

## **Papa Christof und Tochter Julia Feith aus Hauenstein haben ein Backbuch mit 20 süßen Keschderezepten geschrieben**



HAUENSTEIN. Sie lieben die Keschde. Und sie lieben das Backen. Und deshalb haben sie ein Backbuch mit 20 süßen Keschderezepten geschrieben. Sie: Das sind Papa Christof und Tochter Julia Feith aus Hauenstein. Sie sind seit 2018 mit einem eigenen Foodblog im Netz unterwegs sind und stellen dort zahlreiche Rezepte rund ums Kochen und Backen vor. Jetzt also: Keschde! Dass sie sich mit der „castanea sativa“ auseinandersetzen, das ist, so sagen sie, „kein Wunder, sind die Keschde doch eine unvergleichliche Delikatesse“.

„Extrem vielseitig“ sei die Stachelfrucht. Sie überzeuge mit „feinem Aroma und nussigem Geschmack“. Und das biete unendlich viele Möglichkeiten: „Wir meinen: Sie verfeinert jedes Rezept auf besondere Weise“, betonen Julia und Christof. Und so haben sich Vater und Tochter zu süßen Kastanienrezepten inspirieren lassen. Sie basieren sowohl auf traditionellen Rezepten, die über Generationen überliefert wurden und die sie weiterentwickelt haben. Aber sie haben auch neue, moderne Rezepte kreiert. In der Summe stellen so sie in ihrem Buch zwanzig herrliche Kuchen, Torten und Desserts vor.

Auf 64 Seiten werden –begleitet von überaus ansehnlichen und anregenden Fotos- die Rezepte beschrieben: von der „Kastanien-Linzertorte“ und dem „Kastanien-Haselnusskuchen“ über die „Kastanien-Topfenknödel“ und die „Kastanien-Zwetschgendatschi“ bis hin zu „Kastanien-Vermicelles“ und „Kastanien-Cake Pops“.

Alle Rezepte sind mit der manchmal recht umfangreichen Zutatenliste versehen, es gibt Hinweise zur Zubereitungszeit und eine detaillierte Beschreibung der Zubereitung.

In dem handlichen Buch gibt es zudem botanische Hinweise zur „Keschd“. Sie sei eigentlich keine Frucht des Baumes, sondern dessen Samen, wie der Leser erfährt. Die Inhaltsstoffe der Kastanie werden ebenso aufgezählt wie die Vitamine, die sich unter der braunen Schale finden. Der Leser wird auch informiert über die verschiedenen Arten, wie Kastanien zu verarbeiten sind: Kochen und Rösten, das

Trocknen und Einfrieren werden als Verarbeitungsoptionen erklärt.

Es geht -auch historisch- um „Kastanien in der Pfalz“, ob als Keschdeplantage, als Handelsgut oder in der Küche des Reichskanzlers Theobald von Bethmann Hollweg, dessen Frau sich, wie es die Zeitschrift „Der Pfälzerwald“ 1915 überlieferte, „alljährlich einen ganzen Zentner Edelkastanien aus Haardt bei Neustadt“ anliefern ließ. Und es wird nicht zuletzt an Ratschläge der Heiligen Hildegard von Bingen erinnert, die den Verzehr von Kastanien bei Kopfschmerzen ebenso empfahl wie bei Nervenleiden, Leberbeschwerden und Milzschmerzen.

Die Autoren -dad and daughter Feith- sind, wie sie berichten, mit den Keschde großgeworden.

„Schon als Kind sammelte ich Kastanien im Pfälzer Wald, zum einen, um sie in Salzwasser zu kochen oder im Backofen zu rösten. Und sie halfen mir, mein Taschengeld aufzubessern, indem ich im Herbst die Kastanien am Straßenrand verkaufte“, sagt Julia, die seit Jahren auch auf dem Hauensteiner „Keschdemarkt“, dessen „Miterfinder“ vor 20 Jahren Papa Christof war, Kastanienwaffeln backt und offeriert. Das Rezept findet sich selbstverständlich im Buch, zu dem Julia als gelernte Grafikdesignerin das Layout und auch die Fotos besorgte.

Auch „Dad“ Christof hat frühe Erinnerungen an die Kastanienzeit: „In meiner Kindheit sammelte ich mit meinen Geschwistern im Herbst regelmäßig Kastanien, die wir abends kochten und zu frisch gekelertem Apfelsaft -die Großen bevorzugten neuen Wein- aßen.“ Oder: Sie wurden geschält und anschließend auf dem Kachelofen getrocknet. „Dadurch hatten wir Vorrat für den ganzen Winter.“

Alle Rezepte des Buches hat Christof kreiert, ausprobiert, verfeinert und „das Ergebnis mit Wonne“ genossen. Er ist ein „Fan“ der Kastanie: 1997 eröffnete er mit seiner Frau Julia das „Weinlädchen“ in Hauenstein und dabei lag ein Schwerpunkt immer auf Spezialitäten rund um die Kastanie. Er „erfand“ den Kastanienlikör oder bot und bietet unter anderem Kastanienbier, Kastaniennudeln und eine breite Palette von weiteren Köstlichkeiten rund um die Kastanie an. Im „Weinlädchen“ in der Gartenstraße finden sich übrigens alle Backzutaten wie Kastanienmehl oder Kastaniencreme, die der „normale“ Handel nicht vorhält. (ran)