

TRANSHELVETICA

DIE KUNST DES REISENS



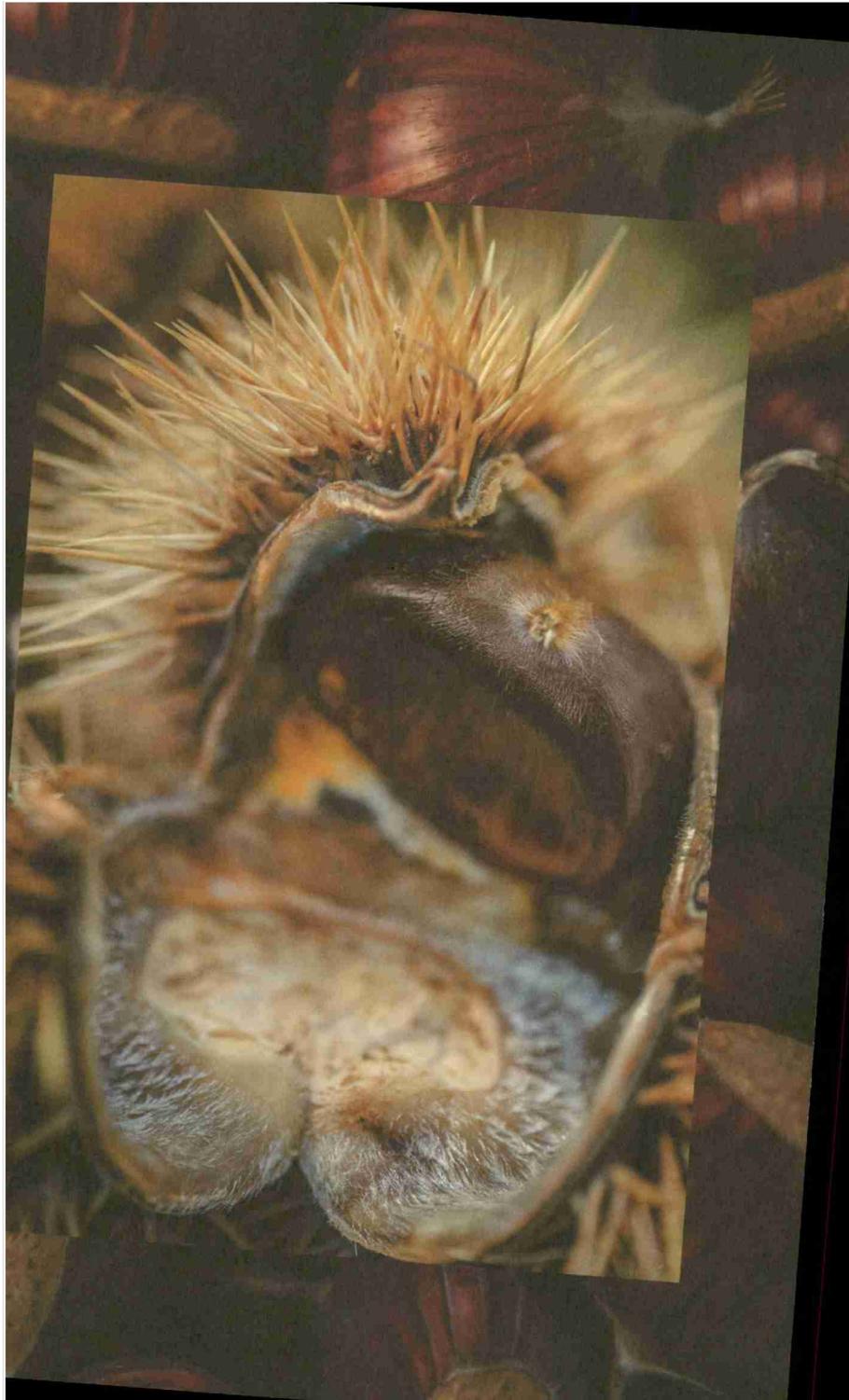
Transhelvetica
8037 Zürich
044 241 29 29
transhelvetica.ch/

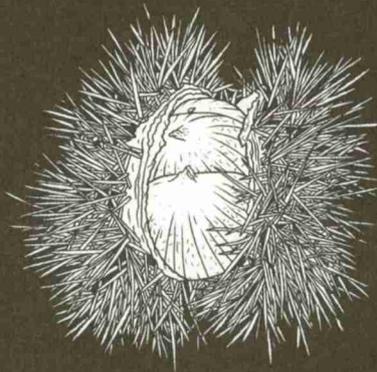
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'592
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 12
Fläche: 518'844 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 276.007

Referenz: 82088184
Ausschnitt Seite: 1/11





NAME	Kastanie (<i>Castanea sativa</i>)
FAMILIE	Buchengewächse
ARTEN	Edelkastanie (Europa)
URSPRUNG	Balkanhalbinsel
LEBENSRAUM	Gemässigte Zone Nordhalbkugel
NATÜRLICHE FEINDE	Esskastanienbohrer, Rindenkrebs
BLÜTEZEIT	Mai bis Juni
KONSISTENZ	knackig, gekocht pastös, mehlig
GESCHMACK	süss-nussig
VERZEHR PRO KOPF (CH)	0,5 Kilogramm (jährlich)

Kastanie

PRODUZENT

Marco Giovanoli

Räuchert Kastanien, schnitzt Kühe und Ziegen, pflegt Esel und Pfauen und stellt mit seiner Frau Heidi aus der Milch seiner Tiere die besten Käse des Bergells her.

KOCH

Hansjörg Ladurner

Pflügt seinen eigenen Acker, pflückt wilde Berberitzen, schält Arven und kocht seit 40 Jahren mit Leidenschaft und ist heutzutage im Scalottas Terroir anzutreffen.

REGION

Graubünden

30% Waldfläche
<1% Kastanienbäume

REZEPT

Rauchkastanienbrot mit Completergelee,
Berberitzenmus & Bergarvenkäse

TRANSHELVETICA

DIE KUNST DES REISENS

Transhelvetica
8037 Zürich
044 241 29 29
transhelvetica.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'592
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 12
Fläche: 518'844 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 276.007

Referenz: 82088184
Ausschnitt Seite: 3/11



Produzent und Koch vor dem steinernen Räucherhäuschen.

TRANSHELVETICA

DIE KUNST DES REISENS



Transhelvetica
8037 Zürich
044 241 29 29
transhelvetica.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'592
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 12
Fläche: 518'844 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 276.007

Referenz: 82088184
Ausschnitt Seite: 4/11





Rauch im Bergell

Text – ALEXANDER KÜHN / Bild – TINA STURZENEGGER

Wenn mit Arven-Kambium aromatisierter Weichkäse und hausgebackenes Rauchkastanienbrot auf einem Apéroplättli zusammenfinden, kann dahinter eigentlich nur der naturverbundene Spitzenkoch Hansjörg Ladurner stecken.

A
Maronen wurden früher auch als «Brot der Armen» bezeichnet, weil sie zu Mehl verarbeitet und so zu Brot gebacken wurden. Bis ins 20. Jahrhundert galten Esskastanien in Gebieten, wo kein Getreide angebaut wurde, als Hauptnahrungsmittel.

Räuchern senkt den Wasseranteil von Lebensmitteln, was dazu führt, dass sie deutlich langsamer verderben. Beim Räuchern dringen Stoffe in die Nahrung, welche zusätzlich Bakterien, Hefen und Schimmelpilze abtöten.



GRAUBÜNDEN – Der Weg vom Malojapass hinab ins Bergell führt über gefühlte tausend Serpentinaen. Ich denke an Jahrzehnte zurückliegende Schulreisen mit dem Postauto, an die mit jeder Kurve bleicher werdenden Gesichter meiner Klassenkameraden und an Papiertüten, die viel zu klein waren für das aufzichende Unheil. Vor allem aber bin ich froh, auf dem Beifahrersitz Platz genommen zu haben und nicht auf der Rückbank. Am Steuer unseres Kleinbusses sitzt Hansjörg Ladurner, Küchenchef und Gastgeber im Restaurant Scalottas auf der Lenzerheide. Er will uns heute einen seiner liebsten Produzenten vorstellen, den Kastanienbauer Marco Giovanoli. Der beliefert ihn immer im Herbst mit Rauchkastanien **A**, einer der kulinarischen Besonderheiten des Bergells.

B
Schokolade harmoniert mit Esskastanien, als Sauce zu einem Kastanien-Glace zum Beispiel.

Endlich im Bündner Südtal angekommen, dauert es nur noch ein paar Minuten, ehe wir kurz vor Soglio auf einer Wiese mit imposanten Kastanienbäumen und einer Reihe von pittoresken Häuschen halten. Vor dem ersten der Gebäude steht Marco und begrüsst uns freudig auf seinem Land, das so idyllisch und

C



gepflegt aussieht wie ein Hobbit-Dorf. Die Luft ist klar und duftet nach Sommer und Süden. Trotz der verschneiten Gipfel, die nur einen Steinwurf entfernt scheinen.

«Die Häuschen mit steinernem Fundament dienen traditionell zum Räuchern der Kastanien, jene ganz aus Holz als Ställe», erklärt Marco. Jedes Jahr ernten er und seine Familie zwischen drei und vier Tonnen Kastanien. Die grossen kommen frisch in den Verkauf, die kleinen in die Räucherhäuschen oder in die Futtertröge des Viehs. Die ältesten von Marcos Kastanienbäumen haben rund 500 Jahre auf dem Buckel und ragen über 30 Meter in die Höhe. Wie viele Bäume seine Familie besitzt, möchte unser Gastgeber dagegen nicht verraten. «Sonst werden die Nachbarn im Dorf neidisch», sagt er und lacht wie ein Schulbub, der gerade behände eine Tafel Schokolade am Kiosk geklaut hat.

PECHSCHWARZE WÄNDE UND INTENSIVER RAUCHGERUCH

Im Inneren des Häuschens riecht es intensiv nach Rauch, die steinernen Wände im unteren Teil sind pechschwarz. Kein Wunder: Das Gebäude stammt aus dem Jahr 1864. Weil Kastanienholz nur sehr schlecht brennt, eignet es sich ausgezeichnet fürs Dörren und Räuchern der glänzend braunen Edelkastanien. Es gerät nicht wirklich in Brand, sondern schwelt nur vor sich hin. Wenn Marco täglich ein grosses Holzscheit und zwei kleine nachlegt, kann er auf dieser Basis sechs bis sieben Wochen lang Kastanien räuchern. Eine ganze Saison also.

Durch schmale Öffnungen bahnt sich der Rauch seinen Weg nach oben, wo die Kastanien zu Abertausenden nebeneinander liegen. Eine knappe Woche dauert es, bis sie bei einer Temperatur von rund 40 Grad genügend Feuchtigkeit verloren haben, um den Winter ohne Schimmeln zu überstehen. Dabei reduziert sich ihr Gewicht erheblich. Von drei Kilo frisch geernteten Kastanien bleibt ein Kilo geräucherte und geschälte Ware übrig.

TRANSHELVETICA

DIE KUNST DES REISENS

Transhelvetica
8037 Zürich
044 241 29 29
transhelvetica.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'592
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 12
Fläche: 518'844 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 276.007

Referenz: 82088184
Ausschnitt Seite: 7/11



Jedes Jahr erntet Marco Giovanoli und seine Familie zwischen drei und vier Tonnen Kastanien.

TRANSHELVETICA

DIE KUNST DES REISENS

Transhelvetica
8037 Zürich
044 241 29 29
transhelvetica.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'592
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 12
Fläche: 518'844 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 276.007

Referenz: 82088184
Ausschnitt Seite: 8/11



Die ältesten Bäume von Marco Giovanoli sind rund 500 Jahre alt und 30 Meter hoch.



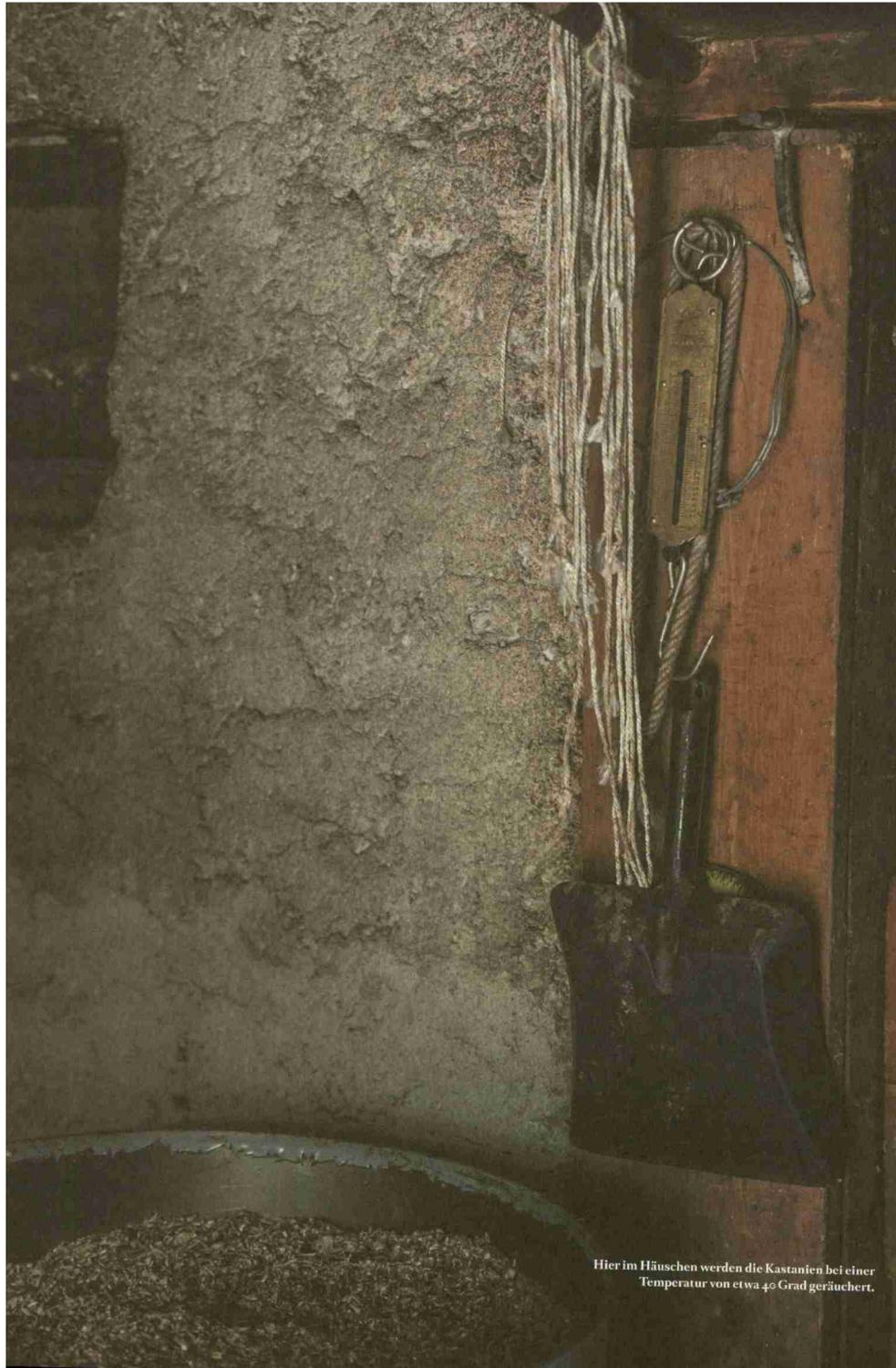
Transhelvetica
8037 Zürich
044 241 29 29
transhelvetica.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'592
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 12
Fläche: 518'844 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 276.007

Referenz: 82088184
Ausschnitt Seite: 9/11



Hier im Häuschen werden die Kastanien bei einer Temperatur von etwa 40 Grad geräuchert.



Gibt man zu viel anderes - und besser brennbares - Holz ins Feuer, nehmen die Kastanien rasch Schaden. Sie werden, um es mit Marcos Worten zu sagen, «so dunkel wie Kaffee (D)» und vollkommen ungeniessbar. «Damit das Raucharoma nicht überhand nimmt, muss man darauf achten, nur einen relativ geringen Anteil an Kastanienhäuten zum Holz zu geben», fügt er an. Er kümmert sich seit dem Tod seines Vaters vor sieben Jahren um die Verarbeitung der Kastanien und hat dabei so einiges gelernt. Auch, dass das Wetter einen erheblichen Einfluss auf das alte Handwerk hat. «Bei Regen und Nebel dauert das Dörren und Räuchern deutlich länger. Die feuchte Witterung ist problematisch, da die Feuchtigkeit rasch aus den Kastanien weichen muss. Sonst besteht die Gefahr, dass sie trotz aller Bemühungen zu schimmeln beginnen.» Geld ist nicht der entscheidende Faktor bei der Arbeit im Räucherhäuschen, das die Einheimischen «Cascina» nennen. Vor allem geht es darum, eine Tradition zu erhalten, die den Vorfahren in vergangenen Jahrhunderten in der kargen Winterzeit das Überleben sicherte. Für Marco sind die geräucherten Kastanien noch immer ein Grundnahrungsmittel. Sogar zum Frühstück isst er sie. «Mit Käse, Salami oder Trockenfleisch. Und immer im Ganzen.» Am allerbesten aber seien die Pizzoccheri, die seine Frau mit je einer Hälfte Kastanien- und Weissmehl zubereitet. «Dazu gibt es dann geriebenen Käse und Salbeibutter (E).»

NACH ERST EINEM JAHR SIND DIE RAUCHKASTANIEN REIF

Zurück auf der Lenzerheide folgen wir Hansjörg Ladurner und seinem Souschef René Bissig in die Küche ihres Restaurants. Dort bereiten die beiden für uns ein Apéroplättchen zu. Mit Rauchkastanienbrot, Schinken vom Schwarzen Alpschwein (F), Käse, Completergelee, Berberitzenmus und Schabzigerkleebutter (G). Für das Brot verwendet Hansjörg zwei Teile Gran-Alpin-Weizenmehl sowie je einen Viertel Rauchkastanien und Hartweizen vom Biohof Dusch. Die Kastanien werden zunächst eingeweicht, dann gekocht und schliesslich gerieben. Das Räucheraroma des Brots ist ziemlich prägnant, aber durchaus nicht penetrant und passt wunderbar zum charaktervollen, über Buchenholz leicht geräucherten Schinken von der Trockenfleisch-Manufaktur Brügger in Parpan. Der Scalottas-Küchenschef lässt seine Rauchkastanien jeweils rund ein Jahr liegen, eher er sie verarbeitet. «So steht der Rauch weniger im Vordergrund, und der süsslich-nussige Eigengeschmack der Kastanien kommt besser zur Geltung», erklärt er. Das Mus aus Berberitzen, die Hansjörg und René nach dem ersten Frost im Albulatal sammelten, ergänzt das Plättli mit seiner dezidierten Säure um eine erfrischende Komponente.

Der Käse schmeckt auf überaus angenehme Weise nach Arvenholz. Das liegt an einem Ring aus dem Kambium des Königsbaums der Alpen, der ihn seit geraumer Zeit umschliesst. Bei Kambium handelt es sich um die Gewebeschicht, die bei Bäumen für das Dickenwachstum verantwortlich ist. Sie herauszuschälen ist eine klebrige Angelegenheit, befindet sich unter der Rinde des Baumes doch jede Menge Harz. Das Arvenholz, mit dem Hansjörg Ladurner arbeitet, stammt von der auf Forstarbeiten spezialisierten Florinett AG in Bergün. Deren Mitarbeiter fällen im benachbarten Val Tuors jeweils im Frühling Arven und lassen den Meisterkoch die Rinde mitsamt Kambium abtrennen.

«Damit das Aroma des Kambiums weit genug in den Käselaiß vordringen kann, darf dieser nicht zu gross sein», erklärt Hansjörg. Er lässt die Spezialität von Willi Schmid (H), dem Käsermeister aus dem Toggenburg, herstellen und beliefert diesen regelmässig mit Arven-Kambium, das er im Restaurant



Scalottas im Tiefkühler aufbewahrt, fein säuberlich verpackt in Plastikbeutel. Schmid dämpft das Kambium dann noch einmal auf, ehe er es um den Käse wickelt, damit die kulinarische Magie ihren Lauf nehmen kann. Bis auf das andersartige Holz ist der Arvenkäse für das Restaurant Scalottas identisch mit Schmid's Bergfichte, einem cremigen Weichkäse aus Braunviehrohmlach. Für das Gelee verwendet Hansjörg einen Completer von Gian-Battista von Tschärner aus Reichenau, der natürlich auch als Begleitung im Glas eine gute Figur macht. ●

(D)
Kaffee & schwarze Johannisbeere: Ein Paar, welches häufig bei Weindegustationen zusammen erscheint. Ist die blaue Traube zu Wein verarbeitet, entwickelt sie beide Aromen. Kaffee-Glace und schwarzes Johannisbeersorbet funktionieren hervorragend miteinander.

(E)
Die Bitternoten des Salbei setzen salzig-süßes Blauschimmelkäse gekommt in Szene: Käse zerlassen, in Salbeibutter schmelzen und auf Pasta oder Gnocchi servieren.

(F)
Im Alpengebiet waren einst robuste Schweine gefragt. Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft verschwanden die klassischen Alpschweine

komplett vom Schweizer Boden. Im Rahmen des Rettungsprojekts von PatriMont konnte 2018 die Rasse wieder in den Schweizer Alpen angesiedelt werden.

(G)
Dem Schabzigerklee hat der Schabziger seinen Namen zu verdanken. Die Gewürz-Käse-Spezialität aus dem Kanton Glarus mit der markant grünen Verpackung ist in den hiesigen Supermärkten leicht zu erspähen.

(H)
Willi Schmid ist eine Koryphäe der Käseerei und beliefert international renommierte Restaurants mit seinen Kreationen. Für unsere Ausgabe #52 ENGLAND haben wir Schmid in Lichtensteig besucht.