



Kennst Du Deine Stadt?

Das Rätsel für Stadtkenner



Auflösung der Frage vom 4. Mai 2016

von Josef Friedrich auf die Preisfrage:

Wer brachte die Kisten nach Oberursel? (Name ...)

Antwort: **Die Römer**

Aus den insgesamt sechs richtigen Einsendungen wurde

Herr Wolfhorst Heise, Oberursel

per Losentscheid als Gewinner ermittelt.

Der ausgelobte Gewinn,

eine

Lithographie mit Rahmen 25 x 20 cm

nach Hans Thoma

wurde von Herrn Josef Friedrich

dem Gewinner in den Räumen der Oberurseler Woche überreicht.



Josef Friedrich vom Geschichtsverein (links) und der Geschäftsführer des Hochtaunus Verlags Michael Boldt (rechts) gratulieren dem Gewinner Wolfhorst Heise. Foto: Bachfischer

Antwort von Josef Friedrich: „Wer brachte die Kisten nach Oberursel?“



Kennst Du Deine Stadt?

Das Rätsel für Stadtkenner



Erklärung

Die Edelkastanie gehörte in vergangener Zeit zur Volksnahrung. Keschde werden sie in Südtirol genannt und Keste heißen sie bei uns. Kastanien, die Rosskastanie, sind giftig; Kesten, die edle Schwester, kann man essen. Als Maronen sind sie eine edlere Sorte.



Gute klimatische Bedingungen machten sie hier heimisch. Römische Soldaten sollen sie mit der Weinrebe aus Italien gebracht haben und damit einen Teil ihrer Verpflegung, doch kultiviert hätten sie Mönche des früheren Klosters Lorsch. Die Generation, die als Künstler im Barock zu uns kamen, waren Italiener. Sie wurden nicht mehr Römer genannt.

Die Edelkastanie wurde, wie andere Fruchtbäume auch, in Reihen angepflanzt und geflegt. Es waren die privaten, sogenannten „Kestenstücke“. Die Villa Gans, am Rande des Maasgrundes, wurde von ihrem Besitzer „Villa Kestenhöhe“ genannt. Die Verbreitung der Edelkastanien in der Oberurseler Gemarkung reicht vom Käsbachtal um die Stierstadter Heide über den oberen Maasgrund mit alten Bäumen an der früheren „Liegekur“ bis an den Rand der Hohe Mark.

Auch die Kunst hat an den mächtigen Bäumen Gefallen gefunden, wie die schönen Ansichten von Louis Eysen und Hans Thoma zeigen.

Die Blüten der Edelkastanie sind eine wichtige Trachtquelle für Bienen. Der



feinherbe Honig, von heimischen Imkern angeboten, ist begehrt. Wer die Früchte von ihrer stacheligen Hülle befreit, muss noch geduldig auf den Genuss warten. Auch das Entfernen der braunen Fruchtschale ist noch nicht das Ziel des Genusses. Erst wenn sich die bittere Haut, nach

kurzer Zeit in heißem Wasser, von der Frucht lösen lässt, entfaltet die Keste Aroma und Geschmack. Die auf Weihnachtsmärkten aus der heißen Pfanne angebotenen Früchte sind durchweg italienische Maronen. Diese haben eine dicke Frucht in ihrer stacheligen Hülle, während die Kesten mit drei Früchten besetzt sind, zwei unbrauchbare sehr schmale und eine von beiden umschlossene dickere.

Antwort von Josef Friedrich: „Wer brachte die Kesten nach Oberursel?“



Kennst Du Deine Stadt?

Das Rätsel für Stadtkenner



Die Namen aller richtigen Einsendungen:

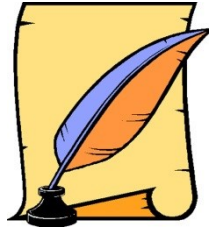
1. **Herr Wolfhorst Heise, Oberursel**
2. Herr Norbert Heidenreich, Oberursel
3. Herr Klaus Hoffmann, Oberursel
4. Frau Brigitte Kieninger, Oberursel
5. Frau Angelika Rieber, Oberursel
6. Frau Erika Sauerhöfer, Oberursel

Antwort von Josef Friedrich: „Wer brachte die Kesten nach Oberursel?“



Kennst Du Deine Stadt?

Das Rätsel für Stadtkenner



LESERBRIEFE:

*Sie können Leserbriefe zu diesem Thema jederzeit einsenden oder nachreichen.
Unerwünschte Bilder werden unverzüglich gelöscht oder verpixelt.
Eigener Text kann auf Wunsch gelöscht werden.
Senden Sie uns einfach eine E-Mail.*

Sehr geehrter Herr Friedrich,
nachfolgend ein Rezept für eine schmackhafte Kesten-Suppe

Zutaten:

ca.1,5 Kg Kastanien
1 Teel. Butter
1 Teel. Griebenschmalz
1 Teel. magerer Speck
1 Essl. feingewürfelte Zwiebel
1 mittlere rohe Kartoffel, gerieben zur Bindung
etwas fr. Liebstöckel, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe u. 100 ml Schmand
oder saure Sahne.

Äußere Schale entfernen, Kastanien kurz in kochendes Wasser und feine Haut entfernen (bitter)

Kastanien mit etwas Salz köcheln, nach 5 Min für die Einlage einige zur Seite legen.

Butter, Griebenschmalz, Speck sowie Zwiebel andünsten.

Kastanien mit etwas Sud und Gemüsebrühe dazu geben und weiter köcheln lassen bis sie weich sind.

Dann mit Mixstab pürieren, geriebene Kartoffel dazu , 100 ml Schmand oder saure Sahne

Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken

Ich wünsche gutes Gelingen und guten Appetit

Mit herzlichen Grüßen

Peter Voss, Oberursel

(vormals Küchenchef in Villa Kestenhöhe, Villa Gans)

Antwort von Josef Friedrich: „Wer brachte die Kesten nach Oberursel?“