



SWR2 Wissen

Die Esskastanie

Süßes Brot der Armen

Von Ursula Wegener

Sendung: Dienstag, 2. Oktober 2018, 8:30 Uhr

(Erstsendung: Dienstag, 7. Dezember 2004)

Redaktion: Detlef Clas / Udo Zindel

Regie: Tobias Krebs

Produktion: SWR 2004

Am Mittelmeer gehört die Esskastanie schon seit der Antike zu den Grundnahrungsmitteln. Die Römer haben die "sättigende Nuss" - Baum des Jahres 2018 - nach Mitteleuropa gebracht.

SWR2 Wissen können Sie auch als Live-Stream hören im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de, auf Mobilgeräten in der **SWR2 App**, oder als **Podcast** nachhören: <http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/wissen.xml>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert. Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

Die neue SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...
Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

MANUSKRIFT

Sprecherin:

... Es ist dieses selbstvergessene Wühlen im Laub ...

... Sie verbergen sich unter langsam verrottenden Blättern, tauchen dunkel glänzend plötzlich auf ...

... fühlen sich glatt an, kühl ... schmeicheln der Hand ...

... Die Luft ist noch warm, der Boden feucht, Altweibersommer ...

... Und nach dem Sammeln – mit vollen Taschen - fühlt man sich reich. Jetzt kann der Winter kommen ... das Knistern im Ofen und dieser feine Duft ...

Ansage:

Süßes Brot der Armen – ein Porträt der Esskastanie.

Von Ursula Wegener.

Take 2

Wir haben den ganzen Winter über nur Maroni gehabt, jeden Abend. Immer mal gekocht, mal gebraten, einmal im Backofen, und einmal geschält und wieder gekocht, mit Salzwasser und mit Milch. Jeden Tag, sonst wir haben nichts anderes gehabt.

Sprecherin:

Adele Balestra und ihre 4 Geschwister sind Bergbauernkinder vom Monte Gambarogno am Ostufer des Lago Maggiore und mit – mehr noch: dank – Kastanien groß geworden.

Der Esskastanienbaum war im Tessin so bedeutsam, dass man ihn bis heute einfach nur „Arbur“ – Baum nennt. Und die Kastanienwälder „Selve“ – Wälder. Man rechnete pro Kopf einen Arbur, um über den Winter zu kommen. Wem welche Bäume gehörten, war im Dorf bestens bekannt. Ab dem Kornelitag, am 16. September, wenn die Kastanien zu fallen beginnen, durfte kein Vieh mehr in den Wald getrieben werden, und nur die Eigentümer durften zunächst unter ihren Bäumen sammeln. Ende November wurden die Selve dann frei gegeben für jedermann. Früchte, die sich noch in der stacheligen Schale befanden, wurden im Freien zu Haufen zusammengetragen. Eingeschneit hielten sie dann über den ganzen Winter, von Zeit zu Zeit mussten die Kinder neuen Vorrat besorgen.

Take 4

Wir haben müssen auf monti hinauf zu Fuß, immer zu Fuß, das haben wir in eine Zimmer hinein auf einmal, und dann verlesen – die Faulen für die Hühner und für die – für die Schweine und für uns, was gut war. Für ganze Winter das.

Sprecherin:

Kastanien – das Brot der Armen, Sinnbegriff der anspruchslosigkeit. Als Hermann Hesse nach dem ersten Weltkrieg im Tessin Einkehr suchte, um an „Siddharta“ zu schreiben, notierte er in sein Tagebuch:

Zitator:

„Ich war jetzt ein kleiner, abgebrannter Literat, ein abgerissener und etwas verdächtiger Fremder, der von Milch und Reis und Makkaroni lebte, seine alten Anzüge bis zum Ausfransen austrug und im Herbst sein Abendessen in Form von Kastanien aus dem Walde heimbrachte.“

Sprecherin:

Die Rede ist von *Castanea sativa* – *sativa* steht für „sättigend“ oder „kultiviert“. Die Ess- oder Edelkastanien haben mit den Rosskastanien nicht das Geringste zu tun. Sie sind verwandt mit Eichen und Buchen. Rosskastanien dagegen sind Rosengewächse. Die Edelkastanienblätter stehen einzeln, sind länglich und stark gezähnt. Rosskastanienblätter sitzen fingerförmig zu fünf oder zu sieben an einem Stiel. Bei den Esskastanien fallen nur die männlichen Blüten auf – lange, hellgelbe Kätzchen. Die Rosskastanien zeigen fürstliche weiße oder rosafarbene Blütenkerzen. Esskastanien werden von verschiedenen Insekten und vor allem vom Wind bestäubt, Rosskastanien von Bienen. Und: Rosskastanien schmecken bitter und sind für den Menschen giftig. Esskastanien schmecken nussig-süß. Adam Hölzer, Botaniker am Naturkundemuseum Karlsruhe, erzählt über ihren Ursprung.

Take 5

Die *Castanea sativa* ist eigentlich eine Art, die aus Kleinasien, vielleicht auch noch aus dem Kaukasus stammt und dann schon in sehr früher Zeit, wahrscheinlich schon von den Griechen und später von den Römern weiter verbreitet wurde. Der Name stammt wahrscheinlich von dem griechischen Ort, den man nicht genau weiß, am Schwarzen Meer. Er soll *Kastanis* heißen haben. Es gibt noch in Thessalien einen Ort „*Castanea*“ – vielleicht hat's damit zu tun. Aber sehr viel wahrscheinlicher ist, dass die Orte nach den Kastanienpflanzen benannt wurden.

Sprecherin:

Einer antiken Sage nach soll Jupiter um die schöne Nymphe Nea gebuhlt haben. Nea tötete sich, um seiner dreisten Zudringlichkeit zu entgehen. Daraufhin verwandelte der Gott die schöne Leiche in einen Baum, der stachelige Früchte mit süßem Kern trug – die *Casta Nea*, übersetzt: „die keusche Nea“.

Die heutigen Vorkommen von Esskastanien in Deutschland wurden ausnahmslos von den Römern angelegt oder haben sich von ihren Hainen aus verbreitet – an den Rändern der Vogesen und des Pfälzer Waldes entlang, und auf der Westseite des Rheingraben vom Schwarzwald bis hin zum Odenwald, im Taunus, an Saar, Mosel und Nahe. Überall, wo die Römer Wein kultivierten, pflanzten sie auch Kastanien.

Die erste schriftliche Erwähnung größerer Kastanienhaine im deutschen Raum stammt von etwa 500 n. Chr. aus dem Pfälzer Wald.

Südlich der Alpen wird die „keusche Nea“ über 30 Meter hoch und Hunderte von Jahren alt. Nördlich der Alpen darbt sie etwas und bleibt kleiner.

Take 6

Das sieht man auch heute recht schön eben immer in dem Bereich, wo man ausreichend Wärme hat und wo's im Winter eben nicht zu kalt wird. Wenn man mal schaut, dann kommt die Kastanie heute eigentlich vor aus der Höhe der Rheinebene, sagen wir mal bei etwa 120 Metern fängt's an, bei 120 bis 150 Meter, und sie geht im Schnitt hoch bis auf eine Höhe von etwa 700 Meter, wo sie auch noch blüht und fruchtet. Aber man hat auch einzelne Vorkommen etwas höher, und – ja – wenn man mal einen sehr starken Frost hat, dann verschwindet sie halt oberhalb 700 Meter wieder.

Take 7

Keschte un Woi gehen zusammen.

Sprecherin:

Das sagt man in der Pfalz, das sagt hier Franz Schmidt aus Edenkoben, der unter dem Titel „Die keusche Frucht“ eine Sammlung von Kastaniengeschichten und Kastanienrezepten heraus gegeben hat. Mit dem Sprichwort ist gemeint, dass geröstete oder gekochte Kastanien zum neuen Wein gut schmecken – zumal beides zur gleichen Zeit reift. Auch für die Römer gehörten Kastanien und Wein zusammen, aber die Edelkastanien hatten noch eine weitere, viel größere Bedeutung: Sie lieferten wertvolles Holz für den Weinbau.

Take 8

Das Holz hat einige ganz besondere Eigenschaften, es ist unheimlich dauerhaft. Ein Kastanienpfahl kann zwei, drei Jahrzehnte draußen im Gelände stehen bei nassem Wetter, ohne dass er fault. Und das können eigentlich sonst nur ganz wenige andere Hölzer – noch besser geeignet ist zum Beispiel die Robinie, die hält noch länger.

Sprecherin:

Edelkastanie ist noch haltbarer sogar als Eiche. Sein hoher Tanningehalt macht das Holz Wasser abweisend. Man hat Dächer damit gedeckt, Fässer und – bis hin nach Großbritannien – Schiffe daraus gebaut. Alte Kastanien, deren Stämme hohl waren, schnitt man in Stücke, bedeckte sie mit Schieferplatten und stellte sie als Bienenstöcke auf die Bergwiesen der französischen Cevennen. Natürlich baute man auch Möbel daraus und Stützpfähle für Weinranken. Dafür hat die Edelkastanie einen idealen Wuchs.

Take 9

Man stutzt sie, und zwar ziemlich am Boden unten, und dann kommen gleich mehrere Austriebe hoch, und die sind auch noch dazu schön gerade, so dass man eigentlich bei den Pfählen gar nicht mehr viel machen muss, man muss sie eigentlich nur noch auf die richtige Länge zurecht schneiden.

Sprecherin:

Deshalb tauchen Edelkastanien in jedem Weinbau-Gebiet auf. Deshalb liegen die Haine oft wie Inseln zwischen den Weinbergen. Und deshalb beschreibt sie Columella, ein Zeitgenosse Senecas als

Zitator:

„Castanea ... stabilendis vinis habilis – Kastanie ... tauglich zum Befestigen des Weins“

Sprecherin:

Die Früchte der Edelkastanien haben freilich auch den Römern geschmeckt, wie „Lenticulum de Castaneis – Kastanienlinsen“ – ein Rezept aus der Antike bezeugt:

Von Plinius, der die Herstellung von liquamen erklärt, stammen auch die ersten Anweisungen zum Pfropfen von Kastanienbäumen, damit sie größere Früchte tragen. Im 15. Buch seiner Naturgeschichte schrieb er:

Zitator:

„Geröstet sind sie in den Speisen angenehm, sie werden auch gemahlen und bilden beim Fasten der Frauen eine Art von Brotersatz. Diese Kastanien sind zuerst aus Sardinien gekommen, weshalb sie die Griechen „sardische Eichel“ heißen, denn den Namen „Zeus-Eichel“ gab man ihnen erst später, nachdem sie durch den Anbau veredelt waren.

Sprecherin:

Bis der Mais und die Kartoffel in Europa eingeführt wurden, waren die Esskastanien in vielen südlichen Regionen Grundnahrungsmittel – vor allem in Bergregionen, wo Getreide nicht gedieh. In Korsika backt man bis heute Brot aus Kastanienmehl und kocht die Pappula, einen Kastanienbrei, in der Toskana macht man Polenta daraus, und eine Art Krapfen namens fritelli. Im kartoffellosen Europa waren Edelkastanien als Speise immerhin so verbreitet, dass der Engländer Nicholas Culpeper in seinem Kräuterbuch im 17. Jahrhundert schrieb:

Zitator:

„Es wäre ebenso sinnlos, einen so bekannten Baum zu beschreiben, wie einem Mann zu erzählen, dass er einen Mund hat.“

Sprecherin:

Wo sie wuchsen, galten die Esskastanien auch im deutschen Raum durchaus als Brot der Armen. Die Kastanien boten ein Zubrot im Herbst, sie zählten zu den wichtigsten Wintervorräten – und sie waren ein ergiebiges Tierfutter. Um 812 gab Karl der Große sein Capitulare de Villis heraus, ein Verwaltungshandbuch für Krongüter, das in einer langen Liste anzubauender Pflanzen auch *Castanea sativa* nennt. Im Grundriss des Klosters St. Gallen von 820 ist ein Castenarius, ein Kastanienhain, verzeichnet. Nach Hildegard von Bingen sollten die Früchte nützlich gegen jede Art von Krankheit sein. Mit über 40 % Stärke und sehr wenig Fett galten sie als leicht verdauliche Aufbaukost. In der Pfalz wurden Edelkastanien auch als Handelsware angebaut, erzählt Franz Schmidt:

Take 10

Aus Gerichtsprotokollen aus dem Bergzaberner Raum weiß man, dass also von dort aus in größerem Maßstab Kastanien den Rhein entlang vor allem nach Holland exportiert worden sind. Die waren nach Aussage der Zeitgenossen grade so im Bergzaberner Raum qualitativ besser, als der damals dort wachsende Wein gewesen. Sie waren also schon sehr begehrt. Also ein Umschlagplatz für Kastanien war zum Beispiel auch Mainz.

Sprecherin:

Das Hambacher Schloss, die Wiege der deutschen Demokratie, wird bis heute auch „Kestenburg“ genannt, weil es von Kastanienwäldern umgeben ist, die sehr schöne, dicke Früchte tragen.

Überhaupt gab es in der frühen Neuzeit wesentlich mehr Kastanienhaine und -wälder als heute, die – als die Kartoffel sich als Grundnahrungsmittel ausbreitete - allmählich in Weinberge umgewandelt wurden. Später ließ in den weniger lohnenden Steillagen auch der Weinbau nach. Also sank wiederum der Bedarf nach Kastanienholz. Aber von „Kestenäckern“, „Kestengärten“, „Kestenstücken“ ist in den Flurnamen vieler Gemeinden heute noch die Rede. Im Schuhmuseum Hauenstein ist noch ein Kastanienschuh zu sehen, wie ihn die Hugenotten mit nach Deutschland gebracht haben: ein klobiges Gerät mit 10 cm langen Eisenzinken unter den Holzsohlen. Damit konnte man Kastanien aus ihren Schalen treten. Und mancherorts finden sich noch schmiedeeiserne Zangen, mit denen man die Kastanien aus dem Feuer holte – solche, wie sie der freche Affe Bertram in Jean de la Fontaines Fabel eben nicht besaß, weshalb er die Katze zum Kastanienklauf anstiften musste.

Zitator:

Gesagt, getan: Mieze mit einer Pfote
zerstreut ganz vorsichtig die rote
Asche und zieht die Krallen zurück.
Das tut sie mehrmals; Stück um Stück
holt sie Kastanien aus dem Feuer zum Fressen:
doch das besorgte Bertram indessen.
Da kommt eine Magd. Ade, geschieden
muss sein! Mieze, sagt man war zufrieden.
Auch Fürsten sinds und viele Prinzen,
die sich geschmeichelt durch ein Amt, berennen
und für irgendeinen König an den Provinzen
elendiglich die Finger verbrennen.

Sprecherin:

Auch im 19. Jahrhundert hatte die Esskastanie viele berühmte Freunde. Johann Wolfgang von Goethe besang sie im Buch Suleika in seinem West-östlichen Divan.

Er muss ganz versessen auf Kastanien gewesen sein. Da in Weimar aber – anders als in seiner hessischen Heimat – keine Edelkastanien wuchsen, schickte ihm seine Mutter jeden Herbst ein großes Paket aus dem Taunus.

Zitatorin:

„An Goethe und Christiane Vulpius. Samstag, den 18ten October 1806.

Lieben Kinder!

Nachdem dißmahl die Castanien so außerordentlich gerathen sind, so überschicke ich hirmit eine Noble Quantität – auch habe wohl bedachtsam die größern von den kleinern mit eigenen Händen auf beste separirt und von einander abgesondert, um Euch die Mühe zu ersparen – welches wie ich hoffe Ihr mit dem gebührenden Danck erkennen werdet. – mein Wunsch ist, dass sie Euch in Gänßebraten – und blau kohl wohl schmecken und noch besser bekommen mögen.“

Sprecherin:

Im Taunus, 20 km von Frankfurt entfernt, gibt es ein Städtchen, das bis heute ganz eng verbunden mit den Kastanien lebt. Auf der Burg, die früher den Herren von Eschborn und Cronberg gehörte, ließ Goethe eine Esskastanie pflanzen – überflüssigerweise, denn Kronberg verfügt heute noch über 50 ha der schönsten Bestände. Was für die alten Griechen und Römer das Akanthusblatt, das war hier im Vordertaunus das der Edelkastanie. Säulen, Eckpfeiler, Bodenfliesen, Friese oder Ofenkacheln in den alten Häusern tragen als Muster die Umrisse einzelner oder mit Ranken verschlungener gezählter Edelkastanienblätter. Seit jeher wussten Kronbergs Feinde, wie sehr die Bevölkerung hier von den Kastanien abhängig war, berichtet der Botaniker Volker Bouffier.

Take 11

Im Jahre 1389 war die große Schlacht hier zwischen Kronberg und Frankfurt, und um den Kronbergern zu schaden, hatte das Frankfurter Heer dann die Esskastanienbäume schälen lassen. Und das ist in diesem berühmten Schlachtengemälde von 1389 - auf einem Bild hier in der Kronberger Burg – also auch abgebildet, dieser historische Vorgang, wo eben die Söldner sich an diesen Kastanienbäumen mit Sichel zu schaffen machen, also quasi die Rinde abschälen, um den Saftstrom – die Kastanie lebt ja nur in der äußeren Rinde – um die Bäume eben nachhaltig zu schädigen.

Sprecherin:

Die Kronberger hatten – Gott sei Dank – Vorräte genug, um den Angriff zu überstehen.

Der Kastanienwald hier hat einen ganz anderen Charakter als die wilden oder verwilderten Haine in Baden und der Pfalz. Er wirkt viel höher und mächtiger, vielleicht so, wie bei den Römern und im Mittelalter ein gepflegter Kastanienhain aussehen musste. Die Kronberger Kastanienkulturen sind und waren immer kultiviert, und seit zwei Jahrhunderten werden sie wissenschaftlich begleitet.

Take 14

Der berühmte Pommologe Johann Ludwig Christ hat also ca. 290 Apfelsorten in seiner Pommologie erwähnt – das war damals DAS Fachbuch für Obstkundler –, und er beschreibt darin auch, dass die Esskastanie hier in Kronberg in verschiedenen Veredlungen aufgetreten ist, zum Beispiel die Marron de Lyon, das war eine Fruchtsorte, die er sich aus Frankreich hat schicken lassen. Diese Sortenvielfalt sieht man heute noch an über 200-jährigen veredelten Bäumen im Wald, die man an diesen starken Pfropfwülsten, an dieser Unverträglichkeit zwischen Unterlage und Edelreiser sieht. Die Esskastanie ist eigentlich ein sehr konkurrenzschwaches Gehölz. Wenn keine Pflege mehr stattfindet, dann sieht man, dass zum Beispiel im Tessin, die Wälder stark mit Ahorn, Eschen, mit Aufwuchs von Birken – Pioniergehölzen eben – durchdrängt werden, und so war's auch in Kronberg, man hat dann aber Pflegemaßnahmen durchgeführt, damit dieser hainartige Charakter der Kastanienwälder erhalten bleibt, zumal diese alten Bestände – es sind teilweise Veteranen dabei mit von Naturschutzaspekten her sehr vielen Habitaten für Tiere, alte Höhlen für Steinkauz und so weiter, es ist also ein recht wertvolles Gehölz, was die Untermieter angeht.

Sprecherin:

Die Pflege der Kastanienhaine ist heute zu einem Problem geworden. 1904 drang ein ostasiatischer Pilz nach Nordamerika vor, der Erreger des Kastanien-Rindenkrebsses. An der Ostküste der USA vernichtete er die Edelkastanienwälder praktisch komplett. 1938 tauchte er auch in Italien auf. Die Bäume dort erwiesen sich zwar widerstandsfähiger als die amerikanischen. Und zudem verbreitete sich dort ein Virus, das wiederum den bösartigen Pilz befällt und ihn schwächt. Trotzdem zeigen

viele Bäume heute schon das typische Krankheitsbild. Sie erzeugen zunächst noch Nottriebe, sterben dann aber von oben nach unten ab. Der Befall mit einem anderen Pilz, die sogenannte Tintenkrankheit, tötet die Bäume von der Wurzel her. In Deutschland wurden diese Kastanienkrankheiten 1992 erstmals festgestellt. Oberkirch im Südschwarzwald ist am stärksten betroffen. Von dort über Bühl und Baden-Baden bis nach Heidelberg sind systematische Waldsanierungen angelaufen. Befallene Bäume müssen restlos beseitigt werden.

Um auf die Esskastanie aufmerksam zu machen und für ihren Schutz zu werben, baut Volker Bouffier jedes Jahr im Herbst – um die Zeit des Burgfestes – eine Kastanienausstellung in der Burg Kronberg auf. Darin zeigt er Fotos der berühmtesten Bestände: um die Villa Ludwigshöhe bei Edenkoben, um das Hambacher Schloss, aber auch zwischen Meißen und Dresden. Im Kreis Neuss führt eine herrliche Kastanienallee vom Wasserschloss Dyck zum Nikolauskloster, die 1811 mit 244 Bäumen angepflanzt wurde. Sie ist für Botaniker auch deswegen besonders beachtenswert, weil die mächtigen Bäume hier auf Kalkboden stehen, auf dem Edelkastanien gewöhnlich schlecht gedeihen. Einzelbäume von beträchtlichem Alter gibt es im sächsischen Radebeul, ein 400-jähriger steht im Karlsruher Schlossgarten. Die älteste deutsche Esskastanie jedoch ist in Dannenfels im Donnersbergkreis zu finden.

Take

Die wird so auf 600 Jahre geschätzt, wobei sie auch im Dritten Reich als 1000-jährige bezeichnet wurde – es ist ganz interessant: in dieser Zeit wurden dann auch Postkarten gedruckt, wo die Jahreszahl dann auf 1000 verändert wurde. Das ist ein ganz alter Baum mit 9 Meter Umfang und lebt eigentlich nur noch aus einem Stammschössling, der auch die nächsten mehrere Hundert Jahre überleben kann, weil die Kastanie eben durch ihre Stockausschläge für eine immer währende Verjüngung sorgt. Weltweit gesehen gibt's in Sizilien die größte Esskastanie. Das ist diese „Kastanie der 100 Reiter“, die hat man 1770 vermessen. Die hatte einen Stammumfang von 62 Metern, und natürlich das Klima und der vulkanische Boden tragen dazu bei, dass da heute noch sehr große Baumriesen der Esskastanie vorhanden sind.

Sprecherin:

Solche Naturdenkmäler sind heute Bestandteil der Tourismuswerbung. In Frankreich und Italien wurden neue Kastanienmuseen gegründet, in der Schweiz wurde der Hof eines Bergbauern mitsamt Kastaniendarre und Spezialgerätschaften als Freilichtmuseum erhalten. In der Pfalz führt jetzt ein Kastanienwanderweg von Hauenstein nach Annweiler. Und im Oktober gibt es vielerorts Kastanienfeste. Aber auch das Kastanienholz erfährt neue Beachtung. Im Zuge der Ökobewegung ist es sehr teuer geworden.

Die Eidgenössische Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft unterhält in Bellinzona im Tessin das wichtigste europäische Kastanienforschungszentrum.

Weil es nicht behandelt werden muss eignet sich Kastanienholz zum Beispiel für naturbelassene Bodenbeläge oder zur Einrichtung von Kinderspielplätzen. Auch Lawinenverbauungen in den Alpen baut man neuerdings wieder aus Kastanienholz – sie fügen sich viel besser in die Landschaft, als die Metallzäune des vergangenen Jahrhunderts.

Und was die Pfälzer angeht: Für sie bedeuten Kastanien im Herbst immer ein Stückchen Nostalgie, erzählt Franz Schmidt aus Edenkoben:

Take

Also ich kann mich noch erinnern an meine Kinderzeit so nach dem zweiten Weltkrieg, wir sind natürlich nicht nur Heidelbeeren suchen gegangen im Wald, sondern wir sind auch im Herbst Kastanien lesen gegangen, insbesondere unter Schloss Ludwigshöhe – dort wuchsen die schönsten, außerdem war es dort verboten zu sammeln – aber das war also für uns als Kinder eine Verbesserung des Taschengeldes, denn die verkauften wir an Gemüsegeschäfte meinetwegen, und ansonsten war es ein Zubrot.

Sprecherin:

In größerem Stil werden deutsche Esskastanien auch heute kaum gehandelt. Auf die Märkte der EU kommen vor allem Kastanien aus Frankreich, Italien und der Türkei. Die großen, gut zu schälenden Varietäten bezeichnen die Italiener als „Maroni“. Das ist allerdings kein allgemeiner Qualitätsbegriff. Es gibt für Kastanien tatsächlich keine EU-einheitlichen Normen, geschweige denn Handelsklassen. Und so können Maroni klein oder groß, hell-, dunkel- oder schwarzbraun und sogar weiß gesprenkelt sein. Über 100 Sorten sind bekannt.

Die Pfälzer und Badener allerdings schwören auf ihre wilden oder verwilderten Keschte. Sie machen zwar viel Arbeit, die pelzige innere Haut ist in den Kern oft eingewachsen, aber ihr Geschmack soll eben der Beste sein.

Karl-Emil Kuntz, Chefkoch und Mitinhaber des Restaurants „Zur Krone“ in Herxheim-Hayna mutet es seinen Mitarbeitern bewusst zu, die kleinen Pfalzkastanien zu schälen, die im Backofen so leicht zu weich geraten und dann beim Schälen zerbröckeln.

Take

Wir sind ja die Kastanienmetropole, und ich mach' ein tolles Kastanienpüree daraus. Wir machen es tatsächlich mit eigenen Kastanien – zum einen haben wir den Kastanienbaum vorm Haus oder hinterm Haus, und unsere Lehrlinge, die sind wohl nicht grad begeistert, dass wir das selber machen, aber die werden einfach mit dieser Situation konfrontiert und lernen daher auch, mit Kastanien umzugehen.

Sprecherin:

Esskastanien gehören zu den ältesten kultivierten Nahrungsfrüchten – und sie sind wieder hochmodern. Sie werden gekocht, geröstet, gebraten, glaciert, püriert; getrocknet und gemahlen. Neue Rezeptsammlungen schwelgen in Crème de Marron, Kastaniesüppchen und Soufflees, Aufläufen, Eis und Törtchen, in Vermicelli - „Würmchen“ aus mit Sahne vermischem Kastanienmus – aber auch Kastanienbieren und -likören. Im Buchmarkt und im Internet findet sich ein Riesenangebot an neuer Literatur und vor allem an Rezeptsammlungen. Dabei ist die vielseitige Verwendbarkeit der Esskastanien in Italien seit Jahrhunderten eine Binsenweisheit – wie es im alten Kinderreim heißt:

Take

La castagna in acqua cotta
prende il nome di ballotta,
se la macini è farina
deliziosa e sopraffina,
se l'impasto, cosa faccio?
un gustoso castagnaccio.

Zitatorin:

In Wasser gekocht nehmen Kastanien
"Ballotta" gleich als ihren Namen.
Gemahlen werden sie feines Mehl
wie Puderstaub und ohne Fehl.
Und wenn ich Teig knete, was darfst du versuchen?
Den Wohlgeschmack von Kastanienkuchen!

* * * * *

Literaturangaben:

Erica Bänziger, Fredy Buri
Kastanien – Kreative Saisonküche
Edition FONA GmbH, CH-5600 Lenzburg 2001

Petra Bauer, Dieter Teufel
Esskastanien in Handschuhsheim
Jahrbuch 2001 des Stadtteilvereins Heidelberg-Handschuhsheim

Volker André Bouffier
Die Edelkastanie in Hessen
Deutsche Dendrologische Gesellschaft Nr. 89, 2004

Jean de la Fontaine
Fabeln

J. W. Goethe
Der west-östliche Divan

Ulrich Hecker
Laubgehölze
Reihe Spektrum der Natur
Büchergilde Gutenberg, München 1985

Franz Schmidt
Die keusche Frucht
Info-Verlag, 76877 Offenbach 2003

Dieter Seemann u. a.
Die Esskastanie in Deutschland und ihre Gefährdung durch Kastanienrindenkrebs
Deutscher Pflanzenschutzdienst 53, 2001
Verl. Eugen Ulmer, Stuttgart 2001