

Kastanienernte im Tessin

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **6 (1930)**

Heft 50

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-756094>

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.

Kastanienernte im Tessin



Kastanienerntern mit dem typischen «Gerlas» auf dem Rücken

sammeln, wandern die Frauen mit «Gerlas» hinaus, um das Laub einzusammeln. Getrocknet bildet es das Lager für die Kühe und Ziegen, in besonders armen Berggegenden wurden auch die Lagerstätten der Menschen mit Kastanielaub gefüllt.

Die Kastanie selbst wächst in allen Gegenden des Tessins, angefangen von Malonno, wo die edelste Kastanie reift, über den Berghang des Monte Cesari, Val Maggia, Piedemonte, Val Ver-



Dieses Jahr hat es mehr Laub als Kastanien gegeben. Aber auch das Laub wird gesammelt und nach Hause getragen, wo es den Tieren in armen Berggegenden auch als Menschen als Lager dient.

Novembereabend. Im Kamin flackert das Feuer. Gespenstisch huscht der Lichtschein im Zimmer. Auf der «Piedella» rösten knisternd die Kastanien. In den flachen Tessin blüht der «Novestran»... «Castagnata» nennt der Tessiner diese Abende am Kamin, zu denen er seine Freunde ladet, um von Wein- und Kastanienerte zu erzählen. Die Romantik vergangener Tage steigt auf und lebt in den Sagen, welche die Runde machen.

Diese Romantik der «Castagnata» hat für den Kanton Tessin einen realen Hintergrund, der von großer volkswirtschaftlicher Bedeutung ist. Die Edelkastanie, wie sie im Tessin geerntet wird, ist für weite Kreise nicht nur Volksernährungsmitel, sondern ein wichtiger Exportartikel. In den schattigen Tälern der Tessinertäler breiten sich die Kastanienwälder und steigen in beträchtliche Höhen auf. Eine genaue Erfassung der Produktion ist statistisch nicht möglich, da der Hauptteil der Kastanienerte von den Besitzern selbst verbraucht wird, denn die Kastanie bedeutet für die Landwirtschaft im Tessin ein unersetzliches Hilfsmittel. Das spärlichen Getreidebaues wegen müßte für die Viehzucht das Stroh eingeführt werden. So wird es durch das Kastanielaub ersetzt. Wenn sich nach vollkommener Ernte die Blätter knistert am Boden



Die Kastanen werden zu ihren städtigen Schalen abgelöst und dann in Kofen gesammelt



Tessinmädchen geben zur Ernte



Kastanienwälder im Val Bavona. Im Hintergrund das schneebedeckte Basodino



Kastanienzweig mit reifen Früchten



Erntehilfe bei Kastanien

Blät werden «Castagnata» — im Feuerkaminchen am Kamin

zausa, Val Mesocco zur Leventina und zum Val Blenio. Überall stehen die mächtigen Laubbäume der Edelkastanien und bilden im Sommer wundervolle Schattensitze für Wanderer. Mit langen Fanghaken werden im Herbst die Früchte heruntergeschüttelt, direkt unter dem Baum entschält und in flachen Körben gesammelt. In der Gegend wird die Ernte zur Sortierung heimgebracht. Die großen, verkaufsfähigen Kastanien werden ausgeschieden und zu Märkten getragen. Die kleinen, unscheinbaren Früchte werden als Futter für die Ziegen und Schweine zurückbehalten. Was nicht für den eigenen Gebrauch benötigt wird, wandert über den Gotthard, zu den Marzoni-Vorkümmern. Wenn auch der Verdienst nicht groß ist, bedeutet er doch für den bedrängten Bauernstand im Tessin einen wertvollen Zuschuß, den er dringend benötigt.

Wer einmal Gelegenheit hat, den Zauber einer abendlichen «Castagnata» im Tessin miterleben, versäume

sie nicht. Sonst aber denke hier daran, wenn der würzige Geruch der röstenden Kastanie dich erfreut. «Die Marroni!» — «Marroni ganz sül!» —

Aufnahmen von D. Ferrerstein



Tessiner Marronbrenner