

## Wanderführer

von Myriam Matter

Am Anfang war das Wort. In einem Buch das geschriebene Wort. Nicht überall, denn am Anfang von Tina Balmer und Giorgio Höslis Buch "Chäs wandern" ist das Gras. Dann kommt der Bauer und die Kuh (oder die Geiss).

So lautet der Einstieg in ein umfassendes und interessantes Buch, das von verschiedenen Almen in der Schweiz handelt und zu unterschiedlichsten Käseereien führt. Dass der Käse zu den Schweizer Symbolen gehört, das weiss man. Doch was oder besser gesagt, wer steckt hinter einem runden Laib Käse? Erstens ein Senn oder eine Sennin und zweitens viel harte Arbeit, die mit genauso viel Liebe verrichtet wird.

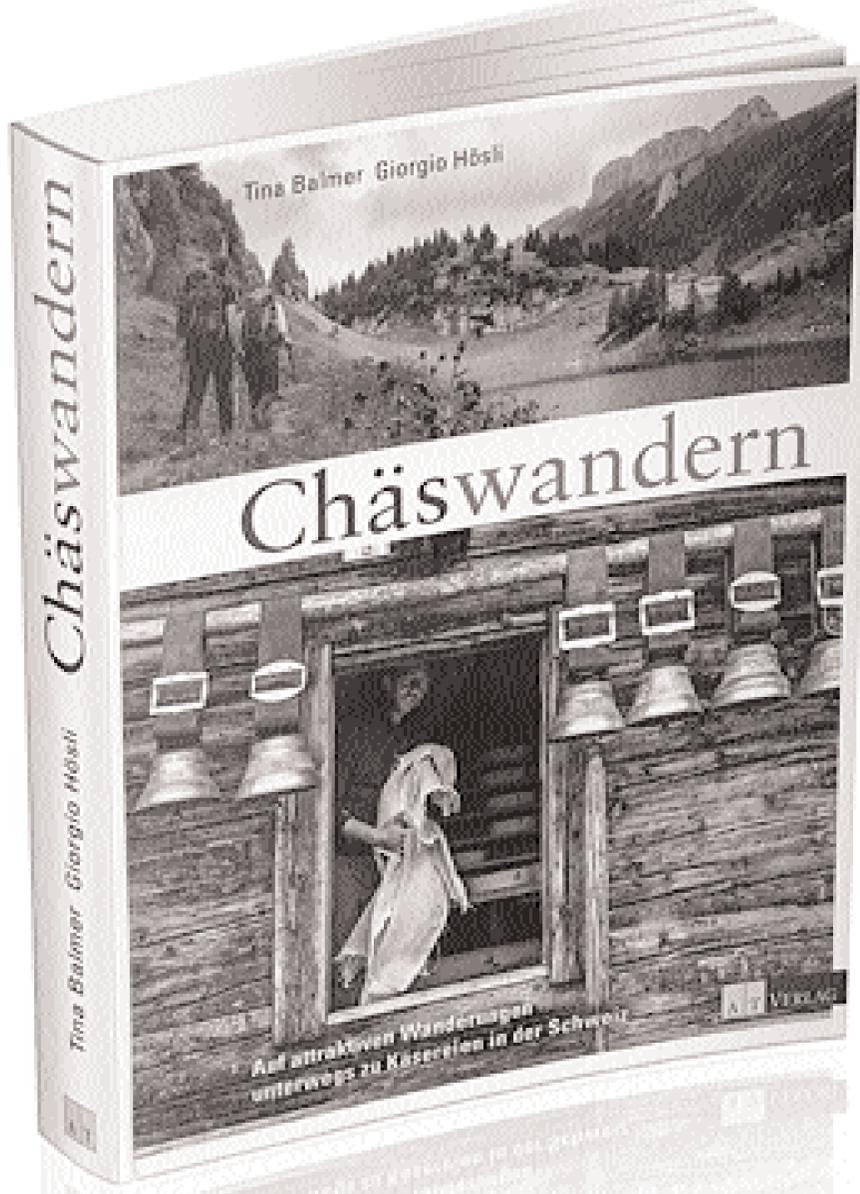
"Chäs wandern" richtet sich an Käseliebhaber, Wanderer und Abenteurer, die Lust haben auf eine etwas andere Wanderbeschreibung. Es ist in sechs Regionen der Schweiz eingeteilt – denn Käse wird praktisch überall im Land der Eidgenossen hergestellt: "Jura, Mittelland, Napf und Entlebuch", "Freiburg, Berner Oberland, Waadt, Wallis", "Zentralschweiz", "Nordostschweiz", "Graubünden" und schliesslich "Tessin". Aus letzterer soll hier berichtet werden. Wie die Auswahl auf die zwei beschriebenen Käseereien gefallen ist, sei dahingestellt. Doch eines ist sicher: Sie sind beide faszinierend und machen einen "gluschtig" auf die produzierten Käse.

Tina Balmer und Giorgio Höslis machen zu Beginn des Buches darauf aufmerksam, dass dieses ungewöhnliche Wanderbuch auf spannenden Wegen zu den Alpweiden führt. Die Schwierigkeitsgrade betragen zwischen T1 und T3+. Die kürzeste Tour ist ein Spaziergang von eineinhalb Stunden, die längste Wanderung dauert sechs Stunden. Grundsätzlich werden auf allen Wegen Wanderschuhe empfohlen.

Doch nun zu den Tessiner Käseherstellern: Ester und Christian Monaco bewirtschaften seit 2004 die Alp Mügaia. Sie liegt ganz hinten im Verzascatal und ist sehr alt – bereits in mittelalterlichen Dokumenten wurde sie erwähnt. Während der Sommermonate zieht es die Monacos mit ihren Kühen und Geissen auf 1500 bis 2000 Meter

Das Buch **Chäs wandern** von Tina Balmer und Giorgio Höslis ist eine Augenweide und führt die Leser und Wanderer zu verschiedenen Almen

# WAS NICHT ALLES HINTER EINEM KÄSE STECKT!



über Meer, in die Wildnis und von Steinen umgebene karge Natur. Auch die Kinder gehen mit, denn im Tessin dauern die Sommerferien knapp zweieinhalb Monate, also etwa die Zeit des Alpsommers. Der erste Stafel Cortign liegt auf 1526 m ü. M., in Corte di Mezzo liegt das Alpgebäude und die gut ausgebaute

Käseerei. Gegen Ende des Sommers geht Christian mit den Tieren zum Stafel Corte di Cima auf knapp 2000 Meter, während Ester den Käse zubereitet. Sie mischt, wie es in den oberen Tälern der Verzasca und der Maggia Tradition ist, Kuhmilch mit Geissmilch (etwa im Verhältnis 70% zu 30%). So entsteht der unvergleichliche "Misto". Nebst diesem gemischten

Alpkäse entstehen auch Mozzarella, Büscion di Capra, Formaggella di Capra, Mascarpa und ein Raclettekäse.

Die zweite von den Autoren beschriebene Käseerei liegt im unteren Bereich des Tessins und führt ins Muggiotal. Es ist also naheliegend, dass eine der wenigen Zincarlin-Produzentinnen vorgestellt wird: Lorella Brichetti. Der Zincarlin ist ein

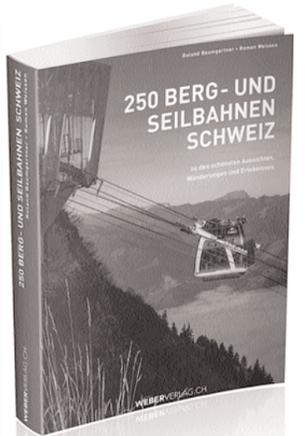
umstrittener Käse. Bezüglich seines Geschmacks, versteht sich. Für die einen ist er einfach wunderbar, für die anderen nur mit Überwindung zu essen. Tatsache ist, dass er auf eine lange Geschichte zurückblickt.

Im malerischen Valle di Muggio werden seit jeher die Frischkäse Formaggio alto und Formaggio basso hergestellt. Ursprünglich entstand der Zincarlin aus dem Restteig der Formaggini-Produktion, der nicht mehr gebraucht werden konnte. Zu dieser Masse wurde zur Konservierung Salz und Pfeffer beigegeben, die dann zu Halbkugeln geformt und für die Lagerung in den Keller gestellt wurden. Daher die unverwechselbare Form des Zincarlins, die an eine auf den Kopf gestellte Tasse erinnert. Traditionell wird der Zincarlin ausschliesslich aus Kuhmilch des Muggiotals zubereitet – heute stammt die Milch teilweise auch aus anderen Tälern des Tessins. Lorella Brichetti nahm 2001 die in Vergessenheit geratene Tradition des Zincarlins wieder auf und stellte einige solcher "Türmchen" her, die sie am Kastanienfest des Tals präsentierte. Im Nu waren die kleinen Käse weg. Der Präsident von Slow Food, der im Muggiotal zu Hause ist, erinnerte sich später an diese feine Spezialität und der Stein kam ins Rollen – heute ist der Zincarlin Teil der Presidio-Linie von Slow Food und wird von mehreren Produzentinnen hergestellt. Ende gut, alles gut. Tina Balmer ist Sozialarbeiterin in Zürich und beschäftigt sich mit Schweizer Brauchtum, mit Alpen und Voralpen. Giorgio Höslis ist Typograf, Publizist und Fotograf und arbeitet, wenn möglich, in den Bergen. Er war während mehrerer Sommer als Senn tätig.

"Chäs wandern" von Tina Balmer und Giorgio Höslis, 232 Seiten mit Farbfotografien, 2015 AT Verlag, ISBN 978-3-03800-837-8, CHF 49.90.

## Auf gehts zu den vielen Berg- und Seilbahnen

Die Schweiz ist ein Land der Berge, denn über die Hälfte ihrer Landesfläche gehört den Alpen und Voralpen. Steiniges Gebirge, unbewohnte und unbewirtschaftete Orte, doch auch unberührte und wunderschöne Natur. Zu letzterer gelangt man zu Fuss, jedoch oft auf beschwerlichen Wegen. Zum Glück gibt es in der Schweiz zahlreiche Seil- und Bergbahnen, die zu versteckten und paradiesischen Orten führen. Roland Baumgartner und Roman Weissen haben sich mit diesen auseinandergesetzt und das Buch "250 Berg- und Seilbahnen Schweiz" veröffentlicht, das zu den schönsten Aussichten, Wanderungen und Erlebnissen führt. Das mit Farbfotos angereicherte Buch durchstreift die ganze Schweiz: von Bern und dem Berner Oberland übers Wallis, die West- und Nordschweiz, die Zentralschweiz, Zürich und die Ostschweiz bis hin zu Graubünden und schliesslich dem Tessin. Auf über zwanzig Seiten werden Seil- und Bergbahnen aus dem Südkanton beschrieben. Start ist in der Leventina mit den Bahnen rund um Airolo (Pescium, Rodi-Fiesso, Tremorgio, Carì, Pianselva und Ritom), dann geht die Reise gen Süden ins Bellinzonese, auf Mornera bis nach Locarno, wo auf Cardada der einmalige Aussichtssesselflitz einen zur Cimetta bringt. Beschrieben werden auch Robiei, Bosco Gurin und die spektakulären Seilbahnen im Centovalli. Nicht zu verpassen sind natürlich die Aussichtsberge Monte Tamaro, Monte Lema, San Salvatore, Monte Generoso und Monte Brè. *250 Berg- und Seilbahnen Schweiz*, Roland Baumgartner und Roman Weissen, Weber Verlag, ISBN 978-3-03818-024-1, CHF 49.-.



## 1001 Ausflugsziele der Schweiz

Komm mit ins Freizeitland Schweiz – mit dem Buch 1001 Ausflugsziele 2014/15 hat man die Qual der Wahl. Der Ausflugsführer wurde überarbeitet und erweitert und beinhaltet zahlreiche zusätzliche Informationen. Beschrieben werden nebst Wanderungen auch sonstige Freizeitangebote, die Familien ansprechen könnten, egal wie alt die Kinder sind. Natürlich sind die Vorschläge nicht ausschliesslich an Kind und Kegel gerichtet, sondern an alle Kulturinteressierte, Spass- und Vergnügungssuchende.

Die Reise durch den Kanton Tessin beginnt im Norden mit der Strada Alta und endet im Süden, beim Weinberg-Lehrpfad in Mendrisio. Unterwegs wird natürlich im Bellinzonese, Locarnese

und Luganese Halt gemacht.

Die Ausflugsziele sind überschaubar dargestellt: Sie werden kurz beschrieben und mit den wichtigsten Tipps und Informationen versehen. Speziell familienfreundliche und nicht zu teure Hotels wurden ausgewählt, und verschiedene Piktogramme geben auf einen Blick Auskunft darüber, wie viel eine Tour kosten könnte, ob sie mit dem öV machbar ist und ob es sich um einen Action- oder Kulturausflug handelt.

Mit dem Ausflugsführer steht dem Familienspass im Freizeitland Schweiz nichts mehr im Wege. *1001 Ausflugsziele, Neuauflage 2014/15*, Weltbild Verlag, ISBN 978-3-03812-519-8, CHF 36.90, www.1001.ch.