



BETTIO GLARONA



GASTRO AG

Monats-Update

November 2020





Liebe Kunden und Kundinnen
Liebe Leser

Marroni, Datteln und Mandarinen gehören für mich zur Vor-Weihnachtszeit wie der Duft von Kerzen, Tannenästen und Glühwein. Und sobald der Marroni-Toni in Wädenswil Einzug hält*, beginnt für mich diese besondere Zeit. In meiner Kindheit war der Marroni-Toni oft zu Gast bei uns – lag unser Ladengeschäft damals doch in unmittelbarer Nähe des Marroni-Standes der Familie Tongi (so ist es übrigens orthografisch richtig geschrieben – im Wädenswiler Sprachgebrauch wurde dann „Toni“ daraus). Und damals wie heute bezieht der Marroni-Toni die Mandarinen, Clementinen, Feigen und Datteln, welche er ebenfalls an seinem Marroni-Stand verkauft, von uns.

In dieser Update-Ausgabe dreht sich alles um Marroni und Kastanien, und wir zeigen Ihnen, dass sie nicht nur im Bleniotal zu finden sind, sondern auch ganz in unserer Nähe – beispielsweise im Kastanienwald von Murg und auf den Hof von Gerlinde und Hansruedi Brändli in Au/Wädenswil.

Einen geniesserischen November wünscht Ihnen
Guido Bettio

* Familie Togni kommt mit ihrem Marroni-Stand seit über 130 Jahren nach Wädenswil – kein Wunder, dass auch der Wädenswiler Liedermacher Andrew Bond dem Marroni-Toni ein Lied gewidmet hat (Youtube „Marini Maruni Maroni“).



Bettio Glarona stellt vor...

... den **Marroni-Toni** und **Edelkastanien** ganz in der Nähe.



„Alle Jahre wieder..." kommt in Wädenswil wohl auch das Christuskind aber ganz bestimmt der **Marroni-Toni** – und dies schon **seit 1882!** Giacomo Togni war der erste Marroni-Verkäufer, der aus dem Bleniotal nach Wädenswil kam, um seine edlen Kastanien zu braten und an den Kunden zu bringen, und um damit auch in den Wintermonaten Einnahmen aus seinem Landwirtschaftsbetrieb zu erwirtschaften. Seit dieser Zeit kommen die Tognis jedes Jahr nach Wädenswil (einzige Ausnahme waren die Jahre des ersten Weltkriegs), und die Marroni-Rösterei ist jeweils vom Vater an den Sohn übergegangen.

Der zweite Marroni-Toni, der anfangs 20. Jahrhundert nach Wädenswil kam, brachte neben den Kastanien auch weitere **Früchte aus dem Süden** an den Zürichsee. In dieser Zeit kamen auch unsere Vorfahren nach Wädenswil und eröffneten ein kleines Spezialitätengeschäft (Bild rechts) mit Leckereien aus Italien. Heute bringt der Marroni-Toni die Mandarinen, Clementinen, Datteln und Feigen nicht mehr selber mit sondern bezieht sie natürlich bei Bettio-Glarona.





Bild: Baukultur/Peter Ziegler

Der dritte Marroni-Toni ersetzte den ersten Verkaufsstand durch das Häuschen, welches heute noch in Gebrauch ist. Toni 3 war auch der erste, der nicht nur **Marroni aus dem Bleniotal** verkaufte, sondern – wegen der grossen Nachfrage – auch solche aus Italien importieren musste.

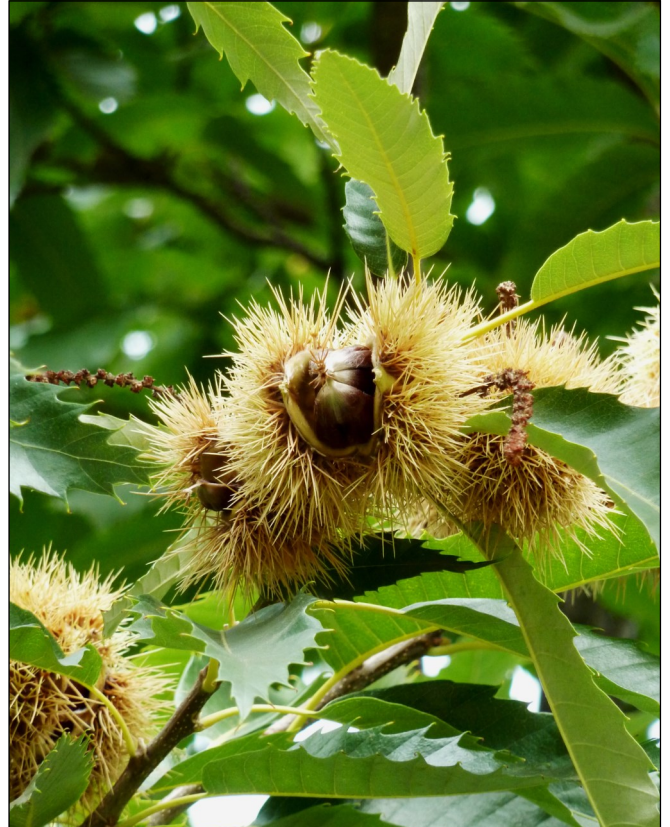
Bis jetzt am längsten – **49 Jahre lang** – reiste Lino Tongi (Nr. 4, im Bild oben in der Mitte) nach Wädenswil und blieb jeweils gut drei Monate am Zürichsee. Seit 1983 unterstützt ihn sein Sohn **Franco** (Bild oben links und unten), der heute **als Toni Nummer 5** in Wädenswil Marroni brät. Auch er muss immer wieder auf italienische Kastanien ausweichen, denn die trockenen Sommer und die Gallwespe haben den hofeigenen Marroni-Bäumen zugesetzt.



Kastanie oder Marroni?

Die Nussfrüchte der Edelkastanie (= Baum) werden als Kastanien oder Maronen/Marroni bezeichnet, wobei das Wort „Marroni“ nicht einheitlich verwendet wird. Oft werden damit lediglich besonders grosse und schöne Früchte bezeichnet. Die französische „marron“ jedoch meint Früchte, bei denen keine Samenhaut eingewachsen ist, die italienische „marroni“ dagegen eine Kastaniensorten von länglicher Form und rötlicher, glänzender Schale. Und in Österreich schreibt sich die „Maroni“ mit einem „r“.

Was aber allen gemeinsam ist: In Südeuropa war die Kastanie über lange Zeit das Hauptnahrungsmittel der Landbevölkerung, und die Edelkastanie (Buchengewächs) ist nicht verwandt mit der bei uns verbreiteten Rosskastanie (Seifenbaumgewächs und nicht zum Essen geeignet) - trotz all den Ähnlichkeiten.



Marroni in unserer Nähe

Auch wenn in unserer Gegend die Rosskastanie bekannt und nicht zu übersehen ist, gibt es ganz in der Nähe Edelkastanienbäume. Vor einiger Zeit haben Gerlinde (2. v. r.) & Hansruedi Brändli (2. v. l. im Bild mit ihren Kindern) auf ihrem **Obst- und Weinbaubetrieb in Au/Wädenswil** neben Reben und Fruchtbäumen auch Kastanien gepflanzt und können jedes Jahr **Marroni von bester Qualität** ernten. Sie können in ausgewählten Spezialitätengeschäften und im Obstladen des Oberort-Hofs gekauft werden - neben vielen anderen frischen Produkten und Spezialitäten.



Wer seine Marroni lieber selber sammelt, kann dies oberhalb vom Murg tun: Im **Murger Kastanienwald** stehen über 1800 Edelkastanien, so viel wie an keinem anderen Ort in der Schweiz nördlich der Alpen. Auf dem Kastanienweg dürfen die Besucher **alle Marroni sammeln, die bereits am Boden liegen**. Nicht erlaubt ist es dagegen, die Früchte von den Bäumen zu holen. Dies nicht nur, weil damit der Baum unter Umständen Schaden nimmt, sondern auch weil die Früchte erst reif sind, wenn sie bereits am Boden liegen.



Wer selber einen Versuch starten will, dem sei der Tipp von Sepp Kühne, Förster und Präsident des Vereins Pro Kastanie Murg, nicht vorenthalten: „Besonders gut eignen sich **Föhn- oder Regentage** zum Sammeln, denn da fallen die reifen Kastanien besonders schnell auf den Boden.“



Aktionen

gültig vom 01.11.2020 - 30.11.2020

Küchenfertig / Convenience



Hokkaido Kürbis Stücke ca. 25x30mm

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

1.0kg
Beutel

kellermann
natürlich frisch

7.40

statt 8.20

Mischsalat Central

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

500g
Beutel

kellermann
natürlich frisch

8.65

statt 9.60

Apero Sticks

- 20%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

201051
1.0kg
Kilogramm

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

13.20

statt 16.50

Coleslaw Salat

- 20%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

211641
1.0kg
Kilogramm

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

7.60

statt 9.50

Konfitüren- & Gelée Portio- nen assortiert (6 Sorten)

- 10%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

299111
120x30g
Stück

Bischofszell
Culinarium

12.40

statt 13.80

Aktionen

gültig vom 01.11.2020 - 30.11.2020

Tiefkühlprodukte



Broccoli 30-50mm

- 10%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 300091
Verpackung 2 x 2.5kg
Preiseinheit Kilogramm



4.25

statt 4.72

Zwetschgen halbiert

- 10%



Artikel-Nr. 303111
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



3.00

statt 3.32

Vegi Planet Geschnetzeltes

- 10%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 350641
Verpackung 2 x 2 kg
Preiseinheit Kilogramm



12.40

statt 13.80

Ravioli Steinpilz

- 10%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 330161
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



11.25

statt 12.50

Aktionen

gültig vom 01.11.2020 - 30.11.2020

Backwaren



Käse Wähe geschnitten

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

612141
2x2kg
Stück

JOWA 

25.42

statt 2.80

Quiche Lorraine geschnitten

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

612151
2x2kg
Stück

JOWA 

25.42

statt 31.78

Apfel Wähe geschnitten

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

612401
2x2kg
Stück

JOWA 

19.50

statt 26.42

Zwetschgen Wähe geschn.

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

611411
2x2kg
Stück

JOWA 

19.66

statt 26.42

Blätterteigrolle 40x350cm

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

620011
4.25kg
Stück

JOWA 

22.78

statt 28.50

Kuchenteigrolle 40x300cm

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

620021
4kg
Stück

JOWA 

22.00

statt 27.52

Crumb-Cake Yuzu-Matcha

- 15%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

610486
2 x 1500g
Stück

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

22.78

statt 26.80

Crumb-Cake Honig-Baumnuß

- 15%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

610485
2 x 1500g
Stück

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

22.018

statt 25.904

Kirschtorte angeschnitten

- 15%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

610332
1 x 1000g
Stück

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

31.90

statt 37.55

Aktionen

gültig vom 01.11.2020 - 30.11.2020

Glacé



Nougat Eistorte

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

430001
4 x 1600ml
Stück



13.43

statt 16.80

Cappuccino Cake

- 10%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

430041
6 x 800ml
Stück



6.39

statt 7.10

Vanille Cake

- 10%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

430031
6 x 800ml
Stück



5.13

statt 5.70

Panna Cotta Cake

- 10%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

430041
6 x 700ml
Stück



6.39

statt 7.10



 Schwärzistrasse 3
8752 Näfels

 Sägenstrasse 5
7302 Landquart

 Steinacherstrasse 105
8804 Au ZH

 +41 (0)55 618 59 59
 +41 (0)41 618 59 99

 info@bettio-glarona.ch
 www.bettio-glarona.ch