

Signore Marroni

Die Kastanienwälder im Tessiner Malcantone kennt er wie seine Westentasche.



Marronisuppe, knuspriges Brot, Salat und Rotwein vom Weinberg seiner Eltern – für Carlo Scheggia der Beginn eines schönen Abends.

Ein Stück oberhalb von Novaggio, abseits des Dorfkerns, liegt das Haus des Tessiner Revierförsters Carlo Scheggia (54). Das begeisterte «Wow!» der Besucher beim Betreten seiner Räumlichkeiten ist er schon gewohnt. Durch die eindrückliche, verglaste Front streift der Blick über den Monte Mondini hin zur Collina d'Oro, zum Monte San Giorno und Monte Generoso – und wieder zurück. Das Landschaftsbild ist geprägt von Mischwäldern – und vielen Kastanienbäumen.

Die haben den Förster schon immer fasziniert. Um seine Begeisterung für den Baum zu teilen, initiierte er 1994 im Malcantone den zwölf Kilometer langen Kastanienwanderweg, der sich heute grosser Beliebtheit erfreut.

Auf der Terrasse steht für die Gäste schon eine Marronipfanne bereit. «Ich habe Marroni gesammelt», verkündet Scheggia. «Zum Apéro machen wir doch auch geröstete Marroni, oder? Die mag ich am liebsten, und zwar mit etwas Speck und einem Glas Rotwein. Mehr

brauche ich nicht für einen geselligen Abend», schwärmt er und holt auch gleich eine Flasche mit Rotwein von den Reben seiner Eltern. «Saisonküche»-Köchin Erica Bänziger hilft dem Förster erst einmal beim Einritzen der Marroni, damit sie sich danach an die Zubereitung der Hauptspeise, einer Marronisuppe, machen können. Während sie die Esskastanien eine um die andere in die Pfanne geben, kommen Erica Bänziger und Carlo Scheggia ins Plaudern. Die beiden kennen sich schon lange, hatte

Klar, dass Förster Carlo Scheggia dem Migros-Magazin seine schönsten Marroni präsentiert.



Aufgetischt

■ Was haben Sie auf Vorrat?

Spaghetti, Kartoffeln, Brot, Salami und Früchte aus dem Garten.

■ Wie oft kochen Sie pro Woche?

In der Alltagsküche kocht meine Frau. Ich grilliere und mache Polenta.

■ Kochen ist für Sie ...

... eine Kunst. Es braucht dafür Zeit – und gute Produkte.

■ Was würden Sie nie essen?

Eier und Meeresfrüchte.

■ Mit wem würden Sie gerne mal essen gehen?

Ich esse gern mit meiner Familie, da brauchts keine Berühmtheiten. Fussballnationaltrainer Ottmar Hitzfeld hingegen würde ich gerne einmal bei mir bewirten.

Für den Apéro ritzen «Saisonküche»-Köchin Erica Bänziger und Carlo Scheggia Marroni ein und geben sie in eine traditionelle Marronipfanne.



■ Marroni, Zwiebeln, Rotwein und Rahm sind die Hauptzutaten für die Tessiner Marronisuppe.

■ Ihr feines Aroma bekommt die Suppe durch einige Zweige Rosmarin.

■ Einsatz für den Mixstab: Die Suppe wird durch das Pürieren herrlich cremig.

Bänziger als Autorin eines Marrioni-Kochbuchs doch schon häufiger mit dem Fachmann zu tun.

Rote Juwelen für die eigene Polenta

Auf der Terrasse steht aber auch noch ein flacher Korb mit roten Maiskörnern. Diese hat Scheggia selbst im Garten angebaut. Nicht viel, aber er ist so stolz auf seine Ernte, dass er sie anschaut, als handle es sich dabei um Juwelen. «Ich lasse sie zu Maisgriss verarbeiten, für

meine eigene, rote Polenta», strahlt er und streichelt liebevoll über die Körner.

Fest wie ein Baum ist der Förster in seiner Heimat verankert. Es kommt für ihn daher kaum in Frage, etwas zu essen, was nicht aus seinem Garten kommt oder zumindest aus der Region. Nur als die Kinder noch im Haus waren, musste er Zugeständnisse machen: «Da gab es schon mal Obst, das hier gar keine Saison hatte.»

Die Marroni sind fertig geritzt, jetzt gehts ab an den Herd, denn auf die feine Marronisuppe freut sich Carlo Scheggia besonders. Klein, aber fein ist sie, die Küche. Alles – wie könnte es anders sein – aus dem Lieblingsholz des Försters, der Kastanie.

Die Kastanie ist für die Tessiner viel mehr als nur Marroni

Die lag ihm nämlich schon immer am Herzen. Und zwar der Baum als Ganzes. «Die Kastanie ist hier viel mehr als nur ein Baum», sagt der Kenner. «Er prägt das Landschaftsbild der gesamten Umgebung. Er bietet Tieren Nahrung, Bienen sammeln Honig, und er liefert Holz, das im Kamin wärmt und als Baumaterial Häuser verschönert.» Der grosse Respekt für die majestätische Schönheit zeigt sich denn auch im regionalen Bestand mit teilweise bis zu 300 Jahre alten Bäumen: «Im Malcantone stehen einige sehr alte Kastanien, die man nicht gefällt hat. Sie waren zu kostbar zum Verheizen, weil sie die Menschen über Jahrzehnte ernährt haben.»

Erica Bänziger rührt fleissig in der Suppe und schmeckt ab. «Fast fertig», konstatiert sie. Über Kastanien könnte sie sich mit dem Förster noch stundenlang unterhalten. Doch jetzt gibts erst mal «heissi Marroni»! Undenkbar, dass man mit Carlo Scheggia zu dieser Jahreszeit etwas anderes essen könnte. Er ist der beste Botschafter, den die 50 Kastanienarten im Tessin haben können.

Text: Claudia Schmidt
Bilder: Claudio Bader

www.malcantone.ch

Tessiner Marronisuppe



ZUTATEN
1 rote und 1 weisse Zwiebel
4 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl
600 g tiefgekühlte Marroni
5 dl Rotwein (z. B. Merlot)
8 dl Gemüsebouillon
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1,5 dl Rahm

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln hacken. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Zwiebeln im Öl dünsten. Rosmarin und Marroni begeben und mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Bouillon begeben und circa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Marroni weich sind. Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe durch ein Sieb streichen und in die Pfanne zurückgeben.

2. Zum Servieren Rahm steif schlagen. Suppe in Schälchen anrichten. Schlagrahm daraufgeben. Mit Pfeffer bestreuen. Dazu passen Brot und Salat.

TIPP Carlo Scheggia parfümiert die Suppe zusätzlich mit Rosmarinöl.

Vorspeise für 4 Personen

Zubereitung
 ca. 30 Minuten
 + ca. 20 Minuten
 köcheln lassen
 Pro Person
 ca. 5 g Eiweiss,
 26 g Fett,
 61 g Kohlenhydrate,
 2250 kJ/540 kcal



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter www.saison.ch im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–