



In Fusio haben viele traditionelle Häuser neue Steindächer bekommen und die Fassaden einiger markanter Bauten zarte, frische Anstriche. In der Gegend kann man auch Klapprad-Touren von Hofläden zu Hofläden oder geführte Wanderungen durch die Bergwälder unternehmen.

FOTOS: LUCA CRIVELLI (3), MILO ZANECCIA

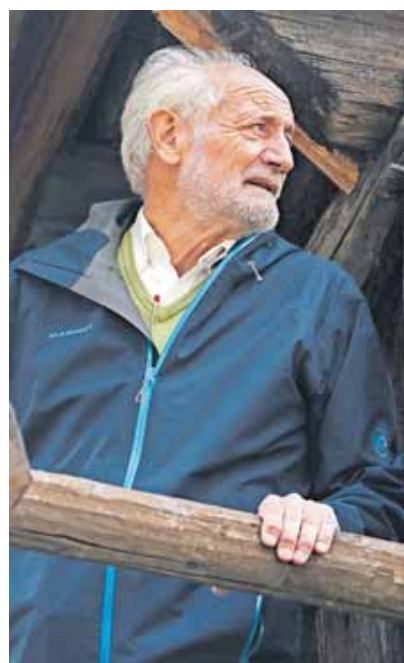
Neues Leben am Fels

Im Maggiatele im Tessin versucht man, mit der Restaurierung alter Dörfer nicht nur schöne Wohnmöglichkeiten für Gäste zu schaffen, sondern auch das kulturelle Erbe zu bewahren

VON STEPHANIE SCHMIDT

aus dem Gebüsch neben der kurvenreichen Straße nach Fusio gleitet eine Zornnatter, um sich in der Sonne zu wärmen. Schwarzbraun, mit weißem Punktmuster, fast zwei Meter lang – ein prächtiges Exemplar. Die Luft ist noch dampfzig von einem der zahlreichen Regenschauer dieses feuchtwarmen Sommers im Maggiatele, das ebenfalls geformt ist wie eine Schlange in anmutiger Bewegung.

Das Dorf Fusio liegt auf einer Höhe von 1289 Metern, im Lavizzaratal, einem Seitental des Maggiateles. In einer Abgeschiedenheit, die es jetzt in Pandemiezeiten zu einem Sehnsuchtsort macht. Dabei ist es noch gar nicht so lange her, dass die Bewohner am liebsten nur eines wollten: weg von dort. Die kleinen Rustici, Steinhäuser mit Holzfassaden und Dächern aus ortstypischen Granitplatten, verfielen. Was den Tessiner Architekten Giovan Luigi Dazio zutiefst bekümmerte. Mit zehn Geschwistern wuchs er in dem circa 50 Kilometer entfernten Gemeinde Minusio bei Locarno. Er hat es sich zu seiner Lebensaufgabe gemacht, das Dorf zu retten. Seine Tochter hilft ihm dabei.



Giovan Luigi Dazio hat gemeinsam mit seiner Tochter Lisa Dazio das Tessiner Dorf, in dem er geboren wurde, vor dem Verfall bewahrt.

FOTOS: LUCA CRIVELLI, SCHMIDT

Einfachheit, das ist es, was immer mehr Urlauber wollen – und hier finden

„Wir haben in Fusio und Mogno bereits ungefähr 50 Rustici renoviert“, sagt Lisa Dazio, die Bauzeichnerin ist. „Das ist einfach unsere Leidenschaft.“ Während eines kurzen Fußmarsches zum Dorfplatz mit Brunnen und einem 400 Jahre alten Wälderhaus blickt ein Esel neugierig vom gegenüberliegenden Hang hinüber. Wie soll der behutsam restaurierte Getreidespeicher, der noch leer steht, künftig genutzt werden? „Hier entsteht ein Ort für Veranstaltungen und Ausstellungen“, erklärt die 32-Jährige. „Auch das ist nötig, um dieses Dorf wiederzubeleben.“

Das Gebäude ist Teil des Lieblingsprojekts ihres Vaters, das er „Citadella“ genannt hat: Im Laufe der vergangenen Jahre erwarb er ein Dutzend Häuser im historischen Ortskern. Nun baut er sie nach und nach zu Ferienwohnungen um. Vater und Tochter befreiten das Dorf von betonierten Oberflächen und legten den Fels frei – nun wachsen die Häuschen förmlich aus ihm heraus. Die Renovierungsarbeiten sind weit fortgeschritten, aber noch nicht abge-

schlossen. Minimalistische Architektur verbinden Lisa und Giovan Luigi Dazio dabei mit schnellem Internet. „Denn wir wollen, dass junge Menschen hier auch dauerhaft eine Perspektive haben“, erklärt Lisa Dazio. Gebäude, die sie renoviert haben, verkaufen oder verpachten sie – und setzen dabei auf Menschen, die längere Erholungsaufenthalte planen, nicht nur eine Stippvisite. Insbesondere für die „Citadella“ streben sie an, dass auch kreative Köpfe zum „Arbeitsurlaub“ dort bleiben.

Einladend wirkt am Ortseingang die frisch in Rosé- und Rottönen gestrichene Fassade des Hotel Fusio mit zwölf individuellen Gästezimmern. Fast 50 Jahre lang war es geschlossen. Im Foyer der Dépendance, die auch für Feiern gedacht ist, ragen Felsen auf. „Wir wollen das Ursprüngliche sichtbar machen“, beschreibt Lisa Dazio einen Grundgedanken des Projekts. Die Felsen erinnern auch daran, wie hart das Leben noch Mitte des vergangenen Jahrhunderts hier war. Nicht selten verloren Eltern ihre Kinder, weil sie beim Ziegenhüten oder beim Mähen des Grases am Steilhang in Schluchten stürzten.

Doch es gibt im Maggiatele, das mit 570 Quadratkilometern ein Fünftel der Fläche des Tessins einnimmt, noch andere, die sich für den Erhalt des kulturellen Erbes sowie für sanften Tourismus engagieren und dabei in erheblichem Maße finanziell in Vorleistung gehen. Im Rovannatal, einem ruhigen Seitental des Maggiateles, haben Svetlana und Adriano Beroggi behutsam ein 500 Jahre altes Holzhaus renoviert, die Cà Vegia im Dorf Cerentino. In der Cà Vegia sollen ihre Gäste ein Gefühl dafür bekommen, wie die Menschen hier früher gelebt haben. Deshalb kann man die Zimmer nur mit Kerzenlicht erleuchten.

„Am Anfang waren überall nur Dreck, Sand, kaputte Mauern. Niemand wollte das Haus haben“, erzählt Svetlana Beroggi. Die Räume des von Wiesen umgebenen Anwesens duften nach Heu und Kaminholz. Ein großer Raum beherbergt noch die Feuerstelle, an der einst Familien und deren Vieh gemeinsam lagerten. Das historische Geschirr und alte Bilder, die die 50-Jährige im Schutt fand, polierte sie wieder auf und richtete das Anwesen damit ein. Dem Perfektionismus der Gastgeber setzen allerdings die großen Strommasten Grenzen, die das Haus einhegen. Hinter einer Metallklappe im steinernen Gemäuer verbirgt sich ein Ofen, in dem man Polenta garen und Fleisch schmoren kann. „Semplicità, das ist es“, sagt Svetlana Beroggi, „das Einfache.“ Sie glaubt daran, dass immer mehr Urlauber genau das wollen.

Private Projekte wie dieses unterstützt Timo Cadlolo ebenso wie öffentliche – als Koordinator des Masterplans „Alta Valle-maggia“. Die Kommunen im Tal haben

sich zu einem Verbund zusammenschlossen. Das Ziel ist, nachhaltigen Tourismus zu fördern und zugleich mehr Lebensqualität und berufliche Perspektiven für Einheimische zu schaffen, insbesondere im hinteren Teil des knapp 60 Kilometer langen Maggiateles. „Ich helfe auch bei der Finanzierungsplanung, beim Marketing, vernetze die Akteure“, sagt der 39-jährige Umweltwissenschaftler. Da kann es nützlich sein, sich auch mal außerhalb des Maggiateles nach Inspirationen umzusehen.

Als Vorbild für die Wiederbelebung eines Dorfes kann etwa Corippo im Verzascatal dienen, das nur noch weniger als zehn Einwohner zählt. Ein enger dichter bewaldeter Steilhang schmiegt sich 70 individuelle Steinhäuschen, die sich aktuell in ein Albergero diffuso mit Osteria verwandeln – die engen Gassen sind quasi die Hotelflure, auf denen jeder zu seinem Refugium gelangen und in das Leben reinschmecken kann, wie es früher war: Wie auch in Fusio und in Cerentino wird bei der Renovierung bevorzugt Originalmaterial verwendet. Zu dem „verstreuten Hotel“ für 26 Gäste, das Ostern 2022 eröffnen soll, gehören eine wieder instandgesetzte alte Getreidemühle, ein historischer Backofen und ein traditionelles Kastanienrösthäuschen, eine Grà: Mehrere Wochen lang wurden Esskastanien, einst das Grundnahrungsmittel armer Tessiner Familien, in der Grà über dem Feuer getrocknet und auf diese Weise haltbar gemacht.

Durch einen Bergsturz entstanden Grotten, in denen jetzt Käse reift

Ein weiteres Vorzeigeprojekt für sanften Tourismus passt zum wachsenden Bedürfnis vieler, sich im Freien zu bewegen und dabei Land und Leute kennenzulernen. Seit dem vergangenen Jahr lädt Marcello Stivan zu der Halbtags-Radtour „La spesa in fattoria“ ein, die in der Kantons-hauptstadt Bellinzona beginnt. Sie führt entlang ausgedehnter Gemüseäcker zu Hofläden der nahe gelegenen Magadino-Ebene. „Jahrelang habe ich die Umwelt verschmutzt, jetzt will ich dazu beitragen, sie zu reinigen“, erklärt der durchtrainierte 62-Jährige, der früher in der Ölindustrie tätig war. Zu den Teilnehmern der Radtour gehören Familien, die in ihrer Ferienwohnung regionale Produkte selbst verarbeiten wollen. Während sie auf Klapprädern unterwegs sind, steuert Stivan ein Lasten-fahrrad, um ihre Einkäufe zu transportieren. Vor dem Biohof La Colombera verstaubt er Zucchini Blüten, Salatköpfe und hausgemachte Ziegensalami auf dem Cargo-Bike. Man sollte jetzt weiter, zum nächsten Hof, aber die Kinder quengeln, weil sie so gern

noch eine Weile bei den weißen Zicklein und schwarzen Ferkeln auf dem Hof bleiben würden.

„Die Natur ist unsere wichtigste Ressource“, sagt Timo Cadlolo. Mit einem finanziellen Aufwand von 6,5 Millionen Franken seien in den vergangenen drei Jahren 23 Projekte des Masterplans realisiert worden, berichtet er auf dem Weg zu einem Projekt in Cevio, dem Hauptort des Maggiateles. Dort erfahren Touristen, wie die Tessiner einen großen Felssturz klug für sich nutzten. Mal treppauf, mal treppab geht es auf einem Lehrpfad zu großen Steinblöcken, die bedrohlich aus einem Steilhang mit Kastanienbäumen herausragen. Neuerdings kann man diese Erfahrung mit einem Picknick und einem Be-

such des ethnografischen Museo di Val-maggia kombinieren, zu dessen Gelände der Lehrpfad gehört.

Je nachdem, wie intensiv man den verwinkelten Felsenweg erkundet, sollte man eine bis eineinhalb Stunden dafür veranschlagen. Die durch Bergsturz entstandene Höhlen haben die Einheimischen zu etwa 60 Kellern ausgebaut, den Grotti. In ihnen herrscht konstant eine Temperatur von zehn bis zwölf Grad Celsius. „Wegen des kühlen, feuchten Klimas kann dort der Käse gut reifen“, erklärt Cadlolo. Bis vor circa 40 Jahren gingen die Einheimischen sonntags in die Keller, spielten Karten und tranken Wein. Derlei Erzählungen machen Appetit auf den Inhalt des Picknickkorbs, den man sich im Negozio Val Maggia, Cevios Feinkostgeschäft, zusammenstellen lässt, um ihn dann an einem der locker über das Gelände verteilten Steintische vor den Felsenkellern zu essen.

Ein Picknick sollte man auch für Wanderungen zu den Maiensässen des Lodanotals dabei haben. Das Seitental des Maggiateles beginnt am Dorf Lodano. Von dort aus kann man ein 780 Hektar großes Waldreservat erkunden, das sich in den nächsten Jahrzehnten frei entwickeln soll. Während des Aufstiegs verschwinden bald Palmen und Weinreben; ihnen folgen Birken, Linden, Lärchen, Eichen und prächtige Buchenwälder. „Mit Buchenblättern haben die Menschen früher die Splüi ausgekleidet. So nennt man Felsen, die die Talbewohner während der Transhumanz, der Wanderung auf Gebirgsweiden, als Schlafplätze nutzen“, erklärt Wanderführer Luca Goldhorn, 60. Er will nicht nur sein Wissen über die Fauna und Flora weitergeben, sondern auch die Freude daran: „Wussten Sie, dass es in dieser Gegend 14 verschiedene Sorten Kastanienbäume gibt?“

Schon bald bleibt er wieder stehen und zeigt auf eine lilafarbene Blüte: „Das ist Rapunzel, damit kann man das Risotto schön dekorieren“, sagt der gelernte Koch. Kinder erzählt er vom alten Handwerksberuf des Köhlers, ermahnt sie aber auch, im Wald keine Käserinden wegzuerwerfen, weil das Vögel krank machen kann. „Für mich ist jeder Ort in der Natur ein Kraftort, wo ich was von ihr zurückerlange“, sagt Goldhorn. Und dann steht vor ihm dieser abgestorbene Buchenholzstamm: „Mindestens 200 Eier legt der Alpenbock in eine tote Buche rein“, erklärt er. Seit sechs Jahren warte er darauf, den blau schillernden, schwarz gefleckten Käfer zu fotografieren. Bislang hat ihm der Käfer noch nicht die Ehre gegeben.

Aber Goldhorn hat ja genügend Zeit. Er plant noch viele Touren, auch mal für sich allein. Mindestens genauso gern lauscht er gemeinsam mit Touristen den Stimmen der Natur.



Anreise: Mit der Bahn in sechseinhalb Stunden von München nach Locarno. Von dort fährt die Buslinie 315 im Halbstundentakt ins Maggiatele, sbb.ch, bahn.de.
Unterkunft: Eco-Hotel Cristallina in Coglio/Maggiatele, DZ zwischen 127 und 210 Euro. Das Restaurant ist bekannt für seine vegetarische Bio-Küche und seine hausgemachten Vollwert-Pastaspezialitäten, hotel-cristallina.ch; Hotel Belvedere Locarno mit Feinschmecker-Restaurant „La Fontana“, DZ ab 280 Euro, belvedere-locarno.com. Die Cà Vegia in Cerentino/Rovannatal bietet Platz für acht Gäste. Preis pro Person pro Nacht: 135 Euro, Tel.: 0041(0)792 86 93 47, lanaberoggi@gmail.com.
Aktivitäten: Die Klappradtour zu Hofläden beginnt immer mittwochs um neun Uhr morgens am Bahnhof in Bellinzona, tipoutour.ch. Auf vier Rundwanderwegen unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade kann man das Lodanotal erkunden, valledilodano.ch; geführte Touren: explore-ticino.ch.
Weitere Auskünfte: ticino.ch, ascona-locarno.com, vallemaggia.ch