



## Genusswandern ganz im Süden



**Rundbauten zum Kühlen von Milch und Käse: Die Nevère im Valle di Muggio wurden im Winter mit Schnee gefüllt.**

Das südlichste der Tessiner Täler bietet eine Fülle von Gaumenfreuden. Zu Besuch bei Produzenten und Gastgebern im Valle di Muggio. **Von David Strohm**



Luciano Cavallini keltert Merlot. Im Garten dürfen Gäste den Wein degustieren.

“

**Von der Alp hoch  
über dem Dorf sieht  
man auf Bellagio  
und einen Arm des  
Comersees.**



Remy Augustini (links) und Massimo Manelli hüten die wertvollen Flaschen.



**E**in Dorf am steilen Hang, wie gemalt: Auf die alten Steindächer und die alte Zollstation scheint die Sonne. Hungrig kommen wir in Scudellate an und kehren ein in die Osteria Manciana. Hinter uns liegt der Abstieg vom Gipfel des Monte Generoso mit seiner grandiosen Aussicht auf den Alpenbogen, auf dem Mario Bottas neue «Steinblume» unser Interesse geweckt hat. Entlang des Weges halten wir Ausschau nach den letzten Roccoli und Nevère aus Stein, Türmchen für die Fänger von Zugvögeln und mit Schnee gefüllte Rundbauten, in denen die Bauern im Sommer ihre Milch kühlen.

Die Zeit für *il pranzo*, das Mittagessen, ist eigentlich schon vorbei, doch Pierina Piffaretti, die mit ihrem Mann Guerino die letzte verbliebene Osteria zuhinterst im Valle di Muggio führt, hat ein Einsehen mit uns und zaubert ihren Ossobuco mit rotem Mais aus der Mühle im Tal auf die Teller. Für ihre Haxen ist Piffaretti weitherum bekannt. Stolz zeigt sie uns das Rezept dazu.

Wir ziehen weiter auf unserer Genusswanderung durch das südlichste aller Tessiner Voralpentäler. Italien ist nah. Von der Alp hoch über dem Dorf sieht man auf Bellagio und einen Arm des Comersees. Einst kamen die Schmuggler hier lang, heute surren die Drohnen der Grenzschutz über den dichten Wäldern und über den Wegen entlang der Breggia. Im Weiler Casima machen wir Halt bei Guilano Livi. Der Bio-Bauer und seine Tochter, die Käserin, gehören zu den wenigen Produzenten des Zincarlin, eines gepfefferten Frischkäses, der bis zur Reife mit Wein gewaschen wird.

Nächste Station ist Cabbio, das Dorf beherbergt das sehenswerte Ethnomuseum des Tals. Uns erwartet Luciano Cavallini. Der Winzer betreibt eine kleine Kellerei mit ein paar Tanks und Fässern aus Eichenholz. Er keltert vor allem ausgezeichneten Merlot.

### Beschwingt zum nächsten Gipfel

Mehr als 15 000 Flaschen geben seine Rebstöcke nicht her, die auf insgesamt 3 Hektaren in Morbio, Obino und Vacallo weiter unten im Tal stehen, und in Pedriate an der Südspitze der Schweiz. Regelmässig nimmt Cavallini Schulklassen mit in die Reben, bei der Ernte helfen sie ihm. In den Sommermonaten kommt ein bekannter Gastronom aus Lugano und ser-

viert im Garten der Kellerei ein Degustationsmenu mit Weinbegleitung.

Wir streben beschwingt weiter. Ein Abstecher führt uns in eines der Seitentäler und weiter auf den Monte Bisbino. Grenzsteine, eine Wallfahrtskirche und Verteidigungsanlagen aus dem 1. Weltkrieg gibt es neben der Rundumsicht hier oben. Wir suchen die wilden Pferde vom Bisbino, die wir bei den letzten Besuchen auf den umliegenden Weiden und den Alpen unterhalb des Generoso antrafen. Der Abstieg führt uns ins Bergdorf Sagno mit Blick auf Chiasso, in das sich in strengen Wintern die Pferde auf der Suche nach Futter machten.

In Sagno statten wir dem Kräutergarten von Martino Mombelli einen Besuch ab. Der junge Landwirt, der auch eigenes Bier braut, zieht hier Wacholder, Eisenkraut, Melisse, Koriander und Holunder für ein Produkt, das er mit drei Freunden 2016 auf den Markt gebracht hat: den Gin Bisbino. Mittlerweile füllt das Quartett jeden Monat 700 Flaschen von der aromatischen Spirituose ab, die in angesagten Bars von Zürich, St. Moritz und Lausanne mit Tonic gemixt und über den Fachhandel vertrieben wird. Wir treffen Giona Meyer, einer der vier Gin-Freunde, und probieren von der neusten Kreation, dem Amaro Generoso, einem Aperitif-Likör aus 12 Kräutern. Die genaue Rezeptur sei geheim, sagt Giona und lächelt. Der Erfolg mit den Alkoholika hat die Jungunternehmer animiert, Weiteres auszuprobieren: Von dem Zincarlin-Käse gibt es inzwischen eine Variante, den Gincarlin, der milder ist als das Original, und eine Luganetta-Wurst mit Gin-Geschmack.

### Polenta aus der Maismühle

Bevor es dunkelt, wechseln wir die Talseite nach Monte und kehren bei Christoph ein. Der aus der Deutschschweiz stammende Wirt der Osteria Montanara bietet neben einer ausgezeichneten Küche einige der wenigen Betten im Muggio-Tal an, Hotels gibt es sonst keine. Im Kamin seiner Gaststube lodern dicke Scheite. Von der Terrasse aus sieht man bei gutem Wetter bis Mailand. Christoph setzt sich zu uns und erzählt. Von Mittwoch bis Samstag ist sein Lokal geöffnet.

Am nächsten Morgen stärken wir uns im Dorfladen, in dem es sämtliche im Tal hergestellten Spezialitäten zu kaufen gibt: die Polenta aus der Maismühle von Bruzella ebenso wie den Käse der Livis

und den Wein aus der Cantina in Cabbio. (In der Altstadt von Mendrisio finden wir später den Hofladen «Il Magnifico Borgo», der ebenfalls das gesamte Sortiment aus dem Val da Mücc führt.)

Auf dem Programm steht die Durchquerung der Breggia-Schlucht, des ersten Geoparks der Schweiz. Eröffnet wurde der «Parco delle Gole della Breggia» mit seinem natürlichen geologischen Querschnitt im Jahre 2001. Das Wasser hat hier ein Profil freigelegt, das vom Jura bis zum Tertiär reicht, also über 80 Millionen Jahre als ist. In den Schluchten befinden sich zahlreiche Spuren der alten Meere: Felsenschichten mit unzähligen Fossilien, Reste von maritimen Lawinen und Beweise für Klimaveränderungen, die stattfanden, lange bevor der Mensch hier siedelte.

Diverse Mühlen, Picknickplätze und Badestellen säumen den Flusslauf. Das Schloss von Castel San Pietro aus dem 12. Jahrhundert und die rote Kirche lohnen einen Besuch. Spektakulär ist die verlassene Zementfabrik, die an einer weiten Stelle des Tals in die Höhe ragt und heute als Teil des Parks auf einem Lehrpfad begangen und besichtigt werden kann. Bei der 1606 gebauten Mühle des Ghitello endet die Tour. Wir kehren ein in die «Casa del Vino», die dort seit letztem Jahr ein Schaufenster für Tessiner Weine bietet. Alle namhaften Produzenten stellen hier ihre besten Tropfen aus, 250 Flaschen stehen auf der Weinkarte, die mehr als 90 Prozent des Tessiner Winzerschaffens abdecken.

### Schaufenster für Tessiner Weine

Jede Woche gibt es acht neue Weine zum Probieren. Piero Tenca, Präsident der «Sommeliers Professionnels Suisses», und Massimo Manelli empfehlen sie und führen die Gäste in die Felsenkeller im hinteren Teil der alten Mühle. Ins Glas kommt ein Terra Negra aus Bondola, eine alte Sorte, die als Vorläufer der Merlot-Traube gilt. Um unser leibliches Wohl kümmert sich der erst 23-jährige Remy Augustini, der wechselnde Spezialitäten aus der Region aufischt. An diesem Tag steht ein Bollito misto auf der Karte. Im April werden die ersten Spargeln aufgetischt, im Mai diverse Arrosti und in den Sommermonaten Feines vom Grill. Augustini reicht uns Aufschnitt und Käse zum Wein – welch ein Abschluss für eine Genusstour rund um das Valle di Muggio.



## Unterwegs im Valle di Muggio und im Mendrisiotto

- Individuelle Genuss-Touren im Mendrisiotto und in das Valle di Muggio stellt Carlo Crivelli von Mendrisiotterroir zusammen – mit Besuchen bei Winzern und Produzenten. Die Kosten betragen je nach Dauer und Umfang zwischen 50 und 300 Fr. Die öno-gastronomischen Entdeckungen lassen sich online buchen über [mendrisiotterroir.ch](http://mendrisiotterroir.ch) oder telefonisch unter 091 697 63 41.
- Zincarlin und weitere Produkte aus dem Muggiotal: [zincarlin.swiss](http://zincarlin.swiss)
- Cantina Cavallini in Cabbio: [cantinacavallini.ch](http://cantinacavallini.ch)
- Mühlen an der Breggia und das Ethnografische Museum Muggiotal in Cabbio: [mevm.ch](http://mevm.ch)
- Fossilien: [montesangiorgio.org](http://montesangiorgio.org)
- Gin vom Monte Bisbino und Amaro vom Generoso: [bisbino.ch](http://bisbino.ch)
- Casa del Vïno in der Mulino del Ghitello: [casadelvinoticino.ch](http://casadelvinoticino.ch)
- Geopark Breggia-Schlucht und Zementlehrpfad: [parcobreggia.ch](http://parcobreggia.ch)
- Wandervorschläge, Unterkünfte und weitere Tipps vom Tourismusbüro Mendrisiotto: [valledimuggio.ch](http://valledimuggio.ch) und [mendrisiottoturismo.ch](http://mendrisiottoturismo.ch)