

FOODSTORY

La castagna - Herbst in der Toskana



Es ist Herbst in der Toskana. Eindrucksvolle Kastanienhaine prägen die Landschaft und sanfte Herbstfarben, letzte warme Sonnenstrahlen und kulinarische Köstlichkeiten machen diese Jahreszeit in der Toskana zu einem besonderen Erlebnis. Alles dreht sich in der Toskana in diesen Wochen um die Marone, die neben dem edlen Trüffel, feinen Olivenölen und den herausragenden Weinen der Region, als eine der erlesensten Zutaten, die toskanische Kochtradition prägt.

DIE HEIMAT DER MARONE

In Sichtweite der Küste erheben sich Gipfel bis zu 1000 Meter gen Himmel und bilden die apuanischen Alpen. Hunderte Hektar an üppigen Bergwäldern und Olivenhainen wachsen bis zu 500 Meter über dem Meeresspiegel. Dort beginnt Mitte Oktober, wenn die Blätter sich in saftige Orange- und Gelbtöne verwandeln, die Maronenzeit. Die Edelkastanie ist ein eher filigraner Baum, im Gegensatz zu ihrem Bruder der Rosskastanie. Die Früchte sind mit einem Pelz aus Stacheln geschützt. Darin befinden sich bis zu fünf abgeflachte, bräunliche Nüsse – das sind die Maronen. Diese sind im Spaziergang schnell gesammelt und können zuhause geröstet werden – sofern man eine traditionelle Lochpfanne zur Hand hat. Wenn nicht, tut es auch der Backofen.

DER STAR DES HERBSTES

Der unvergleichliche Duft von gerösteten Kastanien prägt im Herbst die ganze Region. Die Marone ist in den Herbstmonaten auf jeder Tavola zu finden. In der Toskana widmet man in vielen Städtchen dieser kleinen Frucht ein ganz besonders Fest: „Sagre“ sind traditionelle Feste, die ein bestimmtes Lebensmittel feiern. So findet in Marradi, einem toskanischen Bergdorf, seit mehr als fünfzig Jahren ein berühmtes Kastanienfest der Region statt. An jedem Oktobersonntag zelebriert Marradi die kleinen Herbstfrüchte mit der traditionellen Sagra delle castagne e del Marron buono (Fest der Kastanien und der köstlichen Marone). Oder auch in Garfagnana: Hier werden hunderte Kastanien traditionsgemäß über großen Feuerschalen geröstet. Im Oktober füllen unzählige, kleine gastronomische Stände voller Köstlichkeiten die Straßen der Stadtzentren und bieten einzigartiges Aroma – und Genuss, während in geselliger Runde geplaudert, Brot und Schinken gegessen und Wein getrunken wird.

HIMMLISCHER GENUSS

Maronen sind in der authentischen, toskanischen Küche nicht wegzudenken. Probiere Maronenpesto mit Grana Padano und Basilikum, köstliche Kastanienpfannkuchen („necci“) mit frischem Ricotta oder himmlischen Maronenkuchen mit feiner Mandelnote.

Lass dich von unserem Sortiment inspirieren und genieße den Herbst auf original italienische Weise.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

