

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 6 (1930)
Heft: 50

Artikel: Kastanienernte im Tessin
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-756094>

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: 26.11.2024

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

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 Ceneri, Val Maggia, Piedmonte, Val Ver-



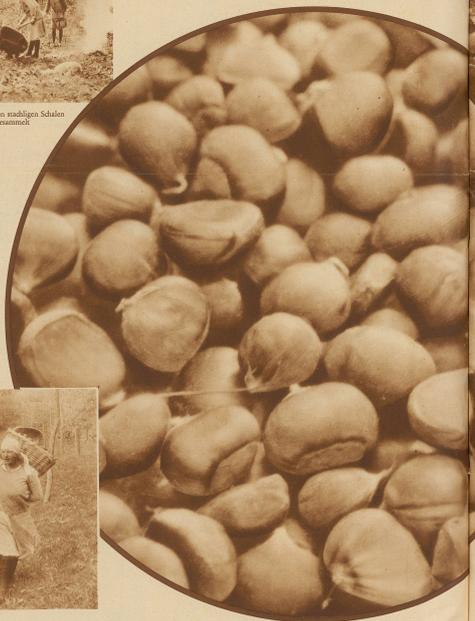
Dieses Jahr hat es mehr Laub als Kastanien gegeben. Aber auch das Laub wird gesammelt und nach Hause getragen, wo es den Tieren in armen Berggegenden auch als Menschen als Lager dient.

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.

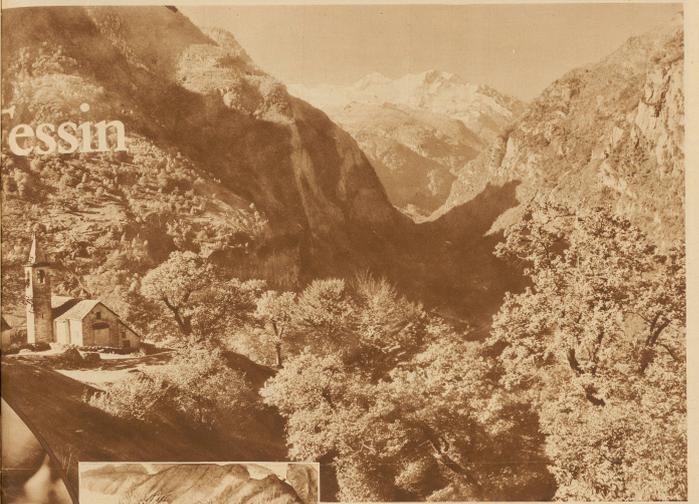
Diese Romantik der «Castagnata» hat für den Kanton Tessin einen realen Hintergrund, der von großer volkswirtschaftlicher Bedeutung ist. Die Edelkastanie, wie sie im Tessin geerntet wird, ist für weite Kreise nicht nur Volksernährungsmitel, sondern ein wichtiger Exportartikel. In den schattigen Tälern der Tessinertäler breiten sich die Kastanienswälder 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 spärliche 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



Kastanienswälder im Val Bavaia. Im Hintergrund das schneebedeckte Basodino



Kastanienzweig mit reifen Früchten



Einfache Kaminherde

Wie sieht «Castagnata» — ein Familienabend 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 hergebracht. 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-Verkäufern. 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 eines 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!» —
-L-

Aufnahmen von D. Ferrerstein



Tessiner Marronbrenner