

Früher Notnahrung, heute Delikatesse

In Soglio referierte Dominik Flammer zur kulinarischen Karriere der Kastanie

Die Edelkastanie und ihre Geschichte sind alles andere als trockene Materie. Den Beweis führten letzten Freitag der Vortrag eines Food-Scouts und ein anschliessendes Nachtessen.

«Wir verwenden für unsere Gerichte, wann immer möglich, Produkte aus dem Bergell und der näheren Umgebung», erläutert Monika Müller, Gastgeberin des Hotels Palazzo Salis, die Philosophie ihrer Küche. Sie entspricht ganz dem Anliegen von Dominik Flammer, regionale Spezialitäten wiederzuentdecken. Als Food-Scout spürt er seit Jahren lokalen Lebensmitteln und ihren Traditionen nach. «Deshalb sind wir vom Hotel Palazzo Salis auf die Idee gekommen, ihn als Referenten zum kulinarischen Erbe der Edelkastanie einzuladen.»

Auch die Römer schätzten sie

Als Lebensmittel hat die Kastanie eine lange Tradition. Bereits in der Antike wurde aus ihr Kastanienhonig hergestellt. Während die Rosskastanie einen milden Honig hergab, war derjenige der Edelkastanie wesentlich kräftiger im Geschmack. Eine wichtige Rolle bei der Verbreitung der Edel-

kastanie in den Alpen spielten die Römer, welche mit Kastanienholz die Trauben in den Rebbergen befestigten. Noch heute findet man in der Schweiz die Kastanienhaine dort, wo es auch Weinbau gibt: in milden, trockenen Gebieten mit hoher Sonneneindauer.

Diese Gebiete waren im Mittelalter noch viel ausgedehnter als heute. Als Indikator dafür verweist Flammer auf den damaligen Safran- und Getreideanbau bis in hohe Lagen. Mit der «Kleinen Eiszeit» wurde das Klima im 15. Jahrhundert jedoch feuchter und kälter, was die Ernährung im Alpenraum radikal veränderte: der Getreidebau verlagerte sich in die wärmeren Täler, die Alpen wurden zum Hirtenland. Die Kastanie erlebte durch diese Entwicklung einen Aufschwung, da sie Nässe und Kälte besser widerstand als das Getreide. Im Alpenraum wurde sie zum Grundnahrungsmittel. Anders als heute, war die Edelkastanie damals aber eine Notnahrung der Unterschicht, welche das Kastanienmehl dem Brot als Streckmittel beimischte.

Später verdrängte die Kartoffel die Kastanie als Grundnahrungsmittel, weil sich mit dem amerikanischen Nachtschattengewächs ein höherer Flächenertrag erwirtschaften liess. Den endgültigen Garaus bereitete der Kastanienkultur allerdings erst die Ei-

senbahn im 19. Jahrhundert. Sie brachte billiges Getreide aus dem Ausland in die Schweiz, gegen das die Kastanie nicht mehr konkurrenzfähig war.

Comeback im 20. Jahrhundert

Erst im Verlauf des 20. Jahrhunderts wurde die Vielfalt an Nahrungsmitteln und -sorten durch Bewegungen wie Slowfood und Pro Specie Rara wiederentdeckt. Auch die Edelkastanie erlebte in diesem Zusammenhang ein Revival, allerdings nicht mehr als Mehl des armen Mannes, sondern als Delikatesse und Statussymbol für Feinschmecker. Welche Genüsslichkeiten mit Edelkastanien hergestellt werden können, führte die Küche des Hotels Palazzo Salis anschliessend in ihrem Dreigangmenü vor: Auf die Vorspeise mit Kastaniengnocchi folgten als Hauptgang Bergeller Hirschragout mit rauchgetrockneten Kastanien, und zum Dessert wurde ein Kastanienfondant mit Zwetschgen-Portweineis serviert.

«Wir wollen nicht nur Traditionen erhalten, sondern diese auch weiterentwickeln und beleben, dass sie in der heutigen Zeit an den Gast gebracht werden können», sieht Monika Müller die Verbindung zwischen Geschichte und Gastronomie.

Thomas Fenner



Dominik Flammer für die Kastaniengeschichte, Monika Müller für die Kastaniengerichte.

Foto: Thomas Fenner