

# Keschn schmecken

In Südtirol, im Sommer für seine Äpfel bekannt, kommen im Herbst Kastanien auf den Tisch. In Völlan gibt es sogar einen Kastanien-Erlebnisweg.



FOTO: FOTOLIA

VON FRANK KRAUSE

Wer hat das als Kind nicht mal irgendwann gemacht: Einen Holzprügel suchen und dann hinauf in den Kastanienbaum schleudern. Mit etwas Glück und Geschick fielen die grünen oder braunen stacheligen Ungetüme herunter. Dann einmal mit dem Holz draufschlagen oder mit dem Fuß leicht drauftreten, schon ging die Schale auf, und heraus kam eine glänzend braune Kastanie. Diesen stacheligen Spaß gibt es in den nächsten Wochen auch wieder in Südtirol, allerdings mit einem feinen Unterschied: In Lana und Umgebung dient die Kastanie nicht als Zierde, sondern wird zum Verzehr genutzt. Der Herbst, das ist die Zeit der Keschn, wie sie von den Einheimischen genannt wird.

Während die Edelkastanie im Mittelalter noch als Grundnahrungsmittel galt, ist sie heutzutage eher eine leckere Rarität. Die Speisearten im Oktober sind jedoch geprägt von der kleinen braunen Frucht. Da gibt es Risotto mit Kastanien und Speck oder den Kastanien-Lauch-Kuchen. Wer es süßer mag, wählt den Kastanien-Schmarren oder die Kastanienwaffeln mit Preiselbeersahne.

„Um die Kultur zu verstehen, muss man das Essen kennenlernen“, lautet die Philosophie von Klaus Dissertori, Juniorchef im Hotel Schwarzschnied in Lana. Der 28-Jährige war im In- und Ausland im Tourismusmanagement tätig, aber jetzt ist er heimgekehrt nach Lana. Und er schwärmt über jene Tage, wenn die Wanderer geschafft, aber glücklich ins Hotel zurückkehren und sich nach einer erholsamen Runde durch die Wellnessoase zum Abendessen niederlassen – und als Vorspeise die dampfende Kastaniencremesuppe serviert wird. „Die Menschen legen immer größeren Wert auf regionale Produkte. Die wollen wissen, woher der Speck, die Milch und das Gemüse kommen. Und ich bin stolz, wenn wir sagen können, dass alles aus der Umgebung kommt.“

Auch die Kastanien. Früher wurden sie von den Bauern zu Mehl gerieben und zu

Brot verarbeitet. Jetzt, im Herbst, werden die alten Rezepte wieder aus der Schublade geholt. Da wird dann das Kastanienbrot im Steinofen gebacken. Wer's einfacher mag, lässt sich frisch gebratene Kastanien mit einem Glas süßen Wein servieren. Dabei werden die Kastanien erst auf offenem Feuer gebraten, dann im sogenannten Keschnriggl geröstet, wobei sich die Schale löst und durch die Ritzen dieses länglichen Korbflechts fällt. Zurück bleiben die Kastanien, serviert mit ein wenig Butter oder Zimtsahne. „Einfach köstlich“, schwärmt Dissertori über die regionale Spezialität.

## Törggelen: Gesellig zusammen essen

Kein Zweifel: Lana, im Sommer Südtirols größte Apfelgemeinde, ist im Herbst etwas für Genießer. Nicht nur, weil die Nähe zu Meran und Bozen auch bei schlechtem Wetter Abwechslung bietet, sondern weil der Ort seine Ursprünglichkeit behalten hat. Da mögen zwar 10 000 Einwohnern rund 5000 Gästebetten gegenüberstehen, aber Hektik ist ein Fremdwort. „Wer hier das pulsierende Nachtleben sucht wie auf Mallorca, wäre falsch“, sagt Dissertori. Es ist diese Mischung aus Abschalten und Auftanken und das Ganze in der Natur, was diese Region auszeichnet.

Deswegen gehört ein Spaziergang auf dem Kastanien-Erlebnisweg zwingend zum Programm, schließlich sollte man ja wissen, was da abends serviert wird. Gleich oberhalb von Lana, in Völlan, ist der zwei Kilometer lange Rundweg angelegt und bietet an verschiedenen Stationen jede Menge Informationen – von der Herkunft und den Verwandten des Kastanienbaumes über das beste Klima und den richtigen Boden bis hin zu der Verwendung des widerstandsfähigen Holzes, der Bedrohung durch den Menschen und der Rolle der Kastanie für die Küche.

Spätestens danach weiß der aufmerksame Wanderer, dass die Esskastanie nicht mit der Roskastanie verwandt ist – also jener braunen Frucht, die wir damals mit dem Holzprügel vom Baum geholt haben. Aber ein paar Stunden später hat das nur noch zweitrangigen Wert, wenn nämlich beim Törggelen – dem Südtiroler Brauch, im Herbst gesellig zusammen zu essen – die deftige Mahlzeit mit Schlachtplatte und Würsten auf dem Tisch steht und es zum Nachschmecken natürlich Kastanienkrapfen gibt.

Wer vom Geschmack etwas mit nach Hause nehmen möchte, kann das tun, ohne deshalb daheim im Garten gleich einen Kastanienbaum pflanzen zu müssen. Einfacher ist es, eine Kastanienmarmelade einzupacken.

## Feine Kastanien-Küche

Kastanien lassen sich zu süßen oder salzigen Köstlichkeiten verarbeiten. Zwei Rezepte:

### Kastanien-Schmarren (für vier Personen)

160 g Mehl  
70 ml Milch  
70 ml Sahne  
150 g Kastanien, gekocht und fein gehackt  
6 Eigelb  
1/2 Pck. Vanillezucker  
1 EL Rum  
6 Eiweiß  
1 Prise Salz  
40 g Zucker  
40 g Rosinen  
Öl zum Backen  
100 g Kastanien, gekocht  
Puderzucker zum Bestreuen  
Butter zum Schwenken

### Zubereitung:

Mehl, Milch, Sahne, Kastanien, Eigelb, Vanillezucker und Rum zu einem glatten Teig rüh-

ren. Eiweiß und Salz aufschlagen, mit Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, den Teig hineingießen, mit Rosinen bestreuen und die Unterseite goldgelb braten, dann vorsichtig umdrehen. Anschließend die Pfanne in den vorgeheizten Backofen (190 Grad) geben und den Schmarren backen (ca. 6 Minuten). Danach den Schmarren mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Mit Puderzucker bestreuen, die Kastanienstücke und etwas Butter dazugeben und noch kurz auf dem Herd schwenken, damit der Zucker karamellisiert. Auf heißen Tellern anrichten und mit Puderzucker betreuen.

### Risotto mit Kastanien und Speck (für vier Personen)

50 g Zwiebeln  
40 g Butter  
240 g Rundkornreis  
80 ml Weißwein  
50 ml Apfelsaft  
1 l Fleischbrühe  
150 g gekochte Kastanien, gewürfelt  
1 geriebener Apfel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
20 g geriebener Parmesan  
50 g kalte Butterwürfel  
12 Speckscheiben  
12 gekochte Kastanien  
1 EL Kerbelblätter  
Parmesanspäne

### Zubereitung:

Zwiebeln würfeln und in Butter dünsten. Reis dazugeben und unter ständigem Rühren erhitzen, mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen. Fleischbrühe nach und nach aufgießen, köcheln lassen (ca. 20 Minuten) – immer rühren. Gekochte Kastanienwürfel und geriebenen Apfel dazugeben, salzen und pfeffern, mit Parmesan und kalter Butter verfeinern. Risotto mit Speckscheiben, Kastanien, Kerbel und Parmesanspänen servieren.

## Lana und Völlan in Südtirol



### Anreise

Vom Bodensee kommend am Arlberg vorbei, durch den Tunnel bei Landeck und dann über den

Reschenpass und den Vinschgau nach Lana. Die Alternative: über die Brenner-Autobahn bis Bozen, dann Richtung Meran.

### Reisezeit

Jede Jahreszeit ist machbar; im September/Oktober vor allem für Wanderer geeignet.

### Unterkunft

In Lana und Völlan gibt es ein breites Angebot von Privatzimmern bis zu Viersternehotels wie das Hotel Schwarzschnied, [www.hotel-schwarzschnied.com](http://www.hotel-schwarzschnied.com), oder das Hotel Gschwangut, [www.gschwangut.com](http://www.gschwangut.com), beide in I-39011 Lana. Weitere Hotels unter [www.meranerland.com](http://www.meranerland.com).

Verband der Vitalpina-Hotels Südtirol, Pfarrplatz 11, I-39100 Bozen, [www.vitalpina.info](http://www.vitalpina.info)

### Allgemeine Informationen

Auskünfte beim Tourismusverband Lana, Andreas-Hofer-Str. 9/1, I-39011 Lana, Telefon 00 39 / 04 73 / 56 17 70, [www.lana.info](http://www.lana.info)

### Was man tun und lassen sollte

Auf jeden Fall mit dem Rad eine Tour nach Bozen unternehmen, zum gemütlichen Kaffeetrinken oder Bummeln, dann mit dem Regionalzug zurück nach Lana. Auf keinen Fall auch bei schönem Herbstwetter die Regenjacke vergessen; das Wetter kann in den Bergen schnell umschlagen. Auch nicht ratsam: Um die Mittagszeit einen Ausflug nach Meran machen, da wirkt die Stadt wie verlassen.

## In fremden Betten

AirBnB.com, eine Website für Reisende aus den USA, vermittelt Privatzimmer in aller Welt. Wer will, kann dort sogar ein komplettes Schloss buchen.

VON DIRK ENGELHARDT

Couchsurfing, die Internetseite, die kostenlosen Schlafplätze für Traveller in aller Welt vermittelt, ist vielen bekannt. Eine Variante dieser Bettenbörse ist vor kurzem in San Francisco entstanden. Air Bed and Breakfast (AirBnB) nennt sie sich.

Der Hauptunterschied zu Couchsurfing besteht darin, dass Gäste für ein Zimmer – manchmal auch ein ganzes Haus – bezahlen müssen. Auf der professionell gemachten

Seite finden sich für jede Wohnung mehrere Fotos, ein kurzes Porträt des Gastgebers sowie eine Kategorisierung nach Art des Bettes, Badezimmer, Mindestaufenthalt, Tagesmiete, Monatsmiete oder Wochenmiete. Den Mietpreis legt der Gastgeber selbst fest.

Als Orientierung dienen ähnliche Angebote in der Umgebung. So können Privatmenschen einen Nebenverdienst erwirtschaften, Reisende finden günstige Unterkünfte und lernen gleichzeitig Menschen in der fremden Stadt kennen. Viele Gastgeber freuen sich, auf unkomplizierte Art und Weise Menschen kennenzulernen, und zeigen ihnen ihre Stadt. Besonders geeignet sind die Privatunterkünfte für Last-Minute-Buchungen. Zu diesem Zweck gibt es für jede Unterkunft einen Kalender, der immer aktuell ist und in dem belegte Tage auf einen Blick zu sehen sind.

In den Angeboten von AirBnB findet man nicht nur normale Zimmer, sondern sogar

Urlaubsdomizile, komplette Schlösser und Baumhäuser. So kostet eine Nacht im Bellevue, einem Luxusapartment in Sydney mit Meerblick, 165 Dollar. Für ausgefallene Schlafplätze muss mehr investiert werden: Eine Nacht in einem ausrangierten Militärflugzeug aus dem Jahr 1950 steht für 187 Dollar auf der Website. Sämtliche Preisklassen sind vertreten: So verlangt ein gewisser Bruno aus Lissabon nur 14 Dollar für eine Übernachtung in seinem Gästezimmer. Im Preis ist auch ein Frühstück enthalten, das sich nach den Gepflogenheiten des Landes richtet. Fast immer sind auch Handtücher und Bettwäsche im Mietpreis inklusive.

Sämtliche Zahlungsmodalitäten übernimmt AirBnB, der Preis ist im Voraus zu entrichten. Gezahlt werden kann über Paypal oder Kreditkarte. Als Gebühr zieht AirBnB zwölf Prozent des Übernachtungspreises ab. Auf einer Karte ist der genaue Standort

der Wohnung markiert. Die Schlüsselübergabe sollte vorher vereinbart werden, sollte der Gastgeber zur gewählten Zeit nicht zu Hause sein. Entspricht das ausgesuchte Zimmer nicht dem Geschmack des Suchenden, werden ähnliche Wohnungen angezeigt. Ähnlich wie bei Couchsurfing werden die Gastgeber von den Kunden bewertet, was für eine größere Transparenz sorgen soll.

### Schwerpunkt liegt in den USA

Gegründet wurde AirBnB im Jahr 2008. Mittlerweile beschäftigt die Firma aus San Francisco 14 Mitarbeiter und ist in 4000 Städten und 131 Ländern vertreten. Der Schwerpunkt liegt in den USA, doch will AirBnB jetzt verstärkt auf dem europäischen Markt tätig werden. Dazu veranstaltet die Agentur sogenannte AirBnB-Partys, für die mit Facebook-Anzeigen geworben wird. Bei den Treffen in

großen europäischen Städten kommen Gastgeber und Gäste zusammen, außerdem werden Wohnungen per Video präsentiert. „Die Seite bietet etwas, das zwischen Hotel und Couchsurfing liegt“, sagt Brian Chesky, 27-jähriger Gründer des Unternehmens. Er hat AirBnB zusammen mit seinem Mitbewohner Joe Gebbia und Nathan Blecharczyk erfunden.

Der Name Air Bed and Breakfast stammt übrigens von dem aufblasbaren Luftbett, einer besseren Luftmatratze, die viele US-Haushalte für Gäste bereithalten. Die Idee für das Unternehmen entstand aus einer Notlage heraus: Bei der National Convention der Republikaner in Denver und Minneapolis waren alle Hotels ausgebucht. Diese Notlage nutzten die Gründer mit der virtuellen Zimmervermittlung. Die unkonventionelle Idee begeisterte viele US-Journalisten, die Berichte im ganzen Land veröffentlichten.

[www.airbnb.com](http://www.airbnb.com)