

BAUM DES JAHRES 2018



Stadt Hildesheim

Ess-Kastanie (*Castanea sativa*)



Blütenstände der Ess-Kastanie

Foto © Wikipedia

Die Griechen etablierten den Baum im Mittelmeerraum. Bereits in der Bronzezeit fanden sich Anbaugelände in Südfrankreich. Gut möglich, dass die eine oder andere Ess-Kastanie sich schon damals über Handelsrouten nach Germanien verirrt hat. Die Römer brachten sie schließlich vor rund 2000 Jahren über die Alpen, erkannten die günstigen botanischen Voraussetzungen und pflanzten die Art besonders entlang des Rheins, der Nahe, der Mosel und der Saar. Fortan waren Weinbau und Ess-Kastanie nicht mehr voneinander wegzudenken: Aus dem gegen Verrottung erstaunlich resistenten Kastanienholz fertigten Winzer Rebstöcke, meist wuchs der Ess-Kastanienhain direkt oberhalb des Weinbergs. Das Holz erwies sich weiter als brauchbares Material für den Hausbau, Fassdauben, Masten, als Brennholz und Gerberlohe.

Bedeutender als für den Weinbau war die Ess-Kastanie lange für die Ernährung der Bevölkerung: Die fettarmen, stärkereichen und süßlichen Maronen blieben nach Missernten oft das lebensrettende Nahrungsmittel. Vom Mittelalter bis gegen Ende des 19. Jahrhunderts war die Edelkastanie in den Bergregionen Südeuropas das Hauptnahrungsmittel der Landbevölkerung.

Ess-Kastanien werden durchschnittlich 20 bis 25 Meter, maximal 35 Meter hoch. Der Stammumfang liegt meist bei ein bis zwei Metern, kann bei sehr alten Bäumen aber durchaus vier, in Extremfällen sogar sechs Meter erreichen. Edelkastanien erreichen ein Alter von 500 bis 600 Jahren. In Mitteleuropa werden sie kaum über 200 Jahre alt, in Westeuropa können sie bis 1000 Jahre alt werden. Das Wurzelsystem ist kräftig ausgeprägt, sie bildet eine Pfahlwurzel, die jedoch nicht sehr tief reicht. Junge Ess-Kastanien weisen eine glatte, gräuliche Rinde auf die im Alter tief zerfurcht und korkig wird. Die knapp 20 Zentimeter langen Blätter sind elliptisch geformt und mit einem feinen Stachelkranz bewehrt. Kenner genießen die Blätter der Ess-Kastanie als Tee. Bei den Nüssen handelt es sich um glänzende, mahagonibraune Früchte die aus einer stacheligen Kugel herausplatzen. Diese finden besonders in der Naturheilkunde Anwendung: Hildegard von Bingen empfahl die Früchte als Universalheilmittel, insbesondere aber gegen „Herzschmerz“, Konzentrationsstörungen und Gicht. Zurückzuführen ist die heilsame Wirkung vermutlich durch den hohen Gehalt an Vitamin B und Phosphor.



Maronen, Früchte der Ess-Kastanie

Foto: www.ekitchen.de

Botanisch betrachtet sind Ess-Kastanien Nüsse, weniger fett als Walnuss oder Haselnuss, jedoch reich an Kohlehydraten. Der Gehalt an essentiellen Aminosäuren ist hoch, ebenso der Anteil an Linol- und Linolensäure. Der Proteingehalt ist höher als in Kartoffeln, aber geringer als in Getreide. Aus getrockneten und geschälten Kastanien wird Mehl hergestellt und meist mehrfach gemahlen. Es ist nur in Mischung mit anderem Mehl backfähig. Brot und Gebäck aus Ess-Kastanienmehl sind glutenfrei und damit für Allergiker eine willkommene Erweiterung des Speisezettels. In der Vergangenheit war das Mehl sehr weit verbreitet und in vielen Gebieten ein Hauptnahrungsmittel. Heute wird es zu Gnocchi, Pasta, Brot, Polenta und Gebäck verarbeitet. Gekocht oder geröstet werden Kastanien als Beilage oder Füllung für Huhn, Pute oder Gans verwendet. Weit verbreitet sind geröstete Kastanien, die im Winter auf Straßen verkauft werden. Maronen haben einen zart süßen, nussigen und etwas mehligem Geschmack.

Ess-Kastanien sind einhäusig getrenntgeschlechtlich (monözisch), ihre männlichen und weiblichen Organe befinden sich in getrennten Blüten, aber auf einer Pflanze. Die Edelkastanie ist selbstinkompatibel, eine Pflanze kann sich nicht selbst bestäuben, es ist Fremdbestäubung nötig. Die Ausbreitung der Früchte erfolgt durch Eichhörnchen, Siebenschläfer, Krähen und Häher. Die Tiere verstecken Nahrungsvorräte im Boden, vergessene Früchte keimen dann im Frühjahr aus. Aus Samen gekeimte Bäume tragen erstmals mit etwa 25 bis 35 Jahren Früchte.

Obwohl die Ess-Kastanie sich in Deutschland nicht im Wuchsoptimum befindet kommt sie gut mit den klimatischen Bedingungen unserer Breiten zurecht.



Ess-Kastanie. Quelle: www.baum-des-jahres.de

Foto © A. Roloff