die gut zehn Produzenten auf Kantonsgebiet knapp 600 Liter Olivenöl, und selbstverständlich handelt es sich dabei um «olio extravergine», das heisst, die Oliven wurden kalt gepresst und zwar unmittelbar nach der Ernte, so dass der Säuregehalt des «grünen

### Gastronomie und Olivenweg

zz. Weitere Informationen zum Olivenweg unter [www.ticino-tourism.ch](http://www.ticino-tourism.ch). Dort führen die Stichworte «sentiero dell'olivo» und «amici dell'olivo» weiter. Man gibt sie am besten in den Suchkassen rechts oben auf der Website ein. Wer gerne in Gandria am See isst, der besuche das «Einheimischen frequentierte «Rocabella» an der Schiffstation (091 971 27 22). In Viganello-Lugano liegt für hungrige Meerfischesser das «Anema e Core» (091 971 24 36). Italienisch wird im «Gallo d'Oro» in Davesco-Soragno gekocht (091 941 19 43).

Goldes» bei lediglich 0,35 Prozent liegt. Signore Tamborini beschreibt das «Olio del Ceresio» als «interessantes Öl, transparent mit Grünreflexen, das leicht nach Pfeffer riecht». Bernardino Caverzasio erklärt: «Olivenöl aus dem Tessin ist ein Nischenprodukt, Geld werden wir damit nie verdienen, aber es hilft uns, das Tessin im Tourismusgeschäft sozusagen als mediterrane Destination anbieten zu können.»

Peter Sidler

### INHALT

<b>Tourismus</b>	
Auf Säumerpfaden im Locarnese	63
Dimitris Jewel am Eingang zu den Centovalli	63
Aficionado in Sachen Volkskultur	65
Die Welt hört nicht in Montagnola auf	65
Was die Leventina attraktiv macht	67

Verantwortlich für diese Beilage:  
Friedemann Bartu und Andreas Doepfner

