

Wussten Sie schon, dass ...

- ... die Ess-Kastanie ein sehr seltener Baum in Thüringen ist und sich auf wenige hundert Exemplare im Wald beschränkt.
- ... sie bis zu 600 Jahre alt und bis zu 30 Meter hoch werden kann.
- ... sie vor rund 2.000 Jahren durch die Römer nach Deutschland kam. Da sie nach der letzten Eiszeit nicht natürlich einwanderte, gilt sie als „nicht heimische Art“.
- ... sie in Deutschland häufig dort verbreitet ist, wo Weinbau betrieben wird (Baden, Pfalz, Ortenau, Mosel). Einzelbäume finden sich in ganz Deutschland, vor allem in Parks, Gärten und Alleen.
- ... die Ess-Kastanie mit der Rosskastanie nichts zu tun hat. Nur die Ähnlichkeit der Früchte führte zu dieser Namensgleichheit.
- ... das Holz der Ess-Kastanie, neben dem der Robinie, zu den dauerhaftesten in Europa gehört. Winzer benutzen es heute noch als Pfähle für ihre Rebstöcke.
- ... die Ess-Kastanienblüte sehr gern von Bienen angenommen wird. Schon die Römer nutzten ihren Honig.
- ... ihre essbaren, glutenfreien Früchte (Maronen) einen geringen Fett-, aber sehr hohen Stärkeanteil haben. Sie gilt deshalb in Südeuropa als Vorläufer der Kartoffel.
- ... die Früchte in den Küchen Frankreichs, Italiens und der Schweiz geröstet, geschmort oder als Püree auf den Tisch kommen, aber auch als Marmelade, Eis oder Pudding.
- ... die Ess-Kastanie auch als Edel-Kastanie oder als Essbare Kastanie bezeichnet wird.
- ... die Ess-Kastanie in Europa zwar alleine ist, sie weltweit in der nördlichen gemäßigten Zone, z. B. in Nordamerika, Japan und China, aber noch 11 Kastanien-Verwandte hat.



Weitere Informationen unter:
www.thueringenforst.de

Wir machen den Wald. Für Sie!

Maroni

In Italien und Frankreich werden mit „marroni“ große Sorten von Kastaniennüssen herausragender Qualität, länglicher Form, und rötlicher, glänzender Schale mit dichten Streifen und einer kleinen Narbe bezeichnet. Sie sind süß, nicht gespalten und nicht hohl sowie leicht zu schälen und werden gerne heiß geröstet auch bei uns als Delikatesse gegessen. Es gibt hunderte Sorten dieser Kastaniennüsse.



Typischer Rindenverlauf älterer Ess-Kastanien: Eine dicke, grobe, graubraune Borke, die dem linkslaufenden Drehwuchs folgt. Junge Kastanien haben eine glatte, rotbraune Rinde mit auffällig hellen Lentizellen.

IMPRESSUM

Herausgeber: ThüringenForst | Hallesche Str. 16 | 99085 Erfurt
Gestaltung: Stabsbereich Unternehmenskommunikation & -entwicklung
Fotonachweis: Titel: fotolia.com - Ewald Fröch (Titelbild)
fotolia.com - photocrew (Früchte der Ess-Kastanie)
A. Knoll, ThüringenForst
Druck: Landesamt für Vermessung und Geoinformation, Erfurt
1. Auflage: 6.000, Januar 2018

Die Wälder von ThüringenForst sind nachhaltig naturnah bewirtschaftet und PEFC-zertifiziert.



THÜRINGENFORST
Wir machen den Wald. Für Sie!

Baum des Jahres 2018

Die Ess-Kastanie



www.thueringenforst.de

Die Ess-Kastanie

| *Castanea sativa*



Baum des Jahres 2018

Sie ist in Thüringen, wie auch in ganz Deutschland, ein seltener Baum – überzeugt aber mit Blütenpracht, wertvollem Holz und einer kulinarischen Überraschung: Die Ess-Kastanie. Eine Exotin im Reigen der rund 70 verschiedenen Baumarten in Thüringens Wäldern. Als Baum des Jahres 2018 tritt sie nun ins Rampenlicht und kann dort durchaus neben Fichten, Buchen, Eichen & Co. punkten. Einen Stamplatz hat sie nicht bei Förstern, sondern in der deutschen Literatur: In Hermann Hesses Erzählung „Narziss und Goldmund“ wird die Ess-Kastanie als „zartgesinnter und fröstelnder Gast“ beschrieben – eine durchaus zutreffende Beschreibung.

Zur „römischen“ Geschichte der Ess-Kastanie

Die Kultivierung der Ess-Kastanie, auch als Edelkastanie bekannt, als Obstbaum begann in der Zeit zwischen dem 9. und 7. Jahrhundert v. Christus. Die Römer pflanzten die Ess-Kastanie in ihrem gesamten Reichsgebiet und damit nördlich bis nach Großbritannien. Klöster ließen in vielen Mittelgebirgslandschaften Edelkastanien pflanzen. Kastanien waren zu dieser Zeit ein Grundnahrungsmittel. Sie wurden frisch oder getrocknet, roh oder gekocht, geröstet oder als Mehl verspeist – ähnlich wie heute die Kartoffel. In Berggebieten war sie besonders im Winter eine wichtige Kohlenhydratquelle. Im 11. bis 13. Jahrhundert intensivierte sich aufgrund des Bevölkerungswachstums der Kastanienanbau in den Gebieten, wo kein Getreide angebaut werden konnte, Kastanien wurden immer mehr das Brot der Armen.



Früchte der Ess-Kastanie

Verbreitung und Ökologie

Die Ess-Kastanie ist in Deutschland und besonders in Thüringen ein seltener Baum. Als Baumart der Thüringer Wälder spielt sie keine Rolle.

Da die Edelkastanie seit der Antike im gesamten Mittelmeerraum wie auch den nördlich angrenzenden Gebieten angebaut wird, lässt sich ihr natürliches Verbreitungsgebiet nicht genau feststellen. Sie kommt auch in Kleinasien vor. Großflächige Pflanzungen außerhalb des natürlichen Verbreitungsgebietes gibt es in weiten Teilen Frankreichs sowie in der ungarischen Tiefebene bis hin zum Schwarzen Meer. Genetische Untersuchungen stützen Annahmen, dass alle europäischen Bestände in den letzten rund 2000 Jahren mit kleinasiatischen Pflanzen begründet wurden.

Die Edelkastanie bevorzugt milde, ozeanische Klimabedingungen sowie saure Böden. Die licht- und wärmeliebende Baumart wächst in Höhenlagen bis etwa 1.000 Meter. Die Jahresmitteltemperatur sollte zwischen 8 und 15 °C liegen, bei warmen Herbst und mindestens sechs Monaten über +10 °C. Sie ist sehr empfindlich gegen Spätfröste. Gutes Wachstum leistet sie bei Niederschlägen zwischen 600 und 1600 mm pro Jahr. Der beste Boden für die Edelkastanie ist frisch, locker und tiefgründig. Auf schweren, tonigen oder sehr kalkreichen Böden gedeiht sie dagegen nicht.

Wegen des guten Stockausschlagvermögens wird die Ess-Kastanie meist im Niederwaldbetrieb bewirtschaftet.



Ess-Kastanienblüte

Das Holz der Edelkastanie

Das Holz der Edelkastanie hat einen warmen, goldbraunen Ton. Es ist leicht zu bearbeiten und im Freien – ähnlich der Robinie – auch ohne chemische Behandlung vergleichsweise witterungs- und fäulnisbeständig. Es kann verhältnismäßig gut gebogen werden und nimmt Politur, Beizen, Lack und Farbe gut an. Entsprechend wird es von Tischlern zu Möbeln oder zu Fenster- und Türrahmen verarbeitet, aber auch zu Pfosten (Rebpfähle im Weinbau), Masten und ähnlichem. Das Holz wird außerdem für Eisenbahnschwellen, Decken- und Dachbalken, bei Hang- und Lawinenbauten sowie im Schiffbau eingesetzt.

Schädlinge und Krankheiten an der Ess-Kastanie

Die schwerwiegendsten Krankheiten an der Ess-Kastanie werden durch Pilze verursacht. Der Kastanienrindenkrebs (*Cryphonectria parasitica*) wurde 1938 aus Amerika eingeschleppt und hat in den folgenden Jahrzehnten große Teile der Kastanienbestände vor allem in Südeuropa vernichtet. Durch die biologische Bekämpfung beginnt sich die Edelkastanie mancherorts wieder zu erholen, allerdings gilt ihr Anbau, auch im Freistaat Thüringen, nach wie vor als risikoreich.

Phytophthora-Arten befallen die Ess-Kastanie bevorzugt auf feuchteren Böden. Der Pilz dringt in die Wurzeln ein und führt von Blattwelke und fehlender Fruchtbildung bis zum Absterben der Krone. An der Stammbasis bilden sich häufig schwarze Überzüge, die zum Namen „Tintenkrankheit“ geführt haben.



Das goldbraune Holz der Ess-Kastanie ist leicht zu bearbeiten und durch seine weitgehende Fäulnis- und Witterungsbeständigkeit sehr gesucht. Gut zu sehen: Das ringartige, gelblich-weiße Splintholz.