

**Quelle: Stern**

© Gruner + Jahr AG & Co. KG

Lebensart

# Die Suche nach dem braunen Gold

**In Deutschland sind sie ein rares Gut: Kastanien. Nicht so in Frankreich. Dort werden die vielseitigen Früchte seit eh und je professionell geerntet - nach den kulinarischen Nuggets, so zeigt unsere Geschichte, kann man auch mit über 80 Jahren schürfen**

**\*Stéphanie Souron\***

Am schönsten ist sie, wenn ihr Kleid angekokelt ist. Dann bröckelt mit einem Knistern die schwarze Schale ab, und darunter kommt goldgelb und butterweich die geröstete Marone zum Vorschein. Zuerst schmeckt sie süß, doch schiebt man sie von einer Backe in die andere, breitet sich ein wunderbar herzhaftes Aroma aus. Viel zu schnell zerschmilzt der heiße Kern im Mund. Zurück bleiben wohlige Wärme und das Gefühl von Kindheit und Kartoffelfeuern.

Wenn die Tage kürzer werden und die Nächte kälter, kann man in Deutschland das Glück in Tüten kaufen. Auf Weihnachtsmärkten kostet das Fingerfood zwar stolze zwei Euro fürs halbe Dutzend. Doch im Gegensatz zu Würstchen, Waffeln und Glühwein enthält die Kastanie keinerlei Nahrungsmittelchemie. Ihre Kohlenhydrate, Mineralien und Vitamine sind in einer stacheligen grünen Hülle herangereift.

Weil die Sommer in Deutschland zu kühl und zu nass sind für Kastanien, sind die Früchte hierzulande eine Sammler-Rarität.

Die Goldstücke auf dem Weihnachtsmarkt stammen meist aus Italien, Portugal oder der Ardèche, dem französischen Paradies für Esskastanien.

Die Ardèche ist im Sommer ein beliebter Treffpunkt für Kanuten, auf halber Höhe zwischen Lyon und Avignon. Das Land ist hier so wellig,

dass Entfernungen nicht in Kilometern, sondern in Kurven gemessen werden. Etwa alle 20 Kurven stößt man auf ein winziges Dörfchen mit einer Kirche, einer Bäckerei und einer Bar. Und dazwischen wachsen prächtige Kastanienbäume, so weit das Auge reicht. "So viele Früchte, wie hier runterfallen, kannst du gar nicht einsammeln", sagt Paul Dejoue.

Wenn der Wind die Kastanien von den Bäumen holt, beginnt für Dejoue die schönste Zeit des Jahres. Dann marschiert der 82-jährige Landwirt in einen rosafarbenen Wollpullover verpackt jeden Morgen von seinem Hof hinunter zur alten Mühle. Am Hang stehen dort stolz und unverwüstlich die Bäume seines Großvaters.

Dejoue bückt sich, und der Tanz beginnt. Mit einem Holzrechen wischt er die aufgeplatzten Stachelschalen beiseite.

Die Hüllen und das trockene Laub rascheln den Hang hinunter. Unter den Blättern kommt der Familienschatz zum Vorschein: pralle, glänzende Esskastanien. Dejoues Hände fliegen über den Boden, manchmal klaubt er die Früchte einzeln auf, manchmal packt er gleich mehrere in seine Faust.

Stundenlang durchkämmt er in gebückter Haltung den Hang. Zur Mittagszeit genehmigt er sich eine Stulle und ein Glas selbst gekelterten Vin Rouge. Dejoue trägt

keine Handschuhe, selbst als die Sonne hinter dem Berg verschwunden ist und die Kälte aus dem Tal heraufzieht. "Du brauchst Gefühl in den Händen", sagt er. "Die Kastanien musst du spüren." Paul Dejoue hat rote Backen und drei Brüder, die später mit ihm am riesigen Holztisch in der Küche sitzen. Draußen fällt die Dunkelheit über die Felder, die Tiere sind versorgt, und auf dem rostigen Ofen brodelt die Suppe. Acht Geschwister waren sie einst, alles Landwirte. Jetzt sind sie noch zu viert. Wie Paul stehen auch Auguste, 87, und Henri, 79, jeden Morgen um sieben Uhr auf, um Kastanien zu sammeln.

André, 75, bleibt zu Hause, kümmert sich um die Tiere und kocht für die Männer- WG. "Es ist zwar nicht wie im Restaurant, aber man wird satt", sagt Paul mit einem Augenzwinkern zu André, der gerade die Kartoffelsuppe aufträgt. "Wenn du so weiterredest, hast du morgen Küchendienst", antwortet André und lacht so herzlich wie sein Bruder. Dann stellt er einen großen Korb gekochter Kastanien auf den Tisch.

"Sie sind unglaublich süß in diesem Jahr", sagt er.

Die Liebe zu den Früchten haben sie von ihrem Großvater geerbt. Der war einst Seidenhändler - bis er erkannte, dass sich mit den Kastanien so viel verdienen ließ wie mit dem feinen Stoff. Fortan veredelte er nicht mehr Kleider,

## Quelle: Stern

© Gruner + Jahr AG & Co. KG

sondern seine Kastanienbäume.

Davon profitieren die vier Brüder noch heute. Fünf Hektar Kastanienwald hat ihnen der Opa hinterlassen.

Seit Jahren bessern sie damit ihre Renten auf. "Wenn wir tot sind, wird jemand anderes davon satt werden", sagt Paul.

Schon im 14. Jahrhundert sind die Menschen in der Ardèche auf den Geschmack der Kastanie gekommen. Die hügelige Landschaft haben sie mit Steinen gezähmt:

Sie bauten Terrassen in den Abhang. Bis heute sehen viele Hänge aus wie überdimensionierte Treppen. Wildschweine allerdings hält das nicht auf, die Viecher gedeihen in der Ardèche fast so gut wie die Kastanien. Weil die Jäger mit dem Schießen nicht nachkommen, bleibt den Dejoues nur eins: Sie müssen beim Sammeln schneller sein als die Schweine.

Die ersten Früchte fallen Mitte September, die letzten im November, und spätestens an Weihnachten muss die Ernte gegessen sein. Denn Kastanien sind kein Trockenobst: Bei falscher Lagerung runzelt ihr Fruchtfleisch, die Haut wird blass, im schlimmsten Fall werden sie auch noch von Schimmelpilz befallen.

Wie zickig die Kastanie ist, weiß Patrick Serve, 47, nur zu gut. Jährlich verschickt der Chef der Kooperative Vivacoop rund 600 Tonnen Maronen aus der Ardèche nach ganz Europa. Deutschland ist Exportland Nummer eins. Bevor das braune Gold in Netze verpackt auf große Fahrt geht, müssen die Früchte eine Prüfung bestehen.

Neun Tage lang baden sie in großen Bottichen. Dann sind die gesunden Kastanien auf den Boden gesunken, die wurmstichigen treiben an der Oberfläche. Danach sortiert eine klackernde Maschine die Maronen nach Größe. Die dicksten sind für die französischen Wochenmärkte bestimmt, die kleinsten für deutsche Discounter.

Dort darben viele von ihnen im Neonlicht dem Schimmeltod entgegen - statt wie ihre französischen Kollegen ein würdiges Ende im Kochtopf zu finden.

Denn in Frankreich gehören Maronen zum Herbst. Man kann daraus Bier brauen oder Schnaps brennen, und jeder mittelmäßig kücheninteressierte Franzose kennt ein Rezept für Maronencreme oder Kastanienkuchen.

Begabtere Köche rühren eine herzhafte Pastete zusammen, die Paté aux Marrons. Sie löffeln Soupe de Chsterntaigne, Kastaniensuppe, oder beträufeln die Früchte so lange mit Zucker, bis ein Marron glacé entsteht.

Pascale Augstein, 46, lässt pürierte Maronen am liebsten eine halbe Stunde lang im Zuckersirup brodeln. "Dann wird ihr Geschmack intensiver", sagt sie. Ihren Namen verdankt die resolute Hobbyköchin dem deutschen Vater, das Rezept für die Maronenmarmelade hat sie selbst kreiert. Augstein wohnt mit ihrem Lebensgefährten Alain und den zwei Kindern in Saint-Michel-de-Boulogne, etwa 70 Kurven von den Dejoue-Brüdern entfernt. Während Augstein mit strengem Blick die farbliche Veränderung der Maronenmasse überwacht, saugt der Rest der Familie im Wald Kastanien mit einem neumodischen

Riesenstaubsauger auf. "Für unsere Vorfahren waren die Maronen Grundnahrungsmittel, für uns sind sie ein Geschäft", sagt Augstein.

Ihre Kinder Lisa, 8, und Lauris, 6, hocken mit dicken Ohrenschützern vor dem Staubsauger und schauen fasziniert auf das Rohr, aus dem die Kastanien, von Stacheln befreit, in die Körbe schießen. 1,50 Euro bekommt Augstein für ein Kilo Kastanien an der Sammelstelle von Vivacoop. Macht rund 9000 Euro für die sechs Tonnen, die sie pro Saison dort abliefern. Zum Leben reicht das nicht. Alain arbeitet den Rest des Jahres in einem Baumarkt. "Und ich verkaufe meine Marmelade", sagt Pascale trotzig.

Die Maronenmasse im Kupferkessel ist ins Schlammbraune geköchelt, dazwischen schwimmen kleine, helle Brocken - etwas unansehnlich, aber Augstein ist trotzdem stolz auf die Masse. "Kastanienkonfitüre", schwärmt sie. Zu Recht: Wer einen Löffel der warmen Marmelade probiert hat, vergisst ihr Äußeres sofort. Jedes untergeschobene Stück Brot wäre eine Sünde.

Doch das Beste, was einer Kastanie passieren kann, ist, in den Kisten von Christophe Sabaton zu landen. Seit 100 Jahren veredelt die Familie Kastanien zu Pralinen. Nur die perfekten Exemplare dürfen in Tüll verpackt tagelang im Zuckersirup kochen. Danach befreien weiß behandschuhte Damen die Maronen aus dem Netz, übergießen sie mit einer dünnen Schicht Glasur und wickeln sie einzeln in Goldfolie ein. Am Ende kostet ein einzelnes "Marron glacé" etwa so viel wie das halbe Kilo Kastanien beim deutschen Discounter. "Schließen Sie die Augen und probieren Sie", sagt Christophe Sabaton und stibitzt bereits seine dritte Kastanie vom Glacierteller. Für den ungeübten

## Quelle: Stern

© Gruner + Jahr AG & Co. KG

Gaumen schmeckt die hellbraune Kugel einfach nur süß. Doch unter der glacierten Oberfläche sind Sabatons Maronen genauso butterweich wie die Exemplare vom Weihnachtsmarkt. Zum perfekten Glück fehlt eigentlich nur ein Hauch Holzkohle.

Kastaniensuppe Für 6 Personen 1 kg Kastanien; 1 l Geflügelbrühe; 1 TL Muskatnuss; 6 Sellerieblätter, gehackt; 4 Becher Sahne à 250 g; Salz; Pfeffer Die Kastanien schälen und kochen, bis sie weich sind (circa 25 Minuten). Nach dem Kochen die zweite Haut entfernen. Ein Drittel der Kastanien durch ein Sieb passieren.

Die Geflügelbrühe mit Muskatnuss, Sellerieblättern und pürierten Kastanien aufkochen und eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Sahne hinzugeben und nochmals aufkochen. Die restlichen Kastanien hinzugeben und eine weitere Stunde köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kastanienkonfitüre 1 kg Kastanien; 1 kg Zucker; Mark einer Vanilleschote Die Kastanien schälen und kochen, bis sie weich

sind. Danach die zweite Haut entfernen und die Kastanien durch ein Sieb passieren. Zucker und 250 ml Wasser mischen und aufkochen. Dann die pürierten Kastanien und Vanillemark hinzugeben und unter Rühren 35 Minuten köcheln.

Die heiße Masse in mit kochendem Wasser sterilisierte Gläser abfüllen und fest verschließen.

Rezepte nach Christiane Brioude

Kastanienkuchen 100 g Zucker; 1 Paket Vanillezucker; 4 Eier; 250 g Kastanienkonfitüre; 150 g weiche Butter; 180 g Mehl; 200 g gekochte und geschälte Kastanien Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker und Vanillezucker gut vermischen. Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen und ein Drittel der Zuckermischung unterheben.

Den restlichen Zucker mit dem Eigelb schaumig rühren. Konfitüre und Butter untermischen, danach das Mehl einsieben.

Zuletzt den Eischnee und die Kastanien unterheben. Den Teig in eine Kastenform füllen und 45 Minuten backen.

Rezept nach Pascale Augstein

FLORI AN JAENIC KE (Fotos)

Bildunterschrift:

Schätze des Herbstes:

Solch vielversprechende Nester legt Paul Dejoue, 82, mit seinem Holzrechen frei. Viele der Kastanien aus der Ardèche gehen nach Deutschland

Pascale Augstein und ihre Familie verdienen mit Maronen ein willkommenes Zubrot

Kastanien werden auch mit Riesenstaubsaugern geerntet. Traditionelle Sammler lehnen aber sogar Handschuhe ab - nur freihändig habe man das sichere Gespür für die Früchte

Kastanien sind vielseitig. Man kann sie sogar zu Marmelade und Pralinen verarbeiten

fotos : Stef an Boekels ; Peter Thom ann