

Vor sich ein paar dunkle, rostige Kessel, in denen ein Holzkohlenfeuer brennt, dahinter ein Bretterschlag zum Schutz gegen Regen und Wind, Schnee und Kälte. Der Italiener, der hier hantiert, trägt wollene Handschuhe, deren Finger zur Hälfte abgeschnitten sind, den Kopf deckt eine Wollmütze. Er verkauft ein Stück Wärme. Hin und wieder lupft er den einen Deckel und schiebt mit einem Holzstock die Marroni auf dem Sieb hin und her. Von dieser Romantik sind Städte wie Zürich heute meilenweit entfernt. Aus vielfältig bunten, selbstkreierten Marronihäuschen sind gefällige Normhäuschen geworden, die etwas erhöht über der Kundschaft stehen, durch die geöffnete Luke verkaufen die Marronileute die Papiertüten mit den gerösteten Kastanien. Dies heute allerdings zu einem Preis, der weit von seinem Ursprung entfernt ist, galt doch die Kastanie einst als das Brot der Armen. Dieses können sie sich heute nicht mehr leisten.

MARRONIHOCBURGEN BERGELL UND TESSIN

Die Esskastanie war als Kulturpflanze in China schon 500 und in Griechenland 300 Jahre vor unserer Zeitrechnung bekannt. Homer soll sie in der «Odyssee» Maraon genannt haben, weshalb neben dem Wort Kastanie auch die Bezeichnungen Marone und Marroni gebräuchlich sind. Marrone lebt wie Castagno als Farbbezeichnung im Italienischen weiter, wobei das erste die Farbe des Holzes betrifft, das zweite jene der Frucht, die in der Hülle mit den vielen feinen Stacheln steckt und am Baum wie ein Seeigel aussieht. Die Edelkastanie, botanisch «castanea sativa», gehört zu den «fagaceae», den Buchengewächsen, wogegen die Namensvetterin Rosskastanie,

Kastanien

«Eissi Marroni! Marroni gans eiss!» heisst eine Erinnerung an einen Schweizer Schwarzweissfilm aus längst vergangener Blütezeit heimischen Filmschaffens. Damals entsprachen die Marronimänner noch einem wunderbar romantischen Bild. Der Versuch, die nahrhafte Kastanienfrucht etwas aus ihrem Dornröschenschlaf aufzuwecken.

die bei uns zahlreich als Zierpflanze zu finden ist, eine eigene Familie darstellt. Bis zum Aufkommen der Kartoffel in Europa galt die Esskastanie als wichtiger Ernährungsbestandteil. Da sie im Herbst geerntet wird, eignet sie sich hervorragend als Wintervorrat. Noch heute wird im Bergell die Kasta-

nientradition rund um die Selven, wie die Baumkulturen heissen, gepflegt. Und auch im Tessin wurden in den letzten Jahren verwilderte Anlagen wieder instand gestellt. Allerdings kann nur ein Teil jener über 20000 Hektaren, die zur besten Zeit der Tessiner Kastanie kultiviert wurden, heute bewirtschaftet

werden, denn die Konkurrenz aus Italien schlägt den Preis der Schweizer Produktion bei weitem. Dazu kommt, dass Kastanien den meisten Leuten nur noch als heisse Marroni, Vermicelles oder Marrons glacés bekannt sind, dazu vor allem zur Wildzeit als Beigabe zu Rotkraut oder Saucen. Früher backten die Tessiner und Bergeller aus ihrem Mehl jedoch noch regelmässig Brot und Torten oder stellten daraus – mit etwas Vollkornmehl vermischt – Nudeln her. Es liegt heute ein besonderer Reiz darin, dieses jahrhundertealte Wissen um die Verwendung der nahrhaften Kastanienfrucht wieder neu zu entdecken.

Hans Surber



Kastanienravioli

Raffiniert • Zum Vorbereiten

Vorgekocht und gut eingeölt bleiben die Ravioli im Kühlschrank 2–3 Tage frisch. Zum Servieren nur noch kurz in Salzwasser aufkochen.

FÜR 4 PERSONEN

Zubereiten: 1 Stunde

Ruhen lassen Teig: 1 Stunde

50 g Kastanienmehl

200 g Teigwarenmehl

2 grosse Eier

4 Bratspecktranchen

200 g gekochte Marroni

250 g Mascarpone

1 Eigelb

Salz, Pfeffer aus der Mühle

50 g Butter

2 Salbeizweige

1. Beide Mehlsorten auf der Arbeitsfläche mischen und in der Mitte eine tiefe Mulde eindrücken. Eier verquirlen und in die Vertiefung geben. Wenig Mehl auf die Eier geben und mit einer Gabel verrühren, bis die Masse nicht mehr flüssig ist. Dann das restliche Mehl von Hand unterarbeiten und so lange weiterkneten, bis ein elastischer und geschmeidiger Teig entstanden ist. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

2. Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fettzugabe knusprig bra-

ten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Marroni grob hacken. Mit Mascarpone und Eigelb mischen. Speck beifügen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

4. Den Teig halbieren und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche oder mit der Teigwarenmaschine hauchdünn auswallen. Etwa 8 cm grosse Rondellen ausstechen.

5. Auf die Hälfte der Rondellen je 1 Kaffeelöffel Füllung geben. Den Rand mit wenig Wasser leicht bestreichen, eine Rondelle darauflegen und den Rand mit einer Gabel andrücken. Bis zum Weiterverarbeiten auf ein bemehltes Küchentuch legen.

6. Die Ravioli portionenweise in reichlich Salzwasser vor dem Siedepunkt 4–5 Minuten ziehen lassen. Herausheben und warm stellen.

7. Die Butter mit den von den Zweigen gezupften Salbeiblättern in einer heissen Pfanne aufschäumen lassen. Die Ravioli mit der Salbeibutter begiessen und sofort servieren.

Pro Portion ca. 20 g Eiweiss, 39 g Fett, 63 g Kohlenhydrate 698 Kalorien oder 2924 Joule