Zürich, 27. September 2018

**Das Kastanienland Schweiz – Tipps der Ausflugsexperten von Schweiz Tourismus.**

**Herbstzeit bedeutet Kastanienzeit in der Schweiz. Obwohl bloss ein durchschnittliches Kastanienjahr zu erwarten ist, gibt es trotzdem zahlreiche Erlebnisse, bei denen die Edelkastanie im Mittelpunkt steht. Die Ferien- und Ausflugsexperten von Schweiz Tourismus verraten, wo sich die Kastanientradition diesen Herbst hautnah erleben lässt. Darunter gibt es auch einige Überraschungen.**

In der Schweiz hat die Edelkastanie eine lange Tradition. Früher galt sie vor allem in der Südschweiz, im Wallis und in der Vierwaldstättersee-Region als wichtigstes Grundnahrungsmittel. Die traditionelle Schweizer Küche beinhaltet verschiedene Kastanienspeisen wie zum Beispiel das Walliser Brisolée. Dies besteht aus gerösteten Marroni, Käse, Trockenfleisch und frischen Früchten. Auch Kastanienkuchen und heisse Marroni dürfen in der Herbstzeit nicht fehlen. Die spezielle Bedeutung und Verankerung in der Schweizer Tradition zeigt sich ebenfalls an diversen Ortsnamen wie Kastanienbaum (LU) oder Kestenholz (SO), die ihren Namen sehr wahrscheinlich der stacheligen Frucht zu verdanken haben.

Edelkastanien sind wärmeliebend und sehr empfindlich auf Spätfrost. Doch trotz des aussergewöhnlich warmen und langanhaltenden Sommerwetters wird, laut Aussage des Vereins «Pro Kastanie» Murg (SG), die Edelkastanienernte dieses Jahr im normalen Rahmen ausfallen. Es gibt also genügend Möglichkeiten, die Kastanie diesen Herbst kulinarisch und kulturell zu entdecken.

**Erlebnisreiches Kastaniensammeln…**

**…in der Kastanienselve von Fully, Kanton Wallis**

Der Kastanienwald in Fully verspricht einen wahrlich herbstlichen Familienausflug, denn die Besucher dürfen Kastanien für den eigenen Verzehr sammeln. Dies ist nur im Oktober erlaubt, weshalb dann ein Ausflug zu den Walliser Kastanien besonders lohnenswert ist. Auf dem 1.26 km langen, kinderfreundlichen Spaziergang durch die Selve (Kastanienhain) finden sich Erklärungstafeln über die Edelkastanie und den Kastanienwald.

<https://www.valais.ch/de/aktivitaeten/wein-kulinarik/kastanien/kastanienselve-fully>

**…am Walensee in Murg, Kanton St.Gallen**

Wer durch einen herbstlichen Kastanienwald schlendern möchte, muss nicht unbedingt ins Wallis oder ins Tessin fahren. In Murg am Walensee befindet sich der grösste schweizerische Bestand an Edelkastanien nördlich der Alpen. Auf dem Wanderweg ist es erlaubt, alle am Boden liegenden Kastanien zu sammeln. Da diese Selve ein beliebtes Ausflugsziel ist, lohnt es sich, etwas früher am Morgen hinzufahren. Nach dem Spaziergang bietet sich ein Abstecher in die malerische Murgschlucht mit tosendem Wasserfall oder an den Walensee an.

<https://www.myswitzerland.com/de-ch/kastanienweg-und-murgschlucht.html>

**Eindrückliche Kastanienwanderwege…**

**…in Arosio, Kanton Tessin**

Der Kastanienweg in Arosio, auf italienisch «Sentiero del Castagno», bietet ein wildromantisches Erlebnis. Die Rundwanderung führt durch die Dörfer des Alto Malcantone mit Aussicht auf den Monte Rosa. Besonders lohnenswert ist die Wanderung während der Kastanienzeit, wenn sich die Bäume verfärben und die Herbstsonne angenehm wärmt. Am Weg befinden sich traditionelle Dörrhäuser aus Stein, auch «Grà» genannt, in welchen die Kastanien getrocknet werden. Dank den typischen Grotti kommt das Kulinarische nicht zu kurz.

<https://www.ticino.ch/de/itineraries/details/Der-Kastanienweg/138369.html>

**…im Bergell, Kanton Graubünden**

Auch im Bergell war die Edelkastanie früher ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Der Ortsname Castasegna und das Ortswappen mit goldenem Kastanienbaum weisen auf die Bedeutung der stacheligen Frucht hin. Oberhalb des Dorfes, auf den Ebenen von Brentan, befindet sich einer der grössten Edelkastanienwälder Europas. Obwohl man selber keine Kastanien auflesen darf – die Bäume sind in Privatbesitz – ist der rund einstündige Spaziergang durch die Selve im Herbst ein spezielles Naturerlebnis. Wer eine regionale Spezialität probieren möchte, sollte sich ein Stück Kastanienkuchen gönnen. Zwischen dem 29. September und 21. Oktober feiert das Bergell sein Kastanienfestival mit zahlreichen Aktivitäten. [Hier](https://www.bregaglia.ch/images/bregaglia/pdf/Kastanienfestival_DE_2018_0706_1.pdf) geht es zum Programm.

<https://www.myswitzerland.com/de-ch/kastanien-lehrpfad-bergell.html>

**Traditionelle Kastanienfeste in der Schweiz sind…**

**…«La Festa delle Castagne» in Ascona, Kanton Tessin am 13. Oktober**

Eines der schönsten Kastanienfeste der Schweiz, auch «Castagnata» genannt, findet jedes Jahr am zweiten Sonntag im Oktober in Ascona statt. 2'000 kg Edelkastanien werden von den «Maronatt» vor Ort entlang der Seepromenade über dem Feuer geröstet. Neben verschiedenen Konzerten gibt es an den Marktständen Kastanienprodukte, wie Honig, Marmelade, Kuchen und andere regionale Spezialitäten zu kaufen.

<https://www.myswitzerland.com/de-ch/veranstaltungen/event-380125974.html>

**…die «Chestene-Chilbi» in Greppen, Kanton Luzern am 28. Oktober**

Seit mehr als 20 Jahren findet in Greppen das grösste Kastanienfest der Deutschschweiz statt. Auch in der Region der Rigi gibt es Edelkastanien. Die «Chestene-Chilbi» wurde als Erinnerung daran ins Leben gerufen. Dieses Jahr ist das Tessin der Gastkanton.

Auf dem Programm des Kastanienfests stehen unter anderem Präsentationen und Degustationen von neuen Kastanienprodukten. An den Marktständen gibt es die Kastanienspezialitäten und weitere regionale Produkte zu kaufen. Einen besonderen Genuss versprechen Kastanienrisotto und Kastanienbier, die beiden Chilbi-Spezialitäten.

<http://www.wvrt.ch/de/what-s-on/top-events/chestene-chilbi>

**Weitere Kastanienfeste und -erlebnisse in der Schweiz gibt es** [**hier**](https://www.myswitzerland.com/de-ch/veranstaltungen.html?strubrik=2311)**.**

**Weitere Auskünfte erteilt:**

Markus Berger, Leiter Unternehmenskommunikation

Telefon: +41 (0)44 288 12 70, E-Mail: [markus.berger@switzerland.com](mailto:markus.berger@switzerland.com)

Medienmitteilung und weitere Informationen unter: [MySwitzerland.com/medien](http://www.myswitzerland.com/medien)