

Chestene Zytig

pr
*Kastanie
Zentralschweiz*

A detailed illustration of a chestnut burr (the spiky protective shell) and a single chestnut leaf with serrated edges, positioned to the right of the main title.

2012/2013

www.kastanien.net

Aussteller «Chestene-Chilbi» 2012



Alphüsli sasuro gmbh, Schweizersholz TG

Trockenfleisch, Salsiz, Käse, Backwaren

Annen Jörg & Vreni, Breitholz TG

Alpkäse

Bammatter Therese, Zürich ZH

Änisquetzli, Model

Carron Christine, Martigny-Croix VS

Kastanien- und Walliser-Produkte

Castagnostyle, Taverne TI

Tessiner Kastanien-Holz, Produkt-Handel

Gurtner Jörg, Unterkulm AG

Kastanien- und Soglio-Produkte

baumgraf, Graf Roman, Ballwil LU

Dienstleistungen rund um den Baum

Bianchi Alberto, Arogno TI

Tessiner Honig, Wein, Käse

BLUGEDE, Immensee SZ

Gestecke, Kerzen, stab. Rosen

BMW-Team, Greppen LU

Heisse Marroni

Club junger Eltern, Greppen LU

Päckli-Fischen für Kinder

dolce amore, Peter von Burg, Greppen LU

Marroni-Gebäck, Vermicelles, Pralines

Enz Premium Spezialitäten, Münchwilen TG

Bergkäse, Trockenfleisch, Fondue, Raclette

Fässler Agnes, Küssnacht SZ

Kastanien-Gebäck, Produkte vom Hof

Gerber Beat, Riehen BS

Bio-Trockenfrüchte, Kastaniengel-Dominos

Greter Robert, Küssnacht SZ

Pony-Reiten für Kinder

Greter Verena, Greppen LU

Keramik, Wein

Guzmann Esteban, Zürich ZH

Modeschmuck, Mützen, Hüte

Haldihof, Muff Bruno, Weggis LU

Obstveredelungen, Bio-Kosmetik, Rigi-Seifen

Hanspi's Imbiss, Luzern LU

Marroni-Risotto, Marroni-Kuchen

Herbie's bacche Sagl, Sessa TI

Dörrfrüchte, Konfitüren, Kräutertee

Hürlimann Josef, Walchwil ZG

Kastanien frisch, Kastanien-Honig/-Konfitüre

IG NatuRigi, Imgrüth Peter, Greppen LU

Rigi-Produkte

IG Pro Greppersee, Greppen LU

Fisch-Knusperli

IG Pro Kastanie Zentralschweiz LU

Info, Kastanienbier, Kochbücher, Textilien

Fest-Beizli im ehem. Gasthaus St. Wendelin

Tombola

Imgrüth Hans-Peter, Weggis LU

Tische und Bänke aus Kastanienholz

JUSEE, Weggis LU

Kinderanimation, Kaffee und Kuchen

Käserei Hegglin GmbH, Greppen LU

Käseschnitten, Käse

kastanienland.ch, Murg SG

Kastanien-Risotto, Marroni-Kuchen

Kolly Gebr. Luzern AG, Luzern LU

Pasta, Saucen, Tessiner Spezialitäten

La Pinca, Gabriele Mazzi, Pfaffnau LU

Kastanien-Spezialitäten

Lanfranchi Markus, Verdabbio TI

Tessiner Trockenfleisch, Kastanienprodukte

Les Delices de Barbara, Murten BE

Teigwaren, Couscous, Kastanien-Gebäck

Lendi S&P, Erboristi Lendi SA, Curio TI

Kastanien-Produkte

Loepfe Andres, Weggis LU

Obstbäume in Pflanzbeutel

Mac-Karena Imbiss, Muotathal SZ

Kastanien-Bratwürste, Raclette, Getränke

Meier Christian, Kleinwangen LU

Bio-Produkte vom Hof

Müller-Zürcher, Meierskappel LU

Produkte vom Bio-Hof mit Bio-Knospe

Muheim/Greter, Greppen LU

Produkte vom Hof

Ohnsorg Bruno, Knonau ZH

Kunstgegenstände, Schmuck, Karten

Piringer Hannes, Beinwil am See AG

Drechseln von Kastanien-Holz vor Ort

Puremärt Amt Äentlibuech, Escholzmatt LU

Produkte vom Hof

pURI Wullä, Erstfeld UR

Urner Schafwoll-Produkte

Quarella Miranda, Villa Bedretto TI

Produkte aus dem Bedrettotal

rbid, Baumgartner Rony, Abtwil AG

Kerzenleuchten, Silberschmuck, Aquarelle

Rest. Pizzeria Gässli, Greppen LU

Spezial-Menü, musikalische Unterhaltung

Sacher Monika & Christian, Schwyz SZ

Gersauer Bergkräuter-Tee, Berghonig

Samariterverein Greppen LU

Fest-Beizli, Grilladen

Schützengesellschaft Greppen LU

Fest-Beizli, Luftgewehr-Schiessen

Skrtic Sandra, Intragna TI

Pesto, Sugo, Kräuter, Tee, Konfitüren

Ständerclub Greppen LU

Fest-Beizli, Chessi-Kaffi

Steger Fredy & Brigitte, Weggis LU

Lustige Knetfiguren für Jung und Alt

Sturzenegger Ursula, Oberglatt ZH

Kunstgewerbe, Silberschmuck Mexiko

Stutzer Peter, Küssnacht SZ

Roller-Blitz, Spezial-Moste, Hofprodukte

SummsalaGym Greppen LU

Wurfspiele für Kinder und Erwachsene

SVKT Frauensportverein Greppen LU

Fest-Beizli, Öpfelchüechli mit Vanillesauce

TonArt Veronika Degelo, Kerns OW

Kunst- und Deko-Gegenstände

Tscholl Karin, Goldau SZ

Kochbücher, CD's, Schallplatten

Waldis Alois, Greppen LU

Kastanien-Brot, Chilbi-Spezialitäten

Yacht Club Greppen LU

Büchsen-Schiessen, Kinderstand

Zebuhof, Fam. Bürgi-Schelbert, Lauerz SZ

Zebu-Spezialitäten vom Hof

Zimmermann Karl, Muralto TI

Holzarbeiten aus Kastanienholz

Zürrer Beat, Horgenberg ZH

Marroni-Crêpes

Editorial

Geschätzte Leserinnen und Leser
Liebe Freunde der Edelkastanie

Was ist der Unterschied zwischen einer Edelkastanie und einer Marone oder einem Marroni? Die Grösse, die Herkunft, der Geschmack oder etwa die Geniessbarkeit? Ist es vielleicht die Farbe, die Fruchtbarkeit oder die Form? Gibt es überhaupt einen Unterschied? Haben Sie keine Bedenken – Ihr mögliches Unwissen ist keine Schande, denn eine Umfrage unter zehn Fachleuten ergibt mindestens 15 unterschiedliche Antworten. Die meisten behaupten halbwissend, Maronen oder Marroni seien geniessbar, Kastanien indes nicht. Oder war es umgekehrt? Ja, dies kann, muss jedoch nicht richtig sein. Ein Bauer, deutlich dem Obstler zugetan, bemühte sich mit schwerer Zunge, Ordnung in diese sprachlich wie inhaltlich schwierige Definition zu bringen. Also: «Eine Kastanie ist eine Kastanie. Und eine Marone oder ein Marroni ist immer eine Kastanie, aber eine Kastanie ist nicht immer eine Marone oder ein Marroni.»



Alles klar? Daraus folgt logischerweise – Edelkastanien kann man nur dann essen, wenn man sie definitiv als Marone oder als Marroni identifiziert hat. Das ist nicht immer einfach, denn allein in Frankreich zählt man über 700 Arten, von denen jedoch nicht alle wirklich geniessbar sind, auch wenn sie als Maronen bezeichnet werden. Also wurde ein Botaniker gefragt, der es ja wissen müsste: «Als Maronen oder Marroni werden besonders grosse Früchte definiert, bei denen keine Samenhaut eingewachsen ist und weniger als 12 bis 13 Prozent gespalten sind. Wie bitte? Die Samenhaut umschliesst in diesem Fall die beiden Keimzellen einzeln. Genau – das Problem dabei ist nur, dass man dieses deutliche Merkmal von aussen nicht erkennen kann.

Und wie wird diese Frage in der Schweiz beantwortet? Schenken Sie diesem Fachlatein keine allzu grosse Beachtung. Freuen Sie sich einfach an der Tatsache: Jedes Marroni ist eine Edel- oder Esskastanie, nicht jede Edel- oder Esskastanie ist ein Marroni, doch jede gesunde Edel- oder Esskastanie lässt sich geniessen!

Mit freundlichen Grüssen Hans-Peter Rust
Sekretär IG Pro Kastanie Zentralschweiz

Impressum



VORSTAND UND FACHSTELLEN

Präsident und Fachstelle Forstwirtschaft:

Josef Waldis, 6353 Weggis
Tel./Fax 041 390 12 69, Mobile 079 344 83 11
E-Mail: jwaldisbluewin.ch

Sekretariat/Presse/Werbung:

Hans-Peter Rust, 6038 Gisikon
Tel. 041 450 21 38 / Fax 041 450 21 37
Mobile 079 780 10 65
E-Mail: hp.rust@sunrise.ch

Kassier:

Jürg Wegmüller, 6353 Weggis
Tel. 079 408 22 02
E-Mail: wegmuller@weggis.ch

Aktuarin:

Hannelore Taroni, 6352 Weggis
Tel. 041 390 03 15
hanneloretaroni@msn.com

Fachstelle Frucht:

Beat Felder, 6210 Sursee
Tel. 041 925 10 41 / Fax 041 925 10 09
E-Mail: beat.felder3@edulu.ch

Fachstelle Nachzucht und Anbau:

Anton Sidler, 6403 Küssnacht am Rigi
Tel. 041 850 80 50 / Mobile 079 211 10 22
E-Mail: toni.sidler@ingara.ch

Fachstelle Projekte:

Andreas Rudow, 5400 Baden
Tel. 044 632 32 13 / 056 222 97 02
Email: andreas.rudow@env.ethz.ch

www.kastanien.net

IMPRESSUM

Herausgeber:

IG Pro Kastanie Zentralschweiz

Layout und Druck:

Gamma Print AG, 6000 Luzern 7

Verteilung:

Rund um die Rigi von Küssnacht am Rigi bis Brunnen und Arth sowie Walchwil
IG-Mitglieder, Fachstellen, Schulen
Veranstaltungen rund um die Edelkastanie

Titelbild:

Spiel des Fotografen mit der Natur. Zwischen zwei kräftigen Kastanienblättern eines jungen Wildlings wächst eine junge Edelkastanie der Sorte Bouche de Bétizac der Sonne entgegen.
(Bild: kastanienland.ch)

Rund ums Wissen der Edelkastanie

Fachstelle Früchte Jahresbericht 2011

Im vergangenen Jahr war es betreffend Anfragen um neue Pflanzungen deutlich ruhiger geworden. Miteingrund war der Befall der Edelkastaniengallwespe im Herbst 2010 in Walchwil, verbunden mit den von den Kantonen Zug, Schwyz und Luzern erlassenen Verfügungen betreffend dieses gemeingefährlichen Schädling. Die Edelkastaniengallwespe untersteht daher der Meldepflicht. Triebe mit Gallen sind umgehend zu vernichten. Das Verschieben von Pflanzen innerhalb des Gürtels ist untersagt. Am 1. Mai 2012 hat der Bund neue Richtlinien zur Kontrolle und Bekämpfung erlassen. Die Ausrottung der Kastaniengallwespe bleibt daher auferlegt, solange dies noch machbar scheint. Die Tilgungsmassnahmen umfassen zumindest die Vernichtung der befallenen Pflanzen, aller Pflanzen mit Symptomen und gegebenenfalls aller Pflanzen, die zum Zeitpunkt der Pflanzung Teil derselben Partie waren. Ebenso wurde vom Bund ein Faltblatt erstellt (in dieser Ausgabe veröffentlicht). Dasselbe gibt Auskunft über die Symptome und über das richtige Handeln. Die Kantone sind an der Organisation entsprechender Stichprobenkontrollen. Die Projektleitung des Verbundprojektes «Kastanienhaine Zentralschweiz» unterstützt die Kantone. So informiert sie alle Bewirtschafter und fordert sie auf, ihre Edelkastanien fortwährend zu kontrollieren.

Das Ziel der Fachstelle, den Anbau von Früchten als regionale Spezialität marktkonform kontinuierlich auszuweiten, bleibt bestehen. Daneben geht es um die Sammlung von Wissen im Anbau, in der Lagerung und in der Verarbeitung. Auch das Bedürfnis der Beantwortung von Fragen, welche den Kastanienbaum zur Produktion wertvoller Früchte für die Verarbeitung betreffen, besteht weiterhin. Die Arbeit konzentrierte sich ansonsten auf die Unterstützung des Verbundprojektes «Kastanienhaine Zentralschweiz». Es erscheint mir wichtig, als Ansprechpartner für den Bereich Früchte dort vertreten zu sein.

Beat Felder, Fachstelle Früchte



Neues Handbuch: «Edelkastanien Deskriptoren»

Jetzt ist es da, das neue Handbuch Edelkastanien Deskriptoren. Ermöglicht wurde diese Arbeit durch den nationalen Aktionsplan zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft des Bundesamtes für Landwirtschaft. Dazu beigetragen haben jedoch auch viele weitere Fachleute, Behörden und interessierte Privatpersonen. All diesen gehört an dieser Stelle ein grosses Dankeschön!



Dieses Deskriptoren Handbuch ist ein völlig neues Arbeitsinstrument. Auch im internationalen Umfeld existierte bis heute kein hinreichender Deskriptorenkatalog für die morphologische und phänologische Beschreibung und Erkennung von Kastanienarten. Das Handbuch schliesst diese Lücke.



Auch Sie sind dazu eingeladen, in diesem zu gegebenermassen etwas speziellen Beschreibungsbuch zu blättern und vielleicht bei einem nächsten Zusammentreffen mit einer «Chestene» erstaunt das ein oder andere spezielle Sortenmerkmal selbst zu erkennen. Ergänzungen und Korrekturen können gemeldet werden, damit das Handbuch immer vollständiger und präziser wird.

**Meldungen bitte an Stephan Hatt:
mail@stephan-hatt.ch**

**Das Handbuch Edelkastanien
Deskriptoren ist abrufbar unter:
www.bdn.ch/pages/culture/obst/**

