



1



2



3

1 Raffinierte Küche mit lokalen Produkten: Im Atenaeo del Vino wird die Parmigiana aus Tomaten und Auberginen mit Büffelmozerella getoppt.

2 Geigenbauerin Daniela Solcà stellt an der Via Stella nicht nur Violinen und Cellos her, sondern gibt Touristen auf Anfrage auch spannende Einblicke in ihre Kunst.

3 Natur- und Recyclingprodukte aus aller Welt: In der Bottega del Design findet man Geschenke für andere und Kleinigkeiten für sich selbst.

## EIN WOCHENENDE IM MENDRISIOTTO

# Verschmähtes kleines Paradies

Die meisten donnern hier nur auf der Autobahn vorbei. Schade – denn im Mendrisiotto kommen Naturfreunde, Abenteuerlustige und Geniesser auf ihre Kosten.

Text: Nina Siegrist  
Fotos: Vanessa Püntener

Unterwegs von Melide nach Mendrisio säumen Palmen das Ufer des Lago di Lugano. Sanftes Licht umschmeichelt die bewaldeten Hügel im Hintergrund, man fühlt sich an die Toskana erinnert. Dieser südlichste Zipfel der Schweiz hat durchaus seinen Reiz, denkt man. Bis man im unteren Teil von Mendrisio ankommt: Einkaufszentren, Fabriken, Tankstellen. Hier macht vermutlich nur Halt, wer im Outlet

Fox Town billig shoppen oder vor der italienischen Grenze ein letztes Mal günstig tanken will. Kein Wunder ist das Mendrisiotto die vermutlich meist verschmähte Region des Tessins, denkt man jetzt. Doch dann, ein paar Meter weiter oben, tut sich eine neue kleine Welt auf.

In der Via Stella, einer engen Gasse im alten Dorfkern von Mendrisio, hat sich allerlei altes Handwerk angesiedelt. In ei- →



Idyll fernab der im Tes-  
sin sonst so typischen  
Touristenströme: Das  
Dorf Meride am Fusse  
des Monte San Giorgio.

nem der kleinen Läden schleift eine junge Frau konzentriert am Rohling eines Cellos. Bis zu vier Monaten arbeitet die **Geigenbauerin Daniela Solcà** an einem Instrument, die Kunden kommen aus aller Welt. In ihrem Atelier bietet sie Interessierten eine Einführung in die Jahrhunderte alte Kunst an. Solcà kommt aus dem Mendrisiotto, hat aber lange im Ausland gelebt. «Irgendwann zog es mich dann zurück.»

Ähnlich erging es Erika Macchi und Andrea Miglietta. Die Interior-Designer kommen aus dem benachbarten Novazzano, arbeiteten in Mailand und New York und eröffneten hier in Mendrisio schliesslich die **Bottega del Design**, ein Shop mit Möbeln, Deko-Artikeln und Kleinod. «Nachhaltigkeit ist uns wichtig», sagt Macchi und zeigt Vasen aus Altpapier, Stühle aus Industrieabfällen und Lampen aus PET-Flaschen, die von einem kolumbianischen Hilfswerk stammen.

Noch ein paar Türen weiter, **Arte Aperta** steht über dem vollgestopften Schaufenster, eröffnet sich ein Mikrokosmos aus alten Büchern, Antiquitäten und Kunst. «Sie wollen sich einen Eindruck von meinem Laden verschaffen?», fragt Besitzer Alessio Tomini. «Dann müssen Sie mindestens zwei Wochen bleiben!» In den Augen des älteren Herrn blitzt der Schalk. Die Bewohner des Mendrisiotto seien eigen, wird er später erzählen, südländische Ausgelassenheit suche man hier vergeblich. «Oder haben Sie draussen in den Gassen jemanden vor sich hin pfeifen sehen? Eben!» Tatsächlich sind die Gassen an diesem morgen menschenleer, erst kurz vor dem Mittag ist Bewegung auszumachen: Gegenüber von Tominis Antiquitätenreich füllt sich das **Atenaeo del Vino**, eine Mischung aus Oenothek und Restaurant. Im 1823 erbauten Raum mit dem markanten Gewölbe tischt Chef Mirko Rainer Produkte aus der Region auf. Das Fleisch bezieht er beim lo-

kalen Metzger Valsangiacomo, das Gemüse kommt von nahen Bauernhöfen und auf der Weinkarte findet man auch hiesige Bio-Produzenten. Wer es traditioneller mag, trinkt den zu einem Grossteil im Mendrisiotto produzierten Tessiner Merlot etwas ausserhalb des Dorfes, in der **Via alle Cantine**. In den bunten Häuschen – früher waren es Vorratskeller – reiht sich ein Grotto ans nächste. Fast überall wird der typische Brasato di Manzo, ein Rindsschmorbraten, mit Polenta serviert. Wers währschaft-urchig mag, ist im Grotto Bundi an der richtigen Adresse,

## Der Monte San Giorgio wurde durch spektakuläre Fossilienfunde bekannt und 2003 ins Weltkulturerbe der UNESCO aufgenommen.

etwas feiner und variantenreicher ist die Küche im Antico Grotto Ticino (Vegi-Tipp: Rotweinisotto mit Rosmarin).

Am Nachmittag geht die Reise weiter. In einer rund viertelstündigen Busfahrt erreicht man den Fuss des **Monte San Giorgio**. Der Berg wurde vor allem durch spektakuläre Fossilienfunde aus der Trias bekannt und deshalb 2003 ins UNESCO Weltkulturerbe aufgenommen. Das verwinkelte Dörchen **Arzo** ist nicht nur ein idealer Ausgangspunkt für Wanderung in dieser Region, es ist auch bekannt für seinen Marmor-Steinbruch – und für seine

prominente Einwohnerin, die Clownin **Gardi Hutter**, 61. Vor 28 Jahren, sie lebte damals in Mailand und war schwanger, suchte sie nach einem ländlicheren Zuhause um ihre Kinder gross zu ziehen – irgendwo zwischen Mailand und ihrem Hauptarbeitsort, der Deutschschweiz. Aus der «strategischen Wahl» wurde bald ihre neue, geliebte Heimat. 2013 hat sie ihr altes Dorfhaus komplett renoviert. Nun sei noch mehr Platz für Freunde da, erzählt sie. «Mamma Hutter» schwingt auch gerne mal den Kochlöffel, auf den Tisch kommen vorwiegend Bio-Produkte, welche sie sich von der Tessiner Kooperative «Conprobio» direkt ins Haus liefern lässt. Überhaupt scheint die Clownin eine perfekte Gastgeberin zu sein: «Braucht ihr noch eine Unterkunft?», fragt die Rheintalerin und ruft gleich ihre Assistentin Angela Maglio an, welche im benachbarten **Tremona** seit kurzem zwei rustikal-moderne Apartments vermietet. «Ihr könnt sie euch gerne anschauen!». Ausserdem bietet ihre Freundin **Alessia Bervini** hier in Arzo eine ganz spezielle Bleibe an: Direkt neben ihrem Atelier hat die Künstlerin eine Ferienwohnung mit ihren bunt-abstrakten Werken verziert. Wer möchte, kann bei ihr auch gleich noch einen Malkurs buchen. Und sich dem Künstlerflair hingeben, das dieses Dorf versprüht.

## Fossilien, Slow Food und eine Wanderung auf alten Schmugglerpfaden

Von Arzo geht es ins benachbarte **Meride**. Kurz nach 17 Uhr schliesst das vom Tessiner Architekten Mario Botta entworfene **Fossilienmuseum** gerade seine Pforten. Es ist ruhig geworden im Dorf und die Einheimischen, die es sich auf einem Bänken bequem gemacht haben, beäugen die Touristen eher skeptisch. Ein paar Schritte weiter vorne aber dringt plötzlich Gelächter aus einem Innenhof: Im **La Crisalide**, einem Bed & Breakfast mit Restaurationsbetrieb, gönnt sich eine Wandergruppe einen späten Zvieri. Gastgeberin Erica Küng tischt selbstgebackene Amaretti auf, ihr Ehemann Wolfgang trägt unermüdlich Espresso-Tässchen vom ersten Stock hinunter in den Hof. Der Kaffee stammt von einer Rösterei in Rivera, die Küngs legen wert auf biologische und lokale Produkte. Diesen Sommer wollen die zugezogenen Deutschschweizer ihr Angebot ausbauen: «Eine Slow-Food-Beiz ist in Planung», verrät Wolfgang, während er den Tisch des privaten Wohnzimmers für den Znacht →

## ARZO, DORF MIT KÜNSTLERFLAIR

„An Arzo liebe ich die schmucken **Innenhöfe** und die **Wandmalereien** von Tazio Marti. Er hat über 200 Hausmauern bemalt, immer passend zum Bewohner. Im August findet hier das **«Festival internationale di narrazione»** statt, da werden überall auf den Plätzen und in den Höfen Geschichten erzählt – und mein Haus verwandelt sich in eine Herberge, weil so viele Freunde dann kommen. Mit diesen wandere ich oft durch den Wald hinauf nach **Serpiano**, zum Restaurant Funivia. Was für ein Panorama! Abends geh ich gerne in die **Piccola Osteria**. In seinem auf wenige Tische beschränkten Lokal zaubert Chef Ramez Cassis hausgemachte Köstlichkeiten. Hier muss ich keine Karte studieren – ich lass mich einfach vom Koch überraschen.“

Gardi Hutter, Clownin.





1



2

1 Im historischen Landhaus des Bed & Breakfast «La Crisalide» be-  
 kocht Erica Küng ihre Gäste per-  
 sönlich. Wer möchte, darf ihr über  
 die Schulter kucken.  
 2 Bezaubernder Garten in der  
 «Piccola Osteria» – ein Geheim-  
 tipp von Gardi Hutter.  
 3 «La Casetta» heisst die von der  
 Künstlerin Alessia Bervini gestal-  
 tete Ferienwohnung in Arzo.  
 4 Zu einem Wochenende im Tessin  
 gehört eine Polenta. Hier die Vari-  
 ante von «La Crisalide»-Chefin Eri-  
 ca Küng: Polentacrostini mit Pepe-  
 ronata und Gorgonzola.



4



3



der Übernachtungsgäste deckt.

Auf der anderen Seite des Mendrisiotto, im **Valle di Muggio**, starten wir tags darauf einen Ausflug auf den **Monte Bisbino**. Der Berg ist voller Geschichten. Bis in die Siebzigerjahre wurden auf diesem Weg Zigaretten von der Schweiz nach Italien geschmuggelt. Und während des ersten Weltkrieges wurde hier die Verteidigungslinie von General Cadorna aufgebaut, weil man befürchtete, die österreichisch-deutschen Truppen könnten über die Schweiz nach Italien einfallen. Noch heute entdeckt man auf dem Bisbino – neben wunderbarer Natur – steinerne Grenzposten mit rostigem Stacheldrahtzaun, verwinkelte Schützengräben und verlassene Zollhäuser.

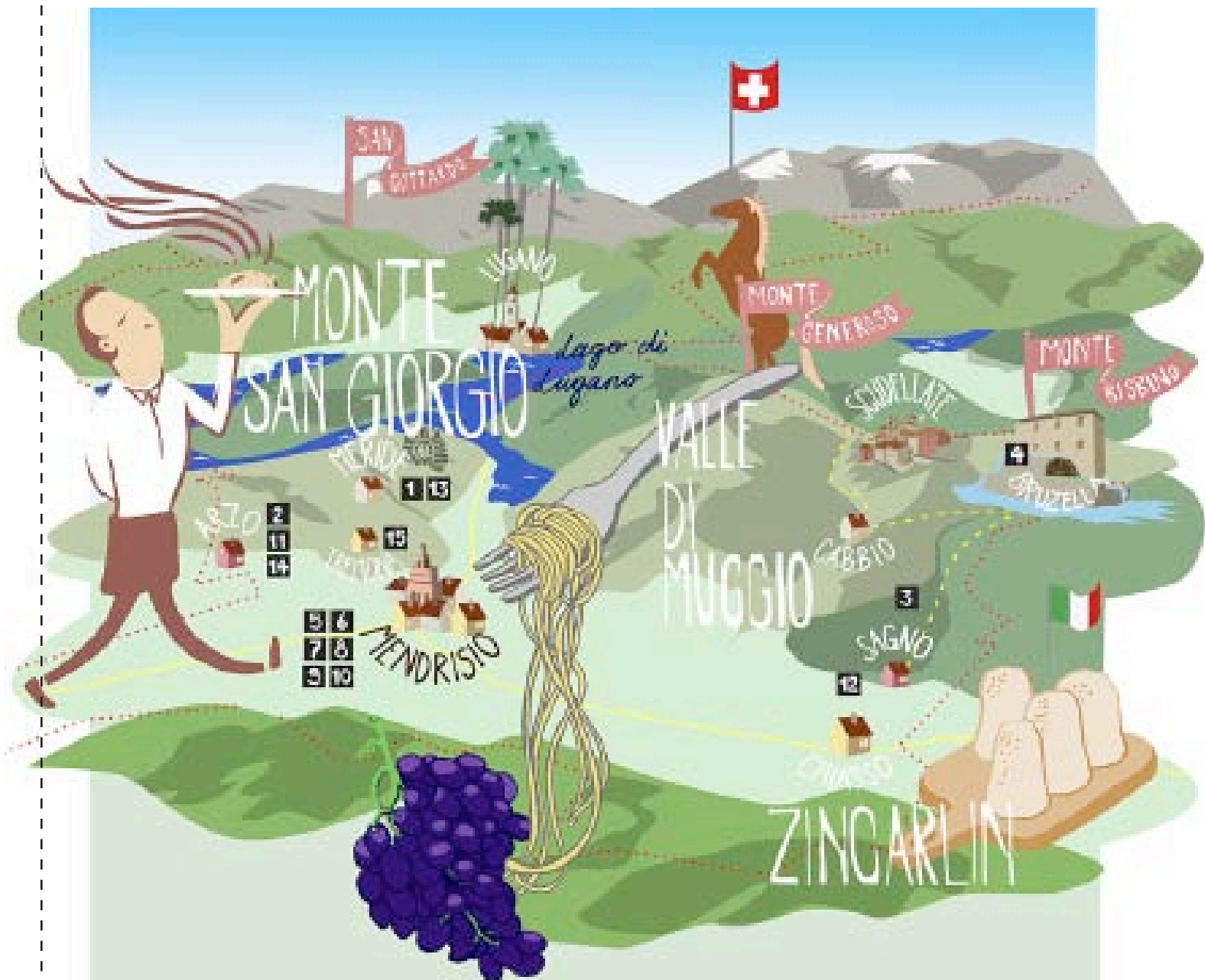
Ausgangspunkt unserer Wanderung ist **Sagno**, ein kleiner Ort, der vor allem für die Pension und Osteria **Ul Furrighin** (Die

Ameise) bekannt ist. Auch hier wird Slow Food serviert und im dazugehörigen Laden erhält man den traditionsreichen Zincarlin, einen Käse, dessen uraltes Rezept erst vor acht Jahren wieder hervorgekramt wurde. Ein Stück Käse und ein bisschen Brot in den Rucksack zu packen ist dann auch nicht die schlechteste Idee: Vor allem in der Nebensaison trifft man beim knapp zweistündigen Aufstieg viele Eidechsen,

1 Bruzella, ein verwinkeltes Steinhäus-Dörfchen im Valle di Muggio. 2 Blick auf Como und, im Hintergrund, Mailand: Die Wanderung auf den Monte Bisbino lohnt sich nur schon wegen dem Panorama. 3 Spezialitäten: Der Formaggino (r.) und der Zincarlin, der während der rund dreimonatigen Reifung fast täglich mit Weisswein gewaschen wird.

aber kaum Menschen. Und das Restaurant Vetta auf dem Gipfel wirbt zwar mit einer Tafel für seine leckeren Pizzoccheri, ist aber – sowas kommt in dieser Gegend öfter mal vor – wider Erwarten geschlossen. Dafür hat man die fantastische Aussicht auf Como und die spektakulär an den Hängen klebenden Dörfchen des Valle di Muggio ganz für sich alleine. Weit hinten: **Scudellate**. Allein schon die Fahrt im Mini-Postauto von Mendrisio hinauf in diesen alpinen Weiler ist eine Reise wert! Erstmals aber heisst es Absteigen, hinunter nach **Bruzella**. Am Eingang des Steinhäus-Dörfchens empfängt einen die hübsche Zöch-Kapelle, bald schon ist man bei der Postauto-Haltestelle. Wer noch Energie hat, besucht die Mühle unten an der Breggia. An gewissen Tagen wird hier immer noch Mais zu Polentamehl verarbeitet und im Sommer kann man sich zur Abkühlung in die Natur-Badewannen des Flüsschens legen. Dann wird es Zeit für die Heimreise. Vorbei an Einkaufszentren, Fabriken und Tankstellen fährt der Zug von Mendrisio nach Melide. Doch doch, denkt man versöhnlich, er hat schon seinen Reiz, dieser südlichste Zipfel der Schweiz. 🌿

**Bis in die Siebzigerjahre wurden über den Monte Bisbino Zigaretten von der Schweiz nach Italien geschmuggelt.**



## EIN WOCHENENDE IM MENDRISIOTTO

### ERLEBEN

- 1 MONTE SAN GIORGIO, MERIDE** Im Fossilienmuseum des Tessiner Architekten Mario Botta werden Tieren und Pflanzen gezeigt, die vor 245 bis 180 Millionen Jahren das damalige Meer im Südtessin bevölkerten. Unweit des Museums startet der Geo-Paläontologische Pfad (12km, Lern tafeln zum UNESCO Weltkulturerbes Monte San Giorgio). [www.montesangiorgio.org](http://www.montesangiorgio.org)
- 2 ARZO** Das Dorf versprüht nicht nur während dem Erzählfestival (27./28. August) künstlerisches Flair. [www.festivaldinarrazione.ch](http://www.festivaldinarrazione.ch)
- 3 WANDERUNG MONTE BISBINO** Wer weniger Höhenmeter machen will, startet in Sagno (Panorama-Wanderweg) und steigt vom Monte Bisbino hinunter ins tiefer gelegene Bruzella (Wanderzeit ca. 4h). Von dort führt der Kastanienweg zurück nach Sagno (ca. 1.5h). Alternativ fährt in

Bruzella stündlich ein Postauto nach Morbio Superiore Ponte (nahe Sagno). Geführte Wander- und Bike-Touren:

[www.bikeandhike-ti-tours.ch](http://www.bikeandhike-ti-tours.ch)

**4 MÜHLE VON BRUZELLA** Jeweils Do und 1./3. So im Monat, 14 bis 16.30 Uhr: Herstellung von Polenta-Mehl nach alter Tradition. [www.mevm.ch](http://www.mevm.ch)

**5 GEIGENBAU-ATELIER SOLCA** Via Stella 7, Mendrisio. Führungen auf Anfrage. [www.violinisolca.com](http://www.violinisolca.com)

### SHOPPEN & GENIESSEN

**6 ATENAEO DEL VINO** Önothek und Restaurant. Via Pontico Virunio 1, Mendrisio. [www.atenaeodelvino.ch](http://www.atenaeodelvino.ch)

**7 ARTE APERTA** Antique Bücher und Kunst. Telefon 091 630 06 36

**8 BOTTEGA DEL DESIGN** Möbel, Deko, Kleinod. Via Gismonda 2, Mendrisio. [www.labottegadeldesign.com](http://www.labottegadeldesign.com)

**9 ATAVOLA** Lokale Spezialitäten, zubereitet von den Mitarbeitern der Fondazione Diamante (Stiftung für Menschen mit Behinderung). Via Motta 26a, Mendrisio. [www.f-diamante.ch](http://www.f-diamante.ch)

**10 LA PICCOLA OSTERIA** Französisch-Italienische Küche. [www.bnbcasaberetta.ch](http://www.bnbcasaberetta.ch)

**11 OSTERIA UL FURMIGHIN** Slow Food, verkauft und serviert Zincarlin Käse. Piazza Garuf, Sagno. [www.furmighin.ch](http://www.furmighin.ch)

### ÜBERNACHTEN

**12 LA CRISALIDE** B&B mit Bio-Restaurant. Via Bernardo Peyer 7, Meride. [www.lacrisalide.ch](http://www.lacrisalide.ch)

**13 LA CASETTA** Ferienwohnung, gestaltet von lokaler Künstlerin. Canton sott 22, Arzo. [www.alesiabervini.ch/casetta.html](http://www.alesiabervini.ch/casetta.html)

**12 CASA SERENDIPITY** Ferienwohnungen in altem Dorfhäus. Via ai Grotti 5, Tremona. [www.ferienwohnung-ticino.ch](http://www.ferienwohnung-ticino.ch)