



Bei vielen meiner Dorfbesuche kehrte ich gern bei der lebenswürdigen Flora ein, „per due chiacchiere“ – auf einen kleinen Schwatz. Bei ihr war es immer blitzsauber und gemütlich. Als *sagrestana* – Küsterin – war sie zuständig fürs Glockenläuten, für das Weihwasser und den Weihrauch, den sie mit Glut aus ihrem Herd zum Rauchen brachte. Wie so viele Frauen im Dorf blieb sie unverheiratet, obwohl sie eine Schönheit war, wie man auf dem Foto aus dem Jahre 1938 sehen kann. Abgesehen vom Männermangel gab es auf dem Land und besonders in den Bergdörfern eine andere Heiratspolitik als in der Stadt. Hier ging es um die Verteidigung des der Natur abgerungenen Bodenbesitzes, um Erbrecht und fundamentale Existenzbedürfnisse, nicht unbedingt um Liebe. Das macht auch der in jeder Tessiner Ortschaft vorherrschende Familienname deutlich – hier in Gresso vorwiegend Garbani und Garbani-Nerini.

Flora Garbani-Nerini bestellte ihr Haus und mähte bis zu ihrem Tod ihr Land. Wenn sie damit fertig war, setzte sie sich ans Spinnrad. Sie spann Wolle für ein Geschäft in Ascona. Pro Kilo gesponnener Wolle, wofür sie zwei bis drei Tage brauchte, bekam sie 25 Franken.

Als sie eines Morgens nicht wie üblich ihr Brot im Laden holte, machte man sich im Dorf, wo jeder Einzelne in die Gemeinschaft eingebunden ist, Sorgen. Olga ging nachsehen und konnte durch das Küchenfenster erkennen, daß Flora gekrümmt und leblos auf dem Boden lag. Es muß ein plötzlicher und gnädiger Tod gewesen sein. Sie war die letzte Frau, die ich in Gresso am Spinnrad erlebte.





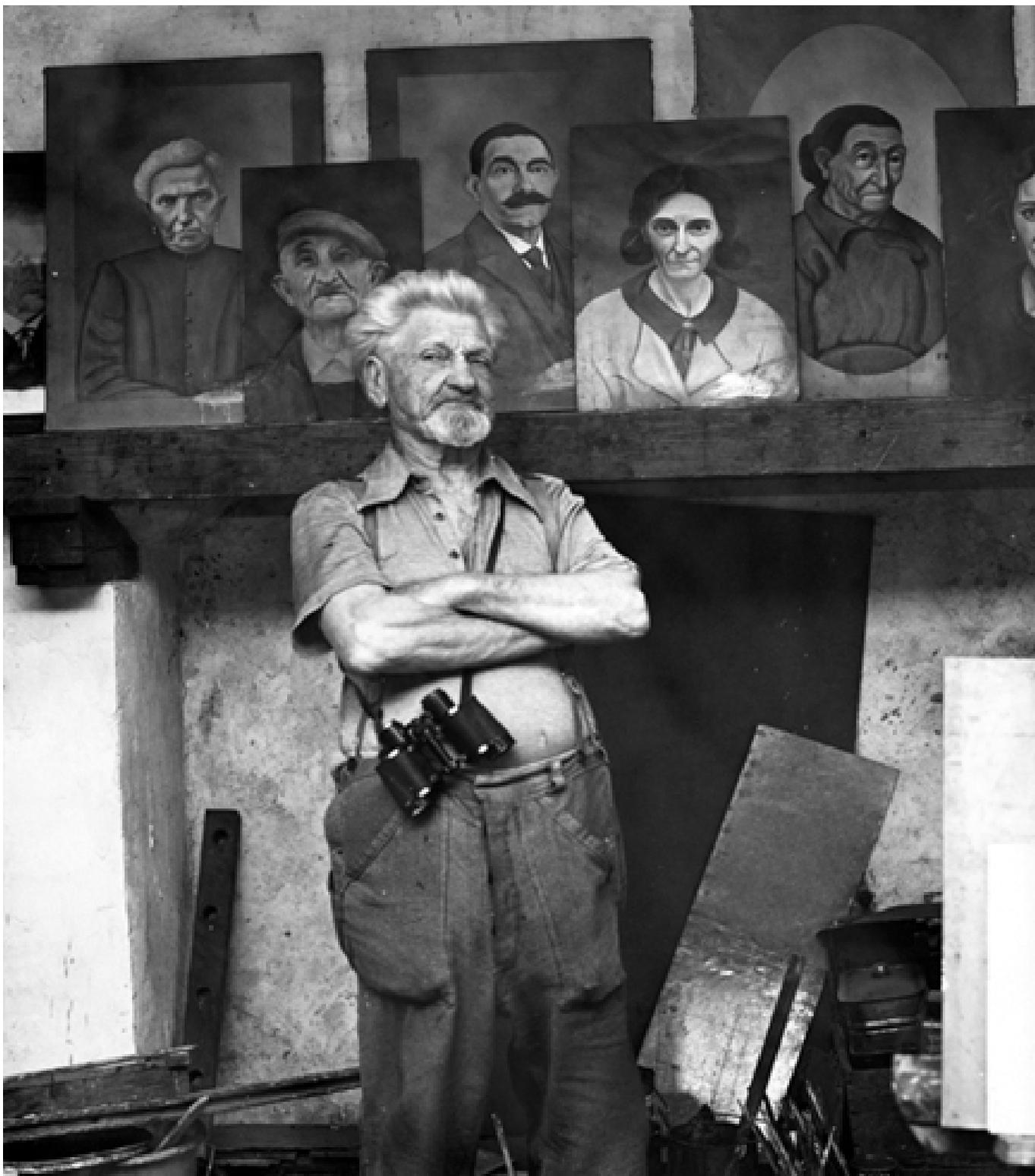


Eines naßkalten Nachmittags im April machte ich auf einer steilen Kehre der Straße die Bekanntschaft mit der Witwe Tranquilla. Ich bot der in meinen Augen uralt aussehenden Frau an, mit mir weiterzufahren. Sie kam gerne mit, aber mehr aus Neugierde denn aus Müdigkeit, und wegen der *compagnia*. Sie gilt im Dorf als Original. Sie lud mich zu sich nach Hause ein – *per qualche cosa da bere*. Nun nahm ich die Einladung an. Aus Neugierde.

Sehr sauber und ordentlich sah es bei ihr nicht aus, aber sie hat viel Sinn für Blumen, Pflanzen und Heiligenbilder. Mit ihrer schwarzen Augenklappe gleicht sie eher einem Piraten als einer, die *tranquilla* – sanft und gelassen – sein sollte. Das Verhältnis zu ihrer Schwester Flora war jedenfalls sehr gespannt. Sie erzählte mir und dem Pfarrer, der zur Hausweihe auf dem Weg zu Flora war, daß sie und ihre Schwester seit vierzig Jahren nicht mehr miteinander gesprochen hätten. Worauf der Pfarrer empört ausrief: „*Che paese – was für ein Dorf!*“

Wer weiß, ob es ein triftiger oder ein nichtiger Grund war, der dieses tiefe Zerwürfnis auslöste. Immerhin zeigte sich Tranquilla bei Floras Tod versöhnlich und legte einen schönen Kranz aufs Grab.





Rocco Fiscalini, ein talentierter Maler, der die Leute des Dorfes auf Bestellung porträtierte. Er war ein Junggeselle, der mit seiner unverheirateten Schwester zusammenlebte, ähnlich wie bei Orelli der Bruder mit der *sorella grigia*. An den schwerhörigen, mißtrauischen Alten war schwer heranzukommen. Auf Vermittlung von Olga ließ er sich dann aber doch in seinem Atelier vor den von ihm gemalten Familienporträts fotografieren. Als ich später die Abzüge zu ihm nach Hause brachte und die Schwester die abgebildeten Porträts sah, meinte sie lachend: „*Che spaventapasseri che siamo – was sind wir doch für Vogelscheuchen.*“ Armando, der Osteria-Wirt, meinte über Roccas Schwerhörigkeit: „*Der hört eigentlich ganz gut, aber nur, wenn er will.*“ Im Sommer 1989 ist Rocco hochbetagt gestorben.



Nach vielen Jahren gibt es endlich wieder eine Hochzeit: Fabrizio Garbani-Nerini heiratet Romana Nobile aus Russo. Das junge Paar bleibt sogar im Dorf wohnen. Fabrizio nimmt den täglichen langen Weg zur Arbeit nach Locarno in Kauf. Romana hat Arbeit im neuen Centro Sociale in ihrem Heimatdorf Russo gefunden.

Zuerst findet die standesamtliche Trauung im neuen *Municipio* statt. Trauzeugen sind die Schwester der Braut und der Bruder des Bräutigams.









Ankunft von Elvina und Enea vor ihrer Steinhütte auf dem Maiensäss Monte.



Die Inneneinrichtung der Steinhütte und der alte gußeiserne Ofen. Die Stein- und Felswände sind mit Küchenpapier abgedeckt, das gibt dem winzigen Raum eine wohnliche Atmosphäre. Die verschiedenen Kruzifixe und Madonnenbilder zeugen nicht nur von der Religiosität der Älpler. Sie sollen auch die Gefahren und die Unbilden der Bergwelt abwehren.



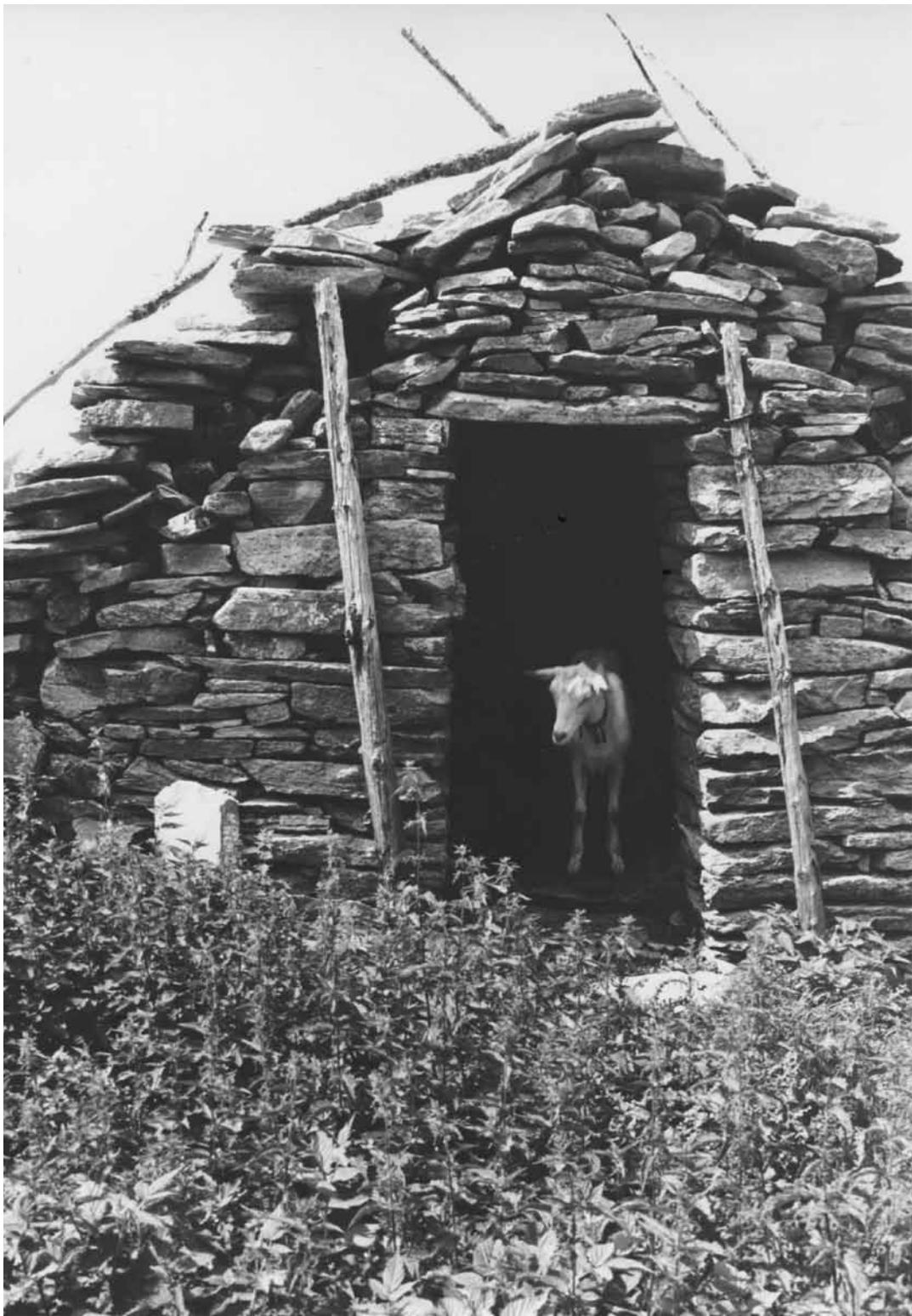




Die Steinhütten der auf über 2000 m hoch gelegenen Alpe Remiasco. Sie sind noch primitiver als die des Monte. Die beiden Alten führen dort die Sommermonate über ein hartes, archaisches Leben, um außer der Kuh und dem Kalb ihre zwanzig Ziegen zu versorgen. Mit den Tieren gehen sie ungewöhnlich liebevoll um.



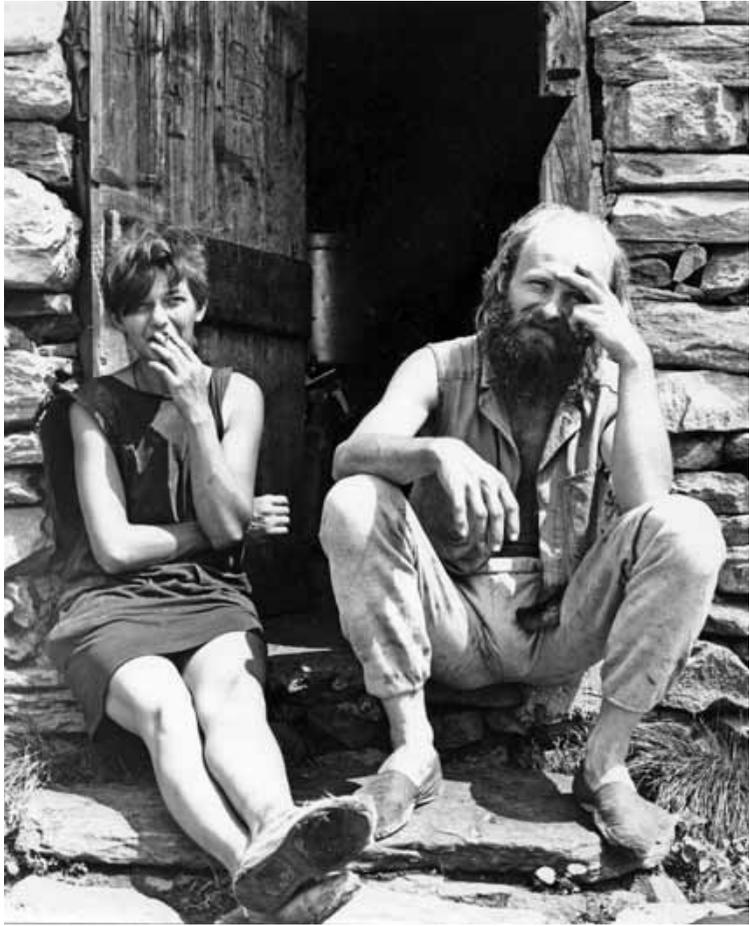








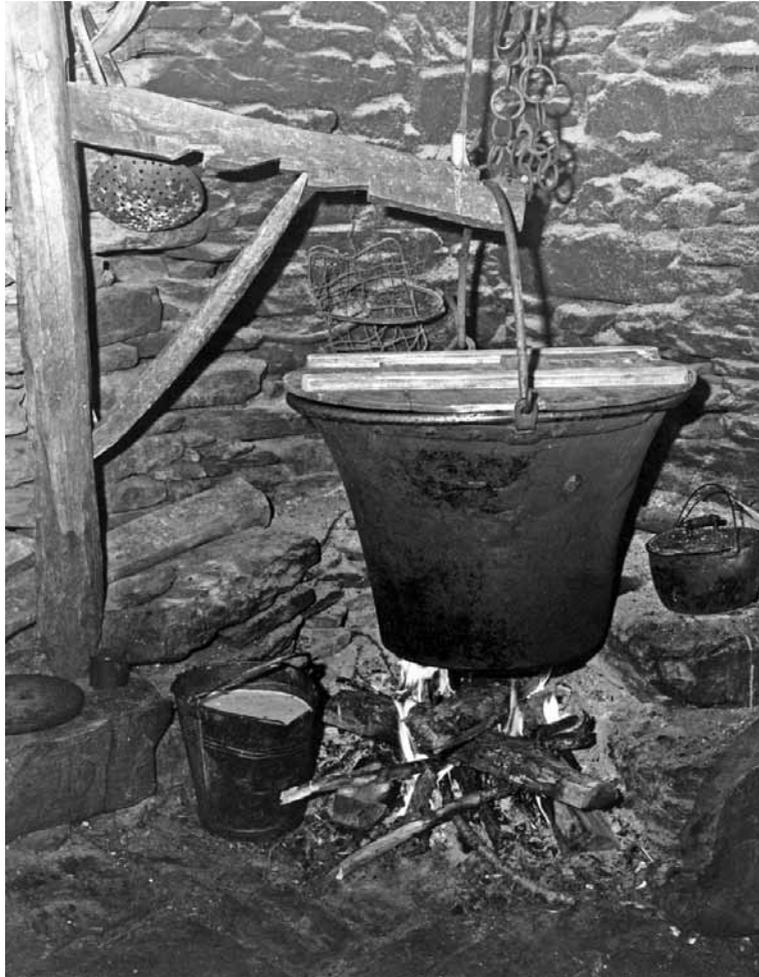
Auf halbem Weg zwischen Monte und Alpe Remiasco liegt Alpe Bietri, die Alpe des Bergbauern Sergio. Sie wurde von einem Deutschschweizer Aussteiger ungarischer Herkunft und seiner Freundin betrieben. Diese „Bärglütli“ (Bergleutenen), von den Einheimischen naserümpfend „neorurali“ genannt, leisten hier 18 Stunden pro Tag volle und schwere Arbeit für einen unverhältnismäßig niedrigen Lohn. Das erfordert Idealismus, Naturliebe und die Fähigkeit, einsam zu sein. Die beiden betreuen mehrere Kühe, Schafe, Ziegen und Ferkel. Sie stellen aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch Käse her und ziehen mit der anfallenden Molke die Ferkel groß.





Das Käsessi über dem Feuer am Turner, in dem der Käsbruch, hier Kuh- und Schafsmilch gemischt, erwärmt wird.

Aschi zieht geschickt mit einem gazeähnlichen Tuch, von dem er zwei Enden mit den Zähnen festhält, Käsemasse aus dem Kessel, preßt sie aus und drückt sie in einen Holzreif, den Järb, der der Größe des fertigen Käselaibs entspricht. Die verbleibende Schotte, bzw. Molke, bekommen die Ferkel, die hier oben Wildkräuter wie Brennesseln fressen. Aus diesem schmackhaften Fleisch gefertigte Salami ist ein Genuß, der Normalverbrauchern unbekannt ist.



In der Wanne vor der Hütte wird der Käsbrecher oder Käsührer, ein Riesenquirl, mit dem die Käsemasse im Käsessi gerührt wird, gewaschen. Der Käsbrecher wird aus einem jungen Fichtenstämmchen hergestellt, das bis auf die unteren 4-6 Äste geputzt und geschält wird. Die verbleibenden, entrindeten Äste werden zu Schlaufen in vorgebohrte Löcher zurückgesteckt.





Im Frühsommer Ende Juni stehen die Wiesen hoch und voller wilder Blumen und leuchtend roter Berglilien, eine Pracht, die nun der Sense zum Opfer fällt. Es ist höchste Zeit zum Mähen, zum Heuen, *per fare il fieno*. Elvina ist deswegen alleine von der Alp herunter gekommen, Enea bleibt bei den Tieren oben.

