



Gastronomie

“Heissi Marroni” sind an nasskalten Herbsttagen eine Wohltat für Geist und Körper

DIE KASTANIE SCHMECKT NICHT NUR IM TESSIN

Die Kastanien-ernte ist in vollem Gang. Gekocht, gebraten oder als Mehl mischt die Marroni in der Herbstküche mit.

Die Marroni-Verkäufer haben derzeit Hochbetrieb. Beim kalten und unfreundlichen Herbstwetter freut sich manch ein Passant über ein paar “heisse Marroni”, mit denen er sich Hände und Bauch aufwärmen kann. Der grösste Teil der Kastanien, die in der Schweiz verkauft werden, wird importiert. Aber auch aus dem Tessin, im Chablais – dem Gebiet südlich des Genfersees – und in der Zentralschweiz gibt es Kastanienbäume, und vielerorts in der Schweiz werden Feste zu Ehren der Kastanie gefeiert, im Tessin sind das die “Sagre delle castagne”.

Mit Wasser gegen Würmer

Sind die Kastanien reif und fallen vom Baum, verderben sie schnell. Werden sie nicht innerhalb von zwei Tagen aufgefressen, werden sie von Würmern und Schimmel befallen. Um die Kastanien haltbar zumachen, legt man sie während 45 Minuten in ein 50 Grad Celsius heisses Wasserbad und kühlt sie anschliessend mit kaltem Wasser ab. Diese Prozedur dient der Entwur-



Die Kastanie war im Tessin einst ein Grundnahrungsmittel. Sie wird gebraten, geröstet, gekocht, zu Mehl oder Halbfabrikaten verarbeitet

mung. Für die Herstellung von geschälten Kastanien lässt man sie trocknen. Damit die Kastanien als gebratene Marroni gegessen werden können, legt man die Früchte nach dem Warmwasserbad über Nacht in kaltes Wasser und lässt sie an einem war-

men Ort trocknen. Somit können die Marroni bei einer Temperatur von unter 10 Grad Celsius bis zu vier Monaten gelagert werden.

Wenig Fett und kein Gluten

Verglichen mit anderen Nussarten enthalten Esskastanien we-

nig Fett, auf 100 Gramm sind es rund 1,9 Gramm; sie sind verhältnismässig kalorienarm und haben einen sehr hohen Vitamin C-Gehalt. Kastanien kann man nicht nur gebraten – am besten in der gelöcherten Marronierpfanne über dem offenen Feuer

– im Ofen geröstet oder gekocht essen. Aus rohen Kastanien kann man Mehl gewinnen, das glutenfrei ist und sich insbesondere als Lebensmittel für Personen eignet, die an Zöliakie leiden.

Rezept: Williamsbirne mit

Kastanienmousse

Für 6-8 Portionen. **Zutaten:** 3 bis 4 grosse, reife Williams-Birnen, 150 g Mascarpone, 200 g gesüsstes Kastanienpüree, 100 g dunkle Schokolade, 1 EL Kastanienlikör, 1 Prise Vanillepulver, 2,5 dl Rahm, Schokoladenspäne, wenig Zimtpulver, falls vorhanden frische Minzenblätter.

Zubereitung: Die Schokolade zerbröckeln und fein hacken. Den Rahm steif schlagen. Mascarpone, Kastanienpüree, Likör und Vanillepulver miteinander verrühren. Die Schokololade und den Rahm unterrühren. Die Mousse mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, im Dampf nicht zu weich garen, abkühlen lassen. Die Birnenhälften auf Tellern anrichten. Von der Mousse mit einem Eissportionierer (zwischen durch immer wieder in heisses Wasser tauchen) Kugeln abstechen, auf den Birnenhälften anrichten. **Anrichten:** Mit den Schokoladenspänen und den Minzenblättern garnieren, das Ganze mit dem Zimtpulver bestreuen. Tipp: Das Mousse kann auch tiefgekühlt werden.

(Quelle: Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID, Rezept: Kastanien, Kreative Saisonküche, Fona-Verlag)

Lust auf kulinarische Abwechslung? Thaiküche in Gerra

IN THAILAND, sagt man, sei Essen eine der schönsten und wichtigsten Beschäftigungen. Davon zeugen nicht nur die mobilen Garküchen, die an jeder Strassenecke von Thailands Städten und an den Stränden stehen, auch das grosse kulinarische Angebot weist auf eine reiche kulinarische Kultur hin. Einst von den Früchten des Meeres und seinen Fischen geprägt, liess sich die thailändische Küche von chinesischen und japanischen Einflüssen bereichern. Im 17. Jahrhundert kamen mit den portugiesischen Missionaren auch europäische Produkte und Rezepte nach Thailand, so zum Beispiel die Chili. Das thailändische Wort กินข้าว steht für essen, heisst aber eigentlich Reis essen, ein Beleg dafür, dass Reis das omnipotente Grundnahrungsmittel ist. Pikante Gewürze spielen in praktisch allen Gerichten eine zentrale Rolle, die Zutaten variieren je nach Region mehr oder weniger. Ursprünglich wurde in Thailand mit den Fingern gegessen, eine Sitte, die heute noch hie und da angetroffen werden kann. Inspiriert durch seine Auslandsaufenthalte führte König Mongkut zu Beginn des 19. Jahrhunderts bei Hof Löffel und Gabel ein, die heute übliche Tischsitten.

Im Ristorante al Portico in Gerra Gambarogno sind “Thaiwochen” angesagt: Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag, Reservierungen unter 091 794 22 12.

Bis 12. Dezember 2009, “Rassegna Thailandese”, Ristorante al Portico, Gerra Gambarogno. ns



Weltmeisterschaft der Merlot-Weine. Wie schneiden die Tessiner Produzenten ab?

Merlot-Produzenten messen sich Mondial du Merlot

NACH dem grossen Erfolg im Jahr 2008 wird die “Mondial du Merlot” zum zweiten Mal vom 13. bis 15. November 2009 in Lugano ausgetragen. Produzenten aus 24 Ländern werden ihre Erzeugnisse vorstellen und von einer Jury bewertet lassen. Selbstverständlich sind unter diesen Produzenten einige Vertreter des Tessins, dem schweizerischen “Stammland” des Merlots, aber auch Merlotwinzer aus Genf, dem Wallis und dem Bündnerland werden in Lugano anwesend sein. Die Jury setzt sich aus gut 20 Personen, alles bekannte Persönlichkeiten aus der internationalen Weinszene, zusammen, rund zwei Drittel sind Önologen, die verbleibenden teilen sich in die Kategorien Sommeliers und Journalisten auf. Es werden Bewertungen in vier verschiedenen Kategorien durchgeführt: Assemblagen (mindestens 51 % Merlot-Anteil), weisser Merlot (mindestens 85 % Merlot-Anteil), roter Merlot (mindestens 85 % Merlot-Anteil) und alte Jahrgänge (älter als 2003 mit mindestens 85 % Merlot-Anteil). Die “Mondial du Merlot” hat, so jung sie ist, breite internationale Anerkennung gefunden und ist den entsprechenden Institutionen und Vereinigungen vertreten. Die Preisübergaben dieser Merlot-Weltmeisterschaft finden am Abend des 27. November im Hotel Eden in Lugano-Paradiso statt. Man darf gespannt auf das Abschneiden der Tessinerweine warten. Weitere Informationen bei www.mondialdumerlot.com. **13.-15. November 2009, Mondial du Merlot, Villa Pricipe Leopoldo Hotel, Lugano, der Anlass ist nicht öffentlich.** ns