



Kastanien in der Küche

Einst war die Kastanie vom Speiseplan nicht wegzudenken. Doch dann ist sie vielerorts etwas in Vergessenheit geraten.

Nicht so im Bergell: Hier zelebriert man die Frucht.

TEXT RICO STEINEMANN **FOTOS** GABI VOGT

Andrea Berti (33) steht in der Küche des Hotels Schweizerhaus in Maloja GR und schwärmt über die Vielseitigkeit der Edelkastanie – auch Marroni genannt. Ob als Suppe, Nudeln oder als Dessert, sie mache überall eine gute Figur, sagt der Koch. Mit einer Ausnahme: «Ich mag keine Vermicelles.» Ausgerechnet die vielleicht beliebteste der Süssspeisen aus Marroni? Berti lacht. Das Püree sei ihm zu schwer, er bevorzuge Marronikuchen. Oder noch besser: «Marroni-Cheesecake. Der schmeckt speziell und hebt sich von den gängigen Cheesecakes ab.» Im Restaurant serviert er ihn zusammen mit einem Waldbeeren-Coulis und einem Pistazien-Crumble (siehe Rezept S. 43). Vor dem Dessert aber macht sich der Koch daran, Kastanien-Spätzli (Rezept S. 42) zuzubereiten. Eine herrliche herbstliche Beilage.

Marroni verleihen Süsse

«Durch das Kastanienmehl erhalten sie eine gewisse Süsse», sagt Berti. Daran müsse man sowieso immer denken, wenn man mit Marroni koche: Sie bringen Süsse in ein Gericht. Der Koch hat den Spätzliteig im Nu bereit: Er mischt das Weissmehl mit Kastanienmehl, fügt Eier sowie eine Prise Salz und Muskatnuss bei und lässt die Teigmaschine ratern. Nach und nach fügt er Mineralwasser hinzu, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht. Auf dem Herd

kocht bereits ein Topf

mit Salzwasser, Berti drückt die Teigmasse mit einem Schaber durch das Sieb. Dutzende kleine Spätzli tropfen ins kochende Wasser. Nach ein paar Minuten schöpft er sie ab und gibt sie direkt in die Bratpfanne, in der bereits die Butter schäumt. Kurz bevor sie fertig gebraten sind, deckt Berti die Pfanne mit einem Deckel zu. «Schau, was passiert», sagt er und grinst schelmisch. Er hebt den Deckel, die Spätzli sind aufgegangen und grösser geworden. «So machen sie auf dem Teller mehr her.»

Auch Bertis Chef hat ein Flair für Kastanien. «Sie sind ein Sympathieträger. Die Menschen verbinden Positives mit diesem Nahrungsmittel», sagt Jürg Wintsch (63). Er führt mit seiner Frau Karoline (53) das Hotel Schweizerhaus. Und bietet dort jeweils im Herbst einen Kochkurs an, der die Marroni ins Zentrum stellt.

Kastanienbäume etablierten sich schon im Mittelalter in der heutigen Schweiz. Und prägten vor allem im Tessin und den oberen Südalpentälern wie dem Puschlav, Misox und Bergell ganze Landstriche. Später machte sich die Edelkastanie auch nördlich der Alpen breit. Wegen ihres hohen Nährstoffgehalts waren die Nussfrüchte in der Bevölkerung lange Zeit ein Hauptnahrungsmittel. «Was andernorts die Kartoffeln waren, waren im Bergell die



Kastanien», erklärt Jürg Wintsch.

Lebendige Kultur

Wenn Berti mit frischen Kastanien kocht, dann stammen diese aus dem unteren Bergell, unweit von Maloja. Dort steht einer der grössten Kastanienwälder Europas. Manuela Filli (46) ist Präsidentin des Vereins der Kastanienproduzenten im Bergell. Sie sagt: «Während vielerorts die Bedeutung der Kastanie mit der Industrialisierung und dem aufkommenden Wohlstand abgenommen hat, ist die Kastanienkultur im Bergell stets lebendig geblieben.» Seit

2006 gibt es den Verein, der für die Produktion und den Verkauf der Bergeller Spezialität zuständig ist. Und der sich um den Fortbestand der Kastanienlandschaft und -kultur kümmert. Dabei hilft auch das jährliche Kastanienfestival in Bregaglia GR, das während dreier Wochen im Oktober das ehemalige «Brot der Armen» zelebriert. «Das Interesse hat in den letzten Jahren massiv zugenommen», sagt Filli. Das merke man auch am kulinarischen Angebot. Keine Frage, die Kastanie erlebt im Bergeller Herbst gerade ihren zweiten Frühling. ●



Jürg Wintsch kam 1984 ins Engadin. Ein Jahr später übernahm er mit seiner Frau Karoline das Hotel Schweizerhaus.





Andrea Berti, gebürtiger Italiener und Koch im «Schweizerhaus» in Maloja, bei der Zubereitung der Kastanien-Spätzli (l.). Die Suppe aus Marroni ist ein cremiges Geschmackserlebnis (o.).



Kastanien- Spätzli

DAS BRAUCHTS

- 300 g Weissmehl
- 150 g Kastanienmehl
(erhältlich bei Coop Vitality)
- 5 Eier
- 2 dl Mineralwasser
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

UND SO WIRDS GEMACHT

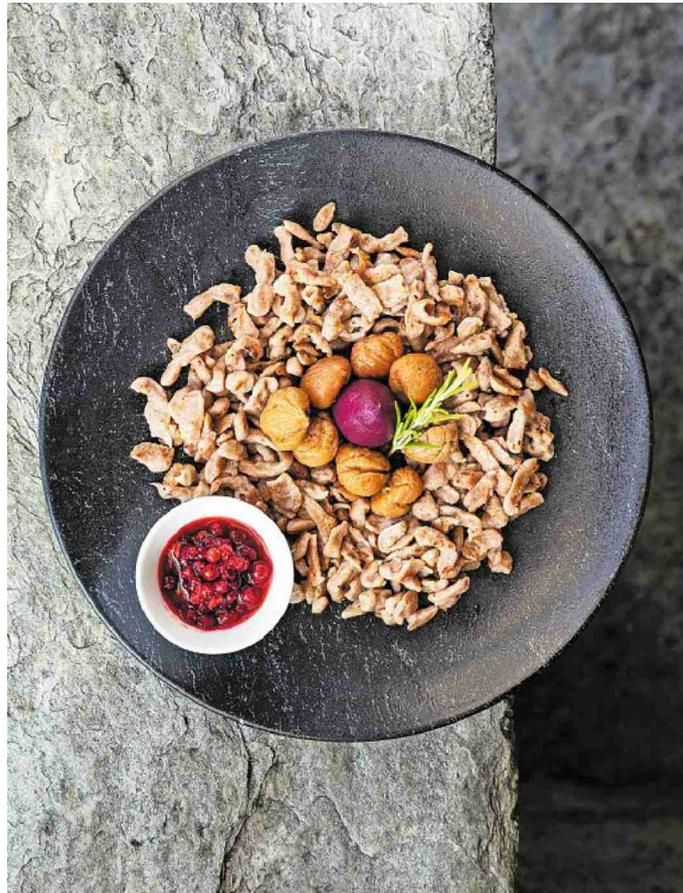
Weiss- und Kastanienmehl mit den Eiern und einer Prise Salz und Muskatnuss in eine Schüssel geben und mit einem Mixer zu einer Masse verrühren. Nach und nach in kleinen Mengen das Wasser zugeben und zu einem Teig formen. Der Teig sollte kein fester Klumpen sein, sondern langsam und zähflüssig vom Kochlöffel tropfen.

Topf mit salzigem Wasser aufkochen, Teig nach und nach durch das Spätzlisieb in das kochende Wasser drücken. Eine Portion Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Spätzli direkt vom kochenden Wasser in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Spätzli lassen sich auch gut vorbereiten. Einfach nach dem Kochen in kaltem Wasser abschrecken, die Spätzli herausnehmen und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Mit karamellisierten Marroni und Preiselbeersauce

servieren.





Marroni-Cheesecake mit Pistazien-Crumble und Waldbeeren-Coulis

DAS BRAUCHTS

- 120 g Frischkäse
- 80 g griechischer Jogurt
- 40 g Puderzucker
- 80 g Marroni-Püree
(z. B. von Naturaplan, tiefgekühlt)
- 80 ml Vollrahm
- 2 Gelatineblätter
- 40 g geröstete Pistazien
- 40 g Weissmehl
- 32 g Zucker
- 32 g geschmolzene Butter
- ½ Esslöffel Honig
- ½ Esslöffel Vanilleextrakt
- 250 g tiefgekühlte Waldbeeren
- 50 g Puderzucker
- 20 g Maizena

UND SO WIRDS GEMACHT

Frischkäse, Jogurt, Puderzucker und Marroni-Püree in eine Schüssel geben und mischen. Gelatineblätter ins Wasser legen und einweichen. Danach auspressen und mit 20 ml Vollrahm sachte aufwärmen, bis sich die Blätter auflösen. Dann Rahm zu den restlichen Zutaten geben. Den Rest des Vollrahmes zu Schlagrahm schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. In Silikonformen geben und vier bis fünf Stunden in den Kühlschrank stellen.

Pistazien-Crumble: Nüsse zerkrümeln, dann die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mischen. Ein Backpapier auf ein Backblech

legen und die Masse darauf verteilen. 15 bis 20 Min. bei 180 Grad backen. Auskühlen lassen und zerkrümeln.

Waldbeeren-Coulis: Beeren und Puderzucker in einen Topf geben und 10 Min. bei schwacher Hitze kochen, anschliessend mit Maizena binden.

Die Cheesecake-Küchlein aus der Form nehmen und in die Mitte eines Tellers legen, Waldbeeren-Coulis darum verteilen und mit Crumble bestreuen.