

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 unterhalb 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“ zugebracht, weil sich dort nebst dem Olivenwald bis zum Weltkrieg, bzw. Winter 1928, eine Limonenkultur beider 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

Zitronengarten (jetzt)

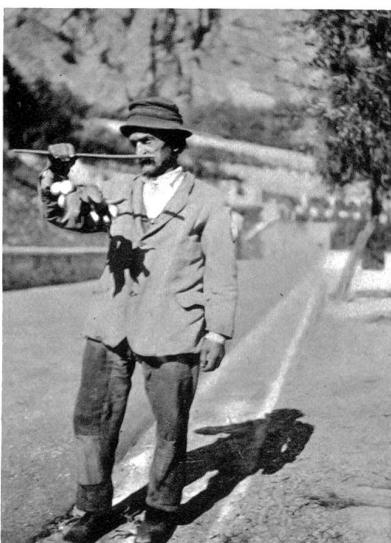
leisten Galerien der kunstvollen Autostraße „Gardesana“ trend, zeigt sich reizend das ganze malerische Dörfchen Limone mit einigen Limonen- (Zitronen-) Gärten obenher. In der vollen Breite darüber hinaus schließt der vom See ansteigende Olivenwald mit der jenseitigen Berglehne dies schöne Bild harmonisch 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 warmfetten 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 Flinten, trotz polizeilichem Verbot, unauslösbar. Es war der 16. Dezember 1934, „Die grüne Muschel“ schneig weiß, die Jugend ob solch höchstseltener winterlicher Bescherung im Jubel, die Dorfmannschaft dagegen in wilder Erregung mit Jagdsplinten in die Schwärme taufender lieber gefiederter Sänger knallend,

Limone, Marmorkamin



Limone, Weg zum Ladrosee

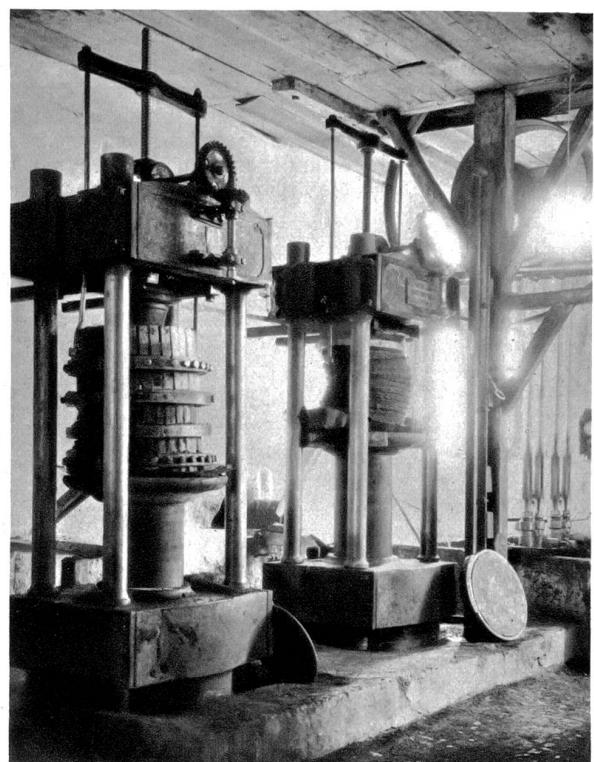


die der Hunger aus den tiefverschneiten Bergen heruntertrieb! — Wie ganz anders aber zeigen sich dann die nämlichen Leute bei der liebevollen Pflege ihrer oft winzigen Acker-, Wiesen-, Garten- und Obstbaumbestände, mit meist arg primitiven Werkzeugen, Karren, Wägelchen und Bergschlitten! Mit äußerster Sorgfalt werden auch die statisch massenhaft geschenkten Cyppressen, Oleander, Tannen usw. dem See entlang und zur Aufzucht an den kahlen Berglehnen (unter „Banna“), wie auch als Bierde 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 *Bitrone*-Kultur, um 1750 eingeführt und aufs sorgfältigste ausgebaut, wurde im Weltkrieg z. T. 1928 durch starken Frost beinahe ganz zerstört. In den noch bestehenden terrassenförmig aufgeföhrten Anlagen finden wir heute nur noch kleine Bestände nebst andern Süßfrüchten. Gleich hilfesuchend gen Himmel ragenden Armutstummeln heben sich heute die, einst mit Schutzglas und -brettern bekleideten, mannsdicken Akantigen, 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 Bitronenbäume 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 Lichtenungen, in kleinen Terrassen mit 1, 2 oder auch 3 Baumreihen. Die



Limone am Gardasee

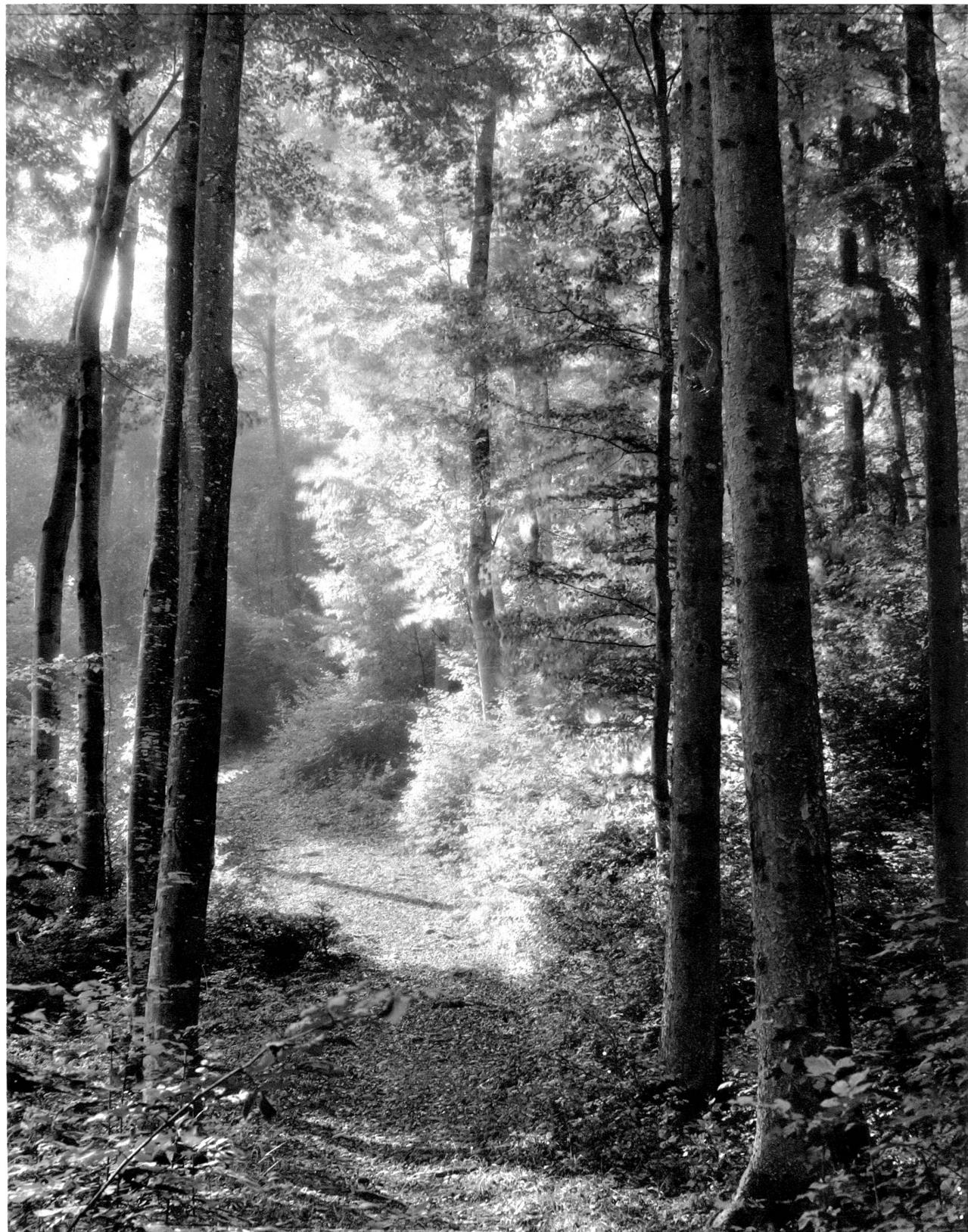
Pflege dieser Unmenge von Bäumen, und die von November bis Februar dauernde Olivenernte bilden eine Hauptbeschäftigung der Dorfbewohner. In die Tausende von Baumwipfelschieben sich gruppenweise Pfahlleitern, von der erntenden Mannschaft bestiegen. Wohl der ganze Ertrag dieser Olivenernte wird in den 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 Stoffsack der Bresse übergeben, aus der das köstliche Öl abfließt, ein wohl unvergleichlicher 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