

21. Oktober 2026

Burgäschisee und Vermicelles, eine kulinarische Wanderung

Eigentlich wird eine Wanderung normalerweise bei Regenwetter abgesagt, diesmal war es anders. Weil eine Führung bei Vermicelles-Brand abgemacht war, fand die Wanderung bei jedem Wetter statt.



So startete eine farbenfrohe Gruppe, ausgerüstet mit Pelerinen und Schirmen in Oberösterreich zum Burgäschisee, ganz nach dem Motto, es gibt kein schlechtes Wetter, es gibt nur schlechte Kleidung....



Hier die recht trübe Stimmung bei der Wanderung...

...im Gegensatz zur Rek-Wanderung eine Woche vorher





Dank dem Regen treffen wir auf zahlreiche Pilze an Baumstämmen, farbige Blätter und Zwerge, die sich durch den Wald kämpfen...



Unser 1. Ziel das Restaurant Seeblick haben wir erreicht. Wir werden vorzüglich bewirtet.

Unsere Regenwanderung geht weiter, Richtung Niederönz, wo wir für eine Führung bei Vemicelles Brand angemeldet sind, inkl. Degustation und Kaffee.

In einem Vorraum stehen für uns Tische bereit und wir können uns von Pelerinen und Regenjacken trennen, bevor uns der Chef der Fabrik erste Infos gibt.

Aber halt, die Fabrik dürfen wir aus hygienischen Gründen nicht mit Strassenschuhen betreten, zuerst fassen wir Überschuhe und Hauben, so dass wir plötzlich alle die gleiche Frisur haben....





Die Führung startet im Kühlraum. Die unverarbeiteten Kastanien sind in weissen Verpackungen gelagert. Die Kastanien werden aus Italien bezogen und bereits sortiert und geschält geliefert.

In den braunen Kartons warten fertige Vermicelles-Rollen in versch. Grössen auf die Auslieferung.

Diverse Geräte für die Herstellung des Pürees

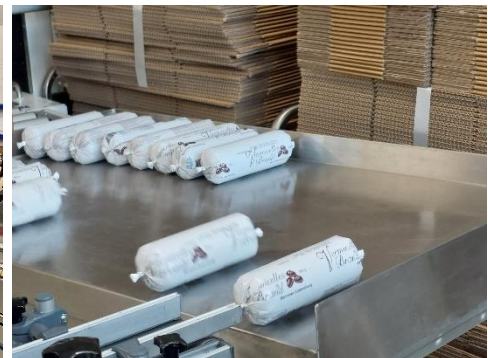


aussortierte Kastanien

Trestler = Tierfutter

Rührwerk für die Masse

fertiges Püree



Die Wurstmaschine

fertige Vermicelles-Rollen

Alles hat einmal klein angefangen und wurde stetig vergrössert und angepasst. Seit drei Generationen mit über 63 Jahren Erfahrung wird das Vermicelles hergestellt und überall hin geliefert und ist ISO 22000 zertifiziert. Nebst Vermicelles können auch Teigwaren aus Kastanienmehl, Süssigkeiten, Kastanienflocken und div. alkoholische Getränke aus Kastanientreber gekauft werden.

Eine schriftliche Erwähnung des „Vermicelles aus Kastaniencreme“ findet sich im Jahr 1894 in einem Rezeptbuch des Wallisers Joseph Favre. Doch die ursprüngliche Idee für die Spaghetti aus Maronenpüree – das heutige Vermicelles – stammt aus dem Tessin. Dort erhielt das Dessert auch seinen Namen: „vermicelli“, was im Italienischen „kleine Nudeln“ bedeutet.

Nach Abschluss der Führung geniessen wir alle ein feines Vermicelles, Cake und Kaffee, bevor wir uns mit Produkten eindecken.



Fotos: Barbara Affolter, Johanna Feller, Esther Hess

Bericht: Esther Hess

