

Einst das Brot der Armen jetzt eine köstliche Spezialität

Die lange Zeit fast vergessenen Kastanien sind längst wieder im Gespräch, sei es als heisse Marroni, Vermicelles, Kastanienflocken, Kastaniennudeln oder als Kastanienbier.

Es ist den Römern zu verdanken, dass die Kastanie in die abgelegenen Täler der Südschweiz gelangte. Die eigentliche Blütezeit der Kastanienbäume im Tessin war aber vor rund tausend Jahren und die Kastanie war lange Zeit eines der wenigen Grundnahrungsmittel, das in den kargen Tälern des Tessins gedieh. Die aus den Früchten der Bäume zubereiteten Gerichte gehörten zur „cucina povera“, zur Arme-Leute-Küche. Aber auch in den Jahren der beiden Weltkriege war die Bevölkerung froh um die Früchte der „castanea sativa“. Die Bäume wurden schlicht „arbur“ (Baum) genannt und die Kastanienwälder „selva“ (Wald). Die traditionelle Ernte dauert jeweils vom Namenstag des heiligen Kornelius (16. September) bis Allerheiligen oder bis Heiliger Martin (1. oder 11. November). In mehreren Gebieten des Tessins gilt heute noch, dass die allgemeine Bevölkerung erst nach dem 11. November offiziell sammeln darf.

Jetzt das Kastanienbrot

Die Kastanie und das daraus gewonnene Mehl hat längst Einzug in die kulinarische Welt gehalten. Nun hat die Liebe von Benny Schaufelbühl zum Malcantone im Tessin die Idee entstehen lassen aus Kastanienmehl ein Brot herzustellen. Die Verbindungen dazu waren eigentlich schon gegeben, gibt es doch im Malcantone die wunderbaren Selven (Kastanienwälder) und in Curio die Mühle, welche in aufwendiger Handwerksarbeit die Kastanien zu Mehl verarbeitet. Nach unzähligen Versuchen mit verschiedenem Kastanienmehl kristallisierte sich heraus, dass das Brot mit Wildsamen-Kastanienmehl am Besten schmeckt und sehr genüsslich ist. Benny's Kastanienbrot wird mit Weizen und Wildsamen-Kastanienmehl hergestellt und hat einen leicht süsslichen Geschmack. Wohl ist das Kastanienbrot mit Formaggini, Salami und einem Glas Wein eine Köstlichkeit, aber durchaus auch mit Konfitüre und Butter zum Frühstück zu geniessen. Das Kastanienbrot ist jeweils am Mittwoch und Samstag am Wochenmarkt auf dem Obertorplatz und in der Panetteria am Rathausplatz erhältlich.