

Klostermarienberg, am 26. Oktober 2014 (Österreichischer Nationalfeiertag)



# 21. Klosterer Kastanienfest

Jeweils am Österreichischen Nationalfeiertag findet das schon zur Tradition gewordene Klosterer Kastanienfest im herrlichen Ambiente des Klostersgeländes von Klostermarienberg statt. An diesem Tag und an vielen Tagen davor arbeiten alle Vereine Klostermarienbergs für dieses Fest.



Es werden – wie alljährlich – pikante und und süße **Kastanienschmankerl**, frisch gepresster Apfelsaft und vieles mehr geboten.

Zum ersten Mal gibt es heuer **Kastanienbier aus dem Burgenland!**

Selbstverständlich wird auch für Unterhaltung wird gesorgt: Der **Steirische Knopfharmonikaverein Südliches Burgenland** sowie der **Musikverein Heimatklänge Draßmarkt** spielen auf.

Neben Kinderbetreuung in beheizten Räumen, gibt es Infostände des **Naturschutzbundes Burgenland**, des **Vereins D'Kaestnklauba**, der **GenussRegion Mittelburgenländische Kaesten und Nuss** sowie der **ARGE Zukunft Edelkastanie** aus der Steiermark.

**Der Erlös dieser Veranstaltung dient der Erhaltung der Klosteranlage** – die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten ehrenamtlich und unentgeltlich.

*Wir danken für Ihren Besuch und wünschen gute Unterhaltung!*



Arkaden am Klostersgelände © Stefan Brenner

# Klostermarienberg, das Apfel- und Kastaniendorf



## Kastanienfest- Impressionen:



# *Klosterer Betriebe*

## *(7444 Klostermarienberg)*

### *Heurigenbetriebe*

Familie Prets-Korner  
Feldgasse 2, Tel.: 02611-2367

Fam. Schumeth Anna und Josef  
Hauptstraße 24, Tel.: 02611-2424

### *Obst, Schnäpse, Säfte, Marmeladen*

Käsznar Monika und Willi  
Hauptstraße 33, Tel.: 02611-2454

Korner Eva  
Feldgasse 2, Tel.: 02611-2367

Plemenschits Andrea und Johann  
Hauptstraße 47, Tel.: 02611-2373  
<http://www.plemenschits.at/>

Schumeth Anna und Josef  
Hauptstraße 24, Tel.: 02611-2424

Stipkovits Erika und Hermann  
Grenzgasse 6, Tel.: 02611-2033

### *Imker, Honigprodukte, Liköre, ...*

Käsznar Monika und Willi  
Hauptstraße 33, Tel.: 02611-2454

Winzek Eleonora und Johann  
Grenzgasse 16, Tel.: 02611-2374  
<http://www.bienen-winzek.com/>

### *Wein & Apfelwein*

Plemenschits Andrea und Johann  
Hauptstraße 47, Tel.: 02611-2373  
<http://www.plemenschits.at/>

### *Kastanienprodukte*

Verein D'Kaestnklauba  
Klostermarienberg und  
Rattersdorf/Liebing  
<http://www.dkaestnklauba.at/>

### *Privatzimmer*

Ohr Gabriele und Hubert  
Grenzgasse 8, Tel.: 02611-3425

### *Holzhandel*

Holzhandel Franz Larnsak  
Hauptstraße 23, Tel.: 0664-9484114

### *Verlag*

VERARA – Verlag an der Rabnitz  
Wiesengasse 6, Tel.: 02611-20136  
<http://www.verara.at/>

### *Sonstiges*

Pfarramt der Abtei Marienberg  
Feldgasse 1, Tel.: 02611-2355

Landwirtschafts-Betriebe  
Stift Schotten (Obstbau)  
Feldgasse 24, Tel.: 02611-23520

Wasser und Abwasserverband  
Lockenhaus und Umgebung –  
Zentralkläranlage Kloster-  
marienberg, Tel.: 02611-22900

---

*Das Klosterer Kastanienfest dankt der Gemeinde Mannersdorf/Rabnitz  
für die finanzielle Unterstützung dieser Broschüre!*

# *Gemeinde Mannersdorf an der Rabnitz*

*mit den Ortsteilen Klostermarienberg, Liebing,  
Mannersdorf, Rattersdorf und Unterloisdorf*

Die Gemeinde Mannersdorf an der Rabnitz mit ihren 5 Ortsteilen liegt geschützt von den Ausläufern des Günser Gebirges an der Grenze zu unserem Nachbarstaat Ungarn.

Mannersdorf, Klostermarienberg und Unterloisdorf – von den Ortsteilen Rattersdorf und Liebing durch den Brunnenriegel getrennt – liegen im weitläufigen Rabnitztal.

Die idyllische Gegend mit einem bestens ausgebauten Wegenetz (Anschluss Naturpark Geschriebenstein, Alpannonia Weitwanderweg, Reitwegenetz, Rolling Area, Rad-, Wander- und Laufwegen) lädt zum Spazieren gehen, Wandern, Nordic Walken, Laufen, Radfahren, Skaten und Reiten ein, wobei die wunderbare Landschaft in vollen Zügen genossen werden kann. Entlang dieser Wege trifft man auf liebevoll restaurierte Kapellen und Bildeichen.

Die Nähe zur Therme Lutzmannsburg macht das Ganze auch für Thermenbesucher interessant. Über den Grenzübergang Rattersdorf ist man auch in wenigen Minuten in der Stadt Kőszeg (Güns) in Ungarn. In der weiteren Umgebung ist die Burg Lockenhaus als Ausflugsziel empfehlenswert.

Weitere Information bekommen Sie hier:

## **Gemeindeamt Mannersdorf an der Rabnitz**

7444 Mannersdorf, Hauptstraße 68

Tel.Nr.: 02611 / 2204

E-Mail: [post@mannersdorf.bgld.gv.at](mailto:post@mannersdorf.bgld.gv.at)

Web: <http://www.mannersdorf-adr.at/>



## **Burgenland Tourismus**

<http://www.burgenland.info/>

## **Regionalverband**

**Blaufränkisch /**

**Sonnenland**

**Mittelburgenland**

<http://www.sonnenland.at/>

## *Klostermarienberg*

Das Landwirtschaftsgebiet wird einerseits von Wald, andererseits von ausgedehnten Obstkulturen geprägt. Das Ortsbild wird durch die Zisterzienserabtei Marienberg mit den Kloster- und den Wirtschaftsgebäuden dominiert. Das jährlich stattfindende Kastanienfest am Österreichischen Nationalfeiertag (26. Oktober) ist das Aushängeschild des kleinen Ortes. Geschichtlich reichen erste Besiedelungsspuren bis in die Steinzeit zurück. Bei Ausgrabungen in den 70-er Jahren wurden mehrere „eingetiefte Burgenländische Rennofen“ (Eisenschmelzöfen) aus der Keltenzeit freigelegt – einer davon ist im Burgenländischen Landesmuseum ausgestellt. Spätere Ausgrabungen in den 90-er Jahren haben Reste einer romanischen

Klosteranlage aus dem 12. und 13. Jhd. freigelegt.  
Gegen Ende des zweiten Weltkrieges am 29. März 1945, dringen Sowjetische Truppen bei Klostermarienberg erstmals auf österreichisches Gebiet vor.

### *Liebing*

Besonders sehenswert sind die zu Fuß oder per Rad erreichbaren dicksten Bäume des Burgenlandes. Einer dieser mächtigen 350 Jahre alten Edelkastanienbäume hat einen Umfang von fast 10 Metern. Man sagt, dass diese Baumriesen durch ihr Strahlenfeld äußerst positive Auswirkungen auf den menschlichen Organismus haben. Viele Besucher verweilen beim Kastanienbaum – mindestens 20 Minuten – um Kraft zu tanken und um Krankheiten zu heilen. Fernab von jeglichem Verkehrslärm kann man hier innehalten und die Schönheit der Natur genießen.

### *Mannersdorf*

Das Gebiet umfasst 1025 Hektar, davon 300 Hektar Wald. Im ertragreichen Tal überwiegt die Landwirtschaft, wobei das Dorf lange für seine Erdbeeranlagen bekannt war. Der „Schüttkasten“ am Tabor wurde nach der Nützung als Getreidespeicher und Lagerhaus mehrere Jahre kulturell genutzt. Das Gasthaus Pröstl am Tabor ist ein Anziehungspunkt für Junge und Junggebliebene, die gerne zu Konzerten gehen.

### *Rattersdorf*

In Rattersdorf befindet sich die älteste Wallfahrtskirche des Burgenlandes auf römischen Fundamenten. Der mittelalterliche, teilweise barockisierte Bau ist aus zwei Kirchen zusammengefügt. Der älteste Teil ist die Kapelle im Untergeschoss des Turmes, welche aus dem 13. Jahrhundert stammt. Ein „Pfluiradler-Denkmal“ erinnert an die Türkenkriege von 1523 und ein Kugelbunker an den Grenzwall des 2. Weltkrieges. Von Rattersdorf aus ist der direkte Zugang (ohne Grenzkontrolle) in den Naturpark Geschriebenstein möglich. Eine Attraktion ist das „Siebenbründl“ im benachbarten Ungarn.

### *Unterloisdorf*

Am Fuße der Rabnitz liegend hat man von der sogenannten „Sauweide“ bzw. dem dahinter liegenden „Hochplateau“ einen herrlichen Ausblick auf das Rabnitztal bzw. auf das Oberpullendorfer Becken. Der Ort liegt an der ehemals wichtigsten Handelsstraße des römischen Reiches, der sogenannten Bernsteinstraße. Erst 2014 wurde im Zuge des Baus einer Umfahrungsstraße ein römisches Grabfeld gefunden – aussergewöhnlich war dabei eine Pflugschar, die einem Toten auf die Brust gelegt wurde. Die schon vor Jahren aufgelassene Schule wurde von engagierten Bürgern zu einem Veranstaltungszentrum, dem „Dorfzentrum“ ausgebaut. Die Landschaft von Unterloisdorf wird auch durch die Tabormühle und das neu errichtete Überschwemmungsbecken geprägt.



## ***Was macht der Verein D'Kaestnklauba?***

Die Kastanien, die wir verarbeiten, werden in den Wäldern und Streuobstwiesen des Mittelburgenlands gesammelt.

Rohe Kastanien machen wir mittels Kaltwassermethode haltbar. Für die schonende Trocknung wurde 2009 eine **Niedertemperatur-Trocknungsanlage** entwickelt – diese wird auch gerne z.B. für das Dörren von großen Mengen Obst vermietet. Seit 2010 besitzen wir die einzige **Kastanienschälmaschine** in Österreich.

*Kastanien-Produkte:* Mit intensiver Handarbeit produzieren wir **Kastanienpüree und geschälte Kastanien** für die Weiterverarbeitung – Kastanien werden schonend gedämpft, daher bleiben wertvolle Inhaltsstoffe erhalten. Wir verwenden keine (chemischen) Zusätze. Kleine Kastanien werden zu **Kastanienmehl** verarbeitet. Die Palette an Endprodukten wird immer größer – Ziel ist ein ganzjähriges Angebot an Kastanienprodukten. Der Verein D'Kaestnklauba arbeitet mit dem Verein „GenussRegion Mittelburgenländische Kaesten und Nuss“ zusammen.



*Kastanienbaum-Bestand:* Ein wichtiges Anliegen ist uns auch die Pflege und Erweiterung des Kastanienbaum-Bestandes als **Kulturbaum**, für die **Fruchtgewinnung** und die **Holzverarbeitung**. Gemeinsam mit dem Naturschutzbund versuchen wir den Kastanienkrebs zu besiegen. Die ca. 350 Jahre alten **Kastanienbäume in Liebing**, welche ein Kraftspender für so manch gestressten Mitmenschen sind, sollen durch sanften Tourismus genützt werden.

## ***Wo kann ich mich informieren?***

Besuchen Sie unsere Webseite:  
<http://www.dkaestnklauba.at/>  
bzw. wenden Sie sich an:  
[kaestn@dkaestnklauba.at](mailto:kaestn@dkaestnklauba.at) bzw. 0664-5005638.



Genuss Region Österreich ist DIE kulinarische Top-Marke des Landes.



Wir vom Verein „GenussRegion Mittelburgenländische Kaesten und Nuss“ agieren hauptsächlich regional. 120 Regionen haben aber im ganzen Bundesgebiet spartenübergreifend dasselbe Ziel.

Hmmmm....gebratene Kaesten, Nuss, NussSchnaps, NussStrudel, Nusstorte und viele andere Köstlichkeiten sind nicht nur im Burgenland seit jeher bekannt und beliebt. Mit zahlreichen Aktivitäten in den Bereichen Produktion, Handel, Gastronomie und Tourismus wollen wir dem Genuss-Standort Mittelburgenland mit seinen regionalen Schätzen Kaesten und Nuss die verdiente Wertschätzung zukommen lassen.

### Unsere Mission

Kaesten bedürfen aufgrund Ihrer speziellen Beschaffenheit einer fachkundigen Be- und Verarbeitung. Diese Aufgabe übernimmt in unserer Genuss Region der Verein „D’Kaestnklaua“.

Das Leitprodukt Nuss steht im Mittelpunkt unserer Arbeit.

Zum Erhalt der Nussbäume, die in dem milden pannonischen Klima besonders gut gedeihen und seit jeher die Landschaft des Mittelburgenlandes prägen, haben wir die „Nussbörse“ ins Leben gerufen.

Nach der Ernte im Spätherbst kaufen wir ausgelöste handverlesene Walnüsse ausschließlich von privaten Nussbaumbesitzern unserer geographisch definierten Region und tragen so zur Wertschöpfung bei.

Der nächste Termin ist am 15. November 2014.

Weitere Termine werden rechtzeitig in der lokalen Presse sowie auf unserer Homepage kommuniziert.



### „Wir kennen jede Nuss beim Namen“

Die Herkunft ist festgehalten und nachvollziehbar. Und nur aufgrund der hohen Standards werden unsere Produkte zertifiziert. Mit einem glaubwürdigen, nachhaltigen Preis-Leistungsverhältnis, herkunftsgesicherten Produkten und einer gehörigen Portion Heimatliebe legen wir die wertvollen Früchte jetzigen und künftigen Generationen ans Herz.



## Identifikation

Unsere Lizenznehmer/Produzenten sind sich der besonderen Anforderung bewusst, identifizieren sich mit der Marke GenussRegion Mittelburgenländische Kaesten und Nuss und veredeln Kaesten und Nuss zu schokolierten Walnüssen, köstlich gefüllten Schokoladen, Nusszwieback, Dinkelnusskeksen, NussSalami, KnabberNussi, Wildschweinwürstel mit Walnüssen, Leberaufstrich mit Kaesten, Cremehonig mit Walnüssen, Walnüssen in Honig, Kastanienblütenhonig, Walnussessig und Walnussöl. Laufende Produktentwicklung sorgt für die Ausweitung des Sortiments.

## Informationen und Kontakt:

Verein GenussRegion Mittelburgenländische Kaesten und Nuss  
Mariengasse 5, A-7372 Draßmarkt  
Obfrau Cornelia Eckhardt, GF Christine Woinar  
[www.ge-nuss-region.at](http://www.ge-nuss-region.at), [office@ge-nuss-region.at](mailto:office@ge-nuss-region.at)

## Hier bekommen Sie unsere Produkte:

Verein GR Mittelburgenländische Kaesten und Nuss – Draßmarkt  
Pralinenmanufaktur Spiegel – Bad Tatzmannsdorf  
Fleischerei Hausensteiner – Deutschkreutz und Kobersdorf  
Cornelia Eckhardt – Draßmarkt  
Birgit Wiedenhofer – Draßmarkt  
Sonnenlandhonig Johann und Martina Pfneiszl – Draßmarkt  
Verein „D’Kaestnklauba“ – Klostermarienbergr  
Hofladen Magedler – Lutzmannsburg  
Palatin Wurstmanufaktur – Nikitsch und Wien  
Frucht und Sinne – Frankenmarkt  
Online-Shop Genuss Region Österreich  
Genuss Logistik Burgenland  
sowie bei zahlreichen regionalen und überregionalen Veranstaltungen



Individuelle Geschenkpakete stellen wir gerne auf Bestellung für Sie zusammen.

# Liebinger Kastanienbäume / Baumriesen



<http://www.panoramio.com/photo/11481989> (koger)

Bei dem idyllisch gelegenen Ort Liebing stehen mehrere circa 350 Jahre alte und bis zu 10 Meter dicke Kastanienbäume.

Hier kann man – fernab von jeglichem Verkehrslärm – innehalten und die Schönheit der Natur genießen.

Neben dem Erlebnis aussergewöhnlich imposante Baumriesen zu sehen, ist der Besuch des Kastanienhains auch aus gesundheitlicher Sicht positiv.

Man sollte mindestens 20 Minuten bei den Bäumen verweilen, um Kraft zu tanken. Wissenschaftler haben die Gegend um diese Baumriesen vor mehreren Jahren wissenschaftlich untersucht und als Krafffeld ausgewiesen. Das Strahlenfeld unter den Bäumen ähnelt denen in Pyramiden und soll eine äußerst positive und sehr beruhigende Auswirkung auf Menschen haben.

Der Kastanienhain wird durch engagierte Dorfbewohner in Liebing, vom Verein D’Kaestnklauba und der Gemeinde Mannersdorf a.d. Rabnitz gepflegt – zuletzt wurden die Bäume auch durch professionelle Baumdoktoren zurückgeschnitten, damit der Aufenthalt unter diesen Bäumen nicht gefährlich ist.

**Am Nationalfeiertag werden Mitglieder des Vereins D’Kaestnklauba ab 10 Uhr vormittags bei den Bäumen informieren.**

**Anfahrtsplan:** Von Klostermarienberg aus brauchen Sie mit dem Auto ca. 15 Minuten zu dem Kastanienhain. Sie fahren über Unterloisdorf, Mannersdorf und Rattersdorf und biegen dann in den kleinen Ort Liebing ein. Es gibt grüne Hinweisschilder zu den Kastanienbäumen. Hier auch ein Plan:



# Naturschutzbund Burgenland

## Die Edelkastanie – ein toller Nutzbaum mit Problemen



© Dr. Stefan Anton Reiter

Der Naturschutzbund Burgenland informiert wieder in Zusammenarbeit mit dem Verein „D’Kaestnklauba“ über die Vorzüge und Probleme von Edelkastanienfrüchten und -bäumen. Informieren Sie sich beim Stand des Naturschutzbundes Burgenland, ob auch Ihr Grundstück für das Auspflanzen eines jungen Edelkastanienbaumes geeignet ist.

Eine Bezugsquelle für Jungbäume kann genannt werden, doch läuft derzeit keine unserer geförderten Pflanzaktionen.

Erfahren Sie, ob und wie man den Kastanienrindenkrebs, eine leider für den Edelkastanienbaum oft tödlich verlaufende Erkrankung, behandeln kann. Im Zuge unserer Projektarbeit wurde eine Broschüre über die Edelkastanie im Burgenland verfasst – eine gewisse Anzahl wird am Fest zur Verfügung stehen. Diese kostenlose Broschüre wird aber bevorzugt an jene Personen, die im Rahmen der Pflanzaktionen Jungbäume erworben haben, abgegeben.

Wir vom Naturschutzbund freuen uns, Sie an unserem Infostand beraten zu dürfen.

DI Dr. Anton Stefan Reiter

<http://www.naturschutzbund-burgenland.at/>



## Kastanienbaum – Rindenkrebs

Der Kastanienrindenkrebs (*Cryphonectria parasitica*) ist eine Pilzkrankheit, welche 1938 aus Amerika eingeschleppt wurde. In den folgenden Jahrzehnten wurden große Teile der Kastanienbestände – vor allem in Südeuropa – vernichtet. Die Forschung hat einen biologischen „Gegenspieler“ gefunden, welcher den Kastanienrindenkrebs in Schach hält. In vielen großen Kastaniengebieten wurde die sogenannte Rindenkrebspaste mit hypovirulenten Stämmen (also den Gegenspielern) ausgebracht und die Kastanienbaumbestände konnten sich bereits erholen. Dort wo die Kastanie kein Wirtschaftsfaktor ist, also in kleinen Kastaniengebieten wie hier, hat die Rettung der Kastanienbestände erst spät begonnen und wir sind immer noch dabei Bäume zu behandeln.



<http://de.wikipedia.org/wiki/Kastanienrindenkrebs>

Weiterführende Informationen bekommen beim Informationstand des Naturschutzbunds am Klosterer Kastanienfest.

# ARGE Zukunft Kastanie

## Verein zur Erhaltung und Förderung der Kastanienkultur

Der Verein „ARGE Zukunft Edelkastanie“ hat sich die Erhaltung der Kastanienkultur in der Steiermark zur Aufgabe gemacht.

Ziele sind die Bewahrung der Edelkastanie als Wald- und Obstbaum sowie die Förderung der wirtschaftlichen Bedeutung von Kastanienprodukten. Das Bewusstsein für diesen vielseitigen Baum soll durch die Organisation von Fachtagungen und Veranstaltungen gestärkt werden. Der Verein ist um die Bereitstellung und den Austausch von Informationen bemüht, was unter anderem durch die Wanderausstellung „Die edle Kastanie“ ermöglicht werden soll.



Vereinssitz:  
Hardter Straße 27, 8052 Thal  
Kontakt:  
Dipl.-Ing. Johannes Schantl  
Tel.: +43 676 / 65 06 015  
e-mail: h.schantl@gmail.com



## Wanderausstellung „Die edle Kastanie“

*Ein Baum, der Mensch und Kultur verbindet.*

Die Ausstellung präsentiert verschiedene Aspekte der steirischen Kastanienkultur. Sie behandelt die Herkunftsgeschichte des Baumes, seine heutige Bedeutung als Wald- und Obstbaum sowie den Stellenwert der Frucht in der kulinarischen Tradition der Steiermark. Es wird ein Einblick in Anbau, Ernte und Verarbeitung der Edelkastanie gewährt.



Außerdem macht die Ausstellung auf die Bedrohungen durch die Gallwespe und durch den Kastanienrindenkrebs aufmerksam und möchte zur Erhaltung und Förderung dieses für die Steiermark bedeutsamen und landschaftsprägenden Baumes animieren.

Sechs Themenschwerpunkte werden gezeigt: die Geschichte der Edelkastanie, Charakteristika des Baumes, der Vorgang des Anbaus und der Ernte, Gründe für die Gefährdung der Edelkastanie, Traditions- und Genusswelt und die Verwendungsmöglichkeiten des Holzes.

# *Rundwege ins „Gebirge“*

## *zu Klosterer Kastanienbäumen und zu Äpfelplantagen*

So das Wetter schön ist, empfehlen wir einen Spaziergang ins „Gebirge“. Natürlich ist unser Marienberg (oder auch Kapellenberg) nur ein Hügel, aber dennoch sehenswert. Vom Hauptplatz geht man – vorbei am Kriegerdenkmal – in die Schulgasse und dann beim Friedhof links vorbei. Dort sieht man auch schon den ersten stattlichen Kastanienbaum. Der Weg geht noch ein Stück bergauf entlang des Hangs in Richtung der Statue des heiligen Antonius. Es gibt 3 mögliche Rundwege:



**Weingartenkapelle**  
(© Stefan Brenner)



1.) Circa 750 m nach dem Friedhof, bei der ersten Abbiegung nach rechts, geht man einen einfachen (nicht-asphaltierten) Weg bergauf zur Weingartenkapelle auf dem Marienberg – man kann auf der anderen Seite des Hügel über eine Wiese bergab gehen und kommt – vorbei an alten Kastanienbäumen – wieder zum Friedhof.

2.) Geht man bis zur Statue des heiligen Antonius weiter, kann man dort links abbiegen und kommt leicht bergab in einen Hohlweg, welcher hinter den Gärten direkt auf die

Hauptstraße führt, wo man beim alten „Müllihaus“ (Milchhaus) links geht und wieder zum Hauptplatz kommt.

3.) Für einen weiten Rundweg geht man bei der Antonius-Statue gerade aus und sieht die Pracht der vielen Äpfelplantagen und Weingärten. Bei den Kreuzungen hält man sich stets links auf dem asphaltierten Weg und kommt so zur Grenzgasse und dann wieder direkt zur Hauptstraße.

## *Obst aus Klostermarienberg*

Verschiedene Äpfelsorten,  
Pfirsiche, Birnen, Weintrauben

Produkte:  
Säfte, Schnäpse und Liköre,  
Dörrobst, Fruchtaufstriche



# Kastanien-Rezepte

## Kastanienreis

### Zutaten

½ kg Kastanienpüree  
ca. 1/8 l Milch (je nach Wasser-  
gehalt des Pürees)  
50 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1-2 Esslöffel Rum  
¼ l Schlagobers  
Schokoladesauce

### Zubereitung

Kastanienpüree mit Milch aufkochen, mit Staubzucker, Vanillezucker und Rum vermischen, abkühlen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Mit Schlagobers und Schokoladesauce servieren. Dazu passt Kirschen- oder Weichselkompott.

*Tipp:* Die Milch kann auch durch Schlagobers ersetzt werden..

## Kastaniensuppe (pikant)

### Zutaten

eine Zwiebel  
100 g Speck  
100 g Schinken  
1,5 l Gemüsebouillon  
500 g Kastanienpüree  
250 ml Schlagobers  
Öl  
Weißwein  
Schnittlauch  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Zwiebel und Speck in wenig Öl anbraten; kurz bevor die Zwiebel glasig wird, Schinken dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebouillon aufgießen; Kastanienpüree dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen, 2/3 des Schlagobers dazugeben und kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Schlagobers steif schlagen, in die Suppe geben, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Dazu passt Kastanienbrot, Topfenbrot oder Weißbrot

*Tipp:* Sie können die Suppe verfeinern, wenn sie Porree mit der Zwiebel mitrösten.

## Kastanienpüree, geschälte Kastanien

Ein sehr trockenes und daher sehr ergiebiges Kastanienpüree (100% Kastanien, gedämpft und gefroren) sowie geschälte Kastanien (100% Kastanie, roh oder gedämpft) kann man vom Verein D'Kaestnklauba bzw. beim Klosterer Kastanienfest bei der Verkaufsvitrine erwerben. (Bild: ¼ kg Kastanienpüree mit bgl. Kastanienbier)



## Eine Rezeptsammlung für Kastanienliebhaber

### „Kastanien – Vom Brot der Armen zur Frucht der Gourmets“

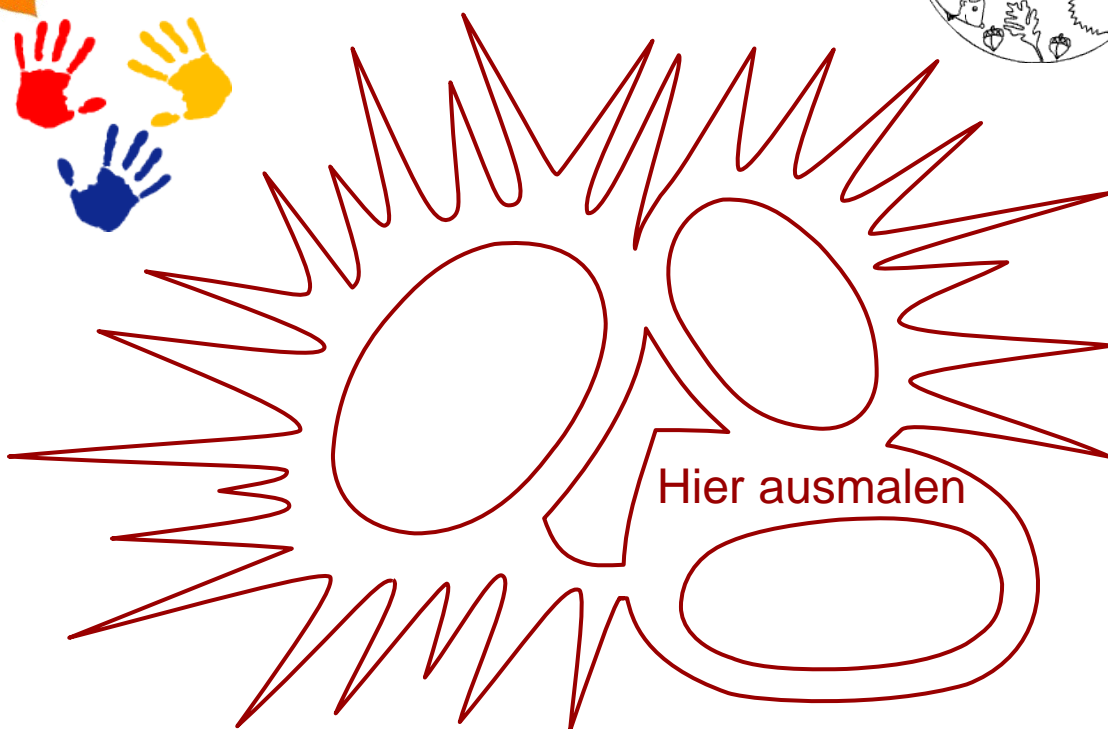
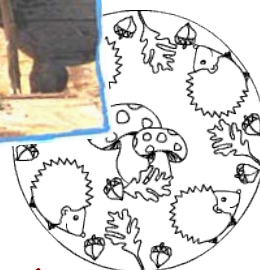
Diese Rezipesammlung wurde von Herta und Nikola Pichler aus Klostermarienbergr nach viel Experimentieren und Kosten verfasst.

Sie können es beim Verein D'Kaestnklauba sowie beim Klosterer Kastanienfest beim Verkaufsladen bzw. der Verkaufsvitrine erwerben.

13 bis 17 Uhr  
im Jugendheim

# Kinderbetreuung

Wir möchten mit euch gerne basteln und Spaß haben!



Das Kastanienfest-Logo zum Ausmalen



# Klosterer Kastanienfest 2014

## Im Klosterstadt:

- **Verkaufsladen:** Kastanienschokolade, -fruchtaufstriche, Kastanienchutney, Kastanienmehl, -nudeln, Kastanien(blüten)likör, (Kastanien-)Honig, Honiggummibärl, Kerzen, Kinderüberraschungen, Kastanien-Rezeptsammlung, ...
- **Kastanienreis und -mehlspeisen aller Art:** Schnitten, Torten, Rouladen, Strudeln, Kipferl, ...
- **Kaffee** mit Tiramisu, Buchteln, Kipferl, ...
- **Brote** Kastaniensalami, -aufstrich, Käse, Speck, ...
- **Getränke**

Heuriger

Drei-  
faltig-  
keits-  
statue

Klostergebäude

Ausstellung

„Die edle Kastanie“  
(ARGE Zukunft Edelkastanie)  
ab 11 Uhr

Kirche

WC

Jugendheim

Ausgrabungen

Im beheizten  
Jugendheim:

- **Kinderbetreuung 13-17 Uhr**  
Malen, Basteln, ...  
(Eintritt frei)

Feuerwehr-  
haus

Klosterstadt

▪ Verkaufsvitrine  
Getränke

▪ Kastanien-  
suppe

Arkaden

▪ Schaukel  
Luftburg

WC

## In den Arkaden:

- **Bar:** Weine, Likör, Schnäpse, Spezialität: Apfelwein mit Kastanienlikör
- **Warme Mehlspeisen:** Palatschinken, Knödeln, ... auch Gefrorenes!
- **Frisch gepresster Apfelsaft** aus Klosterer Äpfeln – hier kann man diese seltene Köstlichkeit nicht nur genießen, sondern auch zusehen, wie aus Äpfeln Saft gemacht wird.
- **Warme Getränke:** Kinderpunsch, Glühwein.

## Im Freien vis-à-vis vom Klosterstadt :

- **Gebratene Kastanien**
- **Verein D'Kästnklauba**
- **Naturschutzbund Burgenland**
- **GenussRegion Kaesten & Nuss**
- **ARGE Zukunft Kastanie**

Hauptplatz