



Silberling, Mondviole,
Silberblatt



Hirntäschel



Wald-Geissbart



Robinie, Scheinakazie



Schlangen-Knöterich



Wicke



Wald- oder
Schmalblättriges
Weidenröschen,
Stauden-Feuerkraut



Zweijährige Nacht-
kerze, Schinkenwurz,
Gelbe Rapunzel,
Nachtschönheit



Giersch, Baumtropf,
Geissfuss



Kanadische Goldrute



Wiesen-Salbei



Natterkopf

Frühlingserwachen im Aromatal

Das Bleniotal zwischen Biasca und Lukmanierpass erwacht im doppelten Sinn aus dem Winterschlaf. Nicht nur botanisch. Auch gästrotouristisch spriessen in der Frühlingssonne allerlei kraftvolle Pflänzchen.

Text: Simon Bühler; Fotos: Hans Peter Siffert



Feldsalat, echter
Ackersalat, Rapunzel,
Nüsslisalat



Bewimpertes
Knopfkraut,
Franzosenkraut



Wiesen-Margerite



Gelbrote Taglilie



Amerikanische
Kermesbeere



Weiße Melde,
Weisser Gänsefuss



Bietet Kräuter-erlebnisse der Extraklasse:
Meret Bissegger.

Zugegeben: Andere Tessiner Destinationen und Täler mögen mondäner und berühmter sein als das «Valle di Blenio». Doch vielleicht macht eben dieses Mauerblümchen-Dasein einer chronisch unterschätzten Randregion gerade den besonderen Reiz und die besonnene Energie aus, die sie allem voran aus einer heilsam intakten und wild spriessenden Natur schöpft. Durch die Nord-Süd-Exposition und die offene Topografie hat das Bleniotal jedenfalls nicht umsonst den Beinamen «Tal der Sonne» erhalten. Denn diese strahlt dem gesegneten Tal quasi hemmungslos in den Schoss.

Entsprechend ungeniert lässt die Sonne der Fotosynthese und damit einer üppig wilden Vegetation freien Lauf. Mit dem Resultat, dass Magerwiesen, Wälder und Wegränder vor Aromen nur so strotzen. Inzwischen sei auch wissenschaftlich nachgewiesen, dass Heilkräuter aus dem Bleniotal (gemeinsam mit gewissen Regionen im Jura) schweizweit die extremsten Wirkstoffkonzentrationen von Speise- und Heilpflanzen aufweisen, erklärt Biologe Ario Conti, der in Olivone die Alpine Stiftung für die Lebenswissenschaften ASLW ins Leben gerufen hat und heute als Direktor leitet. Der umtriebige Doktor der Biologie mit Blenieser Wurzeln hat auch massgeblich beim Aufbau und der Ansiedlung des Alpinen Instituts für Phytopharmakologie (Kräuterheilkunde), Toxikologie und Rechtsmedizin in



Spiritus rector der Blenieser Kräuteroffensive: Dr. Ario Conti im Schulungslabor im Alpinen Institut für Kräuterheilkunde in Olivone.

Olivone die Fäden gezogen, dem er ebenfalls als Direktor vorsteht. Damit hat er als Spiritus rector in den vergangenen zehn Jahren mitten in einer Randregion zehn hoch qualifizierte Arbeitsplätze geschaffen. Zudem war Conti auch ein wichtiger Promotor der 1996 gegründeten Kooperative für die Förderung der Tessiner Heilpflanzen und Pflanzenprodukte CO-FIT, welche sich dem Anbau von Heilkräutern und deren Verarbeitung zu Tee (Tisana Olivone), Bonbons und hochklassigem Öl (Olio del buongustaio) verschrieben hat. Die für diese

Produkte verwendeten Kräuter stammen aus dem ganzen Tessin und angrenzenden Bündnerland und werden weiter unten im Bleniotal, in der ehemaligen Schokoladenfabrik Cima-Norma in Torre, gelagert und verarbeitet.

Die hohe Qualität der Blenieser Kräuter freut nicht zuletzt die Milch, Käse und Fleisch spendenden Kühe, Geissen und Alpenschweine, die sich im Tal der Sonne vortrefflich den Bauch voll schlagen und damit auch zur Gau menfreude der Einwohner und Touristen beitragen. Die in der intakten Natur produzierten

Lebensmittel sind für das Bleniotal denn auch ein einzigartiges Aushängeschild und bergen für die Tourismusdestination noch viel Potenzial. Aber davon später.

Touristisches Entwicklungsland

Apropos Potenzial: Wenn in sechs Jahren die ersten Züge aus dem Gotthard-Basistunnel schiessen, wird Biasca als südliches Eingangstor ins Bleniotal die erste Ortschaft sein, die man als Fahrgast aus dem Norden vom Tessin erblickt. Studien von Blenio Tourismus rech-

nen durch die schnellere Anbindung an die Ballungszentren von Zürich und Mailand (via Bellinzona) mit einem Potenzial von 200 000 bis 350 000 Touristen pro Jahr. Kommt hinzu, dass mit dem auf 2015 geplanten «Adulapark» (welcher das Bleniotal dereinst mit dem angrenzenden Bündnerland verbinden soll) ein zweiter Nationalpark entstehen könnte, der mit grösster Wahrscheinlichkeit für zusätzlichen Schub sorgen dürfte. Als drittes grosses Entwicklungsprojekt des Tals gilt auch die Wiederbelebung der stillgelegten Thermen von Acquarossa, wo – Unkenrufen zum Trotz – ein Wellness-Ressort entstehen soll.

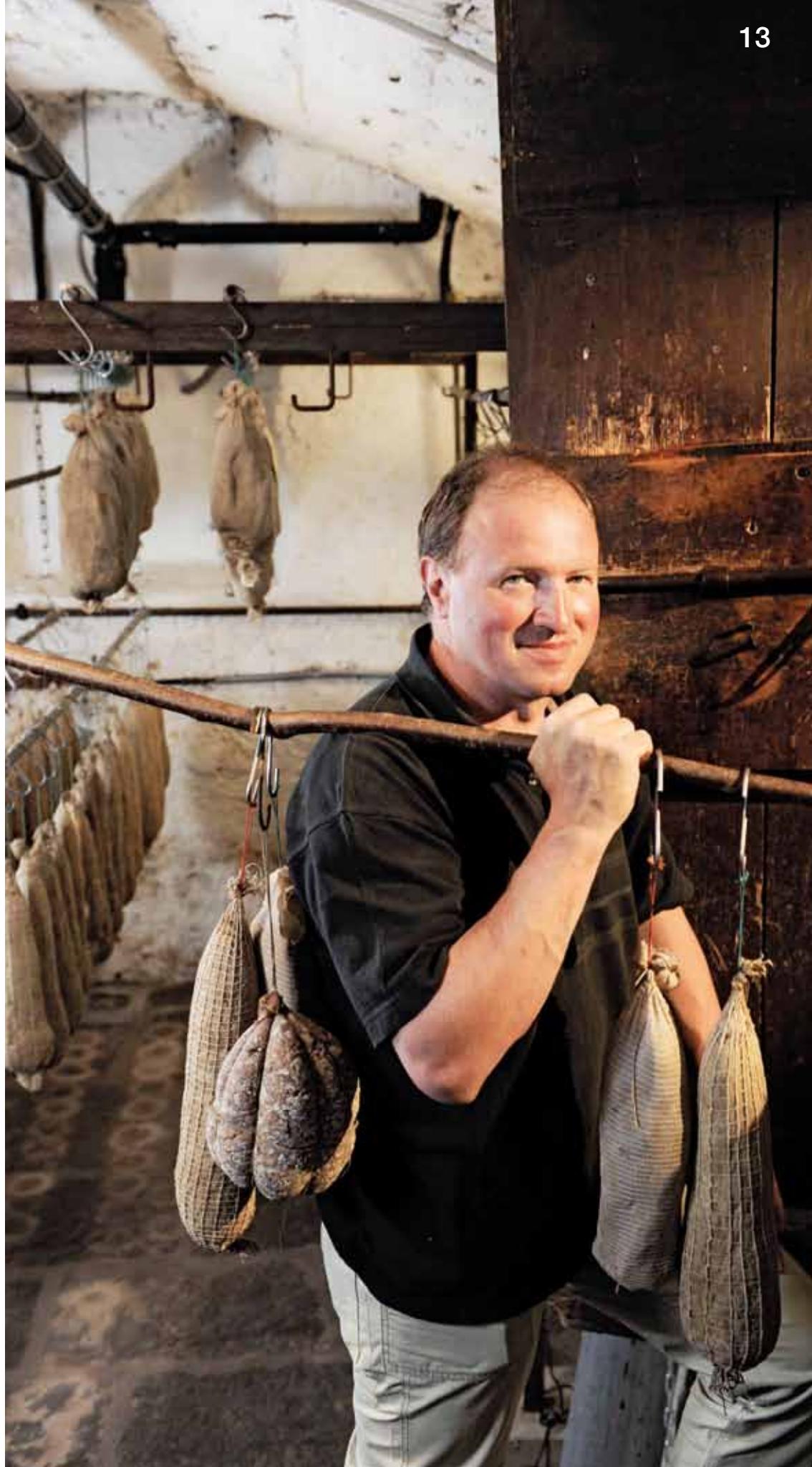
Erster Halt: Malvaglia

Zurück in die Gegenwart: In Biasca, der südlichen Pforte des Bleniotals, soll unsere Frühlingsreise beginnen. Wer (noch) nicht wandern mag, nimmt am einfachsten am Bahnhof Biasca den Bus der Autolinee Bleniesi, welche das Tal von Biasca bis Olivone ganzjährig und zwischen Juni und Oktober bis zur Lukmanier Passhöhe bedient. Kleiner Tipp: Die Wartezeit überbrückt man in Biasca am besten mit einem «vero» Espresso am Bahnhofbuffet.

Rollen wir das Tal also vom Süden her auf: Im Bus geht es ausgangs Biasca in Loderio vorbei an einer futuristisch anmutenden Mondlandschaft, wo zu riesigen Kieshügeln aufgeschüttet das Aushubmaterial der NEAT-Baustelle gelagert wird. Malvaglia-Rongie heisst nach 15 Minuten Fahrt der erste Halt, den man sich nicht entgehen lassen sollte. Denn einerseits findet sich hier mit der «Macelleria Cavargna» nicht nur eine der besten Metzgereien des Tals, andererseits sind auch die historischen Sehenswürdigkeiten der historische Kern des langgestreckten Dorfes Malvaglia ein Spaziergang wert.

Kräuterköchin der Nation

Kommt hinzu, dass Malvaglia der Wohn- und Wirkungsort der versierten Köchin Meret Bissegger ist, welche vor vier Jahren das Onsernoneatal (und damit das «angesagte» Locarnese verliess, wo sie als Tochter Deutschschweizer Auswanderer aufgewachsen war), um sich im strukturschwachen (aber noch bezahlbaren) Bleniotal häuslich niederzulassen. Mit dem «Casa Merogusto» hat sie sich ein kleines Paradies geschaffen: Meret wohnt mit ihrem Partner in einer sanft renovierten Villa



Wurst vom Alpkräutersäuli: Tiziano Canonica im Keller seiner Osteria Centrale in Olivone.

aus dem 19. Jahrhundert, welche ein Blenieser Auswanderer errichtet hatte, nachdem er im Ausland zu Wohlstand gekommen war.

«Im Frühling werde ich zur Geiss», pflegt Meret zu sagen und meint damit den Zeitraum zwischen März und Juni, wenn die Wildkräuter sprissens. Dann gibt sie in zwei- bis dreitägigen Kursen ihr Wissen weiter, welches sie sich in jahrelanger Arbeit angeeignet und auf vielseitigen Wunsch endlich in einem im April erscheinenden Buch mit zahlreichen Rezepten festgehalten hat. Im «Casa Merogusto» hat sie sich ihren Traum von einem Küchenlabor mit Kochinsel und Gastraum verwirklicht. Hier schult sie die Kochkurs-Teilnehmer und bekocht ihre Gäste im Rahmen ihrer unvergesslichen Tavolate, welche sie mehrmals pro Monat ausrichtet.

Man kann den Zuzug von Meret Bissegger ins Bleniotal getrost als grossen Gewinn für die aufstrebende Tourismusregion bezeichnen. Denn mit ihrer Popularität, welche sie von 1990 bis 2000 als (ungelernnte) Köchin in ihrem gefeierten «Ristorante Ponte dei Cavalli» (14 Gault-Millau-Punkte) in Cavigliano eingangs Centovalli weit über das Tessin hinaus erlangt hatte und nachfolgend mit diversen Kochsendungen im Tessiner Fernsehen bei der einheimischen Bevölkerung noch steigern konnte, ist sie inzwischen zu einer strahlenden Botschafterin des Bleniitals geworden. Kommt hinzu, dass 2011 NZZ-Format über Merets Saisonküche einen vierteiligen Dokfilm ausstrahlen wird (nächste Sendung: 14. April).

Wurst vom Kräuterschwein

Weitere Beispiele solcher Botschafter eines sanften Gastrotourismus findet man auch talaufwärts. Zum Beispiel in der «Osteria Centrale» von Annemarie Emch und Tiziano Canonica, welche in Olivone seit über 20 Jahren mit viel Herzblut eine Kultur-Gaststätte betreiben, die neben einem lauschigen (Garten-)Restaurant auch über einen Saal für Konzerte und Gästezimmer verfügt. Während Annemarie in der Küche nach bester Slow Food-Manier der regionalen Küche frönt, kümmert sich Tiziano um das Gästewohl und die Pflege der Formaggi und Salumi im Keller. Das Fleisch stammt von Alpschweinen, die gemeinsam mit den Kühen zur Sömmerung auf die

Alp geschickt werden und sich dort von der Sirte der würzigen Alpenmilch ernähren. Nach der Saison werden sie nach traditioneller Methode im lokalen Schlachthäuschen von Olivone geschlachtet, zerlegt und zu feinsten Wurstwaren verarbeitet, um anschliessend von Tiziano im Keller sorgfältig affiniert zu werden.

Traumherberge und Alpkäseparadies

Ebenfalls in Olivone haben 2005 die Deutschschweizer Quereinsteiger Pia Steiner und Werner Birnstil in einer sorgfältig restaurierten Sommerresidenz aus dem 19. Jahrhundert ein Bijou von Bed & Breakfast eingerichtet. Neben zwei Ferienwohnungen mit je 4–5 Betten, Badzimmern, Küche und Balkon oder Terrasse, bietet das «Casa Lucomagno» auch drei Gästezimmer sowie eine weitere Wohnung mit Privatbad und Küche für zwei Personen, auf Wunsch auch mit Frühstück und Abendessen.

Eine weitere Attraktion Olivones, die sich kein Genussmensch entgehen lassen sollte, ist die «Caseificio Töira». In der höchst gepflegten Schaukäserei wird seit 2008 ausschliesslich Bio-Knospe zertifizierte Milch vom eigenen Hof verarbeitet. Das heisst die Kühe fressen nur, was die Weide oder der Heustock hergibt – ohne Beigabe anderer (Silo-)Futtermittel. Das Resultat sind feinste Frischmilchprodukte wie Ricotta, Butter und Joghurt. Im Keller reift derweil der eigene Bergkäse sowie crèmeige Formaggella und Brennnesselkäse heran. Die Ausrichtung auf ein derart kompromissloses Bio-Konzept (als einziger Betrieb im Bleniotal) entstand auf Drängen der Dame des Hauses: Die Deutschschweizer Auswanderin Hedi Roth Marchi – selbst Tochter eines Kässers aus dem Unterland – liess nicht locker, bis sie sich nach jahrelanger Überzeugungsarbeit gegen den «harten Kopf» ihres Mannes Giampaolo durchsetzen konnte. Mit dieser klaren Positionierung und Qualitätsstrategie durfte sie dem gemeinsamen Sohn Andrea – ein frisch ausgelernter Landwirt – eine Zukunft mit Perspektive gesichert haben. Der zur Käserei gehörige Verkaufsladen mit kleinem Café wird jedenfalls nicht nur eifrig von Touristen frequentiert, sondern ist auch zu einem Treffpunkt der Einheimischen geworden. Es herrscht ein geschäftiges Kommen und Gehen, wobei kaum jemand mit leeren Händen den Laden verlässt.



Hedi Roth-Marchi in «ihrer» Caseificio Töira.

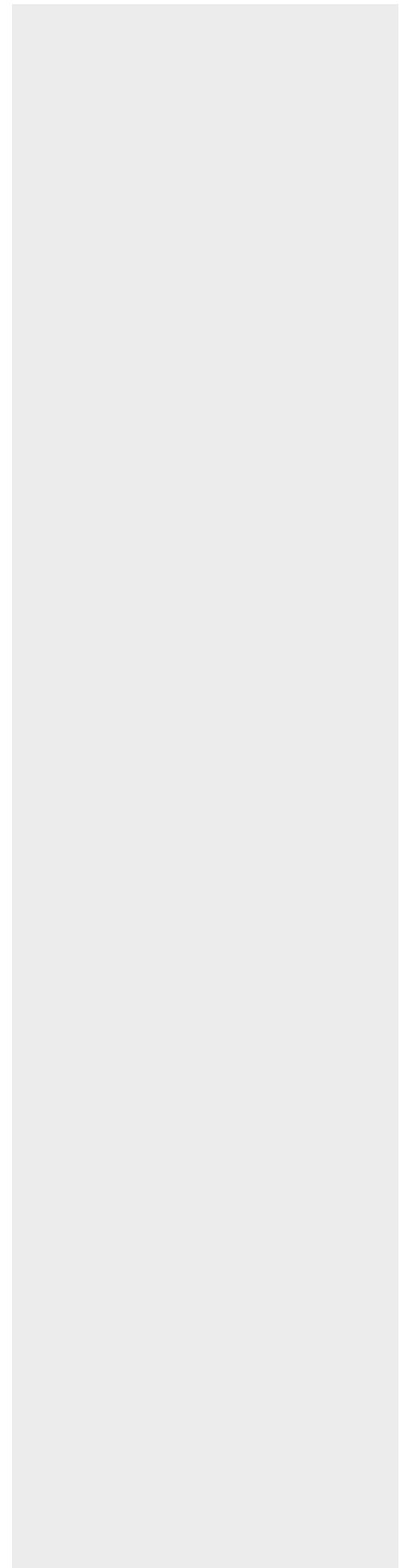
Das im Umbau begriffene Centro Pro Natura Lucomagno unfern der Lukmanier Passhöhe ist auf dem besten Weg, sich zum Leuchtturm einer neuen Generation der Schweizer «Öko-Hotellerie» zu verwandeln. Im einst pionierhaften Ökohotel des Jahres 1994 soll junges Blut für den Wandel sorgen. Als Besitzerin des Hauses hat Pro Natura das junge Tessiner Ehepaar Lorenza und Christian Bernasconi damit beauftragt, frischen Wind in das etwas verstaubte Haus zu bringen. Man darf



Startklar: Christian und Lorenza Bernasconi im Centro Pro Natura am Lukmanierpass.

gespannt sein: Während sich der junge Biologe Christian Bernasconi im einmaligen Naturreservat des Lukmaniergebiets als sachverständiger Guide um Gästeführungen und Seminare kümmern wird, liegt die Verantwortung über die Gastro- und Hotellerie bei seiner Frau Lorenza. Die junge Mutter hat sich ihr Rüstzeug als Hotelfachfrau in den besten Häusern der Schweizer Spitzenhotellerie angeeignet und freut sich nun umso mehr auf die Herausforderung, zur Abwechslung mit beschränkten finanziellen Mitteln ein eif-

ches Berghotel mit Restaurant zum Laufen zu bringen: «Als erstes Hotel auf Tessiner Boden nach dem Lukmanierpass, wollen wir eine Visitenkarte für das Bleniotal und das ganze Tessin abgeben», erklärt Lorenza. Die bereits 2010 teileröffnete Osteria-Bar, wo in aufgeräumtem Ambiente authentische lokale Spezialitäten angeboten werden, lässt jedenfalls Gutes erwarten. 2011 wird das Haus mit reduziertem Gastrobetrieb geöffnet sein und 2012 den Vollbetrieb aufnehmen.



Slow Travel im Tal der Sonne

Aromatische Frühlingserlebnisse von A bis Z

Bett und Stuhl

Osteria Centrale

Annemarie Emch und Tiziano Canonica führen seit über 20 Jahren mit viel Herzblut die Osteria Centrale in Olivone, welche neben einem lauschigen (Garten-)Restaurant auch über einen Saal für Konzerte und Gästezimmer verfügt. Im Keller reifen derweil feinste Formaggi und Salumi vor sich hin.

Öffnungszeiten: 8–24 Uhr

Ruhetage: Mi und Do

Juli und August täglich geöffnet
6718 Olivone

Tel. 091 872 11 07

| www.osteriacentraleolivone.ch

Casa Lucomagno

Die herrliche Sommerresidenz aus dem 19. Jahrhundert wurde im Jahr 2005 von den Deutschschweizern Pia Steiner und Werner Birnstil sorgfältig restauriert. Neben zwei Ferienwohnungen mit je 4–5 Betten, Badezimmern, Küche und Balkon oder Terrasse, bietet das Haus auch drei Gästezimmer sowie eine weitere Ferienwohnung mit Privatbad und Küche für 2 Personen. Auf Wunsch mit Frühstück und Abendessen.

Via Chiesa

6718 Olivone

Tel. 091 872 16 03

| www.casalucomagno.ch

Anreise

Aus dem Norden lässt sich das Bleniotal via Illanz-Vrin zu Fuss über die Greina-Hochebene erwandern. Mit dem ÖV ab Disentis auch im Postauto bis zur Passhöhe Lukmanier mit Anschluss an den Bus der Autolinee Bleniesi nach Biasca (nur in der Sommersaison von Mitte Juni bis Mitte Oktober möglich).

Aus dem Süden erfolgt die Anreise über das Südportal des Bleniotals mit der SBB ab Biasca im Bus der Autolinee Bleniesi, welcher nordwärts ganzjährig bis Olivone und von Mitte Juni bis Mitte Oktober bis zur Lukmanier Passhöhe verkehrt, mit Anschluss ans Postauto nach Disentis.

| www.sbb.ch

Erleben

La Cucina Naturale

Meret Bisseggers «Casa Merogusto» ist ein Mecca für Liebhaber einer frühlingshaften Kräuter- und international gewürzten «Slow-Food»-Küche. In Merets Wohnhaus, einer sanft renovierten, frisch geschrückten Villa aus dem 19. Jahrhundert mit baumbewachsenem Garten und Veranda, trifft man sich für mehrtägige Kräuterexkursionen und -kochkurse, oder aber für die beliebten Tavolate für 18 Personen am langen Holztisch im privaten Profiwohneküchenlabor der Küchenmeisterin herself (Programm siehe Homepage oder auf Anfrage). Reservation erforderlich
6713 Malvaglia
Tel. 091 870 13 00
| www.meretbissegger.ch

Centro Pro Natura Lucomagno

Das im Umbau begriffene Centro «UomoNatura» von Lorenza und Christian Bernasconi ist auf dem besten Weg, sich zu einem neuen Leuchtturm der Schweizer «Öko-Hotellerie» zu verwandeln.
Strada del Lucomagno
6718 Acquacalda
Tel. 091 872 26 10
| www.pronatura-lucomagno.ch

Einkaufen

Macelleria Cavargna

Mehr als nur eine Metzgerei: Patrick Cavargnas gepflegte Macelleria in Malvaglia bietet neben erlesenen Fleisch- und Wurstspezialitäten von lokalen Produzenten auch allerlei Delikatessen aus dem Tal wie Käse, Pilze, Honig bis hin zu verarbeiteten Tierfellen.
6713 Malvaglia
Tel. 091 870 14 88
| www.macelleriacavargna.ch

COFIT

In Olivone wurde 1996 die Kooperative für die Förderung der Tessiner Heilpflanzen und Pflanzenprodukte COFIT ins Leben gerufen. Neben dem Anbau von Heilkräutern kümmert sie sich auch um die Verarbeitung zu Tee (Tisana Olivone), Bonbons und Öl (Olio del buongustaio).
6718 Olivone
Tel. 091 872 21 68
| www.fasv.ch/shop.php

Caseificio Töira

Die Käserei von Hedi Roth und ihrem Mann und dem Sohn bietet Bergkäse vom Feinsten.
Ghèna di sotto
6718 Olivone
Tel. 091 872 11 06
| www.caseificiotoira.ch

Buchtipps



Meret Bissegger

«Meine wilde Pflanzenküche»

Bestimmen, Sammeln und Kochen von Wildpflanzen

Fotos: Hans Peter Siffert, AT Verlag
320 Seiten, CHF 49.90
(Italienische Version «La mia cucina con le piante selvatiche», Edizioni Casagrande, Bellinzona)

Auf einer Tessiner Alp erwachte Meret Bisseggers Leidenschaft für essbare Wildpflanzen. Nach über 30 Jahren Erfahrung als Wildpflanzen-Köchin und Kursleiterin erscheint nun ihr erstes Buch zum Thema. Mehr als 60 Pflanzen werden in Wort und Bild vorgestellt. Ebenso Standorte, Erkennungsmerkmale, Verwechslungsgefahren, Pflück- und Verwendungstipps in der Küche: Ein Bestimmungs- und Kochbuch mit 120 Rezepten.
| www.atverlag.ch

Selber machen!

Brennnesselbutter

150 g weiche Butter
mit einer Gabel einige Minuten schlagen.
1 TL feiner Senf,
1 TL Kräutermeersalz
dazugeben und gut vermischen.

2 Handvoll Brennnesselblätter
gut abgetrocknet mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden, mit der Butter vermengen und sofort auf Brot oder Crackern servieren.

Tipp: Die Brennnesselbutter nicht zu lange im Voraus zubereiten, da sie sonst einen unangenehmen Geschmack annimmt.



Mitmachen und gewinnen!

«via» verlost 10 Exemplare von Meret Bisseggers

«Meine wilde Pflanzenküche»

Schreiben Sie uns:

Stichwort «Pflanzenküche»

E-Mail: redaktion@via.ch

Postkarte: Redaktion «via»
Postfach, 8021 Zürich

Informationen

Blenio Turismo

Informationsstelle mit grosser Auswahl an Broschüren und freundlicher Beratung.
6718 Olivone

Tel. 091 872 14 87

| www.blenioturismo.ch

| www.blenio.com

Geheimtipps von und für Insider:

| www.vallediblenio.ch