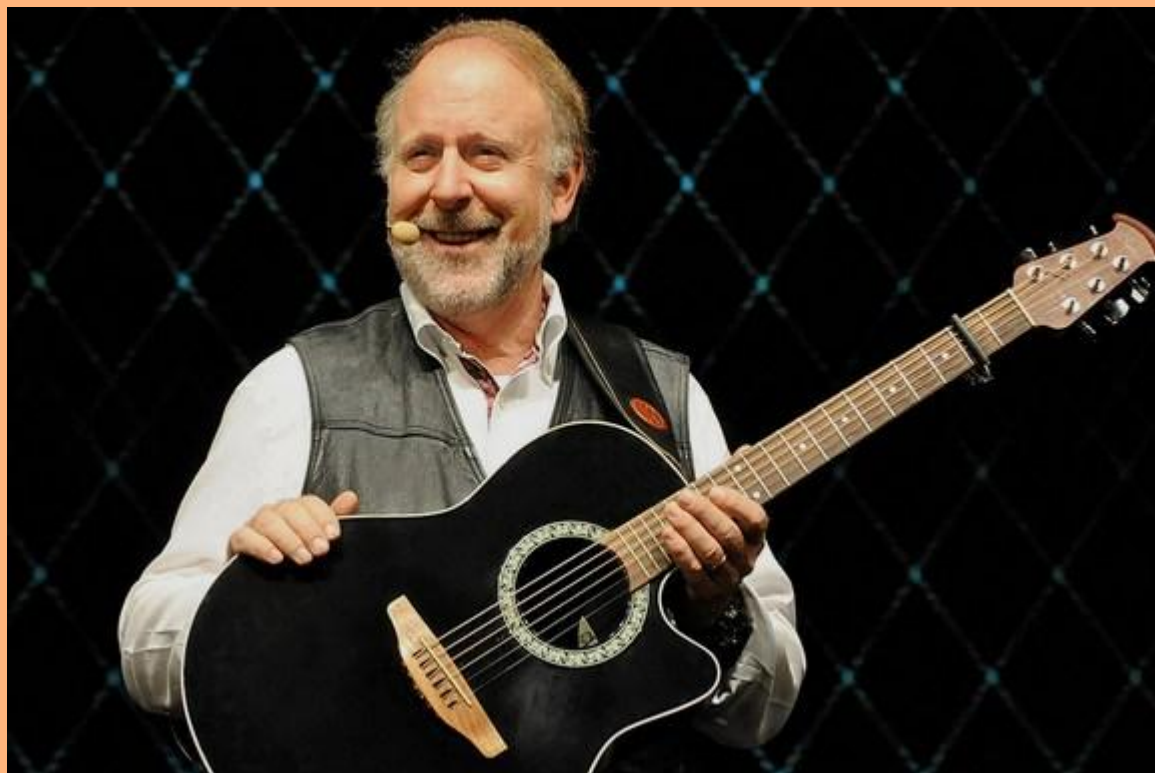


Marroneli



Marroni Ma besch weder do.....

Herbstzeit ist Marronizeit



**Rätselfüchse haben es erraten.
Beim Tasten und Rätselfüchse drehte sich
alles um Kastanien.**

Fragen an den Marroni-Mann



- Wie brate ich Marroni richtig?
- Warum geht die Haut von Maronen nicht immer ab?
- Wie erkenne ich schlechte Marroni bereits vor dem Braten?
- Wie werden Marroni richtig gelagert?
- Warum benötigt das Marronibrot nebst dem Marronimehl noch eine zweite Mehlsorte?

Allgemeines zur Kastanie

- Die Edelkastanie stammt aus der Türkei und wurde von den Römern ins Tessin gebracht.
- Die Kastanie wurde als Brot der Armen oder Brot der Wälder genannt und galt auch als Zahlungsmittel.
- Mit Esskastanie, Edelkastanie, «Chestene», Marroni meint man dieselbe Pflanzenart (Buchenbaumgewächs). Der Unterschied liegt in der Züchtung (Veredelung).
- Die Veredelung garantiert, dass die Früchte groß, süß und qualitativ hochwertig sind. Veredelung = zwei Pflanzenteile mit unterschiedlichem Erbgut werden durch einen Schnitt im Baum oder Ast zusammengeführt, und verwachsen miteinander zu einer neuen Pflanze.



- **Kastanien sind u.a. anfällig für den Kastanienrindenkrebs. Eine biologische Impfung verhindert im besten Fall das Absterben der Bäume.**
- **Die Kastanie ist wärmeliebend (z.B. Tessin, Bergell, Wallis) und spätfrostempfindlich. In der Schweiz gibt es über 100 verschiedene Sorten.**
- **In der Umgebung von Luzern hat es an sonnigen Plätzen ebenfalls 13 Kastanienhaine mit veredelten Bäumen; U.a. Chestenweid Weggis, Kastanienweg Greppen, Küssnacht, Kastanienbaum, Zimmeriwald in Adligenswil, Sonnenberg Kriens, Untermatt am Bürgenstock.**
- **Traditionell ist die Chestene Chilbi in Greppen ein Magnet für Kastanienliebhaber.**

Tasten und RätseIn/Auflösung



Was war im Topf Nr. 1?



Edelkastanien mit Wasser

Was war im Topf Nr. 2?



**Getrocknete Blüten
von der Edelkastanie**

Was war im Topf Nr. 3?



**Blätter von
der Edelkastanie**

Was war im Topf Nr. 4?



Rinde von der Edelkastanie

Beschaffenheit:

Mit den Jahren bildet sich eine dicke Borke. Diese ist graubraun bis dunkelbraun und bekommt tiefe, markante Längsrisse. Einzigartig ist, dass diese Furchen im Alter oft spiralig (netzartig) um den Stamm herumlaufen.

Was war im Topf Nr. 5?



Kastanienmehl

Was war im Topf Nr. 6?



**Getrocknete
Kastanien**

Was war im Topf Nr. 7?



Kastanienschalen

Was war im Topf Nr. 8?



**Penne aus
Kastanienmehl**

Unterschied zwischen Rosskastanien und Edelkastanien



Seifenbaumgewächs



Buchenbaumgewächs

Unterschied zwischen Rosskastanien und Edelkastanien



Blüte der Rosskastanie

Blütezeit April - Juni



Blüte der Esskastanie

Blütezeit Juni - Juli

Die weiblichen Blüten der Esskastanien sitzen meist zu zweit oder dritt in einem Fruchtknoten am Grund der langen männlichen, auffälligen Blüten-Kätzchen.



Roskastanienblüten sind zwittrig und bieten ein einzigartiges Naturwunder.

Unterschied zwischen Rosskastanien und Edelkastanien



Die Rosskastanie ist kugelig und hat einen grossen hellen Fleck



Die Frucht der Edelkastanie ist auf einer Seite abgeflacht und hat ein spitzes Ende

Edelkastanien sind geniessbar. Rosskastanien sind in grossen Mengen giftig. Vergiftungsmerkmale: Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Magen-Darm Krämpfe.

Weitere Unterschiede zwischen Rosskastanien und Edelkastanien

➤ **Form der Baumkrone**

➤ **Stamm**

➤ **Rinde**

➤ **Fruchthülle**

Welche Süßspeise wird mit V geschrieben und stammt aus Zutaten von Topf 1 oder 6?



Ist die Kastanie ein Obst, ein Gemüse oder?

Kastanien sind botanisch gesehen **Nussfrüchte**.
Im Gegensatz zu herkömmlichen Nüssen sind sie fettarm, enthalten viel Stärke (Kohlenhydrate), Vitamine und Mineralstoffe und sind selten Allergieauslöser.
Sie schmecken mehlig-süß und gehören zur Familie der Buchengewächse.

**Wie viele Marroni Bäume befinden
sich im Alpenhof Restaurantareal,
inklusive Spielplatz?**

8

(zusätzlich befinden sich zwei Rosskastanienbäume im Areal)

Was kann man aus dem Inhalt der Töpfe herstellen?

- Kastanienmehl, Kastanienbrot
- Gebratene und glasierte Marroni
- Brotaufstrich und Honig
- Guetzli und Backwaren
- Desserts wie z.B. Vermicelles, Glace, Joghurt,
- Pralinen, Schokolade
- Teigwaren und süsse, pikante, salzige Gerichte, wie z.B. Pasta, Suppe, Risotto, Gnocchi, Polenta

- Tee
- Kastanienbier
- Likör
- Putzmittel
- Waschmittel
- Schampo, Seife
- Holzverarbeitung
- Kastanien eignen sich als Tierfutter und Bastelmaterial

Medizinische Verwendung:
Kastanienpräparate (meist aus Rosskastanien, wenige aus Kastanien) wirken entzündungshemmend und ödemausschwemmend.

Es gibt z.B:

- Salben, Sonnenschutz und
- Homöopathische Produkte

Fragen?



Quellenangaben:

<https://www.waldwissen.net/de/waldwirtschaft/nebennutzung/waldprodukte/die-edelkastanie-in-der-schweiz>

<https://www.plantura.garden/gruenes-leben/wissen/unterschied-esskastanien-und-rosskastanien>

<https://www.baumpflegeportal.de/baumwissen/unterschiede-rosskastanie-esskastanie>

<https://www.waldwissen.net/de/lebensraum-wald/baeume-und-waldpflanzen/laubbaeume/artikelsammlung-kastanien>

Das Farbwunder der Rosskastanie <https://share.google/6ECzyFBk06lW6Yfmi>

https://www.heissimarroni.ch/contents/de-ch/d12_Nutzung_der_Marroni_Edelkastanie.html und weitere Infos aus dem Internet

Den Siegerinnen ein herzliches





Danke für die Aufmerksamkeit