"La Conca verde" am Gardasee : und deren Oliven- und Zitronenkultur

Autor(en): **A.S.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **27 (1937)**

Heft 42

PDF erstellt am: **11.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-645912

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.

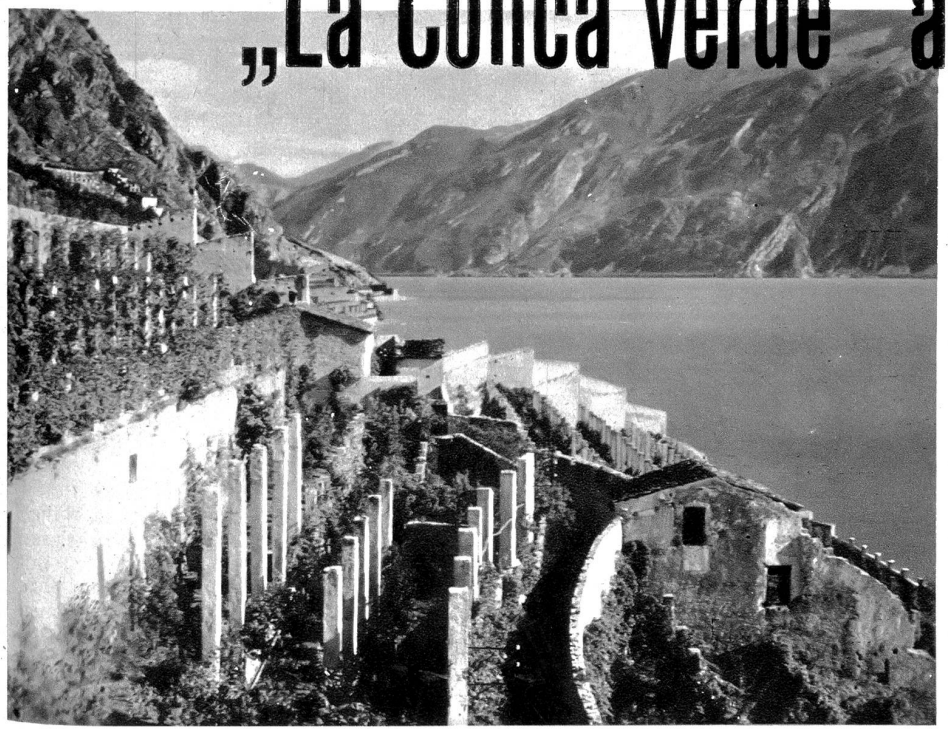
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Im Olivenwald

„La Conca verde“ am Gardasee

und deren Oliven- und Zitronenkultur



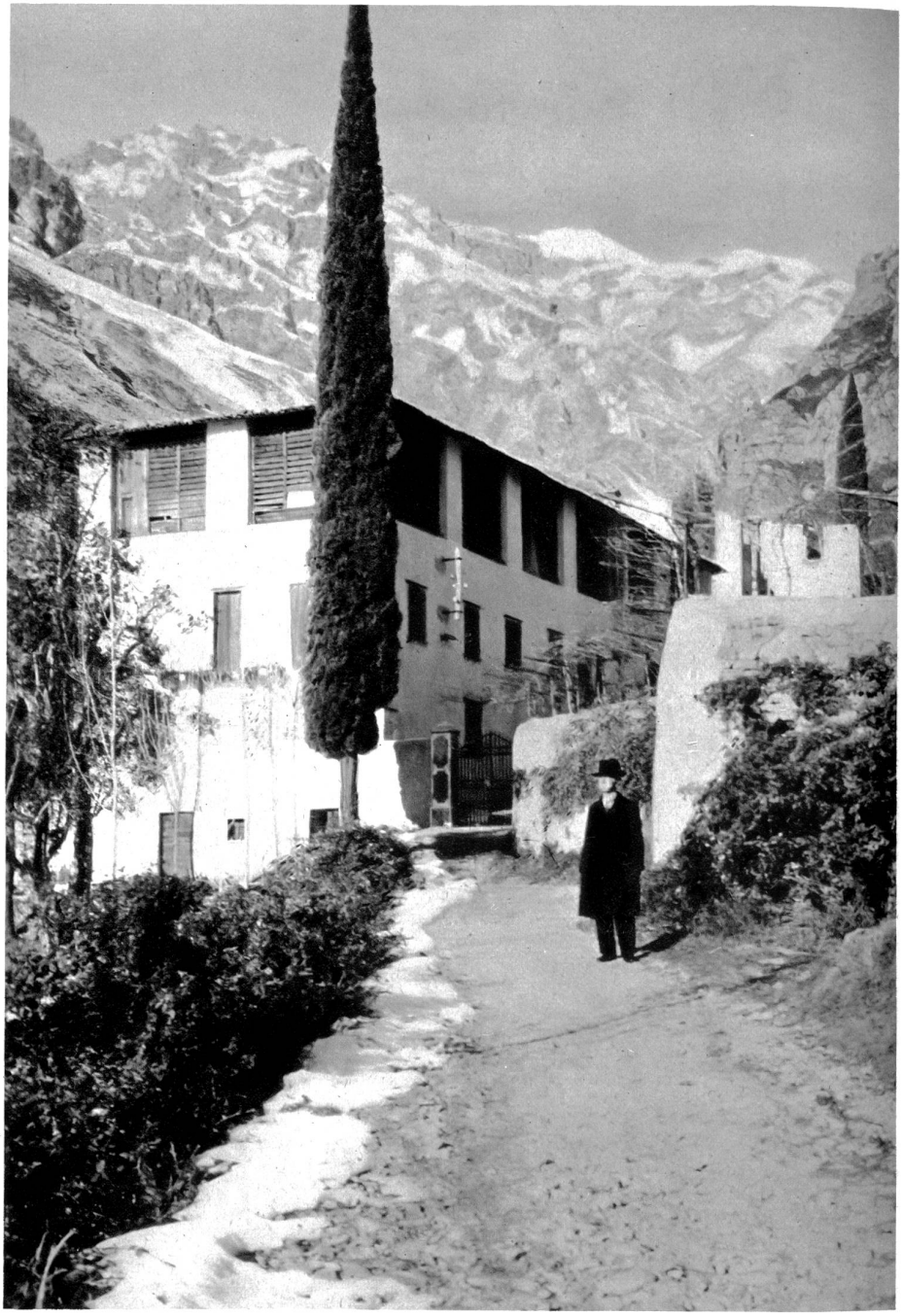
Zitronengarten (jetzt)

Etwa 2 Stunden unterher Riva breitet sich am rechten Ufer des Gardasees zwischen steilen Felsen eingebettet ein saftiger, immer grüner Zipfel Erde aus, ganz zu Recht „La Conca verde“ benannt. — Ebenso treffend ist dem darin liegenden Dörfchen der Name „Limone“ zugedacht, weil sich dort nebst dem Olivenwald bis zum Weltkrieg, bezw. Winter 1928, eine Limonenkultur bester Art vorfand.

Bevor wir diese beiden Kulturen etwas näher beachten, wollen wir einen Streifzug auf diesem herrlichen, erzeugnisreichen Boden unternehmen: Von Riva her, aus einer der

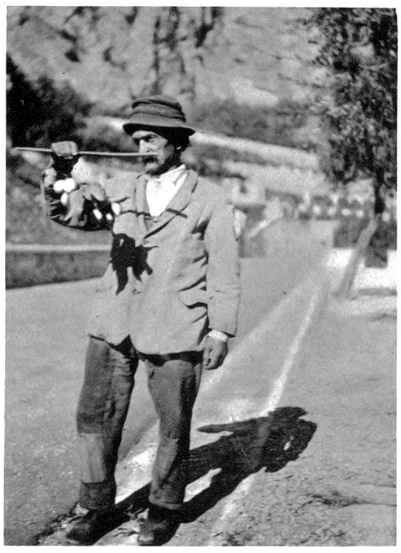
letzten Galerien der kunstvollen Autostraße „Gardesana" tretend, zeigt sich reizend das ganze malerische Dörfchen Limone mit einigen Limonen- (Zitronen-) Gärten obenher. In der vollen Breite darüber hinaus schließt der vom See ansteigende Olivenwald mit der jenseitigen Berglehne dies schöne Bild harmonisch ab. — Und wie manche ähnliche Ausblicke bietet die „Conca verde" auf all den vielen angenehmen Spazierwegen über grünende Wiesen, durch den in seinem Blätterschmuck grauweiß schimmernden Olivenwald und an den zu lohnenden Ausflügen berganlockenden Sträßchen! Bald erfreuen die in warmsatten Farben sich zeigenden Berge, dann der Blick über die fetten Wiesen zum Dörfchen, aber von unzähligen Punkten aus immer und immer wieder die bezaubernden Bilder über den tiefblau schillernden See mit dem andern Ufer und den daran malerisch eingestreuten Dörfern, Schlössern und Burgen. — Neben den pittoresken Dorfwinkeln finden sich in Limone eine Anzahl Villen, deren einige von den oft hochgehenden Seewogen bespült und mit schönsten Palmen und Pergolas (Trauben- und Lorbeerlauben) flankiert sind, zwischen denen der Monte Baldo dominierend herüberschaut.

Folgen wir nun ein wenig den Beschäftigungen der rassigen, temperamentvollen Dorfbewohner: Als wesentlich ist der Fischfang zu nennen, der auf 12 verschiedene Arten betrieben wird. — Bedauerlicherweise ist daneben die Leidenschaft zum Vogelfang und -mord mit Leimrute und Flinte, trotz polizeilichem Verbot, unauslöschbar. Es war der 16. Dezember 1934, „Die grüne Muschel" schneeig weiß, die Jugend ob solch höchstseltener winterlicher Bescherung im Jubel, die Dorfmannschaft dagegen in wilder Erregung mit Jagdflinten in die Schwärme tausender lieber gefiederter Sänger knallend,



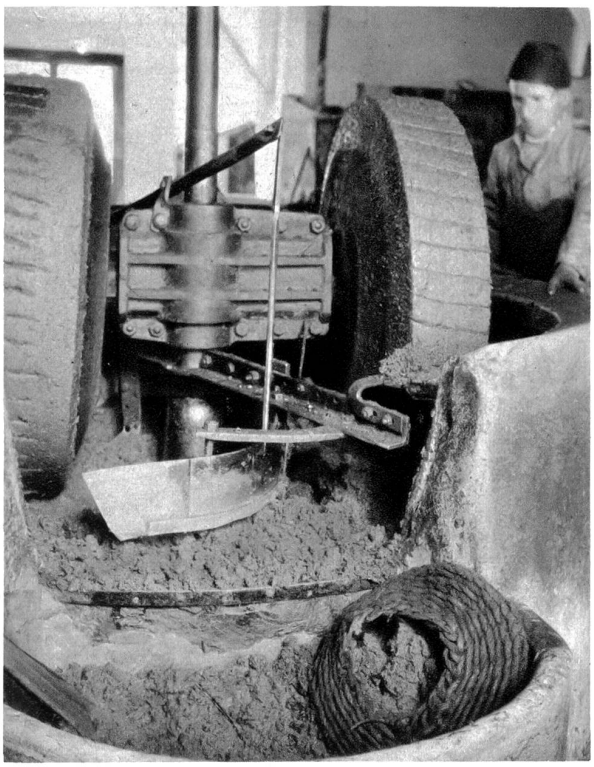
Limone, Weg zum Ladrosee

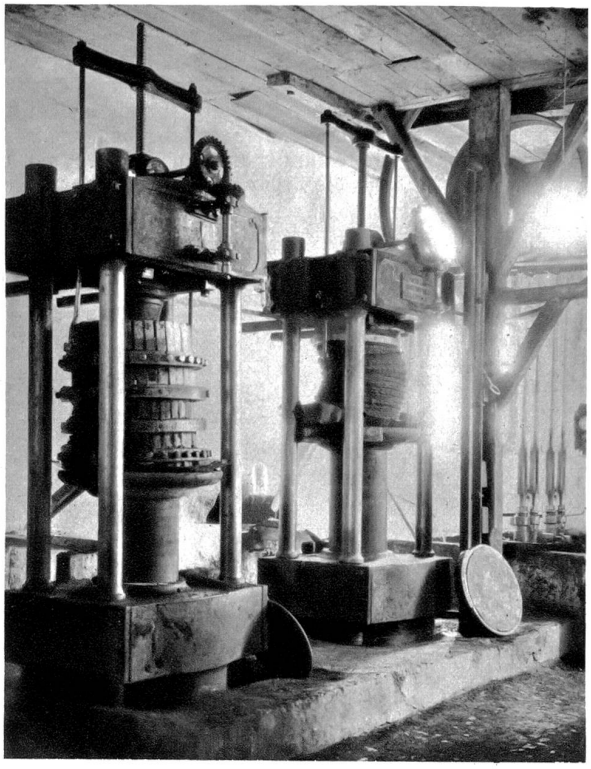
Limone, Marmorkamin



Limoni! Limoni!
Zitronenverkäufer an der „Gardesana"

die der Hunger aus den tiefverschneiten Bergen heruntertrieb! — Wie ganz anders aber zeigen sich dann die nämlichen Leute bei der liebevollen Pflege ihrer oft winzigen Acker-, Wiesen-, Garten- und Obstbaumbestände, mit meist arg primitiven Werkzeugen, Karren, Wägelchen und Bergschlitten! Mit äußerster Sorgfalt werden auch die staatlich massenhaft geschenkten Cypressen, Oleander, Tannen usw. dem See entlang und zur Aufforstung an den kahlen Berglehnen (unter „Banna"), wie auch als Zierde der „Gardesana" entlang, eingepflanzt. — Diese Autostraße von 27 km wurde 1930/31 innert 23 Monaten mit einem Kostenaufwand von 42 Millionen Lire erstellt. Sie weist 71 Galerien auf, die Namen aus der Mythologie tragen. Vorbildlich sind die





Olivenreibe (Bild links)

Olivenpresse (Bild rechts)

Stützmauern aus Stein der bestehenden Felsarten und so dem Landschaftsbilde angepaßt. — Die bereits erwähnte Zitronenkultur, um 1750 eingeführt und aufs sorgfältigste ausgebaut, wurde im Weltkrieg z. T., 1928 durch starken Frost beinahe ganz zerstört. In den noch bestehenden terrassenförmig aufgeführten Anlagen finden wir heute nur noch kleine Bestände nebst andern Südfrüchten. Gleich hilfesuchend gen Himmel ragenden Armstummeln heben sich heute die, einst mit Schutzglas und -brettern bekleideten, mannsdicken 4kantigen, weißen Sockel über 2 m in langen Reihen, zwischen den noch bedeutend höheren, hellen Stütz- und Windschutzmauern, aus der kostbaren Erde empor. Kostbare Erde? Ja, gewiß kostbar, wurde sie doch vor bald 200 Jahren aus der weiten Ebene von Verona für die delikaten Sprößlinge der Zitronenbäume heraufgeholt. —

Verblieben ist Limone der Olivenwald als der schönste und bestqualifizierte am Gardasee! Er erstreckt sich in einer Breite von 1200 m vom See etwa 700 m bergan, ohne Lichtungen, in kleinen Terrassen mit 1, 2 oder auch 3 Baumreihen. Die

Limone am Gardasee

Pflege dieſer Unmenge von Bäumen, und die von November bis Februar dauernde Olivenernte bilden eine Hauptbeſchäftigung der Dorfbewohner. In die Tauſende von Baumwipfel ſchieben ſich gruppenweiſe Pfahlleitern, von der erntenden Mannſchaft beſtiegen. Wohl der ganze Ertrag dieſer Olivenernte wird in den 2 Dorfmühlen verarbeitet, aber erſt nachdem die blauglänzenden Früchte zum Ausreifen und Trocknen im Eſtrich gelegen haben. Durch die 2 Mahlſteine von 1,2 m Durchmeſſer und 30 cm Dicke werden die Oliven ausgequetſcht und ſo in einem runden Stofffack der Preſſe übergeben, aus der das köſtliche Oel abfließt, ein wohl unverſieglicher Lebensquell für die dortigen Bewohner.

Wird auch die Limonenkultur je wieder in einſtiger Blüte erſtehen, dem Dörfchen zum Heil und ſeinem Namen zur Ehre?

Phot. Stumpf A. St.

Herbstwald