

Ein baumstarker Geist in der Flasche

Marroni, früher Brot der Armen, stecken nun in einer edlen Flasche. Ein raffinierter Brand mit Vorgeschichte.

Von **Ulrike Hark, Text,**
und **Renate Wernli, Bilder**

Leise räuchelt Qualm aus den Cascine, den alten Dörrhäuschen im weitläufigen Kastanienhain von Castasegna. Die Szenerie wirkt leicht surreal – Herr der Ringe im südlichen Bergell. Majestätisch stehen die Kastanienbäume in der Landschaft, manche 400 Jahre alt, imposant auch ohne Laub. Die Ernte vom Oktober ist vorbei. Rauch hängt in der Luft des Mittags, doch es herrscht ein fahles Zwielicht – im Dezember und Januar schafft es die Sonne an diesem Ort kaum über die Bergspitzen.

Mit langen, schmalen Säcken voller Kastanien schlagen Menschen inbrünstig auf grosse Holzblöcke ein, wo die Muskeln vieler Jahrzehnte tiefe Gruben hinterlassen haben. Das ganze Dorf samt Gästen ist auf den Beinen, die getrockneten Kastanien werden durch Schlagen von der Schale befreit. Es ist der 7. Dezember, Tag der «pastà lan castegna» und diesmal zudem der Tag einer besonderen Präsentation: Der erste Kastanien Schnaps der Schweiz wird vorgestellt. Doch so weit sind wir noch nicht.

Wochenlang über mottendem Feuer

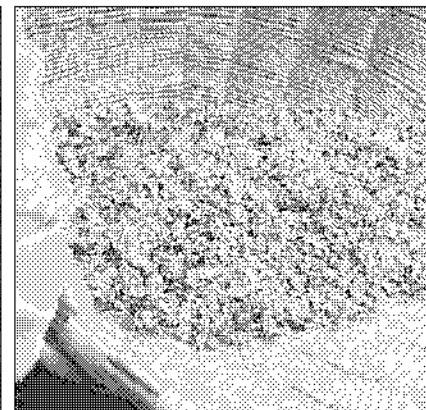
Fünf bis sechs Wochen haben die Marroni in den Dörrhütten auf grossen Rosten über ständig mottendem, aber nicht loderndem Feuer gelegen und so den angestrebten rauchigen Gout angenommen. Ähnlich wie jene Gerste, die auf den schottischen Inseln ihrem köstlichen Endstadium, dem Malzwhisky, entgegenröstet. In einem flachen Korb, dem so genannten Vann, wird die zerstossene Kastanien schale vor den Cascine mit rhythmischen Bewegungen von der Frucht getrennt. Die gebrochenen, geräucherten Früchte kommen anschliessend in die Mühle nach Promontogno, wo sie zu Mehl verarbeitet werden. Das Resultat: Brot, Teigwaren, Vermicelles.

Oder auch Schnaps. Ein «Alpenwhisky» hat den beiden Initianten vorgeschwebt. Dem Weinpublizisten Stefan Keller und seinem Compagnon in dieser hochprozentigen Sache, dem Zürcher Gastronomen René Zimmermann («Zunfthaus am Neumarkt» und demnächst «Adlisberg»). Beide sind quasi im Nebenamt Erfinder, Kulturtäter und hervorragende Verkäufer ihrer Ideen. Das alte Kulturgut Kastanie neu beleben, ihm neuen Wert geben, das war ihr Motiv.

Ein Schnaps aus Kastanien? Schmeckt der überhaupt? Nun, für unerfahrene Schnaps-Gaumen oszilliert «Castagne» auf der Zunge zwischen Cognac, Grappa und Whisky. Wo er geschmacklich anzusiedeln sei, diese Frage regte die Diskussionen bei der Verkostung im schönen, aber eiskalten Hain von Castasegna an. «Castagne» überrascht durch komplexe Aromen und leichte Süsse; die Rauchnote (Alpenwhisky!) allerdings scheint nur in homöopathischen Dosen vorhanden zu sein. Dafür geht er alkoholisch zur Sache – mit satten 50 Prozent.



Rauchgetrocknete Kastanien werden zu Schnaps gebrannt. Im Bild der Hain von Castasegna, Bergell.



Bergell – Kastanienkultur auf Schritt und Tritt

In Castasegna, der beschaulichen Gemeinde mit der Kastanie im Wappen, werden seit Jahren Anstrengungen unternommen, die schönen Kastanienwälder auch touristisch zu nutzen. Vor einem Jahr wurde ein zwei Kilometer langer Kastanienlehrpfad eröffnet. Er windet sich durch 23 Hektar Kastanienhain, vorbei an uralten Ställen und Trockenmauern. Mehrsprachige Tafeln berichten über die alte Tradition des Kastanienanbaus und der damit verbundenen Kultur. Früher waren Marroni eine Armeleutemahlzeit, und nach dem Zweiten Weltkrieg hatten sie kaum mehr Bedeutung. Erst in den letzten Jahren



Stachelige Frucht: Edelkastanie.

wurde ihr kulinarisches Potenzial wieder entdeckt, die Haine aufgeforstet und in Stand gesetzt. Der Weg gibt auch Aufschluss über die unterschiedlichen Marroni-Sorten in Castasegna – Ensät, Marun, Lüina, Vescuv – sowie über die Verarbeitung. Eines der Dörrhäuschen wurde kürzlich für Gruppen bis zu 12 Personen ausgebaut: ein 5-Stern-Matratzenlager mit viel Liebe zum Detail. **Informationen zu Lehrpfad und Führungen:** Ente turistico pro Bregaglia, 7605 Stampa, Tel. 081 822 15 55, Internet: www.bregaglia.ch. **Unterkunft:** Romeo Gianotti, Brentan, 7608 Castasegna, Tel. 081 822 10 05. (uh)

Bereits Ende der 90er-Jahre haben Keller und Zimmermann in der Brennerei der Forschungsanstalt Wädenswil erste Versuche mit Kastanien gemacht. Mit frischen, tiefgefrorenen und gerösteten Kastanien. Sie erhielten zwar klare Schnäpse, jeder verschieden in der Aromatik, aber die Begeisterung blieb aus. Erst Tests mit rauchgetrockneten Kastanien brachten das richtige Aroma in die Flasche. 100 Kilogramm Kastanien wurden im Herbst 2000 von der Brennerei Humbel im aargauischen Stetten destilliert und in Kastanienfässchen abgefüllt. Die ersten 100 Flaschen stehen nun zum Verkauf.

Jede der 3,5-dl-Flaschen ist quasi ein Unikat; sie sind nummeriert und kosten 100 Franken. Das ist viel, aber allein die Innovation und die intensive Vorarbeit, so die Initianten, seien nur schwerlich aufzurechnen. Eine Auszeichnung hat «Castagne» bereits eingeholmt: An der diesjährigen nationalen Schnapsprämierung erhielt er von den Juroren die Goldene Krone.

Einen Schönheitsfehler gibts allerdings anzumerken: Die Kastanien für den Schnaps stammen nicht aus Castasegna, sondern aus der Nähe von Como. Aber das soll sich beim nächsten Brand ändern. Offerten werden gern entgegengenommen.

Bezug über: www.schnaps.ch

REKLAME

RN783-I



SILVESTERBALL IM DOLDER GRAND HOTEL

DAS ALTE HINTER SICH LASSEN
UND DEM NEUEN ERWARTUNGSVOLL
ENTGEGENBLICKEN:
DER SILVESTERBALL IM
DOLDER GRAND HOTEL BIETET DAZU
DEN STILVOLLEN RAHMEN.

GALA DINNER MIT 7-GANG MENU,
LIVE ORCHESTER,
MIT ODER OHNE ÜBERNACHTUNG.

RESERVIEREN SIE SICH
EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND:
TELEFON 01 269 39 32



**DOLDER GRAND HOTEL
ZÜRICH**

www.doldergrand.ch