Frankfurt am Main, November 2018

**Stille Nacht und Karneval unter Palmen: Der Winter im Tessin**

**Zur Adventszeit werden im Tessin alte Traditionen lebendig, in denen sich süd- und mitteleuropäische** **Bräuche zu einem besonderen Erlebnis vereinen. Sei es bei den süßen „Spampezie“, Adventsfeiern im Glockenturm oder kunstvollen Krippen. Dass der Winter im Tessin alles andere als trist ist, zeigt auch die Karnevalszeit, wenn Bellinzona zur Hochburg der Narren mutiert. An der Fastnacht, die hier „Rabadan“ heißt, feiern über 150.000 Menschen ausgelassen auf den Straßen. www.ticino.ch**

**Crèfli und Spampezie – süße Traditionen der Leventina**

Ein traditionelles Tessiner Weihnachtsgebäck sind die Spampezie aus der Leventina. Der Name geht vermutlich auf das italienische Wort für Lebkuchen, „Pan di Spezie“, zurück. Zur Herstellung der Spampezie, in abgeänderter Form auch Crèfli genannt, werden traditionelle Backformen aus Nussbaumholz mit eingeschnitzten Dekorationen verwendet. Hauptmotive bilden religiöse Themen wie die Heiligen Drei Könige, aber auch Familien- und Gemeindewappen sind auf den Formen zu finden. Heute sind die süßen Spezialitäten das ganze Jahr über in den Bäckereien der Leventina erhältlich, wie beispielsweise bei Renato Schröder in Chiggiogna, der die Spampezie mit viel Nüssen und Grappa zubereitet. www.spampezia-faido.ch

Einige der schönsten historischen Spampezie-Ausstechformen können in der Casa Stanga in Giornico bewundert werden. Das volkskundliche Museum der Leventina bietet aber nicht nur interessante Einblicke in die Geschichte des Tals, sondern führt im November an drei Nachmittagen auch in die Herstellung der traditionellen Süßigkeiten der Leventina ein. Der Backkurs findet am 10., 17. und 24. November 2018 jeweils von 14.30 bis 17.30 Uhr zum Preis von 50 Schweizer Franken (rund 44 Euro) pro Person statt. www.museodileventina.ch

**Presepi a Vira – kunstvolle Krippentradition**

Zur Weihnachtszeit werden in vielen Tessiner Dörfern Krippen ausgestellt. Ein Brauchtum, das die Anwohner von Vira Gambarogno mit ihrer Krippenausstellung „Presepi a Vira“ seit bald einem Vierteljahrhundert auf eine ganz besondere Weise pflegen. So sorgen vom 9. Dezember 2018 bis zum Dreikönigstag am 6. Januar 2019 über dreißig Krippen in den Gassen und Plätzen von Vira für eine unvergessliche Weihnachtsstimmung am Lago Maggiore. www.ascona-locarno.com

**Biciocada – alljährliche Adventsfeier im Glockenturm**

Das Dörfchen Morcote am Luganersee ist gerade in der Zeit kurz vor Weihnachten eine Reise wert. Denn vom 16. bis 24. Dezember wird hier eine ganz besondere Weihnachtstradition gepflegt. Wiederbelebt wurde sie 1977 von Giuseppe „Pepo“ Ardizio und einer Gruppe von Freunden. Seither treffen sich alljährlich abends um 20.30 Uhr Einheimische und Gäste im Glockenturm der Kirche Santa Maria del Sasso in Morcote, um melodische Weihnachtsgrüße an die Menschen in der Umgebung zu senden. Während reihum die Glocke geläutet wird, brutzeln leckere Grillwürste über dem offenen Kaminfeuer. Dazu gibt es Käse, Salametti und Tessiner Wein. www.morcoteturismo.ch

**Epifania – Dreikönigsfest im Tessin**

Weit verbreitet ist im Tessin das Dreikönigs- oder Sternensingen. In einigen Dörfern wie Morcote, Vira Gambarogno, Arzo oder Castel San Pietro kommen Kaspar, Melchior und Balthasar an diesem Tag hoch zu Ross auf den Kirchplatz und verteilen Süßigkeiten an die Kinder. Besonders beliebt ist der Ritt der Könige im Val Capriasca bei Lugano, der bereits am 5. Januar stattfindet. Kinder der Region weisen den verkleideten Männern den Weg ins Kapuzinerkloster von Bigorio, das die Heiligen Drei Könige feierlich empfängt. Anschließend findet in der Kapelle eine Messe statt.

Neben den Heiligen Drei Königen kommt an diesem Festtag im Tessin auch die Befana zu Besuch. Dem Volksglauben nach ist sie eine gute Hexe, die in der Nacht vom 5. auf den 6. Januar mit ihrem Besen von Haus zu Haus fliegt. Sie soll einst von den Hirten die Botschaft der Geburt Jesu gehört haben. Der Stern von Bethlehem sollte sie zur Krippe führen, doch da sie zu spät aufbrach, war der Stern bereits erloschen. Deshalb fliegt sie noch heute durch die Gegend und beschenkt Kinder, in der Hoffnung, dass eines davon das Christkind sei.

Eine neuere Tradition und eher etwas für Hartgesottene ist das erfrischende Bad im Lago Maggiore am 6. Januar. Bei der „Nodada della Befana“, wie das Dreikönigsschwimmen im Tessiner Dialekt heißt, durchqueren die wagemutigen Schwimmer eine achtzig Meter lange Strecke im Hafenbecken des Grenzdorfes Brissago. Dem Tag angemessen wird dabei gerne eine Königskrone aufgesetzt. www.ticino.ch

**Im Reich von König Rabadan**

Zur Fastnachtszeit mutiert Bellinzona zur Karnevalshochburg. An der Fastnacht, die hier „Rabadan“ heißt, was im Piemonteser Dialekt „Lärm“ bedeutet, feiern über 150.000 Menschen ausgelassen auf den Straßen und in den Festzelten. Damit hat Bellinzona eines der größten Karnevalsfeste der Schweiz. Das närrische Treiben beginnt am Gründonnerstag, dem 28. Februar 2019, wenn Bellinzonas Stadtpräsident die Schlüssel der Stadttore an Seine Majestät König Rabadan übergibt. Danach haben im Tessiner Kantonshauptort fünf Tage lang die Narren das Sagen. Höhepunkt des Rabadan ist der Umzug am Sonntag. Am sogenannten „Corteo mascherato“ nehmen über fünfzig Wagen und Gruppen teil. Elementare Bestandteile des Rabadan sind ferner Maskenwettbewerbe, Seilziehturniere, Guggenkonzerte und ein Risotto-Essen. www.rabadan.ch

**Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter www.MySwitzerland.com, der E-Mail-Adresse info@MySwitzerland.com oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.**

**Informationen an die Medien**

Ein Keyvisual zu dieser Meldung sowie andere Medienmitteilungen und Informationen finden Sie auf www.myswitzerland.com/medien-de. Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf www.Swiss-Image.ch zur Verfügung.

Weitere Auskünfte:

Thomas Vetsch, District Manager Nord- und Ostdeutschland

Telefon 030 – 695 797 111, E-Mail thomas.vetsch@switzerland.com, Twitter @STMediaD