

# Eine frohe Botschaft für alle Marroni Liebhaber

**Thalwil:** Bis Mitte Dezember besteht bei der EKZ-Filiale an der Gotthardstrasse ein Marroni Stand

**Iwano Mele und Thomas Arnold betreiben bis Mitte Dezember an der Gotthardstrasse in Thalwil einen Marronistand. Ausser Montags können die Thalwilerinnen und Thalwiler die ganze Woche über die beliebte Herbstspezialität geniessen. Möglich wurde das, weil die EKZ einen Teil ihres Vorplatzes vermietet hat.**

(sta) Vorbei sind die Zeiten wo Thalwil als Marroni-freie Insel im Bezirk galt. Seit vergangenem Dienstag wird gewaltig eingeheizt, damit wirklich jedermann die italienischen Kastanien geniessen kann. Der Kundenaufmarsch am ersten Tag unterstreicht eindrücklich, dass der Stand einem echten Kundenbedürfnis entspricht.

## Horgner Entwicklungshilfe

Bereits vor acht Jahren existierte vor der EKZ-Filiale an der Thalwiler Gotthardstrasse ein Marroni-Stand. Wegen der Sanierungsarbeiten an den Werkleitungen waren einige Saisons lang keine Verkäufe möglich, der damalige Betreiber Jürg A. Soldan hat sich aus diesem Grunde anderen Standorten im Bezirkshauptort sowie dem Horgenberg zugewandt.

Dank einer netten Geste der EKZ-Filiale kommen die Thalwilerinnen und Thalwiler nach mehrjähriger Abstinenz wieder in den Genuss feinsten Qualitäts-Marroni aus dem Piemont. „Das ist der einzige wirklich gute Standort im Dorf“, schwärmt Jürg A. Soldan. Er muss es wirklich wissen, hält er doch seit 28 Jahren die Spezialität feil.

Betrieben wird der Stand von Iwano Mele und Thomas Arnold mit einer umfangreichen Ausrüstung aus dem Arsenal von Jürg A. Soldan. Für den in Horgen wohnhaften Italiener ist die Zeit als Marroniero eine Art Brücke. „Ich plane, im nächsten Jahr ein Restaurant zu übernehmen“, sagt der ehemalige Psychiatriepfleger. Thomas Arnold ist ein Selfmade-Man und Event-Organisator, der seine Dienstleistungen anbietet, wo eben Not am Mann ist. „Marroni verkaufen macht aber Spass“, meint Arnold, „denn die Kunden sind meist gut gelaunt.“

## Beschränkte Marroni-Freuden

Zum Verkauf gelangen Marroni oder Edelkastanien aus Cuneo. „Das ist quasi der Rolls Royce unter den Früchten“, betont Jürg A. Soldan und wettet gleich gegen die Hirschfuttermittelverkäufer in der Limmatmetropole, die oftmals nur Ware zweiter Wahl anbieten: „In den Agglomerationsgemeinden ist es wichtig, qualitativ hochwertige Produkte anzubieten, sonst ist der Ofen schnell aus“, betont Soldan. Der fleissige Horgner gibt gleich Anleitung, wie eine gute Marroni auszuschauen hat: „Sie muss sich problemlos schälen lassen und leicht süsslich den Gaumen kitzeln.“ Entgegen der landläufigen Meinung besitzen die Köstlichkeiten nur wenig Kalorien.

Bis Mitte Dezember sorgen also Iwano Mele und Thomas Arnold für einen bunten Farbtupfer an Thalwils Einkaufsmeile. Doch warum nicht gleich bis Weihnachten durchmachen? „Rund eine Woche vor Weihnachten krachen die Umsätze erfahrungsgemäss zusammen“, weiss Soldan aus eigener Erfahrung, „die Leute sind meist ziemlich gehetzt und mit Einkäufen beschäftigt, dass sie die Marroni eben links liegen lassen.“

Rund fünf Tonnen Marroni setzten Jürg A. Soldan und seine Helfer pro Saison um. „Doch das Geschäft ist komplett Witterungsabhängig“, weiss der Horgner“, an schönen aber kalten Tagen rennen sie dir die Bude ein, während bei Regen einfach tote Hose herrscht.“ Ob es auch im nächsten Herbst in Thalwil wieder Marroni gibt ist fraglich. Das EKZ als Eigentümerin des Areals hat vorerst für eine Saison ihren Segen gegeben.

*Marroni bei der EKZ-Filiale an der Thalwiler Gotthardstrasse: Dienstag bis Donnerstag von 11 bis 19 Uhr, am Freitag bis 20 Uhr. Samstag und Sonntag von 9 bis 19 Uhr.*

### **Bildlegende:**

Thomas Arnold (links) sowie Iwano Mele halten bis Mitte Dezember Marroni bei der EKZ-Filiale an der Thalwiler Gotthardstrasse feil. (Foto: sta)