

"Marroni" - roasted chestnuts in Wädenswil from October to January since 1882

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **67 (2001)**

Heft [10]

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-945152>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

"Marroni" - Roasted Chestnuts in Wädenswil from October to January since 1882

The Togni-Family dynasty from the Blenio-valley (Ticino) has supplied the citizens of Wädenswil with roasted chestnuts for the past one hundred and twenty winter seasons (mid October to mid January).

The "Marroni-Toni", as the present member of the Togni Family is known by the locals of Wädenswil, is a fourth-generation 'Togni', a peasant farmer with some cows and a few goats. Every year in October he leaves his family to look after the farm work at Semione in the Blenio-valley.

Handing on the family tradition as "Marroni-Toni" is a problem for the 63 year old Lino Togni (his real name), since son Franco is not willing to break his employment contract as mechanic each year for the sake of roasting chestnuts for the 'good folk' of Wädenswil (Canton Zürich).

Time will tell says Lino Togni with a smile and *anyway I intend to continue as 'Marroni-Toni' for at least another 20 years.* And with good health and a bit of luck he should be able to do just that for his many friends and customers with his

"Heisse Marroni, ganz heiss"!

taken from 'Tages-Anzeiger and translated.Ed.



BILD TOM KAWARA

Marroni-Toni alias Lino Togni - seit 36 Jahren Saisonier am Zürichsee.



AVAILABLE NOW!

**New Zealand's finest
Delicatessen
Meats**



Continental Frying/Boiling
Sausages . Specialty Meats
Meat Loaves . Smoked Meats
Cold Cuts Salamis



09 274 4455

FAX: 09 274 1203

68-70 Greenmount Drive
(off Harris Road, opposite Delmaine)

East Tamaki, Auckland

Hours: Mon. to Wed. & 30am - 4pm
Thur./Fri. 7.30am - 5pm, Sat. 8am - 1pm

MILLS
Glass & Glazing

Colin Dow

Owner/Operator

Commercial Windscreens
Table Tops / Mirrors / Cat Doors
Window Replacements
Glass Cut to Size

641 Rewi Street

PO Box 352

Te Awamutu

Phone (07) 871 2123
or Ph/Fax (07) 871 3295
Mobile (025) 270 8559

Snippets...

**Murder, Mystery and Intrigue
in the Bernese Oberland**

From mid-October until April 2002 the Park-Mattenhof hotel in Interlaken will be the scene of dastardly deeds as it prepares for a season of whodunit weekends.

**Returning to the Stone Age
The buildings house courses in
Neolithic culture**

For the past few years, the village of Gletterens near Lake Neuchatel has been home to a unique reconstruction of Neolithic dwellings.

The site, located in a nature reserve between Estavayer-le-lac and Portalban consists of three houses built of wood, clay, sand, dung and straw. But the humble structures tell the story of life as it was around the lake some 5,000 years ago.