

## Wegweiser

VON **Martina Kobiela**

Nach dem gleissend hellen Sonnenlicht draussen scheint die an der Wand entlangführende, spiralförmige Treppe tief in die Dunkelheit zu führen. Das Licht, das durch die kleine Tür in den zylinderförmigen Schneekeller scheint, erhellt nur die ersten Stufen. Da die Wand leicht konkav ist, fühlt es sich an, als wolle das Gebäude selbst mich in die Tiefe schubsen. All das scheint meiner Führerin nichts auszumachen. Donatella Gerosa, eine sehr sportliche, schlanke Frau, der man ihre fast 60 Jahre nicht ansieht, geht munter voraus und fordert mich auf, ihr zu folgen. Ich versuche mich an den Steinen der Trockenmauer festzuhalten. Doch wer auch immer diese Wand vor etwa 200 Jahren errichtet hat, hatte ein Auge dafür, die Steine perfekt aufeinander abzustimmen. Sie bieten meinen Fingern kaum Halt. Trotzdem versuche ich die ersten Schritte hinab ins unendlich scheinende Dunkel. Nach nur etwa einem Dutzend Stufen bin ich neben Donatella Gerosa und merke, dass wir bereits am Boden des Schneekellers angekommen sind. Schnee liegt hier freilich keiner mehr. Die *Nevère*, wie die "Kühlschränke" der Alpbauern auf Italienisch genannt werden, sind nicht mehr in Gebrauch.

*Nevère* sind runde Steinbauten mit einem kegelförmigen Dach aus Kalksteinplatten. Sie befinden sich zu zwei Dritteln unter der Erdoberfläche. Nirgendwo sonst in der Schweiz gibt es so viele dieser Schneekeller wie auf dem Monte Generoso, ganz im Süden des Tessins. Bergführerin Donatella Gerosa weiss warum: "Das Gestein des Monte Generoso ist karstig, das bedeutet, dass das Regenwasser sofort in die Tiefe versickert. Du wirst sehen, es gibt fast keine Quellen hier oben." Deshalb hätten sich die Alpbauern, die ihre Wiederkäuer zur Sömmerung an die Hänge des Monte Generoso brachten, etwas ausdenken müssen, denn sie hatten kein Wasser zur Verfügung, um die Milch zu kühlen, um dann daraus Sahne, Butter oder Käse herzustellen. Auf dem Monte Generoso musste der Schnee des Winters den ganzen Sommer über genügen, um die von den Schafen, Ziegen und Kühen gemolkene Milch kaltzustellen. Da der Schnee auf den sonnenbeschienenen Alpen über dem Muggiotal schnell schmilzt, gruben die Alpbauern Löcher. Und in diesen Löchern begannen sie aus dem lokalen Stein Trockenmauern zylinderförmig emporzubauen. Abgeschlossen wurden diese mehrere Meter hohen Türme, die aber häufig bis zu zwei Drittel unterirdisch waren, mit einem aus flachen Steinen errichteten Kuppeldach. Heute sind viele der ursprünglichen Trockenmauern mit Mörtel stabilisiert worden (siehe Bild).

Erst im Inneren der *Nevère* wird die Komplexität der Konstruktion sichtbar. Das Sonnenlicht scheint durch die winzig kleinen Lücken zwischen den aufeinandergeschichteten Steinen. Ich wundere mich, dass uns die schweren Steinplatten, aus de-

Der **Sentiero delle Nevère** am Monte Generoso gibt Einblick in eine längst vergangene Zeit. Nirgendwo sonst in der Schweiz gibt es so viele dieser Schneegrotten zur Kühlung der Milch

# DER SCHWEISS VERLEIHT DEM 360°-PANORAMA DIE WÜRZE



Schneekeller (*Nevère*) auf der Alp Génor am Monte Generoso. Im Hintergrund das *Fiore di pietra* aus der Feder Mario Bottas

nen das kuppelförmige Dach über uns gebildet wurde, nicht auf den Kopf fallen. Es ist ein Meisterstück der Baukunst, vor allem wenn man die sehr begrenzten technischen Mittel und Baumaterialien hier oben auf dem Hang in Betracht zieht. Nach dem schweisstreibenden Aufstieg ist die Kühle im dunklen Schneekeller wohlthuend. Im Februar oder März sammelten die Alpbauern gemeinsam Schnee an den Hängen des Berges und befüllten die zylinderförmigen Türmchen damit. Vom Schnee rührt auch der Name der *Nevère* her, denn "Neve" bedeutet Schnee. Das weisse Gold wurde gut festgestampft und mehrere Meter hoch aufgetürmt. Anschliessend bedeckten sie alles mit einer Schicht aus Laub und kleinen Zweigen. Und darauf schliesslich lagerten sie ihre Milchgefässe. Im Laufe des Sommers schmolz der Schnee natürlich. Doch dank schattenspendender Bäume, die meist direkt neben den *Nevère* stehen, reichte der Schnee normalerweise bis in den November, wenn die Bauern mit ihren Schafen, Ziegen und Kühen wieder talwärts zogen.

Wie anstrengend das Leben damals gewesen sein muss, merkt

man, wenn man zumindest teilweise auf den Luxus der blauen Zahnradbahn verzichtet und ab der Mittelstation selbst zum Gipfel emporsteigt. Ab der Mittelstation Bellavista führt ein hervorragend in Stand gehaltener Wanderweg nach oben. Anfangs führt die Wanderung durch liebliche, schattenspendende Laubwälder. Nach weniger als einer Stunde jedoch tritt man ein letztes Mal aus dem Wald und hat vor sich die Alpen des Generoso: die Alpe di Génor und die Alpe Nadigh zum Beispiel.

Es empfiehlt sich, der Versuchung direkt zum oben thronenden Bergrestaurant *Fiore di pietra* aufzusteigen zu widerstehen und dem Schild Richtung Nadigh zu folgen. Der unterhalb des Gipfels relativ eben verlaufende Wanderweg führt auch an der Alpe di Génor vorbei. Hier wurden einige besonders gut erhaltene Schneekeller restauriert. Sie sind gut zugänglich und können besichtigt werden. Die ersten *Nevère* wurden bereits im 17. Jahrhundert erbaut. Einzigartig sind ebenfalls die Regenwasserzisternen. Steiner-

ne Gebäude mit abgeschrägten Dächern, die teilweise sogar noch heute von den Alpbauern zur Regenwassergewinnung genutzt werden, denn der Kalkstein des Monte Generoso lässt keine Bergbäche zu. Donatella Gerosa kennt die Alpbauern, die hier noch ihre Tiere sömmeren: "Die Cereghettis leben wirklich noch so, wie man es vor 100 Jahren tat. Sie haben kein fliessendes Wasser und keine Elektrizität hier oben." Sie glaubt, dass es sich vielleicht um die letzte Generation von Alpbauern handelt, die ihre Tiere

den Sommer über noch am Monte Generoso weiden lassen. "Es ist schade. Mittlerweile verbringen nur noch vier oder fünf Kühe den Sommer hier oben. Aber Schafe und Ziegen gibt es noch viele." Aus der Milch wird Käse hergestellt. Bekannt ist zum Beispiel der *Büscion della Valle di Muggio*, ein relativ hoher Frischkäse, der mit der Milch der am Generoso weidenden Tiere hergestellt wird. Gekauft werden kann er in Käsereien oder Metzgereien. Aber auch die Alpbauern selbst verkaufen ihre Produkte manchmal vor Ort, wie Donatella Gerosa versichert: "Sicher, Marisa Clericetti, die ihren Betrieb gleich neben der Bergstation der Monte-Generoso-Bahn hat, verkauft ihren Käse auch an Touristen."

Der Kontrast von Marisa Clericettis Betrieb, dessen *Nevère* mittlerweile als Lager genutzt wird, zu dem modernen Gebäude aus der Feder des Tessiner Stararchitekten Mario Botta ist krass. Zwar wurden beide Bauwerke aus Materialien aus der Region gebaut, doch sie stammen augenscheinlich aus anderen Epochen.

Natürlich sind auch der Aufwand und die Dimension nicht vergleichbar. Für den Bau des *Fiore di pietra* wurde eigens eine Materialseilbahn errichtet. Das neue Tessiner Wahrzeichen kostete 25 Millionen Franken. Die von aussen eher geschlossen wirkenden Türme sind untereinander mit grosszügig verglasten Flächen verbunden. Die Aussicht aus den Restaurants ist im wahrsten Sinne des Wortes himmlisch. Ein 360-Grad-Rundblick von der Mailänder Poebene über den Luganersee bis zu den Alpen.

Um von der Alpe di Nadigh bis hierher zu kommen, muss ein letzter sehr steiler Anstieg überwunden werden. Dafür schmeckt der Imbiss in einem der beiden Restaurants im *Fiore di pietra* umso besser, und wie jeder Bergwanderer weiss: Der Schweiß verleiht dem Panorama am Gipfel erst seine Würze.



Bergführerin Donatella Gerosa neben der Zahnradbahn

### Die harten Fakten

Die von Migros-Gründer Gottlieb Duttweiler im Jahr 1941 gekaufte Bahn fährt stündlich von Capolago-Riva S. Vitale zum Gipfel und wieder hinunter. Auch heute noch werden die Bahn und das *Fiore di pietra* vom Migros Kulturprozent finanziert. Die erste Bergfahrt findet um 9.25 Uhr statt, die letzte Talfahrt ist um 17.45 Uhr. Die Hin- und Rückfahrt kostet regulär CHF 54.-, mit Halbtax CHF 27.-. An Themenabenden fahren Extrazüge. Zum Beispiel morgen, Samstag, 25.5., findet ein Tessiner Abend mit der Band "Tri per Dü" statt. Hin- und Rückfahrt einschliesslich des viergängigen Menüs kostet regulär CHF 85.-. Die historische Dampflokomotive, die älteste in der Schweiz betriebene Dampfeisenbahn (Baujahr 1890), fährt jeweils Sonntag, 16.6., 30.6., 14.7., 28.7., 11.8. und 25.8.

Mehr Infos: [www.montegeneroso.ch/de](http://www.montegeneroso.ch/de)

Für eine Bergtour auf dem Monte Generoso mit Donatella Gerosa schreiben Sie an [domitillatours@bluewin.ch](mailto:domitillatours@bluewin.ch).