

Edelkastanien/ Esskastanien und Maronen

herbstliche Delikatessen, die sich lohnen.

Vorab sei an dieser Stelle mitgeteilt, dass ein Kastanienbaum, ebenso wie z.B. ein Walnussbaum, für eine einzelne Gartenparzelle ehr ungeeignet sind. Der Grund dafür liegt in der zu erwartenden Höhe des Baumes von ca. 20 bis 30 Metern. Jedoch ist oft noch Platz auf dem Vereinsgelände, wo ein schattenspendender Baum gewünscht ist. In München sind Kastanienbäume deshalb in zahlreichen Biergärten zu finden. Kastanienbäume unterschiedlichster Art gibt es jedoch viele.

Von der Rosskastanie ist bekannt, dass diese Früchte nicht zu essen sind, sich jedoch gut als Bastelmaterial eignen und weit verbreitet sind.

Die Esskastanien und Maronen zählen jedoch wirklich, - aufgrund ihrer schmackhaften Nüsse - zu den Kastanien, die botanisch wiederum mit den Eckern bildenden Buchen und den Eicheln- bildenden Eichen verwandt sind. Und diese Früchte, die der Edelkastanie und der Marone, welche aufgrund ihrer Form oft als Nüsse tituliert werden, sind essbar, ja sogar eine wahrhafte Delikatesse. Und gesundheitliche Vorteile haben Kastanien auch.-

Alle Esskastanien enthalten viele Mineral- und Nährstoffe: Dieses sind Eisen, Kalium, Phosphat, sowie Vitamin B 1, B 6, C und E

Unterscheiden lassen sich Edelkastanienbäume von Rosskastanien sehr leicht. Es gibt dazu mehrere charakteristische Merkmale.

- Die Blätter der Edelkastanie sind wesentlich schlanker und länger als die der nicht essbaren Ross- oder Bastelkastanie.
- Die Cupula, so nennt man die Fruchthülle, ist igelartig und stachelig. Bis zur endgültigen Fruchtreife sind diese hellgrün. Ab Ende September, meist im Oktober bis bis ca. Mitte November fallen die Nussfrüchte aus der geöffneten Cupula heraus. Andere heruntergefallenen Fruchthüllen lassen sich am Boden noch öffnen. (Bei Rosskastanien sind die Stacheln auf den Fruchthüllen weiter auseinander und die Außenfläche ist glatter. In ihr ist nur eine glatte und sehr glänzende Frucht enthalten.) In der Fruchthülle der stacheligen Cupula einer Esskastanie ist ein sanfter leicht haariger Innenflaum und meist drei matt-braune Nussfrüchte.

Die Blütezeit der Esskastanie ist ungewöhnlich spät, erst von Mai bis Juni. Zwar befinden sich beide Geschlechter an einem Baum, doch können sich diese nicht selbst befruchten, da sie zu unterschiedlicher Zeit blühen. (Die männlichen Blüten sind in Büscheln stehende, lange, gelbe und auffällige Kätzchen. Diese duften sehr stark. Weibliche Blüten sind sehr klein, befinden sich unterhalb der Kätzchen und sehen unscheinbar und zudem stachelig aus.)

Doch auch zwischen den Edelkastanien, = Esskastanien und Maronen gibt es in der Frucht gravierende **Unterschiede**.

- Die Esskastanie kannte eine Gartenfreundin schon als Kind. Alle essbaren Kastanien sind wenig glänzend (ehr sogar matter) als die Bastelkastanien, sanft behaart und sie haben eine hellere behaarte Spitze. In der Cupula sind immer mehrere Nussfrüchte – meist drei- enthalten. Die dünne, pelzige Haut unter der braunen Schale und auf der Erntefrucht (der Nuss) ist leicht zu entfernen u. eignet sich nicht zum Essen.

Die nicht essbaren Rosskastanien sind runder, habe keine Spitze und eine glatte, glänzende Oberfläche. Sie sind einzeln in ihrer Fruchthülle

Erst nach 25 Jahren sind normalerweise die ersten Kastanienfrüchte zu erwarten. Der Baum vor dem Elternhaus der Gartenfreundin, gepflanzt vom Großvater, ist deshalb wohl weit über 100 Jahre alt. Diese Art der Kastanienbäume, auch wenn sie von alleine wachsen, bezeichnet man ebenfalls alle als Edelkastanien.

Nun gibt es Züchtungen der Esskastanie, die ebenfalls zu den Edelkastanien zählen, die bereits nach ca. 5 Jahren ihre ersten genussreifen Früchte tragen. Diese Jungbäume sind zu empfehlen. Durch spezielle Veredelungen und Züchtungen sind diese Kastanienbäume wesentlich resistenter gegenüber Krankheiten und Schädlingen.

Zur Frucht:

Die **Marone** ist eine weitergezüchtete, andere Art der Edelkastanie. Maronen sind größer und weniger rund, sowie, aufgrund dieser Zuchtform, im Geschmack süßer und aromatischer als normale Esskastanien. Sie ist auch leichter zu schälen als die kleinere Esskastanie, weshalb Maronen häufiger in der Küche verarbeitet werden. Maronen gibt es nicht nur auf den Weihnachtsmärkten, sondern sie können oft im Feuer gebrannt oder im Backofen, - dabei die Schale kreuzweise einritzen – gebacken, oder aber auch ganz normal gekocht werden. Edelkastanien, wie Maronen passen hervorragend zu Wildgerichten und in einem Nachtisch.

Edelkastanienbäume sind in Deutschland relativ wenig verbreitet. Wie südlicher man fährt umso häufiger sind Maronen-/Edelkastanienbäume anzutreffen. Dies könnte der Grund dafür gewesen sein, dass dieser Baum **2018 als Baum des Jahres** galt. Ökonomisch, wie auch ökologisch ist die Edelkastanie wertvoll. (Früchte, das Holz und zusätzliche Vielfalt in einem Mischwald oder - nicht nur für die Kinder- **auf dem Vereinsgelände**.) Wind und Insekten teilen sich zudem zusätzlich dabei die Bestäubung dieses wärmeliebenden Baumes.

Hans-Jürgen Husmann und Maria Althaus.



In der Baumschule Giesebrecht in Lünen gibt es diese veredelten Esskastanienbäume -- **siehe Bild (Giesebrecht neben Kastanien-Jungbaum)** zu kaufen. Die optimale Beratung



und Pflanztipps gibt es hierbei inklusive.