

Zeitschrift: Actio humana : das Abenteuer, Mensch zu sein
Herausgeber: Schweizerisches Rotes Kreuz
Band: 100 (1991)
Heft: 3

Artikel: Geborgenheit
Autor: Christen, Richard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-553872>

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: 06.02.2026

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



GEBORGENHEIT

Von April bis Oktober, wenn die Temperaturen steigen und der Schatten der Bäume der gleissenden Mittagssonne vorzuziehen ist, wird im Tessin die Tradition des «Grotto» lebendig, wo frischer Ziegenkäse und ein Glas Nostrano Appetit auf den Risotto machen und wo man sich im vertrauten Kreis trifft. Das Grotto wird Treffpunkt und Idylle, Familie und Freund.

Rund um die Städte, in den Dörfern und Tälern sind die Grotti seit jeher ein Ort der Gastfreundschaft und des Beisammenseins. Sie haben eine jahrhundertealte Tradition, an der fast alle modischen Strömungen vorbeigegangen sind. Die «Fast-food»-Mentalität konnte weder der Bocciabahn noch den Granittischen, weder der schattigen Terrasse noch der Aussicht etwas anhaben. Im Gegenteil: Das Grotto ist auch für Nichteinheimische und Touristen eine Attraktion und ein Ort der Zuflucht vor der Hektik des Stadtlebens.

Das ursprüngliche Grotto wurde am Fuss eines Hügels aus einem Granitfelsen gehauen, vielleicht als Vergrösserung eines schon bestehenden Kellers, und diente als Vorratskammer und Küche für einen klei-



nen Familienbetrieb. Der Ort musste schattig und ruhig sein – das war Voraussetzung. Auf den Tisch kam, was von der Familie selbst hergestellt wurde: Käse, Wein, Wurst, Polenta.

Noch heute lässt sich an den traditionellen Gerichten die «Echtheit» eines Grottos messen. Das Menu wird durch die lokalen Produkte bestimmt. Es gibt wenig Abwechslung, nicht aus Mangel an Phantasie, sondern weil die Atmosphäre familiär bleiben soll. Gegessen wird, was auf den Tisch kommt, gewöhnlich ein bis zwei warme Gerichte und natürlich die Tessiner Spezialitäten: Polenta, Risotto und Minestrone.

Vor dem Mittagessen beginnt sich das Grotto zu füllen. Unter der Woche sind es die Wanderer, die seine Ruhe und Kühle suchen. An den Wochenenden kommen die Bauern und ihre Familien. Man sitzt auf Steinbänken vor den grobgehauenen Tischen und spricht über dies und das: das Wetter, die Familie, die Arbeit, die Politik.

Im Grotto findet jeder seinen Platz. Wer ein ruhiges Gespräch führen möchte, setzt sich in den Schatten eines Kastanienbaumes. Für Familien mit Kindern ist meist genügend Platz zum Spielen da. Hungrige bestellen ein dampfendes Stück Polenta, wer einen kleineren Appetit hat, vielleicht einen Tessiner Teller mit hausgemachter Wurst und Käse, Essiggemüse und Brot. Essen und Atmosphäre gehörten hier schon immer zusammen, lange bevor die

Städter der Virus des Auswärtsessens befiel. Am Abend wird man in manchen Grotti vom zeitlosen Geräusch der zusammenschlagenden Bocciakugeln begrüßt. Boccia ist die Domäne der Männer, ist Gespräch und friedlicher Wettbewerb. Manchmal spielt die Musik auf. Die Eltern tanzen und die Kinder spielen, während die Padroni – noch heute handelt es sich meistens um einen Familienbetrieb – am offenen Feuer im Kupferkessel Polenta kochen. Polenta, sagen Kenner, schmeckt am besten aus dem Kupferkessel.

Nahrung ist hier nichts Selbstverständliches, das Essen ist aber auch nicht der einzige Zweck. An der Wurzel der Grotto-Tradition steht die Gemeinschaft. Im Grotto Da Peo, oberhalb von Ronco bei Ascona, sitzt man, umgeben von dichten Kastanienbäumen, an der frischen Luft und genießt die herrliche Aussicht auf den Langensee. Das Grotto hat keine Elektrizität. In der Küche wird mit Holz gekocht, und der Holzgeruch hängt gemütlich über der Terrasse. Obschon noch nicht sehr alt, ist das Grotto Da Peo ein «echtes» Grotto. Maria, die Besitzerin, bereitet die typischen Spezialitäten selbst zu und sorgt für die gemütliche Atmosphäre. «Das Essen ist besser hier mit dieser Aussicht», sagt ein Stammgast und weist über die Terrasse auf den See. «Ich komme hieher, weil es so friedlich und ruhig ist. Ich bin hier irgendwie zuhause.»

BITTE UMBLÄTTERN

Die Wirtshaus-schilder (links unten) stehen als Symbole für die herzliche Einfachheit, die den Charme der Grotti ausmacht. Viele von ihnen werden seit Generationen von der gleichen Familie geführt. Sie waren ursprünglich ein Platz, wo sich die Nachbarfamilien an heißen Tagen zum Abendessen trafen. Das Innere der kühlen Keller und Vorratskammern hat sich seit jener Zeit kaum verändert.

FOTOS: LEO JACOBS



GEBORGENHEIT

FORTSETZUNG

Wie zuhause sollen sich die Besucher im Grotto tatsächlich fühlen. Sie sollen weniger Gast sein als vielmehr dazugehören. Es gibt keine Kreditkarten, keine Uniformen, keine Öffnungszeiten. «Ich halte so lange offen, als Gäste hier sind», sagt Maria, «ich bin für sie da.»

Das Grotto Raffael ist das Beispiel eines ursprünglichen Grottos. Es liegt, umsäumt von grossen Bäumen, am Fusse eines Hügels bei Losone, hat eine gedeckte Terrasse mit 35 Plätzen und im Freien Tische für weitere rund 100 Gäste. Es wird seit sieben Generationen von der gleichen Familie geführt und hat praktisch keine Konzessionen an die Modernität gemacht. Natürlich gibt es im Keller, wo die Küche untergebracht ist, jetzt Elektrizität, und natürlich ist nicht mehr alles, was aus der Küche kommt, selbstgemacht, aber das Wesentliche ist unverändert. In der Küche wird wie eh und je mit Holz gekocht, und Terrasse und Hof haben ihr ursprüngliches Gesicht bewahrt.

Zunächst war das Grotto Raffael kein öffentliches Lokal. Abends kamen einfach die Familien, breiteten unter den Bäumen eine Decke aus und hielten ein einfaches Mahl. Die heutige Wirtfamilie steuerte aus ihrer Vorratskammer im kühlen Keller Käse oder Wurst bei und wurde bald zum Anziehungspunkt. So wurden Tische aufgestellt, es wurden Feste gefeiert, ein Regenschutz wurde gezimmert. Heute arbeiten drei Generationen im Grotto. Sie setzen den Nachbarn die gleichen Gerichte wie die Urgrosseltern vor und geben der jüngsten Generation das Können und die Philosophie weiter, die das Grotto zur Institution werden liessen.

Grotti wie das Grotto Raffael gibt es nur noch selten im Tessin. Der Tourismus liess eine neue Art von Grotto entstehen, die modernen Bedürfnissen entgegenkommt. Nicht zu jedermanns Freude. «Wo Pommes frites auf dem Menu stehen, ist der Name „Grotto“ für mich nicht mehr am Platz», meint etwas unwirsch ein Tessiner. Wenn das Tessin in den Sommermonaten rund um die Seen von braungebrannten Touristen überschwemmt wird, so stossen aber doch längst nicht alle in die umliegenden Täler vor, so dass die Grotti hier weniger in Gefahr geraten, sich den Modetrends anzupassen. Der Gast aus dem Dorf wird hier immer noch mindestens so sehr geschätzt wie der zugewanderte Fremde.

So oder so: Wenn der Standort richtig gewählt wurde, leidet die Grotto-Atmosphäre nicht unter einer Gästeschar. Im Gegenteil. Neben dem Essen sind die Begegnung und die Gemeinschaft ja der eigentliche Sinn dieser Einrichtung. ■

RICHARD CHRISTEN



Ein Bilderbuch-Grotto ist das «La Froda» im Val Bavona. Hier erholt sich der hungrige und durstige Wanderer im Schatten der Bäume bei einem währschaften Tessiner Teller von den Strapazen der Sommerhitze. Die Geräuschkulisse schlägt alles, was andernorts aus Lautsprechern kommt. Sie stammt von einem imposanten Wasserfall.

