Maroni Esskastanie

Michael Baiculescu

mandelbaums *kleine gourmandisen*
N° 003

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-477-9
© mandelbaum wien 2015
alle Rechte vorbehalten
1. Auflage 2015

Lektorat: Margot Fischer
Satz & Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu
Illustrationen: Linda Wolfsgruber
Druck: Donau Forum Druck, Wien

Im Oktober und Anfang November finden in ganz Süd- und Mitteleuropa Kastanienfeste, Feiern und kulinarische Festivals statt. An manchen Orten hat das eine Jahrhunderte alte Tradition, an anderen werden die Kastanien gerade wieder neu entdeckt. Dort unterliegen sie einem ähnlichen Bedeutungswandel, wie ihn der Wein längst hinter sich hat: Sie werden zum Imageprodukt.

Haubenköche widmen sich wieder der Maroni, auf Kastanienmärkten werden Kastanienprinzessinen gekürt, Kastanienschälwettbewerbe zeigen, wie man geschickt an die essbare Frucht heran kommt. Eine eigene Internetseite (www.kastanienfest.de) listet die Feste in ganz Europa auf, die sich der Nuss widmen.

Durch Kastanienwanderungen, Ausstellungen und Vorführungen der verschiedenen Verarbeitungsprozesse schafft es die im letzten Jahrhundert etwas ins Abseits geratene Nuss wieder ins kulinarische Bewusstsein. Und natürlich hat auch dieses Büchlein zum Ziel, die Esskastanie etwas aus ihrem Schattendasein herauszuholen. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei dieser kleinen Entdeckungsreise.

Es heißt ja immer, Kindheitserfahrungen mit Essen wären prägend, aber mir persönlich fällt dazu nur das Paprikahendl meiner Großmutter ein – es sind ja bezeichnenderweise immer die Großmütter. Die Großväter haben zu der Zeit noch nicht gekocht. Und weiter zurück reicht das kulinarische Kollektivgedächtnis fast nirgendwo. Auch wenn es mittlerweile Kochbücher wie Sand am Meer gibt (oder doch besser »wie Mais am Feld«), das Kulinarische gehört wohl doch in die Sphäre der oralen Traditionen.

Was soll ich also berichten von meinen Erfahrungen mit den Maroni, den Esskastanien, Edelkastanien oder Kesten: Als Kind hatte ich keine. Auch keine mit den gerühmten Maronibratern, die in vielen mitteleuropäischen Städten mit ihren Ständen den Menschen den Winter heimelig machen.

Ich kam viel später zur Kastanie durch meine Frankreich-Urlaube, in denen ich die vielfältige Verwendung der Nüsse kennen und schätzen lernen konnte. Und weil in Frankreich rund 700 Sorten registriert sind, glaubte ich, sie stammten auch aus Südfrankreich, oder zumindest aus diesem Teil der Mittelmeerregion, was aber ganz und gar nicht der Fall ist.

Die Kastanienbäume, wie wir sie in Europa heute kennen, stammen wahrscheinlich aus dem Kaukasus – wie so vieles Essbare, das wir heute für europäisch halten.

Im kaukasisch-armenischen Gebiet wurde sie bereits in prähistorischer Zeit gegessen und ihr Holz verarbeitet. Die Kultivierung als Nussbaum dürfte dort in der Zeit zwischen 9. und 7. Jahrhundert v.u.Z. erfolgt sein. Von hier verbreitete sie sich rasch nach Kleinasien, Griechenland und auf den Balkan.

Griechische Quellen behaupten, dass sich die ursprüngliche Heimat um Sardes, der Hauptstadt des Königreiches Lydien im westlichen Kleinasien befinden soll. Andere griechische Quellen sehen in Kastana, einer antiken Stadt im Königreich Pontos am Schwarzen Meer den Ursprung

Der römische Historiker Plinius berichtet wiederum, dass sich der Name der Edelkastanie von der Ortschaft Castanna in Thessalien, einer Landschaft in Mittelgriechenland, ableitet.

Eine weitere Theorie geht davon aus, dass sich der Name Kastanie vom armenischen *Kaskeni* bzw. vom persischen *Kastah*, was trockene Frucht heißt, herleiten lässt.

Aber was heißt schon Ursprung? Kastanienähnliche Blütenstände sind aus dem mittleren Eozän – vor rund 40 Mio. Jahren – aus Tennessee bekannt.

In der griechischen Antike wurde die Edelkastanie sehr geschätzt, in Sparta etwa wurden daraus schwarzes Brot, Mehl und Suppen hergestellt. Erwähnt werden Kastanien in den Werken von Jesaja, Homer, Xenophon und Hippokrates. Griechen, Phönizier und Juden handelten die Früchte im ganzen Mittelmeergebiet. In Großgriechenland (Magna Graecia), besonders in Kalabrien, wurde die Edelkastanie häufig angepflanzt.

Die „Kastana" der Griechen latinisierten die Römer zu „Castanea". Später fügten die Botaniker „sativa" hin-

zu, was soviel wie sättigend bedeutet. „Castanea sativa" gilt in der Literatur immer als „Brot der Armen" – aber dazu später.

Die Römer schätzten neben den Früchten und dem Holz auch sehr den Honig und als Medizin Rinde, Blätter und Blüten. Viele Schriftsteller beschäftigten sich mit der Castanea, so der schon erwähnte Plinius d. Ä., Columella, Vergil, Ovid und Pedanios Dioskurides. Das Kochbuch des Apicius überliefert Kochrezepte und zeigt, für wie wichtig die Kastanie angesehen wurde. Jeder Legionär erhielt eine Ration Kastanien als Brotersatz.

Wohl auch um das Militär besser versorgen zu können, brachten die Römer die Kastanien zusammen mit dem Wein in alle Teile ihres Reiches und so schlugen die Bäume in Begleitung der Weinrebe auch nördlich der Alpen Wurzeln – bis hin auf die britischen Inseln.

Heute gibt es in ganz Europa Regionen, die stolz auf ihre Kastanienkulturen sind. Bei meinen Recherchen traf ich zum Beispiel auf mehrere Bücher, in denen Südtirol als Heimat der Kastanienbäume angegeben wird, so verbreitet sind sie besonders im Meraner Raum und so prominent sind sie auch in der Südtiroler Küche. Hier dienen sie schon lange als Grundnahrungsmittel, das Kastanienmehl wurde zu Brot und Kuchen, aber auch zu Nudeln, Gnocchi und Polenta verarbeitet. Später wurden sie auch als Kaffeeersatz geschätzt.

Eine Art Erntedank-Essen in Südtirol ist das sogenannte Törggelen. Zuerst werden einfache Gerichte wie Schlutzkrapfen serviert, danach folgt eine Schlachtplatte mit Sauerkraut, Surfleisch, Wurstspezialitäten und Knödel. Dazu wird der neue Weinjahrgang, der „Nuie", verkostet. Und dann kommen die „Keschtn", so werden in Südtirol die gebratenen Kastanien genannt. Dazu wird gern „Sußer", ein süßer, schwach vergorener Traubenmost serviert. Und zum Abschluss – beim Törgellen brau-