

Ein Blühen und Düften

Frühlingstour ins Land, wo die Kamelien blühen

Eintausend Kameliensorten, eines der größten Magnoliensortimente, 800 Azaleen und Rhododendren, Zitrusfrüchte in mehr als 150 Varietäten, darunter Züchtungen, die bis minus 15 Grad Celsius frosthart sind. Dies und noch vielmehr auf einem knapp zwei Hektar großen Parkgelände über dem Schweizer Ostufer des Lago Maggiore, romantisch bis dramatisch über dem Steilhang gelegen, Blick auf das andere Ufer mit Locarno und Ascona.

Baumschule, botanischer Garten, Lebenstraum: Vor 50 Jahren begann der Gärtner Otto Eisenhut mit der Anlage einer kleinen und eher am Praktischen orientierten Stauden- und Schnittblumengärtnerei, die erst mit den Jahren zum überregional bekannten Spezialitätenstandort heranwuchs. Verantwortlich war der Austausch mit jener Schar internationaler Gartenliebhaber, die sich am See niedergelassen hatte. So wurde Eisenhut von einem Sir Peter Smithers gebeten, sich um die kränkelnde Magolie „Princess Margaret“ zu kümmern. Die Rettung der Schönheit gelang durch die Veredlung auf eine robuste Unterlage, womit zugleich eine Grundlage für das heute weltweit einzigartige Magoliensortiment gelegt war. Eisenhuts Sohn Reto erweiterte das mannigfaltige Angebot um die Großfamilie der Zitrusfrüchte. Limone, Thai-Limette, Mandarine, Satsuma, Celementine, ovale Kumquat, bittere Sevilla-Orange, allein der betörende Duft in Eisenhuts Orangerien könnte ein Reisemotiv sein.

Wo Zitronen blüh'n, sind Nordländer bekanntlich selten fern, die vorwiegend früh blühende Kamelie ist erst recht zur Ikone südlicher Befindlichkeit geworden, besonders nach einem langen Schneewinter wie diesem. „Die roten sind wie das laute, begehrende Ja des Tages, die weißen wie das stille fromme Amen des Abends zu schauen. Aber da ist auch das schwere, süße Düften von Mimosen über den Wegen.“ Der wahltesiner Kamelienkavalier Hermann Aellen hat in seinen „Tessiner Novelletten“ schon 1926 die Sehnsüchte von Frostmüden üppig betextet, hinsichtlich der touristenanziehenden Wirkung der Kamelie bestehen seither keine Zweifel. Die diesjährige Kamelienausstellung der Gärtnerei Eisenhut beginnt jedenfalls am 25. März, wobei sich das Blühen und Düften zum Glück nicht auf Ausstellungstermine und Feste beschränkt bleibt. Ein, zwei Stunden sollte man sich für den Eisenhut-Park schon gönnen, und je nach eigener Gartengröße und Pflanzabsicht mit leerem Kofferraum anreisen. Die obligatorische Piatta Ticinese kann dann gleich nebenan im Ristorante Gambarogno eingenommen werden, traumhafte Panoramaterrasse, einfache Zimmer mit Etagenbad und Aussicht.

Wer auf dem Weg in den Süden die verkehrsmäßig schwer kalkulierbare Gotthardstrecke meiden möchte, könnte auf der alternativen Route via Rhonetal und Simplon noch an einen kulinarischen Abstecher denken. Gleich beim Eintritt in die Metzgerei Meyer im Straßendorf Turtmann (an der N 9 von Sierre nach Brig) wird klar, dass die kleine Dorfmetzgerei auch eine längere Anfahrt lohnt: An der Stirnwand wartet eine imposante Galerie Walliser Trockenfleisch, als Paradeteil vom Rind gilt das »Blätzlistück« (weniger bekannt, nicht weniger fein als das Bündnerfleisch, zudem preiswerter). Gerne werden große Stücke in kleine Portionen zerteilt und vakuumiert (gut zwei Monate haltbar). Somit die ideale Adresse, wenn es um eine Premium-Notration geht. Hauchdünn aufgeschnitten „düftet“ Walliser Trockenfleisch, das ausschließlich von heimischen Tieren stammt, zwar weniger süß als die Mimose, dennoch überaus anregend.

Parco Botanico del Gambarogno/Baumschule Eisenhut, CH San Nazzaro/Vairano, ganzjährig 9-18 Uhr, Tel: 0041-91-7951867, www.eisenhut.ch. Ristorante-Pensione Gambarogno, Tel: 0041-91-795 1562 (geöffnet ab 10.März).

Metzgerei René Meyer, CH-3946 Turtmann, Tel. 027/9322424. Mittagspause von 12 bis 14 Uhr.