

**Zeitschrift:** Schweizer Bulletin : mit amtlichen Publikationen für die Schweizer im Fürstentum Liechtenstein

**Herausgeber:** Schweizer-Verein im Fürstentum Liechtenstein

**Band:** - (1991)

**Heft:** 2

**Artikel:** Tessiner Gastronomie

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-939012>

#### **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:** 12.01.2026

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

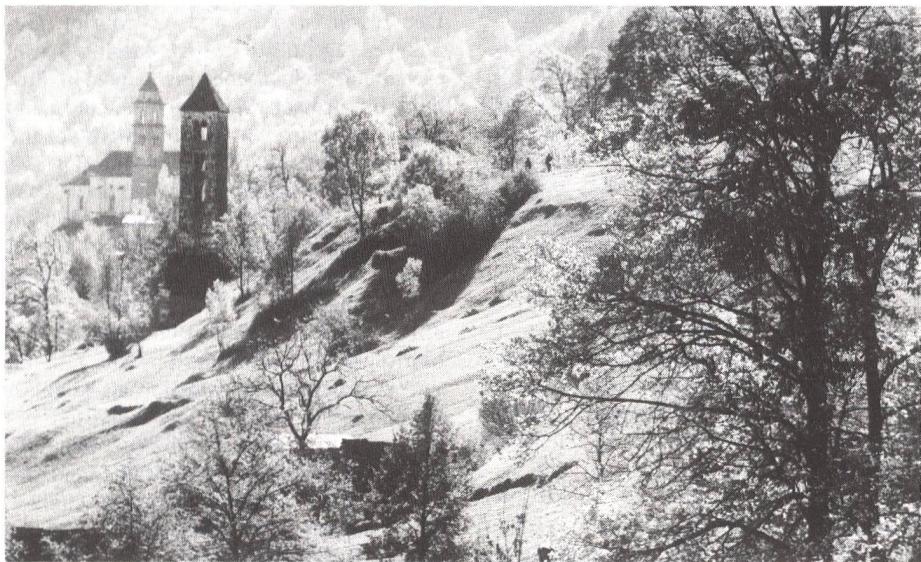
## Wandern im Tessin: Überraschungen auf Schritt und Tritt

Wanderungen im Tessin sind heute kein Problem, selbst nicht für Leute, welche über wenige Kenntnisse der komplizierten Geografie dieses italienisch sprechenden Landesteiles verfügen. Vorschläge, Ratsschläge, Kartenskizzen, Hinweise über allerlei Sehenswertes, Ankunfts- und Abfahrtszeiten der öffentlichen Verkehrsmittel und Unterkunft in Pensionen oder Berghütten sind überall leicht zu erhalten. Überraschend ist allein schon die Andersartigkeit der Landschaft der Alpensüdflanke. Sie ist bezeichnend von den hohen Alpenkämmen bis hinter in die hügeligen Regionen wenige hundert Meter über Meereshöhe. Überrascht ist auch immer wieder der Botaniker, nicht nur weil er über sechzig nur auf der Alpensüdseite beheimatete Pflanzenarten findet, sondern mit Leichtigkeit auch solche, die in den Handbüchern vor sechs oder sieben Jahrzehnten noch in der ganzen Schweiz als «ziemlich verbreitet» bezeichnet wurden, z. B. Primula veris oder etwa den Weissblütigen Safran (Crocus albiflorus), der im Frühjahr grosse Horste in den Laufwäldern des Malcantone erblühen lässt.

Neben der Natur hat auch die menschliche Hand das Gesicht des Tessins gestaltet.

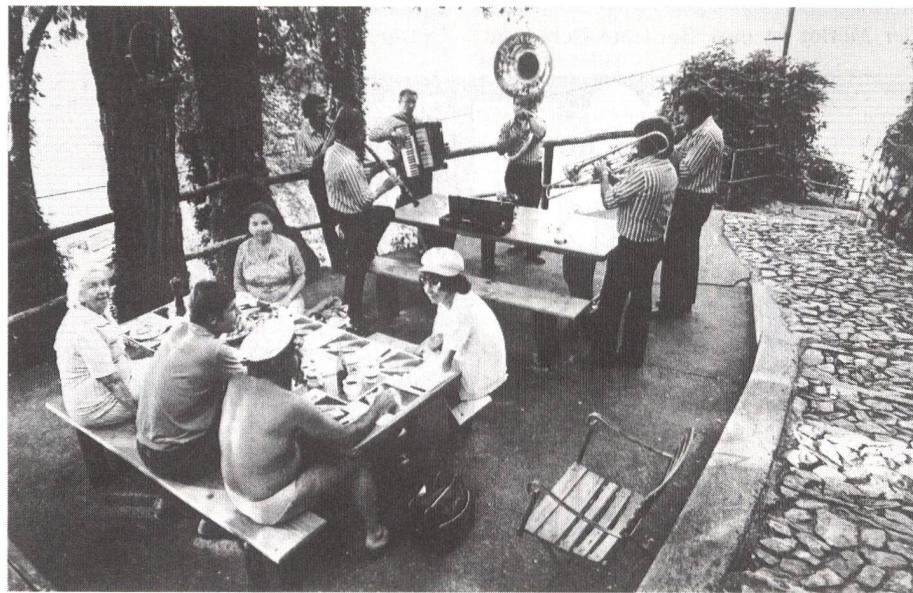
Auf Schritt und Tritt begegnet man kleinsten bis grösseren Bauten, vom Bildstöckli am Wegrand bis zum Alpenstall, einer Kirche oder Kapelle, sehr oft noch mit Gneisplatten überdacht. Der Umgang mit dem Stein als natürliches Baumaterial ist hier Jahrtausende alt.

Über solcherlei und mehr geben die handlichen Broschüren des Tessiner Verkehrsbüros «Tessiner Wanderwege – 2000 Kilometer Natur» und «Wanderausflüge im Tessin» erschöpfend Auskunft. Gratis bestellbar beim Ente ticinese per il turismo, 6501 Bellinzona. Tel. 092/25 70 56.



Bleniotal. Kirche von Leontica und Kirche S. Carlo di Negrentino

## Tessiner Gastronomie



«Sag mir, was du isst, und ich sag dir, wer du bist». Diese Paraphrase eines berühmten Sprichwortes gewinnt, so scheint es uns, länger je mehr an Bedeutung. In der Tat, man kann kaum behaupten ein Land und dessen Bewohner zu kennen, wenn man von den örtlichen Tischgewohnheiten keine Ahnung hat.

Das Tessin bietet eine äusserst abwechslungsreiche und trotzdem typische Küche.

Die traditionsgebundenen Speisen zeugen von der einstigen Armut des Landes und verarbeiten jene Produkte, die die einheimischen Gewässer, die Gebirgswälder, die mageren Bergweiden, die Felder der Ebene und nicht zuletzt die kleinen Gemüsegärten abgeben. Gerade der Gemüsegarten («Lorto») zeigt sich für die wohl beliebteste Speise unserer Region verantwortlich: die «Minestrone ticinese». Der

Name «Minestrone» ist von «Minestra» (Suppe) abgeleitet und bedeutet «grosse Suppe». Das Wort wird jedoch auch in der Umgangssprache gebraucht, um ein grosses Durcheinander zu beschreiben. Der Vergleich sitzt. In einer guten Minestrone findet man von der Borlottibohne über die Erbse, die Karotte, den Spinat, die Selleriekronle, die Tomate, die Stangenbohne bis hin zu der Zwiebel und der Kartoffel praktisch alles, was der Liebe Gott südlich des Gotthards gedeihen lässt. Der Geschmack wird mit frischen Kräutern und etwas Olivenöl oder Butter abgerundet. Mischt man noch Rinderkutteln darunter, erhält man die «Busecca», ein Gericht, das vor allem in der kalten Saison (man isst es z. B. am Fasching) sehr beliebt ist.

Besonders nennenswert sind die «Pesci in carpione» (Fische an einer Rotwein-Essig-Marinade). Man benützt für die Zubereitung in erster Linie Felchen, aber auch Forellen eignen sich vorzüglich. Diese werden vorerst in Öl gebraten und dann in ein Gefäss aus Steingut gelegt. Darüber giesst man die heiße Marinade, in der man verschiedene Gemüsearten wie Selleriekraut, Karotten sowie in Scheiben geschnittene Zwiebeln hat anziehen lassen. Das Ganze wird dann einige Tage an einem kühlen Ort gelagert. Gegessen werden die Fische als kalte Vorspeise.

Bei den Fleischgerichten stehen Spezialitäten aus Schweinefleisch im Vordergrund.

Bei den Würsten zeichnen sich die «Salammi» und «Salametti», die «Mortadella», die «Luganighe» (Schweinswürste, die zu Polenta oder Salzkartoffeln serviert werden), die «Luganighetta» (sie eignet sich besonders zum Schmoren) aus.

Etwas schwer, aber sehr nahrhaft und schmackhaft ist die «Cazzola». Sie wird auch «die Bernerplatte des Südens» genannt und setzt sich aus verschiedenen Würsten, aus Schweinsrippchen und aus frischem grünem Kohl («Verza») zusammen. Die Innereien des Schweines werden zusammen mit dem Lungenbraten zur «Rusticiada» verarbeitet. Gegrillte Schweinsrippchen heißen bei uns «Costine». Man geniesst sie besonders gerne im Freien zu einem guten Glas Merlot.

Zu empfehlen sind auch unsere Wildspezialitäten, so wie der Kaninchenbraten («Coniglio al forno»). Ein ganz besonderer Leckerbissen ist der «Brasato». Es handelt sich um einen gespickten Rinderschmorbraten, dessen Sauce mit Rotwein, Pilzen, Speckwürfeln und allerlei Gemüse angereichert wird. Dazu gehört eine heisse «Polenta».

Die Mahlzeiten werden mit einem Stück Bergkäse veredelt. Die bekanntesten sind der «Valle Maggia», der «Bedretto», der «Piora» und der «Leventina». Aber auch die kleinen Ziegenkäseschen sind bekömmlich. Am besten schmecken sie mit Salz, Pfeffer und einem Tropfen Olivenöl.

Der «Zabaglione» (Eierschaumspeise) ist die beliebteste Süßspeise des Tessins, aber auch die «Torta di pane» (Brotkuchen) schmeckt ausgezeichnet.

Einige Gerichte, allen voran der «Risotto», deuten darauf hin, dass die Kultur der Südschweiz ganz deutlich ihre Wurzeln in der Lombardei stecken hat. Das Safffranreihericht stammt eigentlich aus Mailand, doch es gehört, genau wie die «Polenta» zum Tessiner Speisezettel. «Risotto» isst man gewöhnlich mit «Ossibuchi» (Kalbshaxen), während «Polenta» praktisch zu allem passt.

Nebst der typischen Küche offeriert das Tessiner Gastgewerbe auch eine grosse Vielfalt an internationalen Spezialitäten.

Die Gegend um Locarno z. B. kann dem verwöhnten Gast mit zwei Michelinsternen aufwarten und eine grosse Anzahl Restaurants sind in den verschiedenen Reiseführern mit guten und besten Bewertungen aufgeführt.

Die echte Tessiner Küche geniesst man jedoch nach wie vor in den «Grottis». Diese Lokale liegen abseits im Grünen, man muss sie entdecken, und wenn man sie gefunden hat, erzählt man es nicht weiter . . .

## Etwas über den Merlot Ticinese

Das Tessin ist das Land des Merlot. Genauer gesagt: des «Tessiner Merlot», denn es handelt sich hierbei nicht um ein Produkt für grossen Verbrauch, sondern um einen Rotwein von hoher Qualität und grossen Vorzügen.

Ausser einer kleinen Anzahl von «Crus» und «Spezial-Reserve» grosser Klasse, wird ein guter Teil des Tessiner Merlot durch ein offizielles Kennzeichen im Handel als Qualität «VITI» garantiert, erlassen von den kantonalen Behörden für jene Merlotweine, die wenigstens ein Jahr alt sind und bei der Degustation als erstklassig eingestuft wurden. Die Experten beurteilen seine Farbe als rubinrot, sein delikates Aroma, seine Klarheit, seinen saftigen Charakter und seinen Geschmack dazu bestimmt, ein «Klasswein» zu sein. «Ein Wein von bestem Benehmen: kräftig, zart und vornehm, aromatisch, ohne weichlich zu sein, herzlich, aber nicht schwatzhaft, angenehm und voller Fülle und Kraft» so bezeichnete der Schriftsteller Guido Calgari ihn, der ein Sänger des Merlot war.

Der Merlot ist eine Bordeaux-Rebe und

wurde zu Beginn unseres Jahrhunderts gepflanzt, um andere krankheitsanfällige Qualitäten zu ersetzen. Diese Rebe hat sich vollkommen in ihrer Umgebung eingelebt und akklimatisiert, ihre Kultur hat nie aufgehört, sich auszudehnen. Heute repräsentiert ihr Anbau mehr als die Hälfte aller Anpflanzungen im Tessin: 2.3 Millionen Merlotstöcke auf ein Total von rund 4 Millionen Weinstöcken.

Die jährliche Produktion des Tessiner Merlot beträgt durchschnittlich (auf zehn Jahren) etwa 40 000 Hektoliter. Die anderen, als «einheimisch» bezeichneten Weine, werden immer seltener. Es ist jedoch möglich, in einem Grotto ein gutes Glas «Bondola» zu erhalten, ein eher traditioneller herber Wein, der aber, lebhaft und spritzig, sehr gut ein einfaches Mahl wie Salami nostrano und andere Spezialitäten begleitet.

Die Amerikanertrauben (Tafeltrauben) werden hingegen zu einem ausgezeichneten «Tessiner Grappa» verarbeitet, einem weissen starken Schnaps, der ein feines Aroma besitzt und ebenfalls mit einem Gütezeichen versehen ist. ■

**Damit Sie Ihr  
Tor nach Jahren  
noch mögen...**  
**... bauen wir Tore  
mit der Langzeit-  
Qualität**

**Torbau**  
ag

Falt- und Schiebetore  
für Garagen und Hallen  
autom. und manuell  
FL-9496 Balzers, Tel. 075 / 417 23



*Fratelli Branca Distillerie S.A.  
6830 Chiasso*

## Schloss-Apotheke Vaduz

Parfümerie – Drogerie  
Aeulestrasse 74  
Tel. 075 / 2 10 75

**Öffnungszeiten:**  
Werktagen durchgehend 7.30 bis 18.30 Uhr  
Samstags durchgehend 7.30 bis 16.00 Uhr  
Sonn- und Feiertage 9.30 bis 11.00 Uhr