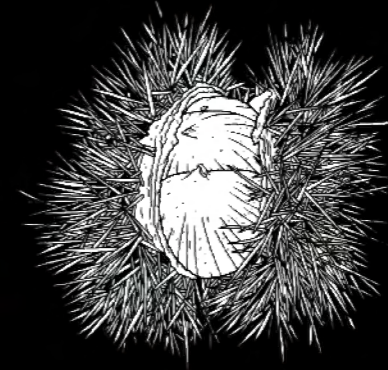




ILLUSTRATION – Nando von Arh für Slow Food Youth



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



Produzent und Koch vor
dem steinernen Räucherhäuschen.



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.



GRAUBÜNDEN – Der Weg vom Malojapass hinab ins Bergell führt über gefühlte tausend Serpentin. 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 aufziehende 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 Kastanienbauern Marco Giovanoli. Der beliefert ihn immer im Herbst mit Rauchkastanien **(A)**, einer der kulinarischen Besonderheiten des Bergells.

(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.

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 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 **(B)** am Kiosk geklaut hat.

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

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 **(C)** 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.

(C)
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.

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.

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





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



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

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-süssen Blauschimmelkäse gekonnt 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 Käserei und beliefert international renommierte Restaurants mit seinen Kreationen. Für unsere Ausgabe #52 ENGLAND haben wir Schmid in Lichtensteig besucht.

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 Kastanienschalen 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 Weismehl zubereite. «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-Küchenchef 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 fallen 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 Käselaiab 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 Braunviehrohmlch. 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. ●

Die Fahrt nach Lenzerheide führt über Soglio, ein 300-Seelen Dorf im Bergell. Giovanni Segantini meinte, der Ort sei «die Schwelle zum Paradies».





HANSJÖRG LADURNERS REZEPT

Rauchkastanienbrot

70 G RAUCHKASTANIEN

Vorab

Rauchkastanien einweichen und ohne Salz weichkochen. Auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

100 G HARTWEIZENDUNST
100 G RAUCHKASTANIENMEHL
2 G HEFE
200 ML WASSER

Vorteig

Hartweizendunst, Rauchkastanienmehl, Hefe und Wasser vermengen, zudecken und eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Anschliessend mindestens 6, besser 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

350 G HALBWEISSMEHL
50 G RAUCHKASTANIENMEHL
30 G ACKERBOHNENMEHL
5 G HEFE
280 ML WASSER

Hauptteig

Vorteig, Halbweissmehl, Rauchkastanienmehl, Ackerbohnenmehl, Hefe und Wasser mischen und kräftig kneten. Den Teig 5 Minuten ruhen lassen und anschliessend weitere 10 Minuten kräftig kneten. Der Teig muss schön elastisch sein.

15 G SALZ
20 ML SONNENBLUMENÖL

Anschliessend Salz und Sonnenblumenöl und die Rauchkastanienstücke in den Teig einarbeiten und weitere 5 Minuten kneten. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig in den nächsten 2 Stunden alle 30 Minuten aufnehmen und falten (nicht kneten). Im Kühlschrank lagern.

Den Teig halbieren und vorsichtig in Form bringen, dabei nicht kneten. Anschliessend nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen, die Brote hineinschieben und nach 5 Minuten auf 220 Grad herunterschalten. Nach weiteren 10 Minuten auf 180 Grad reduzieren und etwa 25 Minuten fertig backen.

Eine detaillierte Abfolge aller Rezepte würde den Rahmen dieser Seite sprengen. Deshalb werden die fehlenden Rezepte via QR-Code auf unserer Webseite zugänglich gemacht. Hier geht es zum Completergelee. En Guete!

transhelvetica.ch/culinarium/kastanie



VINS DU VALAIS
Weinempfehlung

Ein Glas Dôle, der durch seine Einfachheit überzeugt.



Ein Amalgam aus verschiedenen Rottönen.



Die Weinfrüchte sind ohne Zweifel im Mittelpunkt.

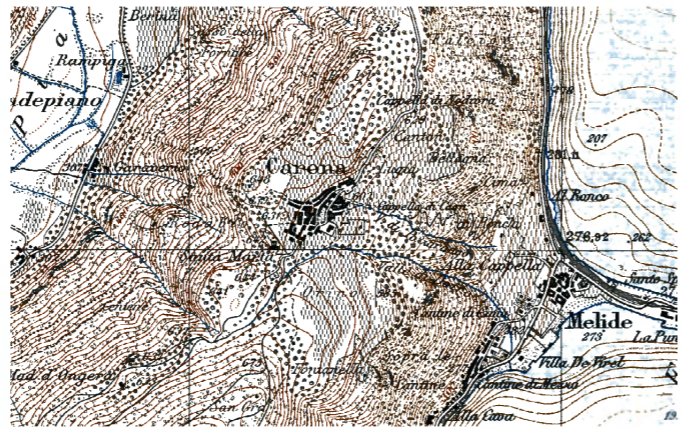


Geschmeidig und fruchtig, mit leichten Tanninen.

Grosse Ehre für die Edelkastanie

Text – LAYLA PETER

Mit dem Herbstbeginn werden die Tage wieder kürzer, die Temperaturen sinken und die Bäume erstrahlen in ihrer farbigen Pracht. Für viele von uns gehört zu dieser Jahreszeit auch der Gang zum Marronistand dazu. Ebenso beliebt sind die Edelkastanien karamellisiert auf dem Wildteller oder als Vermicelles. Heute eine Delikatesse, galten die Nussfrüchte früher als «Brot der Armen» und waren im südlichen Teil der Schweiz jahrhundertlang ein Grundnahrungsmittel. Noch heute befinden sich 98% der Schweizer Vorkommen auf der Alpensüdseite, wo die Edelkastanien bis Mitte des 20. Jahrhunderts mancher Tessiner Familie durch den Winter halfen: gebraten über dem Feuer oder getrocknet und zu Mehl verarbeitet für Brot und Brei. Die Kastanienfrüchte wurden auch für die Schweinemast verwendet, die Blätter den Ziegen verfüttert und das Holz war (und ist) ein wertvolles Baumaterial. Ausserdem war das Kastanienholz eine Quelle des Gerbstoffs Tannin, welcher für die Lederproduktion benötigt wurde.



Auch bei der Erstellung amtlicher Karten spielten die Esskastanien, respektive die Bäume, an denen sie wachsen, zeitweise eine prominente Rolle. Der Topographische Atlas der Schweiz, besser bekannt als Siegfriedkarte, verewigte die Kastanienwälder der Schweiz im Kartenbild. Ab 1914 wurde unterschieden zwischen Kastanienhainen und allgemeinen Waldflächen. Es erschienen die ersten Kartenblätter mit einer speziellen Signatur für den Kastanienwald. Im Unterschied zur gängigen Waldsignatur wurden die Bäume in kastanienähnlicher Form dargestellt und mit ungefähr drei Strichen pro Baum versehen. Acht Jahre später wurde die Signatur sogar in die Zeichenerklärung aufgenommen.

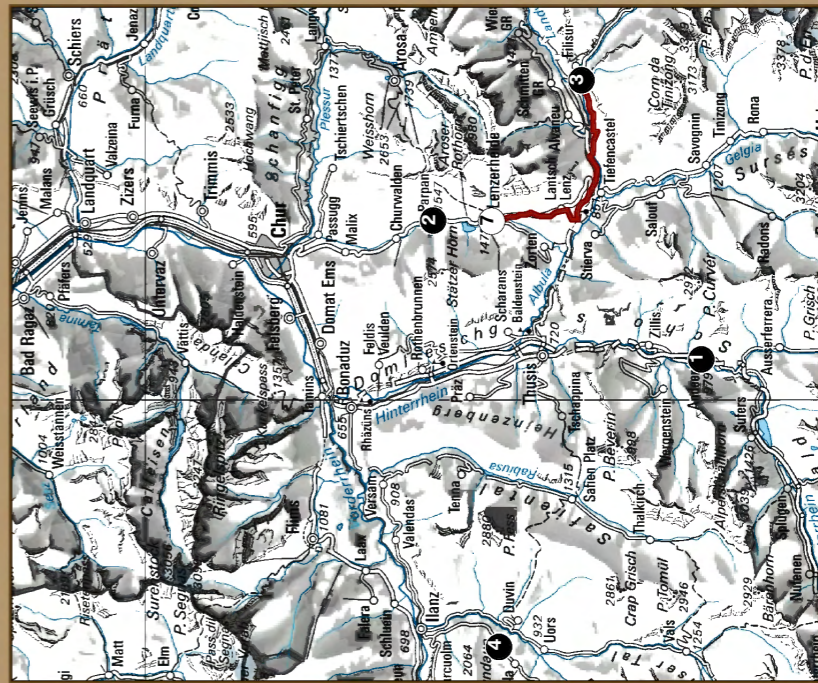
Weshalb die Landestopografie begann, Kastanienwälder im Kartenbild zu verzeichnen, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen. Ausschlaggebend war wahrscheinlich der schrumpfende Bestand an Kastanienhainen und die gleichzeitige strategische Wichtigkeit der Edelkastanien für die Ernährung der Bevölkerung und den steigenden Lederbedarf der Schweizer Armee aufgrund des Ersten Weltkrieges.

Der Kastanienbestand war bis in die 1950er-Jahre in den Karten einsehbar, als das neue Landeskartenwerk die Siegfriedkarte im Tessin ablöste. Die Signatur ist aber auch heute noch von Nutzen, denn anhand der Kastanienflächen in den Siegfriedkarten können Forschende die Entwicklung der Kastanienhaine analysieren. Dass die Kastanienhaine zwischenzeitlich überhaupt auf den Kartenblättern dargestellt wurde, zeigt, dass die Kartenwerke stark von den Fragen und Problemen ihrer Zeit geprägt sind. ●

NL PURE 32
EINS MIT DER
NATUR



Essbare Landschaft Durch Graubünden mit Hansjörg Ladurner



- 1 Käsespezialitäten:** Vor fast 20 Jahren haben Käserin Maria Meyer und ihr Ehemann Martin «Flo» Binerth die Dorfsennerei mit dem Namen «Anderer» übernommen. Hier entstehen die ausgefallensten Käsespezialitäten Graubündens. Die Milch dafür bringen fünf Bauernfamilien aus Anderer und Umgebung morgens oder abends gleich selbst in die Sennerei, sennererei-andeer.ch
- 2 Trockenfleisch:** Was Jörg Brügger an Bündner Trockenfleisch produziert, ist nach Hansjörg Ladurner «unverdorben im alpinen Raum». Urgrossvater Engelhard Brügger gilt als Begründer der professionellen Bündner Fleisch-trocknerei und so greift die Manufaktur auf über 100 Jahre traditionelle Lufttrocknung zurück. bruegger-parpan.ch
- 3 Bergkartoffeln:** Auf Marcel Heinrichs Biohof Las Sorts im Albulat wachsen nicht nur 40 bis 50 verschiedene Bergkartoffel-Sorten, sondern auch die hochwertigsten Bergackerbohnen. Aus Überzeugung halten sie auch bei drohender Terrassen wie das Rätische Grauvieh. Im Hofladen ist das riesige Sortiment auf einen Blick zu sehen. Ladurner nennt Heinrich liebevoll den «König der Bergkartoffeln». lasorts.ch
- 4 Bergsabbling:** Wer noch nie eine Alpenfischzucht gesehen hat, der

- 5 Rauchkastanien:** Nun geht es endlich ins Bergell, wo Marco Giovanolli und seine Kastanienbäuer warten. Wir machen es ihm nach und verspeisen die Kastanien gleich ganz. Auf die Pizzocheri von seiner Frau hoffen wir das nächste Mal. Übrigens: Im Oktober findet das 17. «Festival della Castagna» statt: Neben kulinarischen Führungen in und um den Kastanienwald und viel naschen werden Besucher unter die Arme greifen können. auch Giovanolli bei der Ernte festivaldellacastagna.ch
- 6 Nougat und Früchte:** Wir ziehen gleich weiter nach Vicosoprano, wo wir in der ehemaligen Schalterhalle der Post die Manufaktur von Monika Müller besuchen. Hier werden regionale Rohstoffe mit nach traditionellen Methoden verarbeitet. Zu empfinden sind die getrockneten Früchte, die Kastanienkonfitüre oder der Saison-Nougat. vitto.ch ●

Scalottas Terroir
Vico Principala 29
Lenzerheide
T. 081 384 2148

Albulatal
Sanfte Wanderung
entlang der Albula.
17 km, 5 Std.

