

# Kastanien : Schweizer Kulturgut erlebt Revival

Autor(en): **Hirschi, Eva**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **50 (2023)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1052106>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



## Kastanien: Schweizer Kulturgut erlebt Revival

Einst ein Grundnahrungsmittel, heute eine Tourismusattraktion: Edelkastanien haben in der Schweiz zwar an wirtschaftlicher Bedeutung eingebüsst, feiern derzeit aber ein kulturelles Comeback

EVA HIRSCHI

«Heissi Marroni, heissi Marroni», erklingen in den kalten Monaten die Rufe aus den kleinen braunen Häuschen in den Gassen, der Duft von über Holzkohle gerösteten Edelkastanien steigt in die Nase. Auch wenn dieses Bild fester Bestandteil der Schweizer Wintermonate ist und Gerichte wie Vermicelles, Marronisuppe oder karamellisierte Kastanien nicht mehr wegzudenken sind, so stammen nur rund 100 Tonnen dieser Nussfrüchte von hier. Ganze 2500 Tonnen werden importiert, hauptsächlich aus Italien, aber auch aus Portugal,

Spanien oder Frankreich. Dennoch hat die Kastanie in der Schweiz sehr wohl Tradition. Bis ins 19. Jahrhundert war sie wichtiger Bestandteil der Selbstversorgung. Insbesondere in den südlichen Alpentälern, im Tessin und im Wallis, wurde sie angebaut und als Mehl, gedörrt oder in der Pfanne geröstet zubereitet. Wegen des hohen Nährwerts und des tiefen Preises galt sie auch als «Brot der Armen». Von den Römern eingeführt, ist die Edelkastanie eine der ältesten Kulturpflanzen Europas. Mit der Verbreitung der Kartoffel verlor sie im 19. Jahrhundert aber ihre wirtschaft-

liche Bedeutung. Die lichten Kastanienhaine – sogenannte Selven – blieben allerdings landschaftsprägend.

### Aufwendige Pflege

«Hunderte Hektare Selven sind in der Schweiz bereits verschwunden», sagt Patrick Schoeck, Leiter Baukultur des Schweizer Heimatschutzes. Oft wurden Kastanienbäume zugunsten von Weideland oder Ackerbau gerodet. Andere wiederum sind verwaldet. Denn: Kastanienhaine verlangen intensive Pflege und viel Handarbeit. «Das rentiert sich für die Bauern oft-



Links: Die lichten Kastanienhaine, sogenannte Selven, bilden vorab im Tessin eine ganz typische und punkto Artenvielfalt wertvolle Kulturlandschaft. Foto Giorgio Moretti

Rechts: Die Kastanie prägt in der Schweiz auch den urbanen Winter. In vielen Stadtzentren werden «heisse Marroni» verkauft. Und auch die Vermicelles halten sich allen neuen Trends zum Trotz als populäres Dessert. Fotos Giorgio Moretti (1) und Keystone (2)



mals nicht», sagt Schoeck. Um dieses Kulturerbe nicht ganz zu verlieren und gegen die Verwilderung der Selven anzukämpfen, starteten in den 1980er-Jahren gerade im Tessin mehrere lokale Initiativen.

Nicht ohne Widerstand der Bevölkerung. Bäume zu roden, um die Kastanien von der Verwaldung zu befreien, wirkte damals für viele umweltschädlich. «Dabei bieten Kastanienhaine mit ihren vielen hellen Flächen ein Biotop für eine ganz andere Flora und Fauna als Wälder», erklärt Schoeck. «Für die Biodiversität ist das wichtig. Auch Kastanienhaine sind Hotspots von Artenvielfalt, einfach in einer anderen Mischung.»

Neben dem ökologischen Aspekt unterstreicht Mark Bertogliati, Kurator des Ethnografischen Museums des Muggiotals, auch den kulturellen Wert: «In den 90er-Jahren begann ein Prozess der geschichtlichen Aufarbeitung. Die Kastanien als Kulturerbe waren im Tessin schon fast in Verges-

senheit geraten.» Im Muggiotal, zum Beispiel, hat das Museum zusammen mit anderen lokalen Organisationen verschiedene Initiativen zur Förderung und Wiederbelebung dieser alten Tradition als ein Element der Identität auf lokaler Ebene gestartet. So kann man etwa ehemalige Kastaniendörnhäuser besichtigen und es gibt Aktivitäten für die ganze Familie, vom Sammeln bis zum Sortieren.

### Tessiner Verein ausgezeichnet

Der Tessiner Verein Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana setzt sich seit 1999 ebenfalls für den Erhalt von Kastanienhainen ein: «Wir arbeiten eng mit Schulen zusammen und organisieren Ausflüge in die Kastanienhaine», sagt Vereinspräsident Giorgio Moretti. Publikationen und Anlässe gehören ebenso dazu wie die wissenschaftliche Mitarbeit. So unterstützte der Verein den Bund bei der Inventarisierung der Kastanienarten

in der Südschweiz und führte DNA-Analysen zur Sortenbestimmung durch. «Es wurden rund 50 Sorten gefunden», sagt Moretti. Für das zivilgesellschaftliche Engagement wurde der Verein kürzlich mit dem Schult Hess-Gartenpreis 2022 des Schweizer Heimatschutzes ausgezeichnet. Moretti: «Wir freuen uns sehr über die Anerkennung unseres Einsatzes.»

Wirtschaftlich haben die Kastanien in der Schweiz zwar nach wie vor keine grosse Bedeutung. Hingegen sind sie zu einer touristischen Attraktion geworden: Heute laden besonders im Herbst die grossen Kastanienwälder zu ausgedehnten Spaziergängen ein. Und im Oktober finden in verschiedenen Städten und Dörfern Kastanienfeste statt, so etwa das Herbst- und Kastanienfest in Ascona oder die «Fête de la Châtaigne» in Fully im Wallis. Dass für die meisten Feste ein Teil der Marroni importiert werden muss, tut zumindest der festlichen Stimmung keinen Abbruch.