

# s'Cheschtänäblatt

Neues aus dem  
Kastaniendorf Murg

Verein Pro Kastanie Murg

2015/2016



Sepp Kühne, Präsident des Vereins Pro Kastanie Murg.

Liebe Edelkastanienfreunde!

Das Dutzend ist voll. Das heisst Sie halten bereits die zwölfte Ausgabe des «Cheschitänäblattes» in den Händen. Wieder ist ein spannendes Jahr, mit vielen interessanten und lehrreichen Begegnungen im Zusammenhang mit der Edelkastanie, vorüber. Ein eher ruhiges Jahr im Bereich PKM, Kastanienweg und -stübli. Zwischendurch ist es gut, wenn es etwas ruhiger wird, damit neue Energie getankt werden kann. Energie, welche es braucht für neue Ideen und Projekte zur Förderung und Erhaltung der Edelkastanie, denn die Gefahr ist gross, dass man sich auf dem Erreichten ausruht. Bis jetzt ist das aber keineswegs der Fall, denn die Edelkastanie selbst zeigt es uns vor, dass man innert kurzer Zeit (Blütezeit Mitte Juni / Fruchtreife Mitte September) mit guter Energie (ideales Wetter wie dieses Jahr) schmackhafte Früchte produzieren kann.

Bei zwei grossen Kastanienbäumen wurde, zusammen mit der Ortsgemeinde Murg, eine aus dem Tessin und dem Bergell bekannte Massnahme, der sogenannte

Kronenschnitt, gemacht. Dieses starke Zurückschneiden dient auf der einen Seite der Pilzbekämpfung und andererseits der Produktion von jungem Fruchtholz. Da diese Arbeit recht aufwändig ist, wird sie nur bei Bäumen angewendet, die «gute» Früchte tragen. Um die Kastaniengallwespe ist es ruhig geworden, nicht aber etwa, weil sie zurückgegangen ist, nein weil man gemerkt hat, dass die Ausbreitung nicht mehr zu stoppen ist. Bis jetzt ist dieses Insekt aber immer noch nicht in Murg eingetroffen.

An dieser Stelle bedanke ich mich, wie üblich, bei den vielen Menschen, die die Edelkastanie in irgendeiner Form unterstützen.

Zum Schluss mein obligater Aufruf. Warten Sie geduldig, bis die Kastanien von selbst herunterfallen und schlagen Sie die meist noch nicht reifen Früchte auf keinen Fall herunter. Denn dadurch vermeiden sie Verletzungen und unterstützen so, indirekt die Bekämpfung des Kastanienrindenkrebesses.

Sepp Kühne



## Impressum

- Verein Pro Kastanie Murg  
Josef Kühne, Präsident  
8877 Murg  
079 422 41 34  
www.kastaniendorf.ch
- Erhaltung und Förderung der Edelkastanien
- Führungen Kastanienweg  
Anmeldungen  
079 422 41 34
- Grösster Edelkastanienbesitzer in Murg  
Ortsgemeinde Murg  
Gemeindehaus  
8877 Murg  
www.murg.ch
- Anmeldung für Neumitglieder  
081 738 23 48  
oder  
pkm@kastaniendorf.ch

# Murger Chilbi

16./17./18. Oktober 2015  
Das OK «Chilbi Murg» lädt ein!

### Kastanienzelt

Kastaniensuppe  
Kastanienmousse  
Fischchnusperli  
Kastanienprodukte  
Kastanienkaffee  
Samstagabend: Musikunterhaltung  
Verein Pro Kastanie Murg



### Racletteplausch

mit der Harmonie Alpenrose  
Freitag ab 18.30 Uhr  
im Kastanienzelt  
beim Bahnhof



### Turnerbeiz

mit super Würsten vom Grill  
Samstag und Sonntag  
Männerriege Murg



### Attraktion

Patrick Rüegg aus Kaltbrunn braut am Samstag und am Sonntag im Kastanienzelt live.  
Kastanienbier

### Metzgete

im «Murg City»  
Samstag und Sonntag



### Chilbibetrieb

Karussell, Autoscooter, Marktfahrer und vieles, vieles mehr...



### Kastanienweg-Führung

Samstag, 10.00 Uhr  
Treffpunkt: Kastanienzelt  
beim Bahnhof  
Verein Pro Kastanie Murg



Der Vereinsausflug 2014 führte die Mitglieder des Vereins Pro Katanie Murg in das Gebiet der Unesco-Biosphäre Entlebuch. Nach einem geführten Waldspaziergang zu einem beweideten Flachmoor mit interessanten Pflanzen und Tieren, ging es zum Mittagessen auf das Briener Rothorn. Leider lag der Gipfel in dichtem Nebel. Danach ging es mit der Dampfbahn hinunter zum Brienersee und von dort mit dem Brunner Car wieder zurück an den Walensee.



Talstation der Briener Rothornbahn



Mit Dampf talwärts

An der Murger Chilbi vom 18. und 19. Oktober fertigten Patrik Stäger und seine Frau Heidi im Kastanienzelt Schindeln aus Mur-



Schindelherstellung



Schindeln werden erklärt

ger Kastanienholz. Ihre Arbeit fand bei den zahlreichen Besuchern grosses Interesse.

Die im Kastanienzelt angebotenen Fischchnusperli (40 kg), Kastaniensuppe, Kastanienmousse sowie Wein und Bauernprodukte fanden auch wieder regen Zuspruch. Die öffentliche Führung am Samstagmorgen war auch wieder sehr gut besucht.

Den traditionellen Abschluss des Jahres bildete auch letztes Jahr wieder das Kastanienessen. Am 8. November traf man sich im «Chestenestübli» zum Schmaus. Es nahmen leider nicht so viele daran teil wie in den vergangenen Jahren, was aber sicher nicht an den von Luz Walser super gebratenen Kastanien gelegen hat.

Das Vereinsjahr 2015 startete mit dem Arbeitstag am 28. März. Es waren wieder einige Mitglieder, welche sich mit Elan auf die Arbeit stürzten.



Holzunterstand

So wurde der Kastanienweg wieder auf Vordermann gebracht, die Wegweiser gereinigt, ums «Chestanastübli» ausgemäht und der Holzunterstand beim Spiel- und Grillplatz wurde mit den Schindeln, welche Patrik und Heidi an der Chilbi angefertigt hatten, gedeckt.

Am 8. Mai fand im Hotel Schifffahrt in Mols die diesjährige Hauptversammlung statt. Rund 70 Mitglieder interessierten sich für die Belange ihres Vereines. Nach der Versammlung referierte Dieter von Ziegler über den Verein Seekultour, welcher sich für die Förderung der Gegenwartskultur in den Bereichen bildende Kunst, Literatur, Musik und Architektur sowie die Organisation von Ausstellungen, Konzerten und Lesungen einsetzt.

Am Samstag, 27. Juni, wurden die Kastanienselven wieder gemäht und von Sträuchern und Stauden befreit, so dass die Kastanienbäume ungehindert wachsen und gedeihen können.

Neben diesen offiziellen Daten gab es noch einige Termine mit Führungen, Sitzungen, Besprechungen usw. zum Thema und zum Wohle der Edelkastanie.

Die Rosskastanie unterscheidet sich stark von der Edelkastanie. Dies betrifft nicht nur die Baumform, Rinde, Blätter, Blüten und Fruchthüllen, sondern auch deren Verwendungsmöglichkeiten.

Von Kati Özvegyi

Die Rosskastanie und die Edelkastanie und ihre Früchte sehen sich auf den ersten Blick sehr ähnlich. Die Bäume werden bis zu 30 Meter hoch und haben grosse Kronen. Sie stammen ursprünglich aus dem Balkan (Rosskastanie) und dem Kaukasus (Edelkastanie) und sind via die Türkei nach Europa gelangt. Während sich die Rosskastanie vor allem in Mitteleuropa findet, gedeiht die Edelkastanie in den Voralpen und Mittelmeerländern südlich der Alpen. Die Rosskastanie dient uns als Zierpflanze und Schattenspende in Parks und Alleen, die Edelkastanie als Nutzbaum in alpinen Tälern und Wäldern. Aus den Kastanien und Blättern der Rosskastanie werden Heilmittel und aus den Früchten der Edelkastanie hauptsächlich Nahrungsmittel hergestellt.

### Die Rosskastanie

Die Rosskastanie (*Aesculus hippocastanum*) gehört zu den Rosskastaniengewächsen und wurde im 16. Jahrhundert zuerst in den kaiserlichen Gärten



Gewöhnliche Rosskastanie / Edelkastanie

in Wien und anschliessend in ganz Europa als Park-, Zier- und Strassenbaum angepflanzt. In Europa findet man weiss- und rot-blühende Bäume.

Früher wurden kranken Pferden zerstampfte Kastanien als Medizin ins Futter gemischt. Doch es sind nur Wildschweine, Hirsche, Rehe und einige Nagetiere, die solche Kastanien als Futter zu sich nehmen – und auch nur dann, wenn sie im Winter nichts anderes mehr finden.

Für uns Menschen sind die Früchte der Rosskastanie ungeniessbar und giftig. Der Verzehr einer einzigen Kastanie kann Übelkeit, Bauchschmerzen und Erbrechen auslösen und zu Hautrötungen, Angstgefühlen, Muskelschwäche, Bewusstseins-trübung und Schläfrigkeit führen!

Umso mehr eignen sich die Früchte der Rosskastanie zum Basteln: Kinder erstellen dicke Ketten oder kleine Männchen und Tiere aus mit Zahnstochern verbundenen Kastanien.

Das Holz der Rosskastanie ist weich und feinfaserig und springt und reisst nicht.

Doch weil es zu wenig Festigkeit hat, wird es kaum als Bauholz verwendet.

### Venenheilmittel von Rosskastanien

Bestimmte Wirkstoffe aus den Kastanien und Blättern verstärken die Fließgeschwindigkeit des Bluts, kräftigen die Venen und fördern den venösen Rückfluss. Extrakte aus der Rosskastanie werden z.B. bei Krampfadern, Ödemen und Hämorrhoiden eingesetzt.

Nebst diesen Heilmitteln werden aus den Blättern, den Früchten oder der Rinde der Rosskastanie auch Badezusätze, Tees und Haarfärbemittel hergestellt.

### Die Edelkastanie

Die Edelkastanie (*Castanea sativa*) gehört zu den Buchengewächsen und ist verwandt mit Buchen und Eichen. Sie ist eine der weltweit ältesten Kulturpflanzen und wurde auch in der Schweiz schon ab 1000 n. Chr. kultiviert.

Die Edelkastanie wächst in Gebieten mit durchschnittlichen Jahrestemperaturen zwischen 8° und 15° C und erträgt relativ tiefe Wintertemperaturen. Sie benötigt saure (zwischen pH 5 und 6,5), fruchtbare Böden und viel Platz und Licht.

Im Verlauf der Jahrhunderte entstand eine grosse Sortenvielfalt bei den Kastanien: früh- bis spätreifende Sorten und Sorten verschiedener Qualität und Verwendungsmöglichkeiten.

Das Holz der Edelkastanie ist elastisch und



Gefingertes Blatt der Rosskastanie / Gezähnte Blätter der Edelkastanie

witterungsbeständig und eignet sich zur Herstellung von Pfählen für Obst- und Weingärten, von Treppen und Brücken sowie von Lawinen- und Bachverbauungen.

## Nahrungsmittel von Edelkastanien

Früher dienten die kalorien- und vitaminreichen Früchte der Edelkastanie (grosse Früchte = Marroni) der armen Bevölkerung als Grundnahrungsmittel, und auch heute erfreuen sie sich vor allem im Winter grosser Beliebtheit.

Kastanien sind fettarm, kohlenhydrathaltig, reich an Nahrungsfasern und glutenfrei. Sie werden entweder roh gegessen, getrocknet, geröstet, gemahlen oder gekocht und können auch verschiedenen Gerichten und Süssigkeiten beigelegt werden.

## Krankheiten und Schädlinge

Die Rosskastanie und die Edelkastanie leiden unter Umwelteinflüssen und Schädlingen und können krank werden.

Die Rosskastanie ist besonders empfindlich gegen das im Wasser gelöste Streusalz, das sie in der Nähe von Strassen durch den



Weisse Blütenkerzen der Rosskastanie / Blütenähren der Edelkastanie

Boden aufnimmt. Ausserdem setzt ihr die Kastanien-Miniermotte zu, deren Larven direkt unter der Blattoberfläche leben und sich durch die Blätter bohren.

Die Edelkastanie ist von zwei Pilzkrankheiten bedroht: von der Tintenkrankheit, die in den Mittelmeerländern stark verbreitet ist, sowie vom Kastanienrindenkrebs,

der innerhalb von 50 Jahren fast den ganzen Kastanienbestand in Nordamerika zerstört hat. Die Baumschädigung durch die Edelkastanien-Gallwespe sowie der Wurmbefall von Kastanien können weitere Hindernisse bei der erfolgreichen Kultivierung der Edelkastanie sein.



Frucht und Kapsel der Rosskastanie / Frucht & Hülle der Edelkastanie

## Quellen:

H. Weiss, «Zwei Schwestern ohne verwandtschaftliche Beziehung», Sprechstunde Nr. 4, 2004

H. & A. Fischer-Nagel, "Die Kastanie", Verlag Heiderose Fischer-Nagel, 2013 «Von Rosskastanien und ihren edlen Verwandten», SGE-Mailing Nr. 24, 2004

P. Rusterholz, A. Husistein, «Edelkastanien – Fruchtbaum auch nördlich der Alpen», Schweiz. Z. Obst-Weinbau Nr. 6, 1999

Bilder: wikipedia; freeimages.com; K.Özvegyi

## Kastanien

Ich kann dir nur in Freundschaft raten,  
Verwende beim Kastanienbraten,  
Ansonsten wird es sich nicht lohnen,  
Die etwas teureren Maronen.

Die Zubereitung soll sich lohnen,  
Man nehme also nur Maronen.  
Kastanien, die mit Ross- beginnen,  
Sind aussen gleich, doch scheusslich  
innen.

© Ingo Baumgartner



Schuppige Rinde der Rosskastanie / Rissige Rinde der Edelkastanie



**Patrick Rüeegg (40) von Beruf Softwareingenieur aus Kaltbrunn, braut seit rund fünf Jahren bei sich zuhause im Keller sein eigenes Bier.**

Von Josef Mattle

Wie Rüeegg sagte, habe er schon lange daran gedacht einmal sein eigenes Bier zu brauen, und so habe er vor rund fünf Jahren bei der Firma Sios Homebrew in Wald einen Kurs besucht, um das Handwerk von Grund auf und richtig zu lernen.

## 17 verschiedene Biere

Am Bierbrauen faszinierte ihn das breite Spektrum, die Viel-



seitigkeit und die Möglichkeiten des Experimentierens. Er stelle 17 verschiedene Biere her, so Rüeegg. Weizenbier, helles und dunkles, Kölsch, Belgisches Klosterbier, Indian Pale Ale, usw.. Weizenbier braue er besonders häufig, da es gut ankomme und auch dementsprechend oft getrunken werde.

Ein Brautag dauert je nach Bierart fünf bis zehn Stunden. Ein wichtiger Bestandteil beim Brauen ist der Hopfen, welcher das Aroma und die Bitterkeit ins Bier bringt. Patrick Rüeegg findet, dass verschiedene

grosse Brauereien in ihren Standardbieren ruhig etwas mehr Hopfen verwenden dürften.

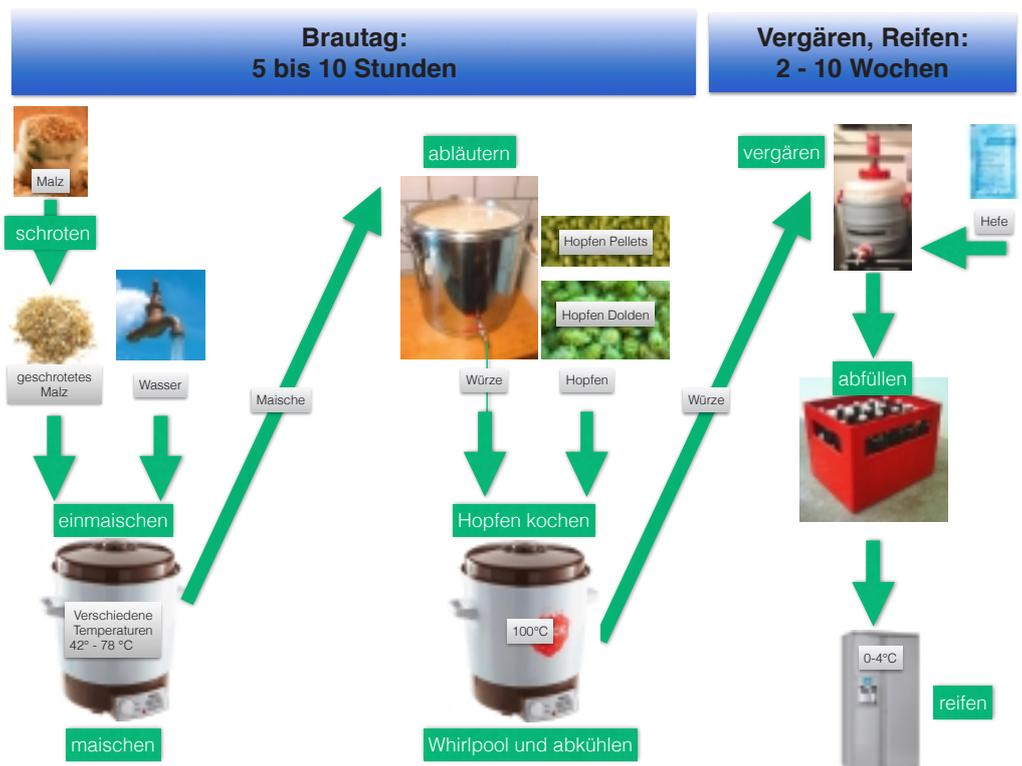
## Kastanienbier

An der Murger Chilbi im Kastanienzelt, wird Rüeegg am Samstag, 17., und am Sonntag, 18. Oktober, zweimal je ca. 20 Liter Kastanienbier brauen. Er wird auch gerne Ihre Fragen zu Bier und zum Bierbrauen beantworten.

## Vom Bier zum Whisky

Im Moment braut Rüeegg sein Bier nur für den Eigengebrauch und darf es auch nicht verkaufen. Das Ziel sei schon, dass er evtl. eines Tages Bier auch verkaufen könne, dazu seien jedoch noch einige Auflagen zu erfüllen, welche einiges an Geld und Zeit erfordern. Es solle jedoch weiterhin im Bereich Hobby bleiben.

Da der erste Teil bei der Herstellung von Whisky (Schroten, Maischen und Gären) gleich ist wie beim Bierbrauen, hat er sich zu seinem vierzigsten Geburtstag zusammen mit einem Kollegen einen Traum erfüllt und einen Whisky brennen lassen, welcher jetzt für mindestens drei Jahre im Eichenfass lagert und dann zum fünfzigsten Geburtstag genossen werden soll.



**Der Verein Pro Kastanie Murg erlebt grosse Anerkennung im Zusammenhang mit der Edelkastanie. Seit Bestehen des Vereins wurden in Murg zwei Kastanienselven etabliert – mit insgesamt etwa 50 Bäumen, welche edle Früchte liefern.**

Von Heidy Beyeler

Als Solitärbaum gewinnt die Edelkastanie an günstigen Standorten in Parks und in Privatgärten wieder etwas an Boden, oder sie werden in grösserer Anzahl auf Kastanienhainen angepflanzt. Wenn diese Bäume relativ viel Platz, Sonne und einen optimalen Untergrund haben, werden die beliebten, kalorienreichen Früchte gut gedeihen. In der Blütezeit im Frühsommer (Juni/Juli) dienen die Kastanienbäume zudem als Bienenwiesen mit einem reichen Angebot an Nektar und Pollen. Der beliebte Honig hat eine besondere Note, ist wohlschmeckend, etwas herb und kristallisiert nur langsam oder gar nicht aufgrund seines ungewöhnlich niedrigen Glukoseanteils.

## Traditionelle agroforstliche Systeme

Die Edelkastanie gehört nachweislich seit mehreren hundert Jahren zu unserem Landschaftsbild – auch auf der Nordseite der Alpen gibt es in bescheidener Anzahl Zeitzeugen. Das grösste Vorkommen findet sich im Murgerwald. Als Holzlieferant erkannten unsere Vorfahren besonders im Sarganserland, aber auch im Werdenberg, bis hinunter ins untere Rheintal, die Edelkastanie als wertvolles, witterungsbeständiges Material, zum Beispiel für den Häuserbau. Es findet sich heute noch da und dort ein mehrere hundert Jahre altes Haus oder Stall.

In der Schweiz gibt es – beschränkt auf gewisse Regionen – zwei traditionelle agroforstliche Systeme: die Waldweide und die Selve. «Beide sind durch typische Bewirtschaftungsweisen mit Baumbestand und agrarischem Unternutzen (Weide, Mahd) charakterisiert», hält Andreas Rudow (Ingenieurbüro Mogli solutions) in einer Publikation fest.

Die Kastanienwälder liefern zudem wertvolles, wetterfestes Holz, das gerne im Aussenbereich (Terrassenböden, Schindeln, Gartenmöbel und Zäune) Verwendung findet.

## Unterstützung und Information

Zwar spielen diese agroforstlichen Systeme in einigen Regionen der Schweiz auf der Landschaftsebene als typische Elemente und wertvolle Habitats (Typ Lichter Wald) eine gewisse Rolle, doch kommen sie heute doch eher selten vor. Das agroforstliche System der Selve beinhaltet in unseren Breitengraden traditionellerweise Nussbaum-Selven (*Juglans regia*) und Kastanien-Selven (*Castanea sativa*). Von den einstigen Kastanienhainen in den mittelalterlichen Kastanienregionen der Alpen Nordseite gibt es deshalb nur noch geringfügige Zeugnisse von der agroforstlichen Nutzung. Momentan werden nur gerade zwei Projekte verfolgt, die dafür sorgen, die Edelkastanie auf der Alpennordseite der Schweiz zu erhalten. Einerseits wird den ehemaligen Kastanienhainen in der Innerschweiz wieder vermehrte Aufmerksamkeit durch den Verein Pro Kastanie Zentralschweiz zuteil. Andererseits wird der Kastanienwald in Murg gefördert, der durch zwei Kastanienselven und den Kastanienweg ergänzt wurde.

Mit dem Kastanienweg, dem Kompetenzzentrum Kastanie (Kastanienstübli) sowie der Teilnahme an der Murger Chilbi erhalten Interessierte Einblick zur Entwicklung der Kastanie in Murg.

## Pflege alter Kastanienbäume

Die ältesten Kastanienbäume in der Schweiz, die teils freistehen, teils im Wald eingewachsen sind, stehen im Misoix und im Tessin. Sie sind schätzungsweise 350 bis 700 Jahre alt und haben auf Brusthöhe einen Umfang von mehr als sieben Meter. Laut Eidgenössischer Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL wurden bereits 310 alte Bäume dergestalt inventarisiert. In der Zentralschweiz gibt es nur noch wenige Relikte der einst bedeutenden und weit verbreiteten Kastanienkultur, «da diese während der kleinen Eiszeit (1650-1750) mehr oder weniger aufgegeben wurde», wie die WSL in einem Bericht festhält.

Deshalb sollen die noch bestehenden Altbäume, nicht nur in der Zentralschweiz, sondern auch aus dem grössten Kastanienbaumbestand – in Murg – nach Möglichkeit durch entsprechende Pflege stabilisiert und revitalisiert werden.



Ausführen des Kronenschnittes

## Pflege und Erhalt

Einzelne Edelkastanien auf Selven (Hochstammobstanlage mit veredelten Edelkastanien) sowie in Parks und Privatgärten sollten für die gute Entwicklung im Alter von etwa 15 bis 20 Jahren einen fachmännisch ausgeführten Kronenschnitt verpasst bekommen. In den vergangenen Jahren wurden zusehends auch einzelne Edelkastanienbäume gepflanzt. Wenn diese im Alter von etwa 15 bis 20 Jahren einen Kronenschnitt bekommen – zur Stabilität des Baumes und zum Erhalt der Vitalität – besteht die Chance, dass der betreffende Baum über Jahrhunderte das Landschaftsbild in unserer Region prägen wird.

Der Verein Pro Kastanie Murg macht sich stark für einen gesunden Edelkastanienwald zur Gewinnung des langlebigen Holzes – aber auch für den Erhalt einer Baumart, die schon vor vielen Jahren der Sarganserländer Bevölkerung ein wertvolles Lebensmittel lieferte – in Zeiten als man noch lange nicht im Überfluss lebte, aber froh war auf eine kalorienreiche Speise.

Wer auf seinem Grundstück einen oder mehrere Kastanienbäume hat und Auskunft zur Pflege dieser in unseren Breitengraden doch raren Baumart möchte, kann sich gerne direkt an Sepp Kühne, Präsident Verein Pro Kastanie Murg, Telefon 079 422 41 34 oder [pkm@kastaniendorf.ch](mailto:pkm@kastaniendorf.ch) wenden.



## Kronenschnitt stärkt die Kastanie

Bei der Edelkastanie wird zur Stabilisierung bzw. zur Revitalisierung von Altbäumen im Alter von zirka 20 Jahren ein Kronenschnitt durchgeführt, der ausgerichtet ist auf weitere 10 bis 20 Jahre. Falls ein Kronenschnitt notwendig ist, kann dieser im Rahmen von umfangreichen Massnahmen durchgeführt werden. Die Edelkastanie kann ohne weiteres kräftig geschnitten werden, da sie über ein hohes Reaktionsvermögen in Bezug auf die Wundabschottung verfügt. Noch gesundes Gewebe wird in diesem Fall gegen das geschädigte Gewebe (durch den Schnitt) abgeschottet. Im Zentrum des Kronenschnitts stehen immer Stabilisierung, Gesunderhaltung und/oder Vitalisierung der Kastanie. Bei starker Konkurrenz (Einwuchs im Wald) oder bei ausgewachsenen Stockausschlägen sind ebenfalls Massnahmen angezeigt. Konkurrenzbaume werden spätestens dann gefällt, wenn sie die Krone der zu erhaltenden Edelkastanie überwachsen oder im Laufe der nächsten 20 Jahre deren Krone zu unterdrücken drohen.

Ausgewachsene Stockausschläge, die allenfalls die Krone des ursprünglichen Hauptstammes überwachsen, sollten ebenfalls gefällt werden. Hier gilt zu beachten, dass die Schnittflächen mit Erde überdeckt werden – zum Schutz gegen Kastanienrindenkrebs (KRK-Prävention). Besteht beim Fällen von ausgewachsenen Stockausschlägen die Gefahr von Verletzung am Hauptstamm, empfiehlt es sich, die Stockausschlag-Stümpfe stehen zu lassen, diese Stümpfe aber zur KRK-Prävention zu schälen.

Durchtreibende junge und alte, steile bis vertikale Wasserreiser oder Seitenäste mit Abzweigwinkel von 0-45° sollten an der Basis abgeschnitten werden. Ruhigere Austriebe mit Abzweigwinkel von 45-90° können zur allfälligen Wundabschottung oder zum Schutz vor Sonnenbrand stehen gelassen werden. (bey)

**Setzen  
und  
Drucken**

total



Sarganserländer Druck AG  
Zeughausstrasse 50, 8887 Mels  
Telefon 081 725 32 32, Fax 081 725 32 30  
[druckerei@sarganserlaender.ch](mailto:druckerei@sarganserlaender.ch)



Telefon 081 / 738 24 24 Fax 081 / 738 24 34

*Peter und Silvia Thoma*

## ZUTATEN für 4 Personen

50 g Steinpilze getrocknet  
30 g Sellerie  
1 Stück Zwiebel gross  
1 Esslöffel Butter  
300 g Kastanien tiefgekühlt  
8 dl Gemüsebouillon  
2 dl Rahm  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze mit warmem Wasser knapp bedeckt etwa 20 Minuten einweichen.

Inzwischen den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebel darin andünsten. Sellerie und Kastanien beifügen und kurz mitdünsten. Die Steinpilze mitsamt Einweich-



flüssigkeit sowie Bouillon dazugeben, aufkochen und die Suppe zugedeckt kochen lassen, bis die Kastanien sehr weich sind (ca. 20 Minuten).

Die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Rahmiterrühren

und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe nach Belieben mit etwas geschlagenem Rahm oder gehackter Petersilie garnieren.

## Kalbssteak mit Kastanienkruste / Kastanienkruste für Fleischgerichte

### ZUTATEN für 4 Personen

4 Stiele Thymian  
100 g Kastanien tiefgekühlt  
50 g Butter  
4 EL Aniermehl  
20 g gehackte Zwiebeln  
Salz, Pfeffer

Die Kastanien in leichtem Salzwasser drei bis vier Minuten kochen, abschütten, etwas auskühlen lassen und ziemlich fein hacken. Thymianblättchen von den Stielen streifen.

Die Zwiebeln in der Butter kurz andünsten, etwas auskühlen lassen, dann alle restlichen Zutaten begeben, zu einer Masse verarbeiten und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Diese Masse auf das angebratene, nicht



durchgebratene Kalbssteak verteilen und im vorgeheizten Ofen (Umluft 180° C oder mit Oberhitze 190° C) fünf bis sechs Minuten überbacken.

Diese Kastanienkruste kann auf beliebige

Fleischstücke angewendet werden, jedoch immer darauf achten, dass das Fleisch nicht ganz durchgebraten wird, da es noch für einige Minuten in den Ofen kommt.

**MERK** AG

**SANITÄR & HEIZUNGEN  
REPARATUREN  
NEU- UND UMBAUTEN**

8883 Quarten  
Tel. 081 738 10 67  
Fax 081 738 11 60  
e-mail: mu.merk@bluewin.ch

**schneider**  
maschinencenter  
metallbau

Murg 081 738 17 40  
Mollis 055 622 22 88

Führende Landtechnik mit Mehrwert!  
www.schneider-landtechnik.ch

**KÄRCHER**  
Innovative Reinigungssysteme mit vollständigem Programm

**HONDA**  
Motorgeräte von höchster Qualität

**STIHL**  
Perfektes Maschinenprogramm für jedermann

In jeder Jahreszeit Ihr kompetenter Partner für zuverlässige Arealpflege

Blumen jeder Art für jeden Anlass



**Bettina Janser**  
Gärtnerin | Floristin

Telefon 081 738 14 00  
Mobile 079 588 75 76  
bettinajanser@bluewin.ch  
www.blumen-unterterzen.ch

Walenseestrasse 18 a | CH-8882 Unterterzen

**ROTEX**  
HELICOPTER AG

**FEUER-  
BEKÄMPFUNG**

2500 Liter Wasser  
zielgerichtet eingesetzt.

www.rotex-helicopter.ch

Rotex Helicopter AG - CH-6074 Giswil - FL-9496 Balzers

Holz-, Kran- und Lastwagentransporte

**H. MEIER**

8885 Mols

Natel : 079 / 681 57 77

**Wir erledigen Ihre Transporte!**  
Was wir sonst noch so alles können, zeigen wir im Internet unter:

[www.meiermols.ch](http://www.meiermols.ch)

**Züllig Festzelte GmbH**

Passend für jeden Event.

Züllig Festzelte GmbH  
Falsstrasse 29  
8885 Mols  
Tel. 081 738 20 70  
zueilig-festzelte.ch

**RIS NETZBAU AG**  
Freileitungsbau Kabelbau Trafostationen

8877 MURG  
Tel. 081-738 15 83  
Fax 081-738 25 70

www.ris-netzbau.ch  
info@ris-netzbau.ch

Ihr Partner im Elektro-Netzbau

**FENSTER GRAF & SOHN AG**

**Bruwild Montagen GmbH**

Fischenzenstrasse 4  
8882 Unterterzen

Tel. 081 738 19 15  
info@fenstergraf.ch

Fenster / Türen / Tortechnik / Alu-Läden / Insektenschutz

**GEMEINSAM  
MACHT ERFOLG  
NOCH MEHR SPASS!**

• Druckdienstleistungen • Beschriftungen • Webprint • Gestaltungen • Druckdienstleistungen • Beschriftungen

**MATT DRUCK AG**  
MATT DRUCK AG  
Purtscher 9  
FL - 9493 Mauren  
Telefon: +423 / 377 19 40  
Telefax: +423 / 377 19 45  
E-Mail: mdr@matt-druck.li  
Web: www.matt-druck.li

praktisch

**FASZINATION KÜCHE**

Küchen sind mehr als Kochnischen. Küchenwünsche wahr werden lassen ist unsere Faszination! Wir gestalten, planen und konzipieren die komplette Küche auch mit den kleinsten Details. Sie werden von Ihrer persönlichen «Holzweg-Küche» fasziniert sein!

**Jud Vinzenz GmbH**

Massivholz-Möbelschreinerei  
Grabackerstrasse 21  
8722 Kaltbrunn  
Tel. 055 283 27 23  
www.holzweg.ch  
info@holzweg.ch



**HOLZWEG.CH**  
FASZINATION MASSIVHOLZ

Von der Planung bis zur Fertigstellung

**Zeller**

**Elektro Zeller AG**

Projektleiter Felix Zeller

8877 Murg

Tel. 081 738 12 70

8898 Flumserberg

Tel. 081 733 10 60

www.elektrozeller.ch

360° Schweizer Elektrotechnik

**IHR ELEKTRO-PARTNER  
VOR ORT**

Ein Unternehmen der **Burkhalter Group****PETER GÄTZI**

Maler- und Tapezierarbeiten  
Aussenisolation

Neubauten &amp; Renovierungen von Altbauten

PRÄZISION

Malerbetriebe AG  
Eggli Bodenstr. 3  
8883 Quarten

Fon 081 738 22 59  
Fax 081 738 29 04  
Nat 079 631 13 94  
Mail peter-gaetzi@bluewin.ch

I  
N  
F  
A  
R  
B  
E  
& FORM

**GIGER UWA**  
B A U T W E R T E

**GIGER UWA AG**

Büntenstrasse 4 . Postfach 157

8880 Walenstadt

Tel. +41 81 720 30 60

info@giger-uwa.ch . www.giger-uwa.ch



Nachhaltig  
Authentisch  
Transparent  
Umweltfreundlich  
Regional



STROM aus dem Murgtal

Elektrizitätswerk  
Ortsgemeinde Murg  
[www.murg.ch](http://www.murg.ch)

**RAIFFEISEN**

**Raiffeisenbank Quarten**  
Unterterzen, Murg

quarten@raiffeisen.ch  
Telefon 081 720 30 00  
Telefax 081 720 30 09

**Hermann Pfiffner AG**

Tradition seit mehr als 100 Jahren

Eggli Bodenstrasse 2 • 8883 Quarten  
Tel +41 (0) 81 738 12 07 • Fax +41 (0) 81 738 27 07

**pfiffner transporte unterterzen**

Transporte  
Muldenservice  
Strassenunterhalt

**Tel. 081 738 11 41**E-Mail: [pfiffnertransporte@bluewin.ch](mailto:pfiffnertransporte@bluewin.ch)



**Lindenplatz  
8880 Walenstadt**

**Papeterie  
Buchhandlung  
Buchbinderei  
Einrahmerei**

Tel. 081 735 12 70  
Fax 081 735 29 50  
E-Mail [info@fries-papeterie.ch](mailto:info@fries-papeterie.ch)  
Home [www.fries-papeterie.ch](http://www.fries-papeterie.ch)



**FRANZ PFIFFNER**  
**Weinhandel & Vinothek**

**Weine aus  
aller Welt**

8880 Walenstadt  
Tel. 081 735 23 49  
Fax 081 735 27 25  
Natel 079 611 08 40

[www.pfiffner-weine.ch](http://www.pfiffner-weine.ch)



**SARGANSERLAND AG**  
Flums • Mels

**Ihr Partner für:**

- Heimwerker
- Landwirte
- Grillmeister
- Gartenartikel
- Hunde- und Katzenbesitzer
- Profi- und Hobbygärtner
- Tafelgetränke
- Wein und Bier

Das ganze Jahr immer saisongerechte Top-Angebote!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

LANDI...  
angenehm  
anders!



Das edle Appenzeller Castégna. Mit Quellwasser aus dem Alpstein und Kastanien aus dem Tessin.

Mehr Informationen finden Sie unter [www.appenzellerbier.ch](http://www.appenzellerbier.ch)

Appenzeller Bier  
Offizieller Partner von  
Schweiz Tourismus




**SCHIFFSBETRIEB  
walensee**

**Idylle  
Walensee**  
Genuss pur



**Schiffsbetrieb Walensee AG**  
[www.walenseeschiff.ch](http://www.walenseeschiff.ch) • Tel. 081 720 34 34

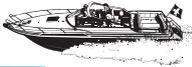



**St.Galler  
Kantonalbank**  
Gemeinsam wachsen.



**Ludwig Glas**  
**Sonnental-Garage**  
Alte Landstrasse 104  
8881 Tscherlach/Walenstadt  
Telefon 081 735 29 00 • Fax 081 735 29 08  
[www.glaus-boote.ch](http://www.glaus-boote.ch) • [ludwig.glaus.sonnental@dealer.renault.ch](mailto:ludwig.glaus.sonnental@dealer.renault.ch)

**Glaus Boote**



**Motorboot-Fahrschule Walensee**

Bootsverkauf/Service/Zubehör  
Bootsmotoren  
Boots-Transporte+Winterlager  
Ludwig Glas

8881 Tscherlach/Walenstadt  
Telefon 081 735 28 88 • Fax 081 735 28 90  
Natel 079 681 42 04  
[www.glaus-boote.ch](http://www.glaus-boote.ch) • [info@glaus-boote.ch](mailto:info@glaus-boote.ch)



**Malerei Lendi GmbH**  
Seestrasse 53  
8880 Walenstadt  
Tel. (0)81 735 11 12  
Fax (0)81 735 31 36  
Büro Mols (0)81 738 19 11  
[www.malereilendi.ch](http://www.malereilendi.ch)  
[info@malereilendi.ch](mailto:info@malereilendi.ch)

Vom Neubau über Renovations-  
arbeiten bis zu Veredelungen