

## Alten- und Pflegeheim St. Anna

# Kleine Delikatesse: die Kastanie



Im Herbst sind Kastanien und Wein die Hauptdarsteller des beliebten Törggels in Südtirol – ein weitverbreiteter Brauch bei Einheimischen und Gästen. Gleich zweimal in diesem Herbst wurden für und mit den Heimbewohnern Kastanien gebraten.

Eine Mitarbeiterin aus Salurn hatte die blitzblanken, wunderbaren Früchte aus Buchholz besorgt. Gut sichtbar für alle Bewohnerinnen und Bewohner wurden diese auf der Terrasse im ersten Stock traditionell auf einer Feuerstelle gebraten.

So war der Duft der gebratenen Kastanien überall im Haus präsent. Unverfälscht zauberte er eine gemütliche Stimmung für die Genießer. Auf die Verkostung des neuen Weines, den „Nuien“ wurde verzichtet; dafür gab es Trauben oder Apfelsaft nach Belieben. Eine Seniorin stimmte spontan „Wohl ist die Welt so groß und weit“ an und sofort bildete sich ein Kreis von begeisterten Sängerinnen.

### Genießbarkeit

Die süße kleine Kastanie passt sehr gut in unser Ambiente; ist sie doch leicht verdaulich und sehr gesund. Die Kalorien halten sich in Grenzen im Vergleich zu anderen trockenen Früchten, sie hat nur halb so viele wie die Walnüsse. Seit längerer Zeit ist sie in der alternativen Medizin sowie in der Pharmazie zu finden. Als ausgezeichnete Energiequelle unterstützt und stärkt sie unser Immunsystem. Heimbewohnerinnen erzählen vom Einsatz der Kastanien bei rheumatischen Erkrankungen, Krampfadern und anschwellenden Beinen.



Lorenz (Koch) und Bernhard (Hausmeister) beim Kastanienbraten. Frau Erna S. (Bildmitte links) und Frau Anna F. warten schon darauf.

### Verwendung

Seit Jahrhunderten wurde die Kastanie einfach mit Milch zubereitet. Heute gibt es eine Vielzahl von Köstlichkeiten in der Zubereitung der Kastanie: Maronen, glasierte Kastanien, Kastanienmuss, verschiedene Kuchen, Sirup, Liköre und vieles mehr. Gerne findet die Kasta-

nie auch Verwendung bei herbstlichen Dekorationen. Die äußere mit Stacheln versehene Schale platzt auf und gibt die glänzenden Früchte frei. Ein faszinierendes Schaubild stellen die roten, braunen und gelben Blätter der Bäume dar und künden einmal mehr von der Einzigartigkeit unserer Heimat.

## Zum sofortigen Eintritt gesucht:

### VORARBEITER

Du bist Geselle/Meister im Bereich Haustechnik, möchtest in einem jungen und motivierten Team mitarbeiten, hast Erfahrung als Vorarbeiter und kannst Baustellen eigenständig abwickeln.

### INSTALLATEUR

Du bist Geselle im Bereich Haustechnik, möchtest in einem jungen und motivierten Team mitarbeiten.

Bewerbung mit Lebenslauf bitte senden an:  
[armin.riegler@freiriegler.it](mailto:armin.riegler@freiriegler.it)

Wir freuen uns auf dich!



Frei & Riegler GmbH | Weinstrasse 7 - Kaltern | Tel. 0471 963252 | [info@freiriegler.it](mailto:info@freiriegler.it)



### PRIVATE SPA

Panoramasauna-Whirlpool-Erlebnisdusche-  
Infrarotkabine-Ruheraum

### 3 h Private SPA

+ Aperitif + Pizza Ihrer Wahl: 35,00 € p/Person

4 - 8 Pers. | DI-SO 19 - 22 Uhr  
Anmeldung erforderlich.

Tel. 0471 880219 [info@gasthof-ferzer.it](mailto:info@gasthof-ferzer.it)