

Am Wochenende wird es im Dorf lebendig.

Die Jungen kommen zum Helfen.

Überall wird gedengelt, gesenst, gesägt und gehämmert.

Auch in und vor dem Haus der Posthalterin Maria herrscht rege Betriebsamkeit. Die vier Söhne, eine Tochter und Schwiegertochter und mehrere Enkel sind zum Mähen und Heuen gekommen.

Sohn Fabrizio dengelt die Sense, Sohn Marco, der Sindaco, schlachtet zwei große Kaninchen fürs Familienmahl, Sohn Carlo wendet mit seinen Söhnen das bereits am frühen Morgen gemähte Gras.

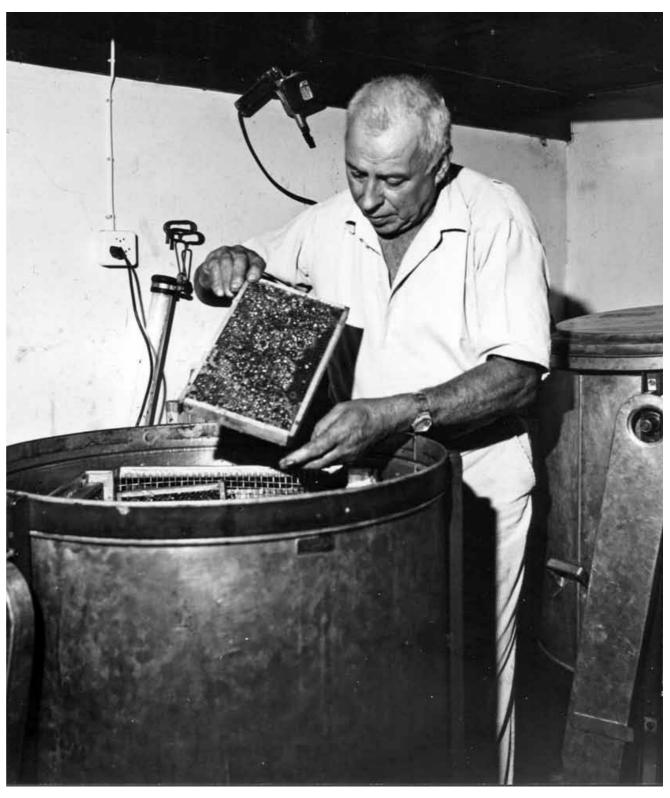
Urgroßvater Gentile hätte sicher seine Freude, wenn er an diesem strahlenden Sommertag diesem Zweig seiner Familie zuschauen könnte.

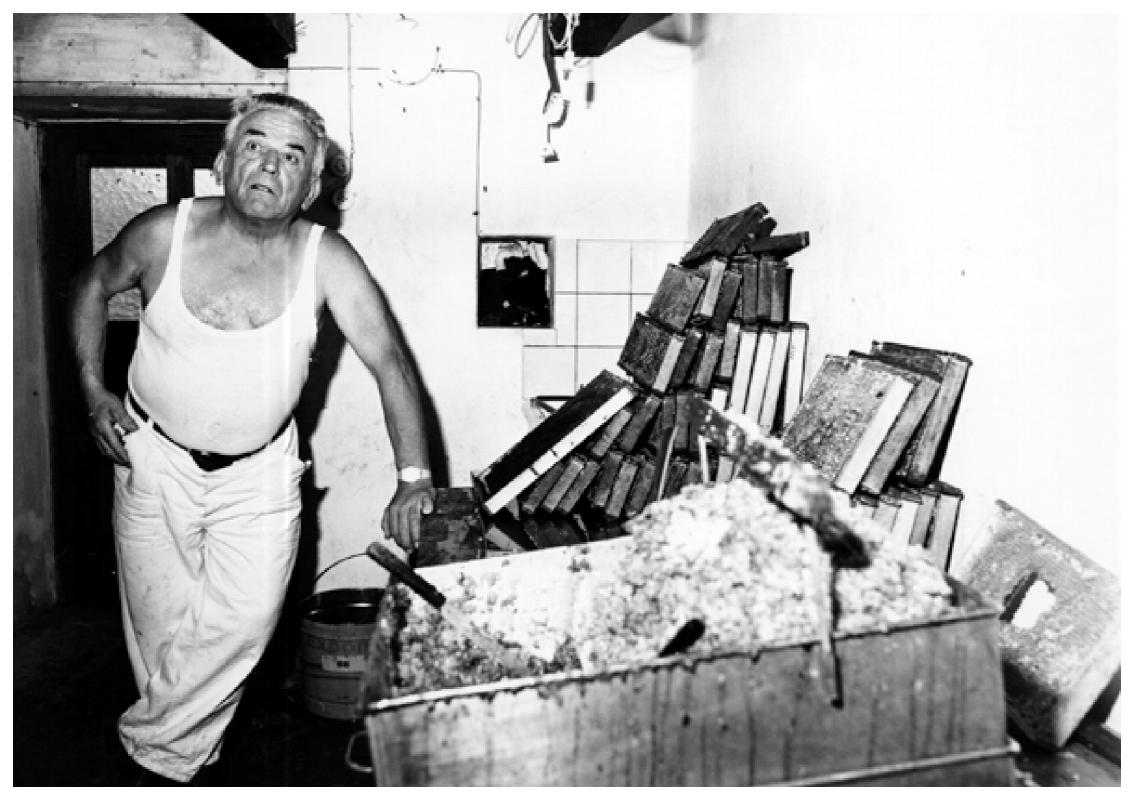






Robertin, der Imker, trinkt noch mit seinem Cousin Sergio ein Glas Roten auf dem Balkon der Osteria, bevor er nach seinen Bienen schaut.

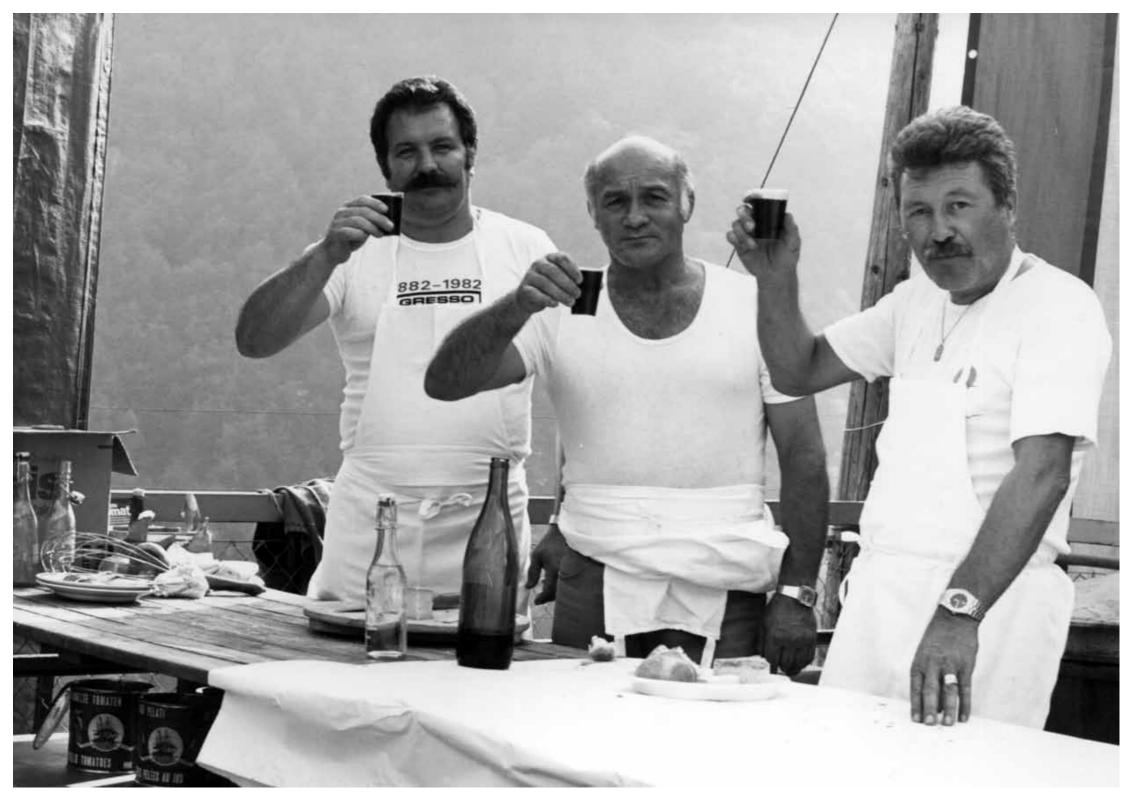






Höhepunkt des Sommers im dörflichen Leben ist die *maccheronata*, die an einem Samstagabend Ende Juli auf der Piazza veranstaltet wird. In Gresso hat die *maccheronata* eine ähnliche Funktion wie ein großes Familientreffen. Denn an diesem Wochenende in den Sommerferien sind "alle" da, sowohl die jungen Leute, die nicht mehr im Dorf wohnen, als auch die Verwandtschaft aus Genf. Die ehemaligen Emigranten haben sich in der welschen Schweiz verheiratet, man hört fast mehr Französisch als Italienisch. Es ist ein großes Fest für Jung und Alt, an dem alle wieder einmal zusammen sind. Bereits am Nachmittag werden lange Tische und Bänke aufgestellt, in einer Ecke richtet sich die Tanzkapelle ein, dem Zeitgeist entsprechend mit elektronischen Verstärkern und Marlboro-Fähnchen.







Modern Times im Gebirge – Höllenlärm einerseits, bequemes Transportmittel und Rettungsinstrument andererseits. Beim heutigen Einsatz in Gresso haben sich mehrere Interessenten zusammengetan. Der Hubschrauber kostet pro Minute um die 30 Franken. Material-Sammel- und Anflugspunkt ist die letzte Straßenkurve vor dem Dorf. Da stehen Möbel und Baumaterial für Alp- und Sennhütten und Elvina mit der Kuh Laura. Laura ist inzwischen zu alt und ungelenk, um den steilen Weg zum Monte sowohl rauf, als auch herunter zu laufen. Elvina und Enea bringen es nicht übers Herz, sie schlachten zu lassen. Lieber zahlen sie für ihren Transport mehrere Hundert Franken von ihrem spärlichen Alp-Verdienst.





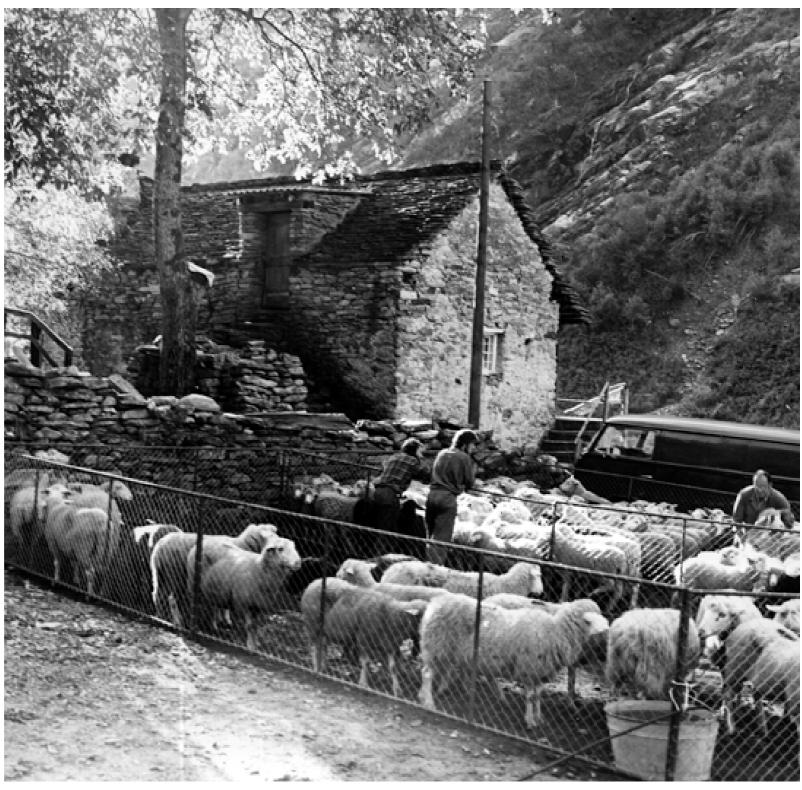


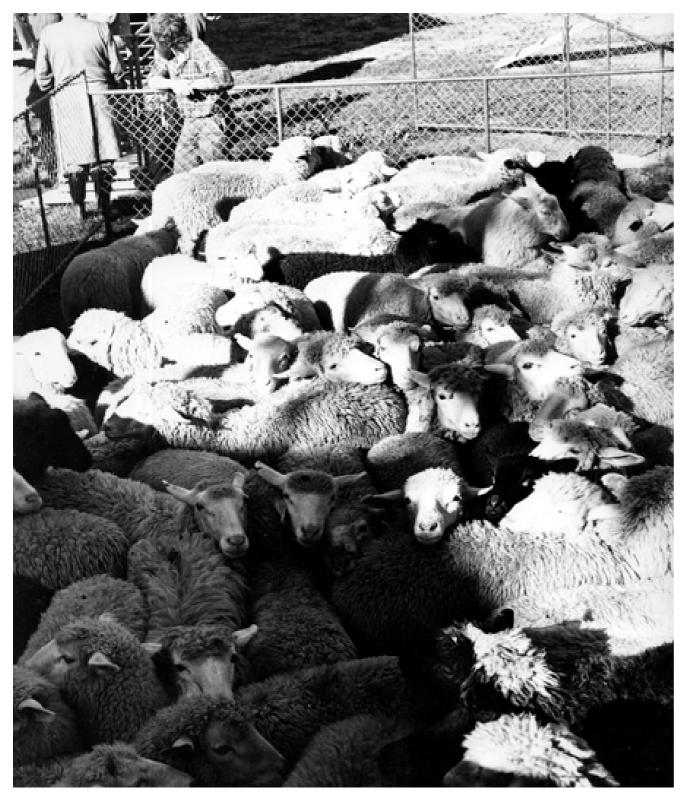


Um den 1. Oktober herum ist Alpabzug. Sergios Knechte Vittorio und Aschi bringen die Kühe herunter. Vittorio führt mit dem Muli den Zug an, Aschi treibt nach. Bis zur Ankunft im Dorf vergeht eine Weile, denn die Kühe versuchen bei jeder Gelegenheit zu weiden, als ob sie wüßten, daß sie für viele Monate in den dunklen Stall kommen.

Wenige Tage nach dem Alpabzug wird der mercato delle pecore – der Schafsmarkt – abgehalten. Reine Männersache. Die alpeggianti von Gresso treffen auf Metzger und Viehhändler als Käufer, die mit Lastwagen und Transportern hier ans Ende der (kantonalen) Welt gekommen sind. Mindestens 100 Schafe stehen dicht gedrängt im Pferch. Stundenlang dauert das Palaver. Ganz nebenher werden die Tiere begutachtet, die jüngeren von den älteren abgesondert, und plötzlich kommt man zur Sache. Der erste Lastwagen parkiert vor der Waage am Auslaß des Pferchs, Schaf für Schaf wird von kräftigen Armen gepackt, gewogen und verladen.









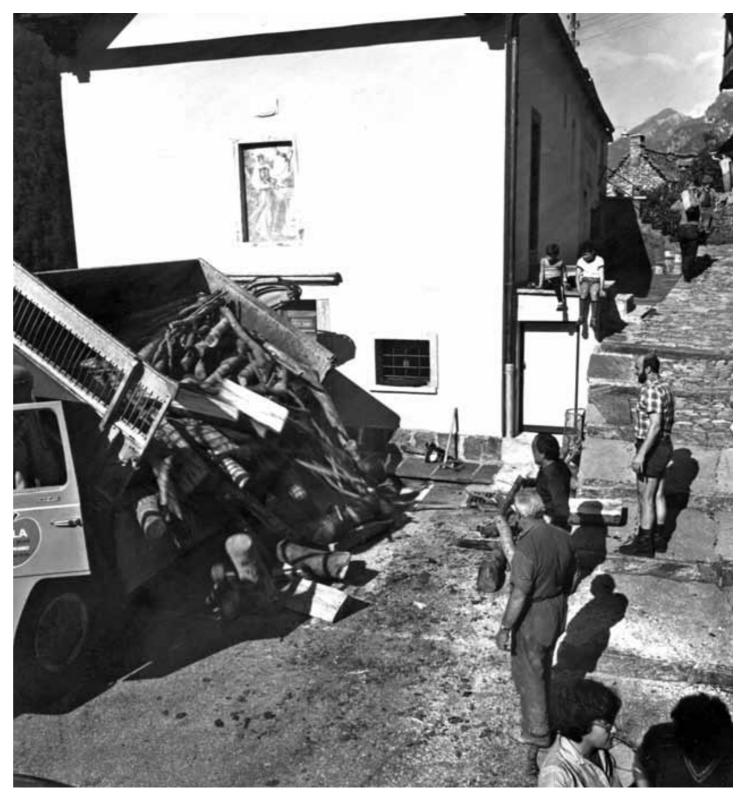


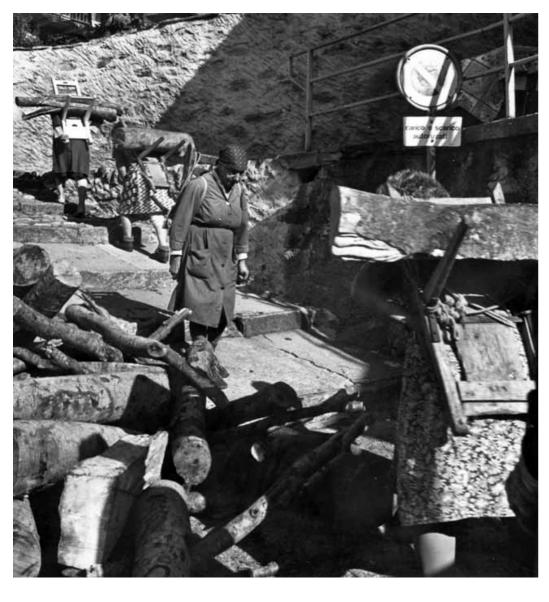
Sergio ist Bergbauer, alpeggiante, er besitzt mehrere Kühe, Ziegen und Schafe und Grund auf Dorf-, Monti- und Alphöhe. Ich bin mittags zum Risotto eingeladen, das Aschi zubereitet. Zur Feier des Damenbesuchs holt Sergio eine feine, etikettierte Flasche Rotwein aus dem Keller. Der Rotwein ist aus Kalifornien und schmeckt ausgezeichnet, ein Geschenk der dorthin ausgewanderten Verwandtschaft. Sergio ist nervös, da er gleich nach dem Essen mit dem Postauto nach Locarno fahren will, wo er einen Termin im Finanzamt hat. Er will versuchen, die hohe Steuerforderung zu verringern. Er ist zwar reich an Grund und Boden, nach dem die Steuern bemessen werden, aber die Alpwirtschaft bringt so wenig ein, daß er kaum seine Hirten bezahlen kann. Ein aussichtsloser Versuch. Das Aussterben der Bergbauern wird zwar beklagt, bürokratischer Starrsinn verhindert jedoch Hilfe am rechten Ort zur rechten Zeit. (Das Gesetz ermöglicht Unterstützung ab einer gewissen Anzahl an Vieh, diese Stückzahl ist für die im Onsernonetal vorkommenden Nutzflächen aber zu groß.)

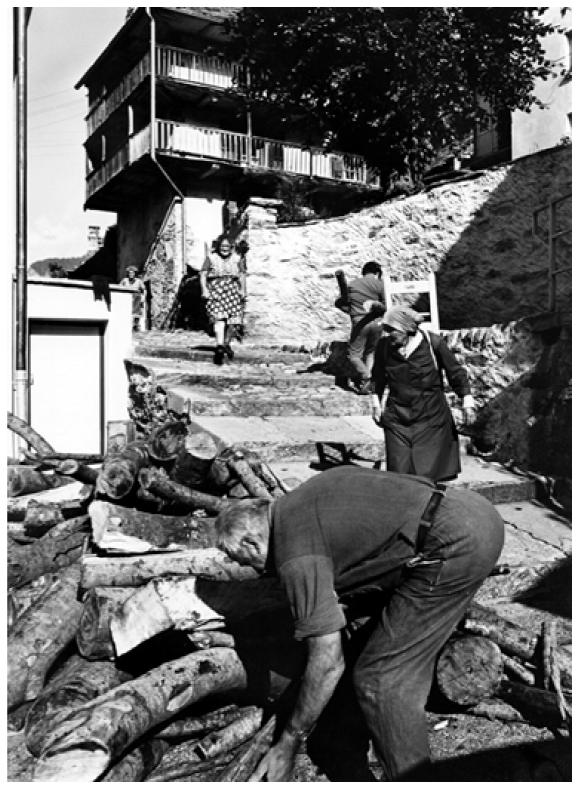


Im Herbst wird in alle Dörfer der Talschaft das Brennholz für den Winter gebracht, Buchenholz aus dem Patriziato Onsernonese. Auch nach Gresso kommen zwei vollbeladene Lastwagen und kippen das Holz auf die Piazza vor der Kirche. Es ist Wochenende, die übliche Betriebsamkeit am Samstagmorgen, das scheinbare Chaos hat seine Ordnung, jeder seine Aufgabe, selbstverständliches Funktionieren der Dorfgemeinschaft wie eh und je. Die Männer und Buben sortieren und sägen die Knüppel, mit denen sie die Räfe – *le cadole* – auf den Rücken der Frauen und Mädchen beladen, die das Holz zu ihren Haushalten bringen. In kurzer Zeit ist der riesige Holzberg verschwunden.



















An einem eiskalten Wintermorgen wird eine alte Frau, Aurelia Speziali, unter großer Anteilnahme beerdigt, sogar Genfer Verwandte sind angereist. Gentiles Sohn Ottavio hält die Grabrede für seine Tante. Nachdem der Sarg ins Grab gesenkt ist, wird die Tote zunächst mit der Fahne von Gresso verabschiedet und dann zu meiner großen Verblüffung mit der roten Fahne der Kommunisten geehrt, auf die mit goldenem Garn die Parole "proletari unitevi" gestickt ist. Ich frage eine der Frauen, ob Aurelia Speziali Kommunistin gewesen ist. Die Frau antwortet ganz erschreckt: "Nein, nein, wir Frauen hier sind nicht Kommunisten!" Warum dann aber die Fahne? Sicherheitshalber frage ich noch einen Mann, der prompt antwortet: "Ja, ja, in der Familie waren alle Kommunisten."





Giuseppina, die Wärterin des Onsernoneser Heimatmuseums











Zum Jahresende Besuch bei *Philemon und Baucis*, Elvina und Enea. Im Winter hat Elvina Zeit genug, um für ihre Gäste *polenta* zu kochen. Dazu gibt es *luganighe* und, damit es auch ja für alle reicht, von den selbst angebauten Kartoffeln.









