

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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.07.2025

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



Kastanienerinnen mit dem typischen «Gerlas» auf dem Rücken



Die Kastanien werden aus ihren stacheligen Schalen geklopft und dann in Körbe gesammelt

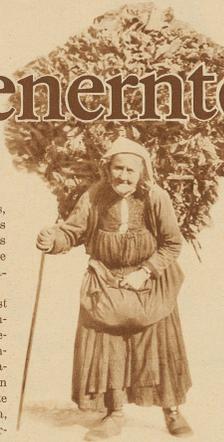
Novemberabend. Im Kamin flackert das Feuer. Gespenstisch huscht der Lichtschein im Zimmer. Auf der «Pa-della» rösten knisternd die Kastanien. In den flachen Tassen blutet der «Nostano», «Castagnata» nennt der Tessiner diese Abende am Kamin, zu denen er seine Freunde ladet, um von Wein- und Kastanienernte 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 Volksnahrungsmittel, sondern ein wichtiger Exportartikel. In den schattigen Teilen der Tessinertäler breiten sich die Kastanienwälder und steigen in beträchtliche Höhen auf. Eine genaue Erfassung der Produktion ist statistisch nicht möglich, da der Hauptteil der Kastanienernte von den Besitzern selbst verbraucht wird, denn die Kastanie bedeutet für die Landwirtschaft im Tessin ein unentbehrliches Hilfsmittel. Des spärlichen Getreidebaues wegen müßte für die Viehzucht das Stallstroh eingeführt werden. So wird es durch das Kastanienlaub ersetzt. Wenn sich nach vollzogener Ernte die Blätter knietief am Boden



Tessinermädchen gehen zur Ernte

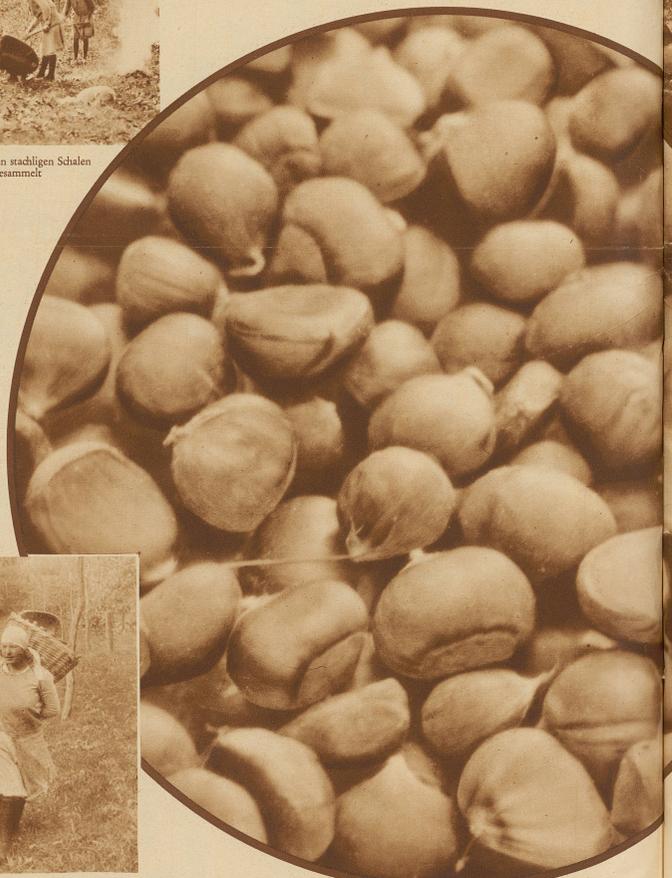
Kastanienernte im Tessin



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 werden auch die Lagersäcke der Menschen mit Kastanienlaub gefüllt.

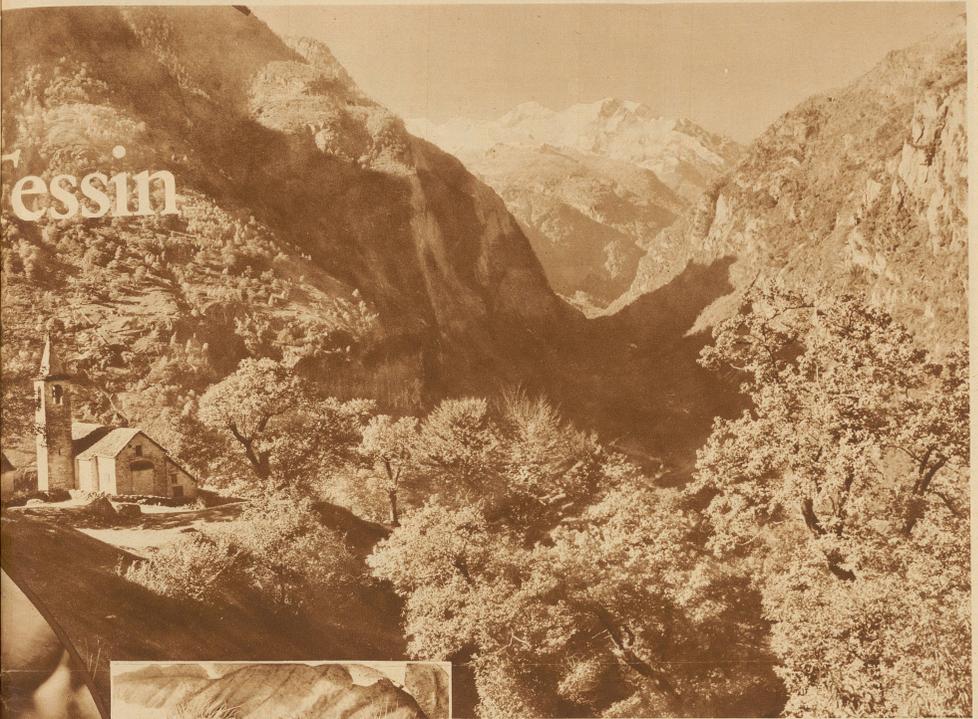
Die Kastanie selbst wächst in allen Gegenden des Tessins, angefangen vom Malcantone, wo die edelste Kastanie reift, über den Berghang des Monte Ceneri, Val Maggia, Piedemonte, Val Ver-

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 den Menschen als Lager dient.



Entschälte Edelkastanien

Bild rechts: «Castagnata» — ein Plauderständchen am Kamin



Kastanienwälder im Val Bavona. Im Hintergrund das schneebedeckte Basodinomassiv



Kastanienzweig mit reifen Früchten



zasa, Val Mesocco zur Leventina und zum Val Blenio. Überall stehen die mächtigen Laubkronen der Edelkastanien und bilden im Sommer wundervolle Schattenplätze für Wanderer. Mit langen Fanghaken werden im Herbst die Früchte heruntergeschüttelt, direkt unter dem Baum entschält und in flachen Körben gesammelt. In der Gerla wird die Ernte zur Sortierung heimgebracht. Die großen, verkaufsfähigen Kastanien werden ausgeschieden und zu Markte 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 Marroni-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 einer abendlichen «Castagnata» im Tessin mitzuerleben, versäume

sie nicht. Sonst aber denke hier daran, wenn der würzige Geruch der röstenden Kastanie dich erfreut. «Eiße Marroni!» — «Marroni ganz eiß!» —

Aufnahmen von D. Feuerstein



Tessin-Marronibrater