

Die Esskastanie ist Baum des Jahres 2018

Durch die Dr. Silvius Wodarz Stiftung wurde die Esskastanie (*Castanea sativa*) zum Baum des Jahres 2018 gekürt. Sie ist damit der 30. Jahresbaum.

Dem botanisch korrekten Namen nach wird die *Castanea sativa* als Edelkastanie bezeichnet. Im deutschsprachigen Raum wird sie auch Esskastanie, Essbare Kastanie, Marone usw. genannt. Die Esskastanie gehört zur Familie der Buchengewächse (Fagaceae) und ist der einzige europäische Vertreter der Gattung Kastanien (*Castanea*). Sie ist nicht verwandt mit der Roßkastanie (*Aesculus hippocastanum*), die der Gattung Rosskastanien (*Aesculus*) aus der Familie der



Seifenbaumgewächse (Sapindaceae) entstammt. Die Bezeichnung Marone als Baumart ist nicht korrekt. Die Marone ist einfach eine weiter gezüchtete Form der Esskastanie, in deren Früchten das süße und intensive Aroma wesentlich mehr zum Ausdruck kommt als bei normalen Esskastanien.



Der Ursprung der Esskastanie liegt wahrscheinlich in Kleinasien. Ihr natürliches Verbreitungsgebiet lässt sich nicht genau feststellen, da sie seit der Antike im gesamten Mittelmeerraum wie auch den nördlich angrenzenden Gebieten angebaut wird. Obwohl Anbauspuren bereits bei den alten Griechen und in der Bronzezeit in Südfrankreich nachweisbar sind, gelangte die Esskastanie doch erst durch die Römer über die Alpen in nördliche Gefilde, wie

an Rhein, Mosel und Saar. Zwischen dem 9. und 7. Jahrhundert v. Chr. erfolgte im Gebiet zwischen Kaspischem und Schwarzem Meer wahrscheinlich eine Kultivierung als Obstbaum, die sich von hier nach Kleinasien, Griechenland und auf den Balkan verbreitete. Nach einem weiteren Abstieg des Anbaus der Edelkastanien vom 16. bis zum 18. Jahrhundert, setzte im 19. Jahrhundert mit der Industrialisierung und der beginnenden Landflucht ein Rückgang der Kastanienkultur ein. Heute existieren großflächige Pflanzungen in weiten Teilen Frankreichs, im Süden Englands und Irlands sowie von der ungarischen Tiefebene bis zum Schwarzen Meer.

Die Esskastanie wächst in Deutschland vor allem in Weinbaugebieten. Bundesweit findet man sie aber auch in vielen Parks und Gärten. Obwohl sie nicht als heimische Baumart geführt wird, gehört sie aber zumindest in Südwestdeutschland längst in die Kulturlandschaft.

Sie wird vor allem wegen ihrer essbaren Früchte und als Holzlieferant angebaut. Während die Durchschnittshöhe der Esskastanie 20 bis 25 Meter beträgt, können Einzelexemplare bis über 35 Meter hoch werden. Der Stammumfang liegt meist bei ein bis zwei Metern, kann bei sehr alten Bäumen in Extremfällen aber auch sechs Meter erreichen. Die Esskastanie kann mehrere hundert Jahre alt werden.



Während die höchste Esskastanie Deutschlands mit knapp 40 Metern Höhe im Stadtwald von Hameln steht, befindet sich Deutschlands dickste Esskastanie mit einem Stammumfang von 9,70 Metern im Karlsruher Schlossgarten. Die älteste Esskastanie Deutschlands mit etwas mehr als 400 Jahren steht im Rheinland-Pfälzischen Dannenfels und hat einen Stammumfang von neun Metern.

Eine Edelkastanie ist auch der älteste und größte Baum Europas. Der „Kastanienbaum der hundert Pferde“ wird mit einer Höhe und einem Umfang von jeweils 22 Metern auf 2000-4000 Jahre geschätzt und steht am Osthang des Vulkans Ätna auf Sizilien.



Der Stamm der Esskastanie ist meistens gerade und kräftig, seine Verzweigung beginnt oft schon in geringer Höhe. Die Krone ist weit ausladend und hat eine rundliche Form. Ab einem Alter von 100 Jahre werden alte Bäume oft hohl.

Das in einem warmen, goldbraunen Tongehaltene Holz der Edelkastanie ist sehr wertvoll. Da es weitgehend resistent gegen Nässe und Fäulnis ist, wird es beispielsweise

zur Möbelproduktion, zur Produktion von Fässern und im Schiffbau genutzt. Das Holz wird außerdem für Eisenbahnschwellen, Decken- und Dachbalken sowie bei Hang- und Lawinenbauten eingesetzt.

Das sehr kräftig ausgeprägte Wurzelsystem der Edelkastanien dringt mit seiner Pfahlwurzel allerdings nicht sehr tief in den Boden ein. Es gibt auch relativ wenige Seitenwurzeln, die sich aber intensiv verzweigen und den Boden vertikal und horizontal gut erschließen

Die essbaren Früchte sind botanisch gesehen Nüsse. Deshalb werden sie auch dem Schalenobst zugeordnet. Die Früchte sind von einem stacheligen Fruchtknoten umgeben. Die anfangs grünen Stacheln werden zur Reife gelbbraun. Während der Vollreife öffnet sich der Fruchtknoten mit vier Klappen und lässt die Früchte zu Boden fallen.



Kastanien haben ein breit gefächertes Verwendungsgebiet. Ganze geschälte Früchte werden vor allem in Frankreich zum Kochen im Haushalt verwendet, wobei sie häufig als Beilagedienen. Große Maroni werden oft kandiert. Weitere wichtige Produkte sind Maroni in Alkohol, Maronenkrem, Mehl und Flocken. Das Mehl wird zu Gnocchi, Pasta, Brot, Polenta und Gebäck verarbeitet. Flocken werden in Frühstücks-Müslis verwendet. In Frankreich und Italien wird aus Kastanien auch Likör hergestellt.

Neben dem Holz und den Kastanien werden auch der Honig sowie Rinde, Blätter und Blüten in der Medizin verwendet.



