

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 44 (1940-1941)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Der Nostranello  
**Autor:** Venner, Johannes Vincent  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-666680>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

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

## Der Nostranello.

Von Johannes Vincent Venner.

Wer für den Tessin den Vergleich prägte, er sei die sonnige Veranda am Schweizerhaus, hatte keinen unglücklichen Einfall. Zutreffender ist in solch präziser Kürze unsere ennetbirgische Schweiz selten charakterisiert worden.

Blauer Himmel, lachende Seen, Blumen und Sonnentage gibt es ja auch nördlich des Gott-hards; aber wenn man nach der langen Tunnel-fahrt in Airolo zum Wagenfenster hinausschaut, merkt man doch bald, daß der Himmel hier ein anderes, tieferes Blau trägt, daß die Luft von zarterer, leuchtenderer Durchsichtigkeit ist.

Man weiß es und erlebt es fast plötzlich: hier beginnt das Land der alten Sehnsucht und der schlanken Campanile, das Land der feierlich in den Azur ragenden Zypressen, der Palmen, des Lorbeers und der Magnolien, das Land der blauesten Seen, der hängenden Rebberge und der Kastanienhaine, in denen granitene Tische und Bänke wie für die Ewigkeit hingestellt sind: das Land der Weingrotten, wo der rote und weiße Nostranello so köstlich aus seinem irdenen blaugemusterten Tonkrüglein, dem Bocalino, mundet. Es ist das Land des heiteren, sangesfroheren Lebens, mit einem Wort — der Süden!

\*

Je tiefer der Zug ins Tessintal hinabrollt, umso freudiger wird unsere Überraschung, umso ausgesprochenener nimmt die Vegetation südlichen Charakter an. Kaum sind wir an den ersten Edelkastanien vorbei, sehen wir Reben die Hänge emporstreben, die wie Schwadronen zwerghafter Reiter aussehen. Die Art aber, wie der Leventinerbauer sie besonders auf der Talsohle zieht, überrascht den ungewohnten Beschauer. An schlanken Granitpfeilern, die in gleichmäßigen Abständen in die Erde gerammt sind, ranken sich die starken Reben empor, breiten sich wuchernd über quergelegte Hölzer und bilden ein unübersehbares Laubdach mit labyrinthischen Gängen und Pergolas darunter, die besonders im Herbst, wenn die Blätter bunt werden und die prallen, tiefblauen Trauben niederhängen, Bilder von größtem malerischem Reize bieten.

\*

Und wo die Region der Rebe beginnt, finden wir auch die Grotti, jene südlichen Gegenden eigenen Gaststätten, die wir aber besonders im Tessin und im italienischen Piemont antreffen.

Auf unserer Südlandfahrt sind wir auch an den ersten Palmen vorübergefahren, die es schon in Biasca im Freien aushalten. Und wenn wir in Bellinzona ankommen, glauben wir uns mitten in italienischem Lande.

Aber wir wollen in diesem Zusammenhang einen kleinen, vielverbreiteten Irrtum richtigstellen: nicht Kamelie, Palme, Mimose und Lorbeer sind für den Tessin charakteristisch; das waren einst Fremdlinge, die aus tropischen und subtropischen Gegenden hierher verpflanzt wurden. Und daß sie gedeihen und sich immer mehr verbreiten, zeugt nur immer wieder für das fast mediterrane Klima der Südschweiz, das einen Vergleich mit der Riviera wohl aushält, denn in ihrer Milde und Besonntheit, ihrer Fruchtbarkeit und Schönheit stehen die Ufergestade der Tessiner Seen kaum hinter der berühmteren Schwester zurück. Auch hier erwarten den Gesunden Erholung und Lebensfreude, den Kranken Erleichterung und Genesung.

\*

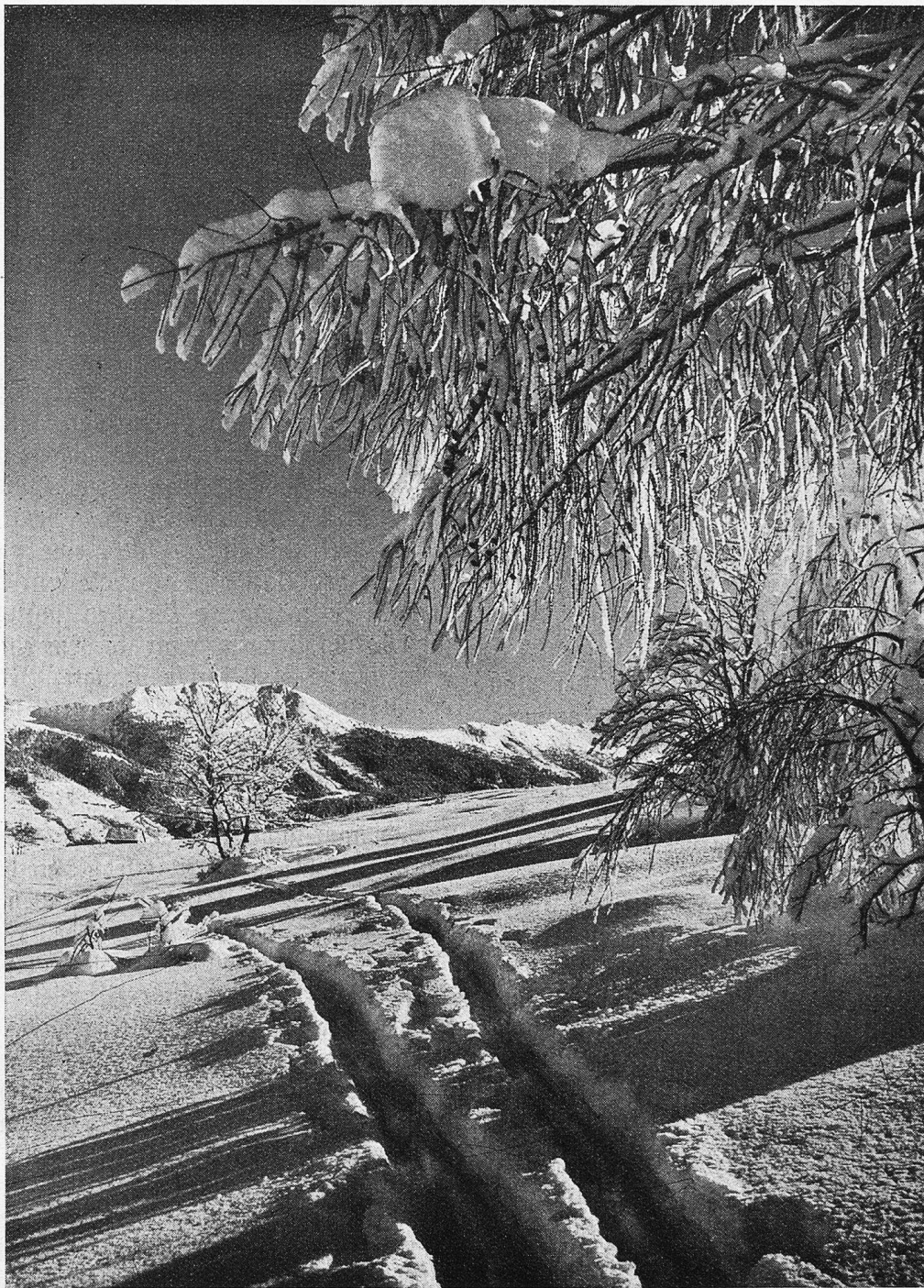
Nein, wahrhaft charakteristisch und im tiefsten Sinne des Wortes erdverwachsen mit dem alpinen und subalpinen Tessin ist die Rebe und die Edelkastanie. Das sind die beiden Wahrzeichen tessinischer Landschaft. Und Dank ihnen entstanden die so heimeligen, zum Träumen und Dichten einladenden Weingrotten.

Jeder weiß, was ein Grotto ist und hat an seinen Granittischen aus irdenen Tassen den Nostrano getrunken, aber wenige wissen vielleicht, daß diese Kellergewölbe vorwiegend in Felssturzgebieten hingebaut werden, wo ihnen unterirdische Luftzüge Sommer und Winter die gleiche Temperatur geben.

Die berühmtesten und malerischsten, aber auch die ältesten und besten Grotten sind überall dort zu finden, wo Urgestein zerbricht und verfällt: in der Leventina, dem Bleniotal, im Bellinzonesischen, in Ponte Brolla am Eingang des Maggialeses, in Caprino und Cavallino, gegenüber von Lugano, und in Mendrisiotto, am Fuße des Monte Generoso und an den Hängen des Monte San Giorgio.

\*

Heute ist dank den Bemühungen der Tessiner landwirtschaftlichen Schule in Mezzano eine Qualität Nostrano erreicht, die mit anderen



Motiv bei Dalpe im Leventinatal.

Phot. A. & W. Borelli, Airolo.

Schweizer Weinen, edleren und glutvolleren, doch den Vergleich aushält. Und wer einmal eine Flasche Valombroso von Castellrotto, Spumante von Besazio, Tessiner Burgunder von Gudo oder das

spritzige weiße Eigengewächs von Mezzano getrunken hat, der behält den Geschmack dieser erfrischenden und bekömmlichen Weine noch lange auf der Zunge.

Wie zierlich und reich ist unser Vaterland auch gebaut! Je näher man es ansieht, desto reicher ist es gewoben und geflochten, schön und dauerhaft, eine preiswürdige Handarbeit

Gottfried Keller.