

Hans Lierzer



Die Edelkastanie – verschiedene Röstmethoden, Zubereitung und Verwertung

Die Kastanie war in unseren Gegenden, südlich der Alpen, die Genussfrucht aus dem Wald, besonders zur Herbstzeit. Als Snacks für Zwischendurch, aber auch als Zutat zu verschiedenen Speisen wird diese Frucht dank der industriellen Vorbereitung als geschält und gedämpft, das ganze Jahr im Lebensmittelhandel angeboten. Nachfolgend Erläuterungen zur traditionellen und modernen Zubereitung dieser köstlichen Waldfrucht.

Arten der Röstung

Das Rösten der Kastanien, im Volksmund das „Kest'nbrätn", in Südtirol das „Keschtn-brätn".

Das Rösten oder Braten zählt zur traditionellsten und bekanntesten Zubereitungsart der Frischware. Durch das Rösten, wie auch beim Kochen oder Dämpfen, wird die Stärke der Frucht in Zucker umgewandelt, damit kommen auch die typischen, nussigen Aromen erst so richtig zur Geltung.

Vorbereitung zum Rösten

Frisch geerntete Früchte, sowie auch Früchte die durch Wasserbad sortiert und haltbar gemacht wurden, sollten einige Tage trocken außerhalb vom Kühlschrank gelagert sein. Die durch Feuchtigkeit pralle Frucht wird dadurch etwas schrumpfen, die dünne Innenhaut löst sich beim Braten leichter von der Frucht.

Wässern kurz vor der Röstung

Werden Kastanien kurz vor der Röstung für eine Stunde in Wasser getaucht, lassen sich die Schalen beim Verzehr leichter öffnen und schälen.

Das Anschneiden der Früchte

Diese Maßnahme ist notwendig, damit sich die äußere, wie auch die dünne, innere Haut gut von der Frucht löst. Das Platzen der Frucht wird durch das Anschneiden verhindert. Das Anschneiden erübrigt sich, wenn die Röstung anfangs mit hoher Flamme ausgeführt wird. Bei dieser Röstvariante wird die Schale von der Frucht abgeflammt.

Mit einem gut schneidenden Messer, ideal ist ein Stanleymesser, bei dem die Schnitttiefe eingestellt werden kann, wird am Bauch der Frucht ein langer Schnitt angebracht. Die Schnitttiefe soll die innere Haut gerade noch mit anschneiden. Wird zu tief geschnitten, bricht die Frucht auseinander.



Eine gut schälbare Sorte, aber zu wenig tief geschnitten, dünne Innenhaut löst sich schwer von der Frucht



Maschinelles Anschneiden von Maroni rentiert sich für gewerbliche Tätigkeit. Foto: Johannes Schantl



Schälen mit hoher Flamme

ander. Die Frucht soll dennoch ganz bleiben. Für Gewerbebetriebe rentiert sich die Investition einer Anschneidemaschine.

Rösten mit offener Flamme

Das ist die herkömmlichste Methode in ländlichen Gegenden, wenn keine Holzkohle zur Verfügung steht. Mit hoher Flamme wird die Schale und die innere Haut ohne vorheriges Anschneiden von der Frucht gebrannt. Die Frucht ist nach diesem Vorgang noch nicht ganz gegart. Durch häufiges Schütteln und Umrühren wird ein gleichmäßiges Abbrennen der Schale erreicht, ohne die Früchte anzubrennen. Sind die Früchte einigermaßen von der Schale befreit, wird für eine gewisse Zeit die Bratpfanne mit den geschälten Früchten zur Seite gestellt, bis das hohe Feuer zur Glut übergegangen ist. Über der Glut wird mit oftmaligen Schütteln oder Rühren fertig gegart.



Geschält und fertig geröstet

Rösten über Holzkohlenglut

Rösten über Holzkohlenglut verleiht der Kastanie einen besonderen Röstgeschmack.



Röstung auf der Holzkohलगlut

Langsame Röstung erfordert mehr Zeit, so können bei dieser Methode angekohlte Stellen auf der Frucht vermieden werden.

Rösten mit Gasflamme und Elektroantrieb

Mit Flüssiggas betriebene Röstgeräte sind besonders komfortabel, weil sie nur geringe Vorbereitungszeit erfordern. Die elek-



Kleiner Kastanienröster für mit Flüssiggas befeuert, deshalb nur für den Außenbereich geeignet. Infos unter: www.elplin.si

trisch (220 V) betriebene Trommel ermöglicht ein gleichmäßiges Garen aller Früchte. Dieses Gerät gibt es in zwei Größen, für 1 Kilo und für 2 Kilo Füllmenge.

Großröster

Für den gewerblichen Großeinsatz, z.B. auf Weihnachtsmärkten lohnt sich die An-

schaffung eines mit Gas befeuerten Bratofens. In drei ausschwenkbaren Pfannen kann geröstet werden, die oberste Pfanne dient zum Warmhalten für die zum Verkauf fertig gegarten Maroni.



Großröster mit Gasbefuerung

Buchvorstellung

Wolfgang Zemanek „Dörren und Trocknen“

Der Autor ist als Bio-Kräutergärtner in Pöllau und Referent zahlreicher Kurse zum Thema Kräuteranbau und Konservierung von Lebensmitteln weithin bekannt. Sein erstes Buch „Dörren und Trocknen“, das seit 2010 in vier Auflagen erschien, wurde jetzt gänzlich neu herausgegeben und um die Erfahrungen von Wolfgang Zemanek erweitert. Schon der Untertitel „Regional&Saisonal“ zeigt die Schwerpunkte: Ohne auf das weite Feld der Kulturführung von Pflanzen einzugehen, sind die Bereiche Ernte, Auswahl der geeigneten Produkte, technische Möglichkeiten und Vorbereitung und Durchführung sehr genau beschrieben. Obst, Gemüse, Kräuter, Wurzelwerk, Pilze, Blüten,... in den Portraits geht der Autor praxisnah auf die jeweiligen Besonderheiten ein. Tabellen zu Dörnzeiten, Vergleichstests verschiedener Geräte sowie Anleitungen zum Selbstbau von Dörngeräten machen das Buch zur wertvollen Wissenserweiterung bereits Tätiger beziehungsweise gute Basis für Neueinsteiger in diesem Bereich der Eigenversorgung mit gesunden und energiesparenden Produkten.



„Dörren und Trocknen – Regional und Saisonal“
Wolfgang Zemanek
ISBN 978-3-7020-2057-6, Stocker-Verlag, Graz,
176 Seiten, € 19,90



3. Steirisches Kastanienfest

im Besucherzentrum Grottenhof / Kaindorf a.d.Sulm

Sonntag, 22. Okt. 2023, 11.00 bis 16.00 Uhr

Erleben Sie....

die Kulinarische Vielfalt der Edelkastanie:

Kastaniensuppe, Pikante und süße Kastanienschmankerl, Dessertspezialitäten, gebratene Kastanien, Cremen, Mehl, Flocken, Aufstriche, Kastanienbier, Kastanienliköre,

die vielen Arten des Kastanienbratens:

Über der Glut, über offenem Feuer, mit und ohne Anschneiden, in der Trommel, ...

vom Baum zum Genuss:

Informationen zum Anbau, zu Ernteverfahren, Sortierung und Weiterbehandlung der Früchte; umfangreiche Sortenpräsentation

Wertvolles Holz:

Möbel, Böden und Gebrauchsgegenstände aus Kastanienholz

Eintritt frei

Veranstalter:
ARGE Zukunft Edelkastanie / Verein zur Förderung und Erhaltung der Kastanienkultur
ZVR: 315433712 / steirerkestn@gmail.com / www.steirerkestn.at

