

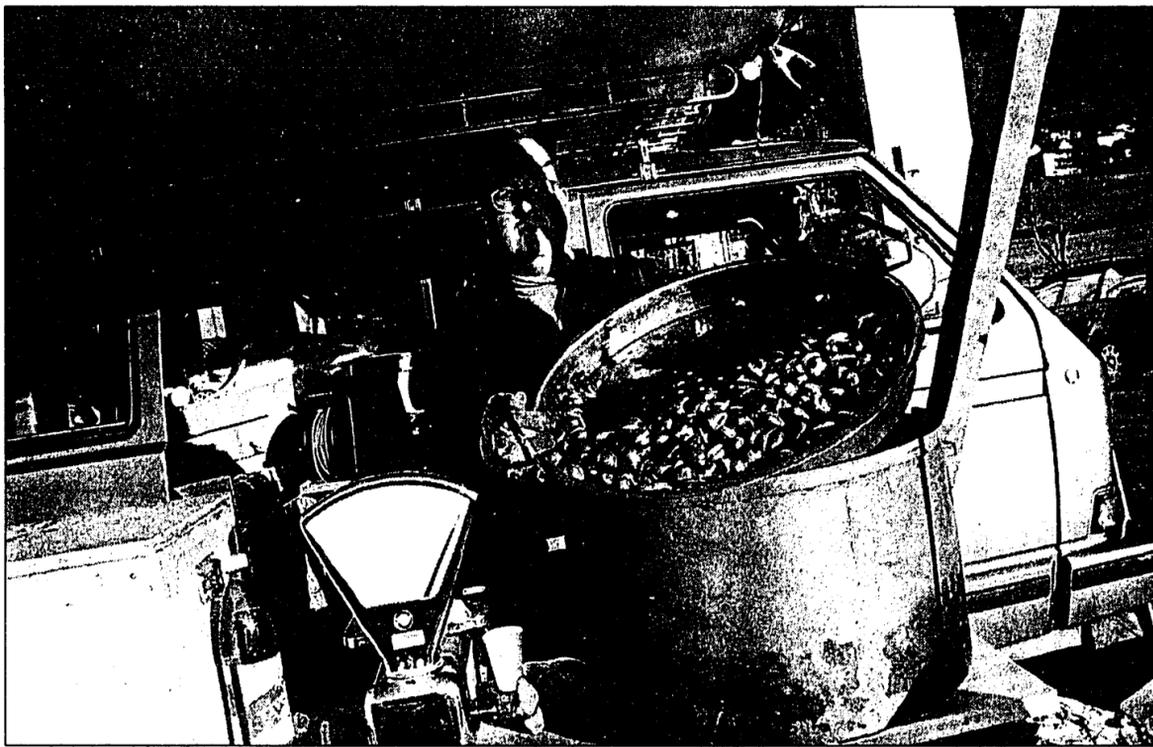
Alle lieben heisse Maroni

Im Winter ist der feine Maronieruch nicht mehr wegzudenken

Es ist kalt und die Finger gefrieren zu Eiszapfen. Was gibt es da schöneres als ein Säckchen voll heisser Maroni. Während die Maroni einst als «Armeleuteessen» galten, so schätzt man heute die wertvollen Inhaltsstoffe dieser Wildfrüchte. Vorallem an Jahrmärkten und sonstigen Festanlässen findet man die braune Frucht reichlich.

Manuela Schädler

«Heissi Maroni, wer will heissi Maroni», kann man jetzt wieder überall hören. Das feine Aroma von gebratenen Maroni liegt in der Luft und verlockt die Leute zum Genuss der braunen Frucht. Aber die Maroni schmeckt nicht nur gut, sie ist auch ein Heilmittel. Besonders die Leute, die gestresst seien und körperlich erschöpft, sollten sich regelmässig eine Portion gönnen, kann man in der Fachliteratur nachlesen. Denn die Kastanien haben eine ausgleichende Wirkung auf das Nervensystem. Schon die heilige Hildegard von Bingen zählte die Kastanie zu den 16 wichtigsten Heilmitteln. Dass die Ma-



Nächstes Jahr feiert Peter Schädler sein 10-jähriges Bestehen als Maroniverkäufer.

roni gesund ist, zeigen auch die wertvollen Inhaltsstoffe die die Frucht beinhaltet. Kalium, Kalzium, Magnesium und Phosphor liefert die Edelkastanie. Auch der Vitamingehalt der Kastanie

kann sich sehen lassen: neben Vitamin C und Vitamin E sind B-Vitamine enthalten.

Einer der Maroniverkäufer in Liechtenstein ist Peter Schädler. «Der Beruf hat mich einfach fasziniert», sagt der vollamtliche Maroniverkäufer. Mit seinem Maroni Stand «Mausis Maroni» ist er im ganzen Land bekannt. Von Ende September bis Anfang März hat er zwei feste Standplätze. Einer ist in Triesen beim Lova Zenter und der andere in Bendorf beim Dorfladen. «Natürlich sind wir auch bei den Jahrmärkten, Weihnachtsmärkten, Volksfesten und Fussballspielen präsent», erzählt der Maroniverkäufer. Mit den freiwilligen Helfern arbeiten sechs Leute bei Peter Schädler. Natürlich braucht ein Maroniverkäufer auch die richtige Ausrüstung. Maronipfanne, geeichte Waage, Isolierbox, gute Holzkohle und eine Handwaschgelegenheit gehören zu den Utensilien von Peter Schädler. «Es gehört auch ein guter Standort und eine Top-Qualität der Maronis dazu», meint der Maronibrater. Die Maronis bezieht er über einen schweizeri-

schen Importeur, aus Italien. Jährlich kommen etwa zweieinhalb Tonnen Maroni in die Schweiz. Peter Schädler hat auch schon selbst Kastanienbäume angepflanzt. «Mal schauen, ob es auch funktioniert», meint er. Er hält auch an den Schulen Vorträge über Maroni. Wie er auf die Idee kam, Maronis zu verkaufen? «Das war ein Zufall. Ein Kollege hat mich gefragt ob ich bei einem Fest Maroni braten könne. Da hat mich der Kontakt zu anderen Leuten und das Produkt so fasziniert, dass ich weiter machte», meint Peter Schädler. So brätet er jetzt schon fast zehn Jahre die heisse Köstlichkeit Maroni.

Kastanienbäume

Eine Besonderheit ist, dass Edelkastanienbäume ausnahmslos jedes Jahr Früchte tragen. Das liegt wahrscheinlich daran, dass die Blüten geschlechtlich getrennt sind, aber auf dem selben Baum sitzen. So kann sich der Baum selbst befruchten. Zur Reife gelangen die Kastanien zwischen Mitte September und November.

Während der Wachstumszeit, das heisst von der Blüte bis zur Ernte, benötigen die Früchte einen Gesamt-Wärmebedarf von 2000 bis 2300 Grad, damit sie vollkommen ausreifen können. Bis aber ein frisch gepflanzter Baum Früchte trägt dauert es 25 bis 30 Jahre. Erst nach 70 weiteren Jahren bringt er die volle Ertragsleistung. Die Bäume werden bis zu 500 Jahre alt.

Es gibt zwei Sorten von Kastanien. Die eine heisst Edelkastanie und die andere wird Maroni genannt. «Die Maroni ist runder und hat einen süsslicheren Geschmack als die Edelkastanie», berichtet Peter Schädler.

Verlosung

Das Volksblatt verlost zweimal einen Apéro für 15 Personen mit Maroni und Glühwein von «Mausis Maroni». Wer die Antwort auf die Frage «Wie lange braucht ein Kastanienbaum, bis er die ersten Früchte trägt?» kennt, kann heute ab 14.00 Uhr unter der Telefonnummer 237 51 61 anrufen.



Die Kastanien sind in stachelige Schutzhüllen gebettet.

«Weltweite Ausstrahlung»

Landesbank-Kalender 2001 erschienen

«Weltweite Ausstrahlung. Kleines Land – grosses Potenzial.» So lautet der Titel der 6. Auflage des LLB-Kalenders 2001. Gerade in Zeiten, in denen das Fürstentum Liechtenstein weltweit in den Medien präsent ist, sollte dem grossen wirtschaftlichen Potenzial dieses kleinen Landes mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Die Liechtensteinische Landesbank bietet mit der Lancierung des Kalenders 2001 einen Einblick in die grosse Wirtschaft des kleinen Staates. Das Thema dieses Kalenders wird in Form von abstrakten Fotografien umgesetzt. Die Bilder stammen aus innovativen Unternehmungen aus dem Fürstentum Liechtenstein. Diese Umsetzung, in Kombination mit Mensch und Gegenstand, bietet den Einblick in die grosse Wirtschaft des kleinen Sta-



Sven Beham, der das Thema des Kalenders in Form von Fotografien umsetzte, erhält von Carmen Sprenger, LLB-Marketing, das erste Exemplar des LLB-Kalenders 2001.

tes. Die Wirtschaft, die an der weltweiten Ausstrahlung dieses Kleinstaates massgebend beteiligt ist.

Fehlt es einem Staat an natürlichen Reichtümern, so werden andere Mittel benötigt, um sich wirtschaftlich zu behaupten. Der Kleine kann mangels Kapazität nur Nischen belegen. Aber wenn er etwas Besonderes bietet, vermag er einen qualitativ bedeutenden Platz einzunehmen. So sind auf dem Werkplatz Liechtenstein Produkte entstanden, die weltweit zu den Besten gehören. Small is beautiful.

Der LLB-Kalender 2001 ist ab heute an den Schaltern des Hauptsitzes Vaduz und der Geschäftsstellen in Balzers, Eschen, Schaan und Triesenberg erhältlich. Auf Grund der limitierten Auflage wird ein Exemplar pro Person abgegeben. Es können keine Reservationen vorgenommen werden.

NACHRICHTEN

Adventsmarkt In Ruggell

RUGGELL: Am Samstag, den 2. Dezember 2000, findet in Ruggell in der Nellengasse ein Adventsmarkt statt. Die Pfadfinder/innen Ruggell und die Gesundheitskommission haben sich in diesem Jahr zusammengeschlossen, um den bereits schon traditionsreichen Adventskranzverkauf der Pfadfinder/innen zu erweitern. Eine Vielzahl privater Marktanbieter werden ihre selbstgemachten Waren anbieten. Dies reicht von Selbstgebackenem bis hin zum Selbstgebastelten. Auch die Verpflegung kommt nicht zu kurz, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Der Markt wird um 10.00 Uhr durch den Gemeindevorsteher eröffnet. In der Zeit zwischen 14.00 und 15.00 Uhr verteilt der Nikolaus kleine Gaben an die Kinder. Auf Ihren Besuch freuen sich schon jetzt die Pfadfinder/innen und die Gesundheitskommission Ruggell. Wir möchten noch darauf hinweisen, dass der Adventskranzverkauf der Pfadfinder in diesem Jahr nicht wie gewohnt schon am Freitagabend stattfindet, sondern ausschliesslich am 2. Dezember während der regulären Marktzeit.

Kerzenziehen

SCHAAN: Klein und Gross können zur vorweihnachtlichen Zeit in unserem Zeit auf dem Rathausplatz in Schaan Kerzen ziehen. Wie bereits im Vorjahr stehen farbiger Wachs sowie Bienenwachs zur Verfügung.

Wann: Mittwoch, den 6. Dezember von 14.00 – 16.30 Uhr, Freitag, den 8. Dezember, Samstag, den 9. Dezember und Sonntag, den 10. Dezember jeweils von 10.00 – 16.30 Uhr. (Eing.)

Vaduzer Adventskalender 2000

«Öffnet Herzen und Türen» ist das Motto des grossen Vaduzer Adventskalenders, der von der Pfarrei Vaduz mit den beiden evangelischen Pfarrämtern organisiert wird. Jeden Tag während der Adventszeit wird eine Haustüre in Vaduz offen stehen für Gäste. Einander begegnen, miteinander ins Gespräch kommen, Kontakte pflegen, das ist das Ziel dieses «Adventskalenders». Die Gäste sind von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr herzlich willkommen. Folgende Haustüren sind offen:

Sonntag, 3. Dezember
Fam. Paul und Milly Ospelt, Mitteldorf 30

Montag, 4. Dezember
Fam. Irmgard und Markus Meier, Pradafant 20

Dienstag, 5. Dezember
Fam. Anja und Michael Fasel, Kirchstr. 35

Mittwoch, 6. Dezember
Fam. Dr. Gisela Biedermann, St. Anna-Gasse 4

Donnerstag, 7. Dezember
Familienhilfe und Gemeindefürsorge, Feldstr. 7

Freitag, 8. Dezember
Kath. Pfarrhaus, St. Florinsgasse 17

Samstag, 9. Dezember
Betagtenwohnheim, St. Florinsgasse 16

Kath. Pfarramt