

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 27 (1937)  
**Heft:** 42  
  
**Artikel:** "La Conca verde" am Gardasee : und deren Oliven- und Zitronenkultur  
**Autor:** A.S.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-645912>

### **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:** 27.01.2026

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



Im Olivenwald

# „La Conca verde“ am Gardasee

und  
deren Oliven- und Zitronenkultur



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“ zuge-  
dacht, weil sich dort nebst dem Olivenwald bis zum Weltkrieg, bezw. Winter 1928, eine Limonenkultur bester Art vorfand.

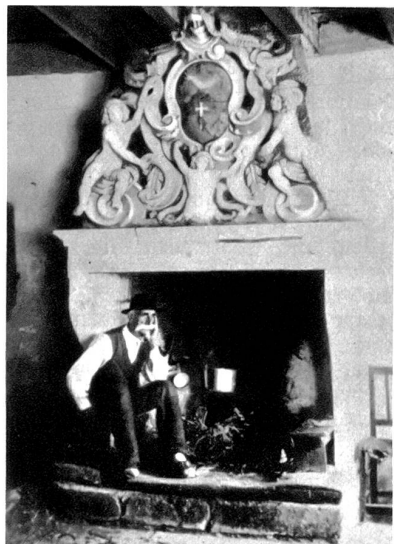
Bevor wir diese beiden Kulturen etwas näher beachten, wollen wir einen Streifzug auf diesem herrlichen, erzeugnissreichen Boden unternehmen: Von Riva her, aus einer der

Zitronengarten (jetzt)

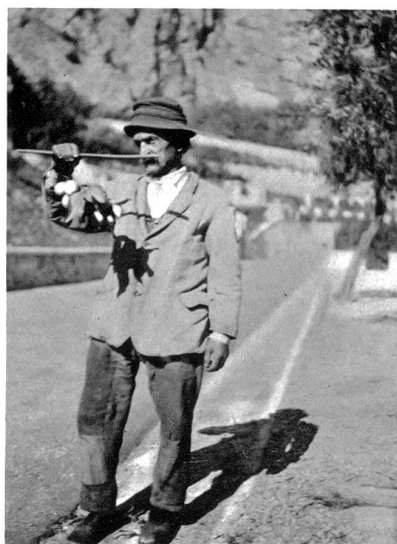
legten Galerien der kunstvollen Autostraße „Gardesana“ tretend, zeigt sich reizend das ganze malerische Dörfchen Limone mit einigen Limonen- (Zitronen-) Gärten oberher. In der vollen Breite darüber hinaus schließt der vom See ansteigende Olivenwald mit der jenseitigen Berglehne dies schöne Bild harmonisch ab. — Und wie manche ähnliche Ausblicke bietet die „Conca verde“ auf all den vielen angenehmen Spazierwegen über grüne Wiesen, durch den in seinem Blätter Schmuck grauweiß schimmernden Olivenwald und an den zu lohnenden Ausflügen berganlockenden Sträßchen! Bald erfreuen die in warmen 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 Beerlaub) flankiert sind, zwischen denen der Monte Baldo dominierend herüberschaut.

Folgen wir nun ein wenig den Beschäftigungen der raffen, 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, unausschöpflich. Es war der 16. Dezember 1934, „Die grüne Muschel“ schneeweiß, die Jugend ob solch höchsteltener winterlicher Beschäftigung im Jubel, die Dorfmannschaft dagegen in wilder Erregung mit Jagdflinten in die Schwärme tausender lieber gefiederter Sänger knallend,

Limone, Marmorkamin



Limone, Weg zum Ladrosee



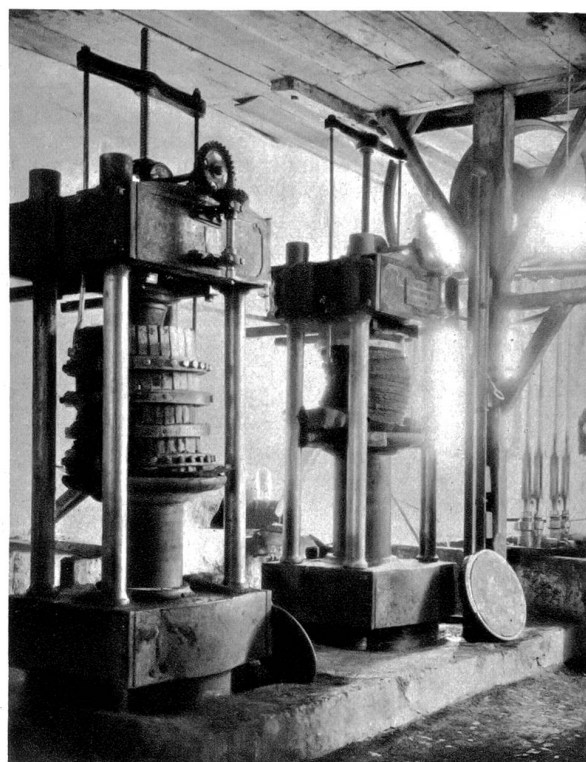
die der Hunger aus den tiefverschneiten Bergen heruntertrieb! — Wie ganz anders aber zeigen sich dann die nämlichen Leute bei der liebevollen Pflege ihrer oft winzigen Äcker, Wiesen, Garten- und Obstbaumbestände, mit meist arg primitiven Werkzeugen, Karren, Wägelchen und Bergschlitten! Mit äußerster Sorgfalt werden auch die staatlich massenhaft geschenkten Zypressen, Oleander, Lärchen usw. dem See entlang und zur Aufforstung an den fahlen 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

Limoni! Limoni!  
Zitronenverkäufer an der „Gardesana“



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 3. L., 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 delikatsten 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 Lichungen, in kleinen Terrassen mit 1, 2 oder auch 3 Baumreihen. Die



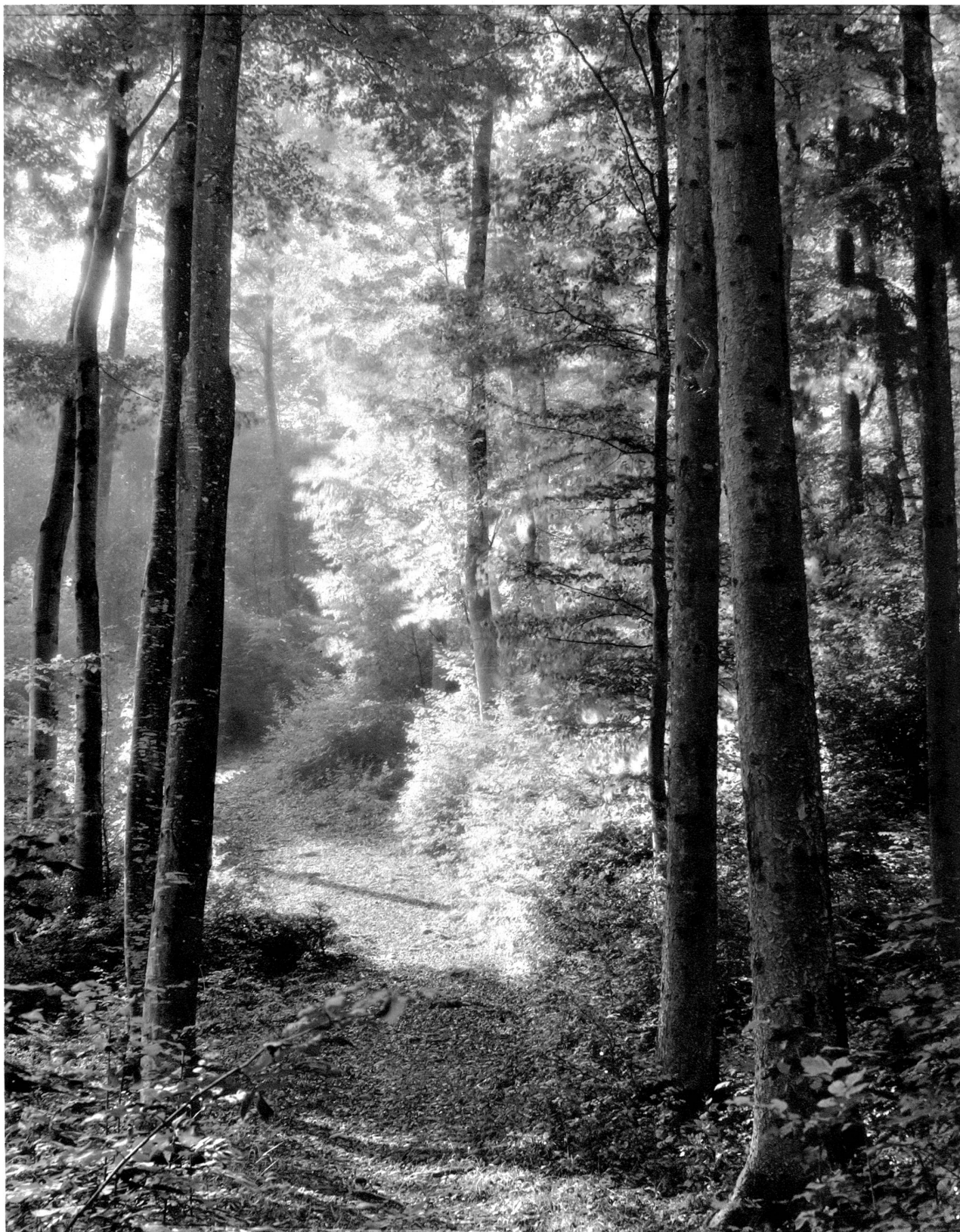
Limone am Gardasee

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 Stoffsad der Presse übergeben, aus der das köstliche Del abfließt, ein wohl unverfälschter Lebensquell für die dortigen Bewohner.

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

Phot. Stumpf



Herbstwald