



Die Edelkastanie (*Castanea sativa*) – nicht nur für den Kastanienhonig wertvoll

Wer hat nicht schon in den Wintermonaten im Stadtzentrum den köstlichen Duft wahrgenommen, wenn an einem Marronistand die frisch gerösteten Nüsse auf einem Grill ihren Wohlgeruch verströmen. Nicht immer kann man dem Kauf einer Portion widerstehen. In der Hand fühlen sich die Früchte schön warm an und wenn möglich verspeist man sie sofort. Süß und nahrhaft sind sie, gerade was man an kalten Tagen gebrauchen kann.

FRIEDRIKE RICKENBACH, ZÜRICH, (rike.rickenbach@tabularium.ch)

Die Edelkastanie (auch Esskastanie oder Marronibaum) gehört zu den Buchengewächsen (Fagaceae) und ihre Frucht ist tatsächlich eine Nuss. In diesem Jahr 2018 ist sie zum Baum des Jahres gekürt worden. Diese Ehre hat sie längstens verdient. Wer früher in Notzeiten für jedes Mitglied in der Familie einen Marronibaum hegte, konnte dank seiner vielen Gaben überleben.

Das Holz des Baumes ist ein Hartholz

Die Kleinbauern auf der Alpensüdseite pflegten jeweils einen Esskastanienhain und rodeten unter den Bäumen alles frei. Nur Gras liess man darunter wachsen, das die Schafe oder Ziegen als Weide nutzten und kurz hielten. Das fallende Laub gab man ihnen im Stall als Einstreu oder man pflegte damit Jutesäcke abzufüllen, die dem Menschen zum Schlafen als Matratze dienten. Das Holz des Baumes ist ein Hartholz und diente unter anderem zum Feuern, als Pfosten für Zäune, als Balken für den Dachstock, der mit Granitsteinplatten gedeckt wurde, und war beliebt für Tür- und Fensterrahmen, Bodenplanken, Balkone und Pergolen. Die Verwendung von Kastanienholz ist sehr vielfältig, denn das Holz ist im Freien auch ohne chemische Behandlung weitgehend witterungs- und fäulnisbeständig. Da es enge Wachstumsringe aufweist, die von der Festigkeit des Hartholzes zeugen, hat es auch beim Heizen einen sehr guten Brennwert.

Der Kastanienbaum kann mehr als zehn Meter hoch werden und, wenn er gesund bleibt, ein hohes Alter



FOTOS: FRIEDRIKE RICKENBACH

Von den männlichen Blüten der Edelkastanie trägt die Biene dicke Pollenhöschen heim.

erreichen. Erst ab dem zehnten Wachstumsjahr fängt er mit der Fruchtbildung an. Die Edelkastanie wurde ursprünglich aus Asien eingeführt, wo man sie, schon seit der Steinzeit nutzte. Schon in der Antike, vor 2000 Jahren, wurde

sie in Südeuropa kultiviert und breitete sich durch die Römer im Imperium aus. Von dort gelangte sie später auch in die Weinbauregionen nördlich der Alpen. Sie bevorzugt einen Standort mit leicht saurem Boden.



Bestäubung durch Wind und auch Insekten

Faszinierend ist die Blütezeit im Juni. Die bewaldeten Gegenden, wo die Esskastanie vorherrscht, namentlich im Tessin, sind dann in einen speziellen Duft eingetaucht, dem man sich eine Zeit lang nicht entziehen kann. Botanisch ist der Baum als einhäusige Art höchst interessant. Seine männlichen und weiblichen Organe befinden sich in getrennten Blüten, aber auf derselben Pflanze (Foto nächste Seite unten). Die Pflanze kann sich nicht selbst befruchten, sie braucht eine Fremdbestäubung. Der Kastanienbaum weist sowohl typische Merkmale der Insektenbestäubung als auch der Windbestäubung auf. Eine grössere Effizienz zeigt die Windbestäubung. Die ganze Luft über den Tessiner Tälern ist in der Blütezeit mit Blütenstaub gesättigt. Eine Befruchtung durch Insekten, überwiegend Bienen, findet aber auch statt.

Mit Argusaugen habe ich jedes Jahr im Tessin nach Bienen auf den

zahlreichen Büscheln von Blütenkätzchen der Kastanien Ausschau gehalten, konnte aber nie ein Insekt erspähen. Offenbar war die Zahl der Bestäuber bei dem Überangebot der Bäume relativ klein. Bienen besuchen die Blüten aber sehr gerne. Diese grosse Blütentracht, zusammen mit typischerweise einem Blatthoniganteil, gibt dem Tessiner Honig seinen besonderen, etwas bitteren Geschmack. Liebhaber möchten ihn nicht missen.

Bienen über Bienen!

Am 10. Juni 2018 entdeckte ich mitten in meinem Wohngebiet in Zürich einen riesigen Edelkastanienbaum (Foto oben). Warum war er mir früher nie aufgefallen? Seine ganze Baumkrone stand jetzt in voller Blüte und die Üppigkeit der wogenden Äste im Wind breitete sich bis über den Bürgersteig aus. Noch bevor ich ihn aber erblickte, wurde ich durch den Duft, der durch die Bildung von Trimethylamin entsteht, seiner

Edelkastanien (blühender Baum in der Mitte) kann man nicht nur in den typischen Kastanienhainen im Tessin (Selva), sondern auch bei uns an urbanen Standorten wie Parks und Gärten antreffen.

gewahr. Hier fand ich an einem einzigen, aber stattlichen Marronibaum, wonach ich schon lange Ausschau gehalten hatte: Bienen über Bienen!

Welch schwieriges Unterfangen war es, hier vor Ort ordentliche Aufnahmen zu machen! Alles war in Bewegung. Viele Honigbienen, aber auch Schwebfliegen und Wildbienen, veranstalteten einen Wuseltanz auf den langen Blütenkätzchen. Obschon der Wind durch die Äste zog und der Strassenverkehr Lärm verursachte, konnte ich das Gesumme der Bienen gut wahrnehmen. Das hätte ich hier auf der Alpennordseite nicht im Traum erwartet!

Ich gestehe, dass ich mir einen Blütenast abbrach und ihn zu Hause in meine Giesskanne steckte. Hier, im eigenen Garten, konnte ich das Insektentreiben auf diesen sonderbaren Blüten viel besser beobachten und bildlich festhalten. Zu meinem Erstaunen erkannte ich, dass Bienen an den männlichen Kätzchen, die bis zu 18 cm Länge erreichen, zuweilen den Rüssel ausfahren und auf Nektarien trafen, an denen sie sich labten. Etwa bis zu 40 köpfchenartige Teilblütenstände stehen auf diesen Rispen, wovon jedes Köpfchen wieder aus sieben Einzelblüten besteht. Die weiblichen Blüten, die in Zweier- oder Dreiergruppen in einem schuppigen Fruchtkelch beieinanderstehen, sind eher unauffällig.

Marroniköstlichkeiten

Auf meinem Grundstück im Tessin steht auch ein Marronibaum, den wir sogar veredeln liessen, um grosse Früchte zu erhalten. Wenn die Esskastanien fallen, springen meistens ihre Schalen («Igel») auf und mehrere glänzende Früchte kullern heraus. Es sind meistens zwei bis drei gute Nüsse beisammen, aber ich zählte auch schon bis zu sieben in einer Schale. Einmal eingesammelt, muss man sie schnell verarbeiten. Entweder friert man sie gleich ein oder kocht sie mit der Schale in Wasser gar, um davon Marronipaste für Vermicelles herzustellen. Am besten aber röstet man sie gleich im Backofen, über dem Feuer oder in der Pfanne und genießt sie mit etwas Butter, Quarkspeise und Apfelmus. Die Bauern trocknen



die Esskastanien durch tagelanges Räuchern. Aus ihnen wird dann Mehl gemacht, das für Gnocchi, Pasta und Brot verwendet wird, oder die Kastanien werden als Beigabe zu Rotkraut und anderen Gerichten serviert. Auch glasierte Früchte (Marron glacé) werden als Delikatesse im Handel angeboten.

Warum muss man Marroni sofort verarbeiten?

Die meisten Nüsse enthalten Larven («Würmer») des Kastanienwicklers (*Cydia splendana*), die beim Abfallen der Früchte noch so winzig sind, dass man sie praktisch nicht sieht. Überlässt man die Kastanien eine Weile sich selbst, dann kommen schon bald dicke fette Raupen herausspaziert, welche die Kastanie ungeniessbar machen. Der Bauer hält seine Kastanienhaine stets mit abgegraster oder gemähter Wiese sauber. So ist das Aufsammeln der Nüsse ein Leichtes, die «Igelschalen» aber müssen täglich zusammengebracht und später verbrannt werden. So ist die Erntezeit eine Herausforderung für die ganze Familie.

Interessant und auffällig: der Verjüngungsschnitt

Im Bergell bei Soglio hatte man die Kastanienhaine früher verwildern lassen. So konnten wir in unseren Ferien zur Erntezeit ungestört unter den Bäumen im Gebüsch die Marroni aufsammeln. Plötzlich besannen sich die Besitzer aber eines Besseren und legten die alten, ehrwürdigen Marronibäume wieder frei. Verteilt in diesen gepflegten Wäldern traten auch die kleinen alten Steinhäuser (Cascine) wieder zutage, wo die Besitzer der Kastanienhaine zur Erntezeit der Nüsse bescheiden wohnen konnten und ein schwelendes Feuer unterhielten, um die Esskastanien zu trocknen. Die Grundstücke wurden danach eingezäunt und sind somit für Sammler nicht mehr zugänglich. Besonders interessant und auffällig war der Verjüngungsschnitt, den die Besitzer am alten Baumbestand vorgenommen hatten. Die Stämme wurden von allen kleinen Asttrieben befreit und die Hauptäste soweit zurückgeschnitten, dass sie vom Stamm aus



Zahlreiche Bienen sammeln Pollen an den männlichen Kastanienblüten.



Weibliche (Mitte) und männliche (oben und unten) Kastanienblüten. Pollen liegt schon überall auf den Blättern.

nur noch eine Länge von ein bis zwei Metern aufwies. Wie Sprossenleitern sahen die Bäume aus! So konnte ich beobachten, dass ein Jahr später zuerst viele junge Triebe ausschlugen, die stärksten sich dann im Laufe der Jahre durchsetzten und wieder eine stattliche Baumkrone bildeten.

Meinen Kastanienbaum habe ich darum auch so beschneiden lassen, musste aber drei Jahre abwarten, bis

sich auch hier der Erntesegen wieder einstellte.

Die Edelkastanie ist wahrlich ein Baum von imposantem Wuchs und hohem Alter, von grossem Nutzen für Mensch und Tier! Wildschweine, Rehe und Hirsche, Dachse, Marder, Eichhörnchen, Mäuse und kleinstes Getier wissen ihre Nüsse auch zu schätzen und tragen vereinzelt zur Vermehrung der Kastanie bei. ◻