

Pressemitteilung

Sperrfrist: 26.10.2017 11.00 Uhr

Berlin, 26.10.2017

Die Ess-Kastanie ist Baum des Jahres 2018

Der botanische Blick richtet sich 2018 auf eine in Deutschland eher seltene Baumart: Die Ess-Kastanie. Wo sie wächst überrascht *Castanea sativa* jedoch mit kulinarischer wie praktischer Vielseitigkeit – und nicht zuletzt mit ihrer reizvollen Blütenpracht. Bei der Ausrufung am 26. Oktober im Berliner Zoo durch die Baum des Jahres Stiftung, pflanzte Dr. Silvius Wodarz gemeinsam mit der frischgebackenen Deutschen Baumkönigin 2018 Anne Köhler den Jahresbaum. Schirmherr Minister Peter Hauk (MdL) freut sich auf ein wegweisendes Jahr für die Ess-Kastanie.

Das Kuratorium Baum des Jahres schlug den Jahresbaum vor - die Stiftung Baum des Jahres hat entschieden: 2018 soll im Zeichen der Ess-Kastanie stehen. „Die Ess-Kastanie hat eine recht junge Geschichte in unseren Breiten“ erklärt die Deutsche Baumkönigin 2018 „Sie gilt zwar nicht als heimische Baumart, gehört aber – zumindest in Südwestdeutschland – längst in die über Jahrtausende entstandene Kulturlandschaft.“

Genussbaum: Weinbau

Wann die ersten Ess-Kastanien ihre Zweige in den Himmel des heutigen Deutschlands reckten ist nicht sicher überliefert. Die Griechen etablierten den Baum im Mittelmeerraum, bereits in der Bronzezeit fanden sich Anbaugelände in Südfrankreich. Gut möglich, dass die eine oder andere Ess-Kastanie sich schon damals über Handelsrouten nach Germanien verirrt hat. Die Römer brachten sie schließlich vor rund 2000 Jahren über die Alpen, erkannten die günstigen botanischen Voraussetzungen und etablierten die Art besonders entlang des Rheins, der Nahe, der Mosel und der Saar. Fortan waren Weinbau und Ess-Kastanie nicht mehr voneinander wegzudenken: Aus dem gegen Verrottung erstaunlich resistenten Kastanienholz fertigten Winzer Rebstöcke – meist wuchs der Ess-Kastanienhain direkt oberhalb des Weinbergs. Das Holz erwies sich weiter als brauchbares Material für den Hausbau, Fassdauben, Masten, als Brennholz und Gerberlohe.

Genussbaum: Die Früchte

Wohl noch bedeutender als für den Weinbau war die Ess-Kastanie lange für die Ernährung der Bevölkerung: Die fettarmen, stärkereichen und süßlichen Maronen blieben nach Missernten oft das lebensrettende Nahrungsmittel. Botanisch betrachtet sind Ess-Kastanien Nüsse, weniger fett als Walnuss oder Haselnuss, jedoch reich an Kohlehydraten. Wohlhabende Bürger der

Antike genossen sie – wie heute – eher als kulinarisches Beiwerk. Die Früchte gewann man in lockeren Beständen (Sleven). Auch wenn die Kulturen heute weitgehend aufgegeben sind, prägen die (inzwischen) stattlichen Bäume noch die Landschaft – insbesondere den Ostrand des Pfälzerwaldes und den Westhang des Schwarzwaldes (Ortenaukreis). Als Weizenalternative könnte die Ess-Kastanie bald eine Renaissance erleben: Neben köstlicher Nascherei in der kalten Jahreszeit, lassen sich die Früchte in getrockneter Form mahlen. Brot und Gebäck aus Ess-Kastanienmehl sind glutenfrei und damit für Allergiker eine willkommene Erweiterung des Speisezettels.

Retter im Klimawandel?

Obwohl die Ess-Kastanie sich in Deutschland nicht im Wuchsoptimum befindet kommt sie gut mit den klimatischen Bedingungen unserer Breiten zurecht. Eine Baumart die anpassungsfähig und wärmeresistent ist – da horcht heute mancher Forstbotaniker auf. Ist die Ess-Kastanie also ein Retter im Klimawandel? Das lässt sich so einfach nicht beantworten: Bisher ist *Castanea sativa* eher ein Parkbaum, im Wald findet man sie selten. Doch Forstleute forschen seit einigen Jahren, unter welchen Bedingungen die Ess-Kastanie in unseren Wäldern hochwertiges Holz für langlebige Bau- und Möbelholzprodukte liefern könnte.

Hintergrundinformation

Die Ess-Kastanie ist seit 1989 der dreißigste Jahresbaum. In Deutschland ist die Ess-Kastanie nicht heimisch, gedeiht jedoch auf warmen Standorten. Häufig findet man sie als Park- und Gartengewächs. Das Wurzelsystem ist kräftig ausgeprägt, sie bildet eine Pfahlwurzel, die jedoch nicht sehr tief reicht. Junge Ess-Kastanien weisen eine glatte, gräuliche Rinde auf die im Alter tief zerfurcht und borkig wird. Die knapp 20 Zentimeter langen Blätter sind elliptisch geformt und mit einem feinen Stachelkranz bewehrt. Obwohl der Name es zunächst nahelegt, haben Ess- und Rosskastanie wenig gemein: Während die Ess-Kastanie eng mit Buchen und Eichen verwandt ist, gehört die Rosskastanie zu den Seifenbaumgewächsen. Die fälschlich vermutete Verwandtschaft begründet sich wohl darin, dass beide Arten im Herbst zunächst von stacheligen Kugeln umhüllte, mahagonibraune Früchte hervorbringen. Diese finden besonders in der Naturheilkunde Anwendung: Hildegard von Bingen empfahl die Früchte als Universalheilmittel, insbesondere aber gegen „Herzschmerz“, Gicht und Konzentrationsstörungen. Zurückzuführen ist die heilsame Wirkung vermutlich durch den hohen Gehalt an Vitamin B und Phosphor. Kenner genießen die Blätter der Ess-Kastanie als Tee.

Weitere ausführliche Informationen finden Sie unter www.baum-des-jahres.de
Bilder können Sie unter folgendem Link herunterladen <http://baum-des-jahres.de/index.php?id=173>

Bild: Die Ess-Kastanie – vielseitige Alternative im Klimawandel? (Bildautor: Andreas Roloff)



Fragen gerne an info@baum-des-jahres.de