Die Kastanien aus dem Feuer holen
Redensarten (17) http://stadtzeitung.luebeck.de/artikelarchiv/2001/176/1760504.html

Wenn jemand die Kastanien aus dem Feuer holt, so bedeutet das noch heute, daß dieser sich für einen anderen in Gefahr begibt - und nicht selten Undank dafür erntet. Die Redensart stützt sich allerdings nicht auf gewöhnliche Kastanien, sondern auf Maronen - jene schmackhaften Edelkastanien, mit denen die Lübecker einst im Süden bekannt wurden: Dort werden sie in der kalten Jahreszeit unter freiem Himmel geröstet und verkauft. Die Redensart geht jedoch weit ins 17. Jahrhundert zurück und ist der Fabel "Der Affe und die Katze" des berühmten französischen Dichters La Fontaine (1621-1695) entlehnt. Darin überredet der Affe Bertrand die Katze Raton, ihm geröstete Kastanien vom offenen Feuer zu stibitzen - und Bertrand verspeist die Früchte allein, ohne Raton auch nur eine abzugeben .

Kastanie, Die Kastanien aus dem Feuer holen (W3)

http://www.etymologie.info/~e/g_/gr-pflanz.html

Die "Kastanie" soll nach der nordgriechischen Stadt "Castana" benannt worden sein.
Über ahd. "kastanie", mhd. "castanie", lat. "castanea" geht es zurück auf griech. "kástana". Die Griechen haben den Begriff aus Kleinasien, vermutlich abgeleitet vom Ort "Kastanís".

Um Mißverständnisse auszuschließen bezeichnet man die eßbare Variante als "Edelkastanie" oder eben "Esskastanie". "Marone" ist die korrekte Bezeichnung für die Samen der "Edelkastanie".

Die "Rosskastanie" verdankt ihre Bezeichnung ihrer (angeblichen) Verfütterung an Pferde und andere Haustiere. Den Namensanteil "Kastanie" verdankt sie ihrer Ähnlichkeit mit der "Edelkastanie". "Edelkastanie" und "Rosskastanie" sind jedoch nicht näher verwandt.

Die "(Ross-)Kastanie" (botanisch "Aesculus hippocastanum", etwa "Wintereiche Pferdekastanie") stammt aus den Bergwäldern des Balkans und wurde 1576 in Mitteleuropa eingeführt. Der kaiserliche Generaldirektor der botanischen Gärten in Wien, Carolus Clusius, pflanzte die ersten Kastanien. Deren Samen verteilte er an die Fürstenhäuser in ganz Europa. Und so wurde die "Kastanie" zum Modebaum in herrschaftlichen Parks und Alleen.

Im Saarland und zumindest in der Schweiz heißt die "Kastanie" auch umgangssprachlich "Keste".

Als Besonderheit findet man die "Rosskastanie" auch in Münchener Biergärten. Wegen des hohen Grundwasserspiegels im Isartal konnte man die Bierkeller nicht allzutief bauen. Die Kastanienbäume spendeten den darin galagerten flüssigen Schätzen Schatten und damit zusätzliche Kühlung.

Die Redensart "Die Kastanien aus dem Feuer holen" bezieht sich natürlich auf die in Glut gerösteten "Maronen", bei deren Bergung man sich - ohne geeignetes Werkzeug - leicht die Finger verbrennen kann. Meist wird die Redewendung im Sinne gebraucht: "für jemand andern die Kastanien aus dem Feuer holen", also "sich für jemand anderen in Gefahr begeben".

Die Herkunft von "Marone" ist nicht ganz geklärt. Über den noch nachweisbaren Werdegang frz.

"marron" = "Eßkastanie", it. "marrone" = "Edel-Kastanie" (seit dem 12. Jh. im Lombardischen und in der Region Venedig nachweisbar), im 16. Jh. als engl. "maroon" könnte es auf eine pre-romanische Wurzel "*marr-" = "Kieselstein", "Felsen", "Gestein" zurückgehen (provencalisch "marro" = "tuf" = "Tuff(stein)" (ein Trog, in dem sich der Mahlstein einer Ölmühle dreht", und "marrado", der (gemahlene) Inhalt dieses Trogs, provencalisch "Marroc" = "grosser Felsblock".

In Hitzacker in Niedersachsen gibt es noch einen Torso einer Kastanie in deren Krone sich bis 1890 noch ein Tanzpodest befand.

(E?)(L?) http://home.arcor.de/caitlin/index-fo.htm
Edelkastanie | Roßkastanie

(E?)(L?) http://www.bachblueten-uebersicht.de/
Die "Chestnut Bud" ("Rosskastanienknospe"), die "Red Chestnut" ("Rotblühende Kastanie"), die "Sweet Chestnut" ("Edelkastanie") und die "White Chestnut" ("Weißblühende Rosskastanie") zählen zu den "Bachblüten".

(E6)(L?) http://www.baum-des-jahres.de/kastanie/index_kastanie.html
2005 Rosskastanie - Baum: Roßkastanie Aesculus hippocastaneum

...
"Ross-Kastanie" sagt doch, dass die Früchte für "Pferde" gut sind. So berichtet 1557 ein kaiserlicher Arzt aus Konstantinopel seinem Kollegen nach Prag: „Häufig kommt hier eine Art "Kastanie" vor, die das Wort "Ross" als Beinahmen hat, weil sie erkrankten Pferden, besonders bei Husten und Wurmerkrankungen Erleichterung verschafft."
...
Erst der Mensch hat sie wieder nach Mitteleuropa gebracht, nämlich im Jahre 1576 zunächst nach Wien. Die Türken verbreiteten sie während ihrer Eroberungsfeldzüge quer durch Europa, denn sie hatten Kastanien als Futter für ihre Pferde mit dabei.
...
Rosskastanie – Synonyme:
"Foppkastanie" – "Gemeine Rosskastanie" – "Judenkest" – "Pferdekastanie" – "Saukastanie" – "Vixirinde" – "Weiße Rosskastanie" – "Wilde Kastanie" – "Wildi Kestene" ...
Wie heißt die Rosskastanie in den europäischen Sprachen?
...

(E?)(L?) http://www.baum-des-jahres.de/kastanie/nutzung2.html
Die Rosskastanie als "Biergartenbaum"
...

(E?)(L1) http://www.bio-gaertner.de/
(E?)(L?) http://www.bio-gaertner.de/Articles/I.Pflanzen-dieDatenbank/Obstbaeume-Baumfruechte/EdelkastanienEsskastanien.html
Edelkastanien - Esskastanien

(E?)(L?) http://www.bio-gaertner.de/Articles/I.Pflanzen-dieDatenbank/Baeume-Straeucher_F-

K/Kastanie.html
Rosskastanie

(E?)(L1) http://www.biologie.uni-hamburg.de/cgi-bin/htsearch
(E?)(L1) http://www.biologie.uni-hamburg.de/b-online/d06/mazerirt.htm#01
Aeseulus hippocastanum: Tracheen mit einfachen Perforationen nahe den Zellenden und Tüpfelfeldern in den Seitenwänden.

(E?)(L?) http://www.br-kinderinsel.de/kinder/fragen-verstehen/wissen/2007/02061/
Maroni - Kastanien zum Reinbeißen
Sehen stachelig aus - geschält und geröstet sind sie aber super-lecker. Mehr über Maroni steht im Wissenslexikon.

(E?)(L?) http://www.cocktaildreams.de/infos/ingredients.php?ingredientid=497
Kastaniensirup

(E?)(L?) http://www.comedix.de/lexikon/db/kastanie.php
Kastanie

(E3)(L1) http://www.deutsches-rechtswoerterbuch.de/
kastanienzins = Abgabe in Kastanien

(E?)(L?) http://etymologie-occitane.chez-alice.fr/M.html
Marron
Dans le domaine gallo-roman le mot "marron" est récent et emprunté à l'italien "marrone" = "châtaigne gréffée", attesté depuis le XIIe siècle principalement en Lombardie et dans la région de Venise. Le mot "marron" (et très probablement cette variété) est entré en France par la région lyonnaise. Jusqu'au XVIIIe – XIXe siècle les grosses châtaignes comestibles étaient appelées "marrons de Lyon". Au XVIe siècle "marron" est passé en anglais "maroon".

*L'étymologie du mot est obscure. De l'Italie jusqu'au Portugal existent des mots avec une racine "*marr-" qui signifie "caillou", "roche". Il s'agit d'une racine d'origine pré-romane que nous retrouvons sous différentes formes dans nos patois. En provençal il y a "marro" = "tuf" et "auge dans laquelle tourne la meule d'un moulin à huile", et "marrado" = "le contenu de cette auge". "Marroc" = "gros bloc de pierre"*
...

(E?)(L1) http://www.foodlexx.de/nuesse/wasserkastanie.html
Wasserkastanie

(E?)(L1) http://www.gourmetpedia.com/menues.php/Woerterbuch/Kastanie
(E?)(L?) http://www.heilkraeuter.de/lexikon/index-komplett.htm
Edelkastanie | Esskastanie | Kastanie | Pferdekastanie | Rosskastanie

(E?)(L?) http://www.heilkraeuter.de/lexikon/edelkast.htm
(E?)(L?) http://www.heilkraeuter.de/lexikon/rosskast.htm

...
Die Osmanen führten Kastanien als Pferdefutter mit sich und hin und wieder fiel eine zu Boden und entwickelte sich zu einem Baum.

Die zufällig ausgesäten Bäume gefielen offenbar vielen Menschen, denn im Laufe der Zeit wurde die gross wachsende Rosskastanie zu einem beliebten Baum in grossen Parks und als dominante Begrünung in Städten.

Im Jahr 1576 wurde die Rosskastanie erstmals offiziell in Wiener Gärten angepflanzt. Carolus Clusius, der kaiserliche Direktor der botanischen Gärten in Wien setzte sich für diese Anpflanzungen ein.
...

(E?)(L?) http://www.heilpflanzen-katalog.de/
Ess-Kastanie | Rosskastanie

(E?)(L?) http://www.heilpflanzen-katalog.de/beschreibung-esskastanie.html
(E?)(L?) http://www.heilpflanzen-katalog.de/beschreibung-rosskastanie.html
(E?)(L1) http://www.heilpflanzen-suchmaschine.de/
Ess-Kastanie | Rosskastanie

(E?)(L?) http://www.heilpflanzen-suchmaschine.de/esskastanie/esskastanie.shtml
(E?)(L?) http://www.heilpflanzen-suchmaschine.de/rosskastanie/rosskastanie.shtml
(E1)(L1) http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D13935.php
Kastanien

(E6)(L1) http://www.imagines-plantarum.de/

- Kastanie, Ess-: Blätter, Blüten | männl. Blüten | Zweig mit Früchten | Detailzeichnung
- Kastanie, Strauch-: Blüten | blühendes Bäumchen
- Rosskastanie: Keimling | Knospe | Blüte | Früchte,Blätter | (Schädling: Miniermotte) | Früchte, reif | blühender Baum | Stamm
- Rosskastanie, rotblütige: Blüten | blühende Zweige

(E4)(L1) http://www.insektenbox.de/schmet/kastmi.htm
Kastanienminiermotte

(E?)(L?) http://www.israel-information.net/glossar/
Kastanie: siehe La(b)danum

(E?)(L1) http://www.kochatelier.de/Warenkunde/kastanien_maronen.htm
Maronen-Kastanien

(E?)(L?) http://www.kraeuter.ch/_texte/pflanzen_abc.htm
Erdkastanie - Erdcastanien, Sewcastanien | Kastanie - Kesten

(E?)(L?) http://www.kraeuter.ch/_texte/erdkastanie.htm
(E?)(L?) http://www.kraeuter.ch/_texte/kastanie.htm
(E6)(L1) http://www.langnese-honig.de/warenkunde/honigarten/sortenlexikon/index.php#
Edelkastanien Honig

(E?)(L1) http://www.lebensmittellexikon.de/
Chinesische Wasserkastanie | Wasserkastanie

(E?)(L?) http://www.lebensmittellexikon.de/e0000400.php#ARTEN
Esskastanien, Edelkastanien, Kastanien, Maronen, Marrone, Dauermaronen, Essbare Kastanie, Echte Kastanie, Zahme Kastanie, Cheste, Cheschtene, Keschte, Köschte, Keste, bot.: Castanea sativa Mill., en.: sweet chestnut, chestnut, fr.: châtaignier, marronnier, marron, it.: castanea, es.: castaña, regoldo

(E?)(L?) http://www.lebensmittellexikon.de/w0000080.php
Wasserkastanie, Chinesische Wasserkastanie, bot.: Eleocharis dulcis, en.: Chinese waterchesnut, waternut, fr.: liseron d'eau

(E?)(L1) http://www.lecker-backen.de/rezepte/menue-alle.htm
Glasierte Kastanien | Kastanien im Bierteig

(E6)(L?) http://www.manufactum.de/lexicon.html
Kastanien Kastanienextrakt Kastanienholz Roßkastanien Roßkastanienholz
Kastanien: ("Maronen", frz. "Châtaignes Marrons", engl. "Chestnuts")

(E?)(L?) http://www.mein-schoener-garten.de/de/site/pflanzenlexikon/pl-obst/Obst.jsp
Esskastanie, Edelkastanie, Marone

(E?)(L?) http://www.natur-lexikon.com/Texte/km/001/00011-esskastanie/km00011-esskastanie.html
Esskastanie (Castanea sativa MILL)

Volksnamen:

- Chestene, Edelkastanie, Keschten, Köschten, Marone, zahme Kastanie
- E: sweet chestnut
- F: marron, châtaigner
- I: marrone, castagno

(E?)(L?) http://www1.ndr.de/ndr_pages_std/0,2570,OID1032286,00.html
Lernen Sie die Blumensprache: Kastanienblüte: Kannst du mir verzeihen?

(E?)(L1) http://www.obst-gemuese.at/product/pages/maroni
Edelkastanie

(E?)(L?) http://www.pilzepilze.de/galerie/v/deutsch/B/becherling/

Kastanienschalen-Becherling

(E?)(L?) http://www.pm-magazin.de/de/archiv/pm_heft.asp?id=585
P.M. Fragen & Antworten 09/2007
Erste Adressen - Bäume, denen man Briefe schreiben kann? - Eine Eiche in Schleswig-Holstein und eine Rosskastanie in Düsseldorf bekommen Fanpost aus aller Welt.

(E1)(L1) http://quedlinburgweb.de/qlb/strassen/hbisk/kastanienstr.htm
Kastanienstrasse

(E3)(L1) http://www.redensarten-index.de/
jemandem / für jemanden die Kastanien aus dem Feuer holen

(E?)(L?) http://www.re-natur.de/edelkastanie_13_333.html
Edelkastanie

(E3)(L1) http://gregor.retti.info/oewb/dat/K.list.html
Kastanienschnitte

(E?)(L1) http://www.sagen.at/
"Kastanien" Treffer 1 - 5 von 29

(E?)(L?) http://www.swr.de/fmh/archiv/regionen.html?region=5&what=fmh
Pfalz: Herbstlaub und Kastanienigel - Entlang des Pfälzer Kastanienweges

(E?)(L?) http://www.textlog.de/tucholsky-die-literatur.html
Tucholsky: Die Literatur im Kastanienwäldchen

(E3)(L1) http://www.wein-plus.de/glossar/Kastanienbusch.htm
"Kastanienbusch"

...
Spitzenlage in der Gemeinde Birkweiler (Südliche Weinstraße) im deutschen Anbaugebiet Pfalz. Der Name leitet sich von den zahlreich hier wachsenden "Edelkastanienbäumen" ab, die im milden Klima bestens gedeihen.

http://www.etymologie.info/~e/g_/gr-pflanz.html

Notizbuch kulinarisch Die Kastanien aus dem Feuer holen

Von Eleni Torossi
Stand: 07.11.2008

Tante Afroditi steckt ihre beiden Hände in den Kastaniensack. "Sie fühlen sich so schön glatt an und riechen so gut! Ihre glänzende Farbe ist einmalig. Wenn ich Kastanien in den Händen halte, denke ich an Herbstfarben. Und zugleich an Weihnachten; und auch an Tsipouro." "Tsipouro? Den griechischen Schnaps?", frage ich. "Ja, weil mein Vater die gerösteten Maronen liebend gerne mit starkem Tsipouro aß. Übrigens im Herbst wird in vielen griechischen Regionen das Kastanien-Tsipouro-Fest gefeiert, weil da um diese Zeit auch der Schnaps gebrannt wird."

Zum Nachhören

- **Notizbuch kulinarisch: Die Kastanien aus dem Feuer holen [Notizbuch]**

Wir tragen dicke Pullover und sitzen auf meiner Terrasse um den Grill herum. "Die letzten kostbaren Sonnenstunden des Herbstes sollte man sinnvoll nutzen", meint Kosmas und ritzt mit einem kleinen Messer die glänzende braune Schale jeder Marone über Kreuz ein. Dann legt er sie auf dem Grillrost. "Also mir schmecken sie am Besten geröstet. So bleiben sie fest und haben Biss. Das mag ich", sagt er.

Rezepte:

Andalusische Maronen-Tomaten-Suppe

Zutaten:

- 15 geschälte Kastanien
- 3 Tomaten, das Fruchtfleisch
- 1 klein gehackte Zwiebel
- 1/2 l Gemüsebouillon
- 1/2 klein gehackte Knollensellerie
- 1 klein gehackte Lauchstange
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Zitrone, den Saft
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 kleinen Bund Petersilie
- 3 oder 4 EL abgetropften griechischen oder türkischen Joghurt
- 2 EL Tsipouro
- Olivenöl

Zubereitung:

Kleingehackte Zwiebel, Knollensellerie und Lauch in Olivenöl glasig dünsten. Das Fruchtfleisch der geschälten Tomaten zusammen mit den fünfzehn Kastanien dazugeben und mit einem halben Liter Bouillon ablöschen.

Etwa 20 Minuten weich kochen lassen, fünf Kastanien herausnehmen und den Rest mit dem Pürierstab pürieren. Dann mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskatnuss und etwas Zitronensaft abschmecken.

Gehackte Petersilie hinein geben, die fünf klein gehackten Kastanien und den abgetropften Joghurt untermengen, fein geschnittenen Schnittlauch darüber streuen und zwei Esslöffel Tsipouro hinein geben.

Hühnerbrustfilet mit Kastanien, Cashewnüssen und Broccoli

Zutaten:

- 300 g Hühnerbrustfleisch
- 200 g Maronen
- 250 g Broccolispitzen
- 250 g Reis
- 100 g Frühlingszwiebeln
- 50 g Cashewnüsse
- 1/2 Zitrone, den Saft
- 1 Lorbeerblatt
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kastanien ins kochende Wasser geben, herausnehmen, die Schale und die Haut abpellen, und erneut ins kochende Wasser mit Salz und dem Lorbeerblatt geben. Die Broccoli-Spitzen und die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln fünf Minuten kochen. Cashewnüsse in der Pfanne rösten.

Das Hühnerfleisch ohne Haut in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Ins gleiche Öl die abgetropften Frühlingszwiebeln, die Broccolispitzen, die gerösteten Cashewnüsse und die weich gekochten Maronen geben. Die Zutaten einige Minuten bei starker Hitze braten. Zitronensaft, Muskatnuss, Salz und reichlich geriebenen Pfeffer hinzugeben.

Guten Appetit!

http://www.br-online.de/bayern2/notizbuch/notizbuch-kulinarisch-maronen-tomaten-suppe-huehnerbrustfilet-mit-kastanien-cashewnuessen-und-broccoli-ID1226046785223.xml