

Grotto? Eine Grotte, einst eine in den Berghang getriebene Höhle, zugemauert oder mit einem kleinen Vorbau, als privater Vorrats- und Weinkeller. Die Bauern waren Selbstversorger und wollten das Wenige, das sie ihren kargen Äckern und Rebbergen abrangen, unbeschadet durch den Winter und den heissen Sommer bringen: Fleisch- und Milchprodukte, Nüsse, Kastanien, Mais und Wein. Der Keller musste tief genug und gut durchlüftet sein, den richtigen Standort mit natürlichen Temperatur-Stabilisatoren haben, Fels, Wald, möglichst eine Quelle. Ein Grotto bildete ein kleines Ökosystem für sich.

Die Besitzer begannen das Nützliche mit dem Angenehmen zu verbinden, richteten ihr Grotto gemütlich ein, mit Kamin im Innern und Sitzgelegenheiten im schattigen Freien, als Ort familiärer Geselligkeit. Zu Zeiten wurden in den Grotti die meisten bäuerlichen Geschäfte abgewickelt und dorfpolitische Entscheidungen gefällt.

Nach und nach wurden einzelne Grotti zu Gastwirtschaften ausgebaut. Ihre Lauschigkeit, ihr intimer Charme zogen Besucher magisch an. Freunde der Tessiner Bauern- und Baukultur bedauern diese Entwicklung, die mit baulichen Eingriffen einherging. Ein Autor prägte das böse Wort «Puppenstuben für Nostalgiker».

Was man dort sucht, sind vorab wahr-schafte, oft hausgemachte Tessiner Wurstwaren – grobkörnigen Salami nostrano, streng riechenden und köstlich schmeckenden Mortadella ticinese oder Mortadella al fegato (mit Leber), der mit der speckgespickten italienischen Monsterwurst gleichen Namens keinerlei Ähnlichkeit hat, luftgetrockneten Rohschinken, Käse sodann, Alpkäse aus Ziegen- oder Kuhmilch und die Formaggini, kleine, in Olivenöl mit Kräutern eingelegte Frischkäse. Als die warme Küche Einzug hielt, beschränkte sie sich zunächst auf eine Minestrone (Gemüsesuppe mit Teigwaren), wenige Fleischgerichte, Kaninchen etwa oder die eigenwillig gewürzten Luganighe-Würste, mit Polenta oder Risotto. Das entsprach

Nostrano und Grotto

Im kühlen Schatten vor dem Grotto an einem Boccalino nippen: Das ist die Tessiner Nostrano-Nostalgie, die man heute suchen muss.



der «cucina povera», der Küche der armen Leute in einem Kanton, der bis in unser Jahrhundert hinein zu den ärmsten Gebieten der Schweiz gehörte.

Mein erstes Grotto betrat ich während der Rekrutenschule im Tessin. Wenn etwas vom Sold übrigblieb, setzten wir uns zu viert einen kühlen Februarabend lang vors Kaminfeuer und leisteten uns einen Liter Nostrano. Die Kastanien dazu überliess uns die Wirtin gratis; von Zeit zu Zeit warf sie eine Handvoll ins Feuer, und wenn sie mit Krachen aufsprangen, fischten wir sie geröstet aus den glühenden Holzstücken heraus. Lodern, Knistern, Rauchgeruch, Maronigeschmack und Wärme bescherten ein Vergnügen für alle fünf Sinne.

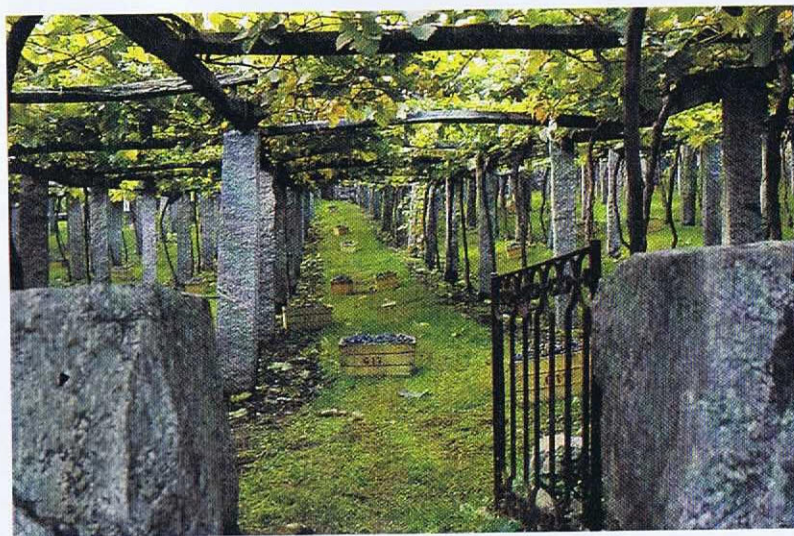
Eine der lohnendsten Grotto-Wanderungen von Lugano aus – von Paradiso auf den Monte San Salvatore, über dessen Rücken nach Carona und via Alpe Viciania nach Morcote – führt an zwei stimmungsvollen Grotti vorbei. Das «Pan Perdü», «verlorenes Brot», liegt auf halbem Weg in Carona, etwas versteckt in den Bäumen, mit Aussichtsterrasse. Ausgezeichnete hausgemachte Wurstwaren, Polenta, Risotto und frische Pilze. Den gleichen Inhabern gehört das Grotto Alpe Viciania in einer Waldlichtung über Vico-Morcote. Da schaltet der Wanderer instinktiv einen Halt ein und setzt sich an einen der Granittische im Freien, denn der Rundblick ist überwältigend.

Krönender Abschluss der Tour ist der Abstieg über Vico-Morcote nach Morcote, mit seinen zusammengebauten Arkadenhäusern unten am See das Postkartendorf.

Fast nur per Schiff zu erreichen ist das Grotto Descanso in Cantine di Gandria, gegenüber dem Schmugglerort Gandria auf der andern Seeseite. Die historischen Grotti dieser kleinen Siedlung haben ihre eigene Geschichte. Sie wurden von den Bewohnern Gandrias erbaut, die am steilen Südhang keine richtigen Standorte für Vorratskeller vorfanden. So wichen sie auf das ebenso steile, meistens im Schatten liegende Gegenufer aus. Der ganze Komplex gehört zu den unvershandelten, im ursprünglichen Sinne genutzten und erhaltenen Privat-Grotti.

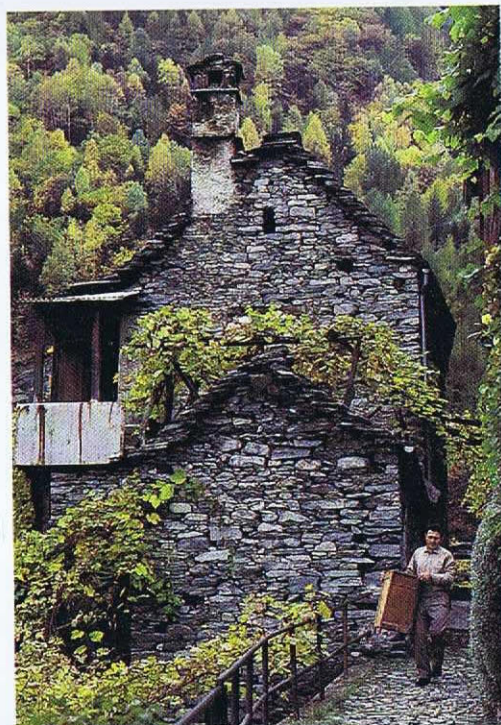
Für das sicher urtümlichste Tessiner





Ganz oben: Polenta aus Maisgriess – ein schmackhafter Reichtum aus der Tessiner «Armeleuteküche».

Zwei besonders lauschige Grotti in Giornico (oben) und in Cevio (rechts).



Fotos: Adriano Heitmann, Stabio

Grotto muss man sich ins Sopraceneri bemühen, nach Ludiano im Bleniotal. Das «Al Spruch» wurde an den Eingang einer Naturhöhle gemauert. Unter einer Pergola stehen Granittische und -bänke. Grotto-mässig auch das Speiseangebot: keine gedruckte Speisekarte, tagsüber namentlich hausgemachte Wurstwaren, abends ein warmes Tessiner Gericht.

Diese Auswahl ist sehr klein und oben-drein persönlich gefärbt. Ein Führer «Guida ai Grotti del Ticino e Mesolcina» erwähnt allein 158 Lokale und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Er kann bezogen werden bei Angelo Fornasier, Via del Bosco 55, 6974 Aldesago-Lugano, Telefon 091/52 25 55.

Die liebe Not mit dem Nostrano

«Nostrano», «der Unsrige», ist ein Wein. Aber welcher? Die einen verstehen darunter alles, was nicht Merlot ist, auch den Americano aus den Trauben der amerikanischen Direktträgerstöcke und der Hybriden. Nach der Reblausinvasion wurden mit solchen Stöcken, die der Reblaus widerstehen, und mit aufgepfropften Reiseren europäischer Edelsorten die zerstörten Weinberge neu angelegt. Die Americano-Originaltrauben, beliebte Tafeltrauben, heissen in der deutschen Schweiz «Chatzeseicherli», weil sie entfernt nach Katzen-Pipi schmecken. Der Wein daraus wird als minderwertig, «fuchsig» abgetan. Dennoch findet er mehr und mehr Liebhaber; die wichtigsten Erzeuger, Valsangiacomo in Chiasso und Badaracco in Lugano, können sich über den Absatz nicht beklagen. Roter Americano wird seltener gekeltert als weisser, eher zu Traubensaft verarbeitet und aus den Tresteren Grappa gebrannt, der dem Destillat aus Edeltrauben sogar überlegen sein kann.

Für Fach- und Sprachpuristen ist der Nostrano eine etwas verschupfte Kategorie für sich, ein Selbstversorger-Wein, aus den Trauben einheimischer Sorten wie Bondola und Freisa in handwerklicher Manier bereitet, mitunter mit etwas Pinot noir und deklassiertem Merlot. Nur kleine bäuerliche Betriebe erzeugen ihn – für sich, die nähere Umgebung und den Dorfladen, vorwiegend als Literqualität. Und für die Grotti.

In der Geschichte war der Nostrano der einzige Wein, der in den Keller kam, darum darf er im Gastro-Grotto nicht fehlen.

Nostrani sind schwer unter einen Hut zu bringen, unterscheiden sich je nach Rebsorten und ihren Anteilen. Saubere Qualitäten können zu einfacher Tessiner Küche durchaus munden, besonders wenn der «genius loci» mit am Tisch sitzt – wenn fröhliche Stimmung herrscht und sich die Gegend von ihrer Bilderbuchseite zeigt. Dann schnüffelt man auch etwas weniger kritisch am Boccacino, dem bemalten Tonkrüglein mit Henkel und Schnabel.

Trotz Tradition und Grotto-Romantik serbelt der Nostrano. Er steuert noch ein Prozent an die Gesamterzeugung bei; das waren 1991 knapp 60 000 Liter oder 2 Deziliter Jahreskonsum pro Kopf der Tessiner Bevölkerung, Touristen nicht eingerechnet.

Besser geht's dem Americano. Das Tessin hat als einziger Schweizer Weinkanton grössere Bestände an Direktträgern und Hybriden; ihr Anteil an der Rebfläche beträgt 22 Prozent. Doch liefern sie mit 13 Hektolitern pro Hektare (europäische Reben: 56) einen lächerlich geringen Ertrag. Ob das dem Americano eines Tages den Garaus macht? Das würde manch einen fuchsen – Fuchsgeschmack hin oder her.

Peter Osterwalder

