

Edelkastanie (*Castanea sativa*)

Biologie und Botanik

Die Edelkastanie (*Castanea sativa*) gehört zur Familie der Buchengewächse, sie ist nicht verwandt mit der Roßkastanie (*Aesculus hippocastanum*), deren Früchte früher zur Behandlung von Pferdekrankheiten eingesetzt wurden.

Männliche und weibliche Blüten sitzen auf einem Baum, die männlichen Blüten sind 10 -15 cm lange Kätzchen, etwas darunter sitzen die weiblichen Blüten als stachelige Fruchthülle. Die Bestäubung erfolgt durch die Honigbiene, Wanderimker stellen ihre Völker deshalb gezielt in Kastanienbestände, um den hochwertigen Kastanienhonig zu ernten.

Standort und Kultur

Die Edelkastanie ist der landschaftsprägende Baum des Haardtrandes in der Weinbauregion Pfalz. Der Baum bevorzugt leicht saure Standorte, in Gärten werden zunehmend mehr veredelte großfrüchtige Herkünfte und Sorten gepflanzt. Rund um den Donnersberg werden traditionell Kastanienhaine im Erwerbsanbau angepflanzt, in Dannenfels steht auch der älteste und größte Kastanienbaum nördlich der Alpen: „de dicke Keschdebaum“ mit einem Stammumfang von 8,60 m bei einem geschätzten Alter von über 600 Jahren!

Wie kam die Edelkastanie in die Pfalz?

Ihre Heimat ist Kleinasien, nach Plinius gelangte sie vom heutigen Smyrna nach Griechenland und von da nach Rom. Die weitere Verbreitung erfolgte dann durch die Römer über das Rhonetal bis in die Pfalz, wo sie seit 500 n. Chr. beheimatet ist.

Das Dorf Kestenholz im Elsaß wurde im Jahr 679 als Castinetum gegründet. Kaiser Heinrich I I. hat um das Jahr 1015 seiner Reichsfeste bei Neustadt (Hambacher Schloß) den Namen „Kästenburg“ gegeben. Seit 1473 sind am Haardter Schlossberg Kastanien in Sorten vorhanden, die dann verwildert sind. Alte Gewannenamen zeigen die ehemalige Bedeutung: „Keschdeberg“, „Keschdedell“, „Am Keschdebaum“. Im 16. und 17. Jahrhundert erfolgte ein starker Rückgang der Flächen durch Kriege und die Ausweitung der Rebflächen (Holzpfähle).

Brauchtum

In der Pfalz gibt es eine „Keschdekerb“ (Kirmes), zum Mittagessen „Keschdegemies“ und „Keschdebrieh“ (Kastaniensuppe). Die Einwohner von Dannenfels werden liebevoll „Keschdekepp“ genannt. Früher wurden bei der Weinlese Kastanien und Kartoffeln im Feuer gemeinsam geröstet und mit Neuem Wein (Federweisser, Bitzler) verzehrt. Daher stammt der Spruch: „die Kastanien aus dem Feuer holen“. Ein altes Pfälzer Sprichwort sagt: „Wanns Keschde gibt, gibts ach Woi“ - „Wanns gude Keschde gibt, gibts ach gude Woi“!

Sorten

Weltweit werden rund 1 Mio Tonnen produziert, in Europa sind über 100 Sorten bekannt. Von zunehmender Bedeutung sind gegen den Kastanienrindenkrebs resistente Hybridsorten wie `Marigoule` und `Marsol` aus Frankreich. Neben den kleineren, runden Kastanien gibt es auch die größeren, herzförmigen und helleren Maronen.

Wer selber Esskastanien im eigenen Garten ernten will oder gar einen Kastanienhain anlegen will, hat 2 Möglichkeiten:



- Wilde, großfrüchtige Kastanien sammeln und im Frühjahr stecken (vorher 1 Tag in Wasser einlegen).
- Man kauft in der Baumschule veredelte Bäume verschiedener Sorten.

Verwendung Früchte

Edelkastanien waren über viele Jahrhunderte wichtiger Bestandteil der Ernährung. In der Landgüterordnung „Capitulare de villis“ (800 n. Chr.) Karls des Großen, wird der Baum zu den bedeutendsten Nahrungsbäumen gezählt. In vielen Gegenden waren sie über lange Zeit – vor der Einführung der Kartoffel - ein unersetzliches Grundnahrungsmittel.

Edelkastanien galten früher in Verbindung mit „Neuem Wein“ als „Armeleutenahrung“, konnten aber von jedermann gesammelt werden. Heute ist es Kult und Tradition zugleich, mit Freunden und Bekannten „Käschde und neuen Wein“ zu genießen!

In der Küche besticht sie durch ihr nussartiges, leicht süßes Aroma, das sich durch eine Verzuckerung der Stärke beim Rösten entwickelt. Ob gekocht oder geröstet, als Beilage zu Fleisch und Gemüse, saisonal im weltbekannten Pfälzer Saumagen, als Suppe oder Brotaufstrich: Kastanien sind eine echte regionale Delikatesse.

Verwendung Kastanienholz

Die Bestände grenzten früher unmittelbar an die alten, steilen Weinbergslagen. Schon immer wurde das Holz aufgrund seines hohen Gerbstoffgehaltes geschätzt als Unterstützungsmaterial im traditionellen Weinbau vor der Einführung von Metalldrähten (Kammertbau), als Weinbergspfähle (Sticke) oder für Fässer, Bau- und Möbelholz und als Gerbeextrakt. Exportiert wird das langlebige Pfälzer Holz für den Lawinenverbau in den Alpen. Mittlerweile werden heimische Kastanienpfähle auf Empfehlung des DLR Rheinpfalz wieder in Obstanlagen eingesetzt.



BUGA-Tipp:

Das Holz der Edelkastanie gehört zu den härtesten und widerstandsfähigen Hölzern in Europa. Deshalb sind Kastanienpfähle ideal für den Garten, denn sie haben eine lange Haltbarkeit auch ohne Kesseldruckimprägnierung mit umweltschädlichen Holzschutzmitteln.

Schon Johann Wolfgang von Goethe schätzte die Frucht sehr und ließ sich zu einem Gedicht inspirieren:

An vollen Büschelzweigen,
Geliebte, sieh nur hin!
Lass Dir die Früchte zeigen
Umschalet stachelig grün.

Sie hängen längst geballet,
still, unbekannt mit sich,
ein Ast der schaukelnd wallend
wiegt sie geduldiglich.

Doch immer reift von Innen
Und schwillt der braune Kern,
er möchte Luft gewinnen
und säh die Sonne gern.

Die Schale platzt, und nieder
Macht er sich freudig los;
So fallen meine Lieder
Gehäuft in Deinen Schoß.

Johann Wolfgang von Goethe

Casta nea: die keusche Frucht

Die „keusche Frucht“ wird von dem Edenkobener Historiker Franz Schmidt eindrucksvoll beschrieben:

Nach einer alten römischen Sage sei Göttervater Jupiter kein Kind von Traurigkeit gewesen und den göttlichen, halbgöttlichen oder auch nicht göttlichen Frauen sehr zugetan. Er verliebte sich in eine Waldnymphe namens Nea. Doch sie ließ ihn schnöde abblitzen. Jupiter jedoch bedrängte sie um so heftiger, bis sich Nea, besorgt um ihre Unschuld, das Leben nahm. Daraufhin verwandelte Jupiter sie in einen Baum. Dieser Baum hatte den Namen Casta - Nea (die keusche Nea / lat. casta = keusch) und daraus wurde das heutige Wort Kastanie.

Quelle: Die keusche Frucht, Verlag Hörner/Mauer, Offenbach, ISBN:-Nr.: 3-937329-20-1