

Schon einmal ein Cheschtene-Risotto probiert?

Montag, 27. Oktober 2008



**Alles rund um die Kastanie erfuhren die Besucher der 11. Cheschtene-Chilbi am letzten Sonntag in Greppen. Zudem wurde das kulinarische Angebot mit Kastanien-Produkten weiter ausgebaut.**

rs. In der Region Vierwaldstättersee hat sich die Cheschtene-Chilbi zu einer der bedeutendsten Veranstaltungen gemausert. Was vor 11 Jahren mit einem gewissen Risiko gestartet wurde, ist heute höchst erfolgreich. Die Edelkastanie wurde quasi neu entdeckt. Dies ist einerseits der Verdienst des achtköpfigen Organisationskomitees, welches heute von Hannelore Taroni präsidiert wird. Für die 11. Ausgabe der Cheschtene-Chilbi liessen sich 60 Firmen, Vereine, Organisationen und Einzelpersonen mit einem Stand engagieren. Andererseits zeigt es den Erfolg der IG Pro Kastanie Zentralschweiz. Deren Präsident Josef Waldis stellte am

Stand Nr. 29 gleich selbst ihr neuestes Vorhaben – das Verbundprojekt Kastanienhaine Zentralschweiz – dem interessierten Publikum vor. Beim grössten Kastanienmarkt der Schweiz gibt es aber nicht nur zahlreiche Produkte aus Edelkastanien zu bewundern, kaufen oder konsumieren, sondern immer auch eine interessante Ausstellung, sowie Gast-Aussteller. Dieses Jahr weilte die FRUCTUS Nussprojekt-Gruppe und Slow Food Schweiz im Rigidorf. Zum Rahmenprogramm der Cheschtene-Chilbi gehören neben dem ökumenischen Gottesdienst in der Pfarrkirche St. Wendelin auch das Konzert der Musikgesellschaft Greppen und der Einzug einer Trichtergruppe. Für volksmusikalische Unterhaltung sorgte zudem die Kapelle Spätzünder aus Küssnacht, welche anlässlich der Sommer-Olympiade im House of Switzerland in Peking spielte.

### **Erfolgreiche Werbung**

Gemäss Werbechef Hans-Peter Rust trafen am Sonntag bereits um 9.15 Uhr die ersten Besucherinnen und Besucher in Greppen ein. Dies obwohl der Kastanienmarkt erst um 10 Uhr seine Tore öffnete. Und zum Stammpublikum der Cheschtene-Chilbi gesellten sich heuer viele neue Gesichter, wie er gegenüber unserer Zeitung erklärte. «Das ist bestimmt eine Folge der Sendung Treffpunkt auf Radio DRS 1, anlässlich welcher wir die Cheschtene-Chilbi einem breiten Publikum vorstellen durften.» Viele Leute meldeten sich nämlich bei ihm am Informationsstand und erklärten, dass sie gar nicht wussten, dass es einen solchen Markt gibt. Als weitere erfreuliche Tatsache nannte der Sekretär der IG Pro Kastanie Zentralschweiz das gestiegene Interesse am Kastanienbier. Dieses wird übrigens bei der Appenzeller Familienbrennerei Locher gebraut. Ein Teil des Malzes wird durch Kastanien ersetzt und durch die lange Reifezeit von zwei bis vier Monaten entsteht ein sanftes Aroma. Dadurch, dass das Bier weniger Hopfen enthält, ist es deutlich weniger bitter und wird auch von den Frauen sehr geschätzt.

### **Marroni aus Italien**

An zwei verschiedenen Ständen bietet das BMW-Team Greppen jeweils heisse Marroni an. So bereits zum achten Mal auch Xaver Flüeler, der unterhalb des Gemeindehauses gleich mit drei Marroni-Öfen beschäftigt war. «Dieses Jahr haben wir die 300 Kilos nicht im Tessin, sondern in Italien eingekauft», erklärte er, «denn wir wollen unseren Kunden nur beste Qualität anbieten.» Im Tessin herrscht ein eigentlicher Marroni-Mangel, weil das Wetter während der Blütezeit schlecht war. Es regnete viel zu viel und dies förderte den Pilzbefall. Und wenn etwas knapp wird, geht bekanntlich der Preis rauf. Dies spürten auch die Marroni-Brater aus Greppen. Gemäss Xaver Flüeler sind die Kastanien extrem teuer dieses Jahr. «Wir bezahlten gut einen Franken mehr pro Kilo im Vergleich zum letzten Herbst.»

### **Cheschtene-Risotto**

Erstmals an der Cheschtene-Chilbi war Markus Schranz aus Murg am Walensee. Der frühere Gastwirt hat die Kastanie zu seiner Passion gemacht, jedoch nicht nur in kulinarischer Hinsicht. Er hat nämlich eigene Kastanienbäume und interessiert sich auch für deren Geschichte. In Greppen bot er neben den verschiedenen Kastanienkuchen und -muffins ein feines Cheschtene-Risotto an. Die ersten 60 Portionen waren innerhalb von 15 Minuten bereits verkauft. Ein gutes Zeichen, obwohl er, wie er offen zugab, das Risotto nicht mit Wein kochte. Er hatte diesen nämlich vergessen und kaufte sich kurzentschlossen einige Flaschen Cheschtene-Bier. «Man muss flexibel sein», meinte er lachend, «und anscheinend hat es den Gästen gemundet.»

<http://www.freierschweizer.ch>