

Die Edelkastanie als Nahrungs- und Heilmittel

Dieter Kauf

Die Interessengemeinschaft Edelkastanie hielt am 23. März 2007 ihre Jahrestagung in Oberkirch ab. Dies war Anlass, ab diesem Datum bis im Sommer 2007 im Heimat- und Grimmelshausen-Museum Oberkirch eine Ausstellung über die Edelkastanie anzubieten und zu zeigen. Diese wiederum war Ausgangspunkt zu den nachfolgenden Überlegungen, die Edelkastanie vertieft und teilweise ergänzend als Nahrungs- und Heilmittel zu sehen und vorzustellen.

Die Interessengemeinschaft Edelkastanie wurde am 2. Juli 2005 auf der Burg Kronberg im Taunus gegründet. Damit soll der Edelkastanie ein Forum für den Erfahrungsaustausch auf forstlicher, obstbaulicher und kulturwissenschaftlicher Ebene geschaffen werden. Unter der letztgenannten Ebene ist die umfassende Erforschung und Dokumentation der Kulturgeschichte, nämlich die Einführungsgeschichte, Nahrungs- und Heilmittel, Literatur und Kunst zu verstehen.¹

Gerafft und einleitend sei hierzu erwähnt: Die Edel- oder Esskastanie gehört zu den Buchengewächsen. Sie wird auch Maronenbaum oder im Dialekt „Keschde“ oder „Keste“ genannt.

Die französische Ardèche und das Limousin, die italienische Toskana, das Tessin, Bergell und Tirol sind europäische Kulturlandschaften, denen die Edelkastanie ihr eigenes südliches Gepräge verleiht.

In Deutschland sind die größten Bestände im Südwesten zu finden: in der Ortenau, in der Vorderpfalz, an der Bergstraße, im Rheingau und Vordertaunus, entlang der Mosel und des Rheins.²

Edelkastanien als Nahrungsmittel

1. Kultur und Verarbeitung der Edelkastanie im Tessin als Beispiel für Vergangenheit und Gegenwart

Das Tessin in der Schweiz und die Ardèche in Frankreich sind sowohl alt-hergebrachte Anbauggebiete als auch heute innovativ bezüglich des Kastanienanbaus. So ist es auch nicht verwunderlich, dass es ein eigenes Kochbuch³ „Kastanien“ mit Rezepten aus diesen Landschaften gibt. Dessen Einleitung darf ich hier folgen. Die veredelten Kastanien stammen vermutlich aus den Ländern des Kaukasus zwischen dem Schwarzen und Kaspischen Meer. Durch die Armenier wurde diese Pflanze kultiviert und erhielt den Namen „Kasuthah“, übersetzt „trockene Frucht“. Über Griechenland kam der Baum zu den Römern, die ihn „Castanea“ nannten. Auf der Al-

pensüdseite weiteten die Römer den Kastanienanbau aus, was zu einer konsequenten Umnutzung der Landschaft führte. Statt Brandrodung erfolgte die aktive Bewirtschaftung der Böden mit Kastanienwäldern.⁴ Seit dem achten Jahrhundert war der Kastanienbaum nördlich der Alpen bekannt.⁵ Um 1600 folgte die Benennung des Kastanienbaums in „Marone“, besonders beliebt in Frankreich und Italien. Den wissenschaftlichen Namen „*Castanea sativa*“ erhielt die Edel- oder Esskastanie im Jahre 1759 durch einen britischen Botaniker, im Gegensatz zu den Rosskastanien „*Aesculus hippocastaneum*“⁶. Kastanien lieferten auf dem kargen Boden der Hochtäler Italiens und der Schweiz zwei- bis dreimal soviel Kalorien wie Getreide. Im Tessin galt die Regel: „Ein Baum pro Person“. Erst im 16. und 18. Jahrhundert kamen der Mais und die Kartoffel aus der neuen Welt. Und während der beiden Weltkriege sind Kastanien wieder als Nahrung aktuell geworden. In Hungersnöten wurde die Kastanie zum lebenserhaltenden Baum für die ärmere Bevölkerung. Bis sechs Monate konnte er im Jahr Nahrung liefern. So heißen im Tessin die Kastanien schlichtweg „arbur“ = der Baum und „selva“ =Kastanienwald⁷. Heute gibt es im Tessin über 100 Sorten Kastanien, die sich vor allem nach Reife-Datum und verschiedenen Verwendungseigenschaften unterscheiden.⁸ Daher sind Zuchtversuche in der Schweiz und in Frankreich selbstverständlich.⁹ Ein warmer Standort und saure Böden sind Grundvoraussetzung für Kastanienbäume, die ab dem 10. Standjahr etwa 30/40 kg Früchte tragen, mit ca. 100 Jahren den höchsten Ertrag erbringen und erst mit 200 Jahren in der Fruchterzeugung nachlassen.¹⁰

Die Ernte der Kastanien erfolgt im Tessin in der Zeit vom 16. September bis 1. November zunächst für die Eigentümer und die zugelassenen Sammler; danach wird der Wald freigegeben.¹¹ Früher wurden die Kastanien bis zum Frühjahr unter einer Schicht von Stroh, Farn, Ginster, Reisig und Steinen konserviert und danach über Feuer gedörst, in eigenen Dörrhäusern, schließlich geschält und zu Mehl gemahlen.¹²

Heute werden die Früchte sechs bis neun Tage in kaltes Wasser gelegt, getrocknet und danach in Sand oder Sägemehl aufbewahrt.¹³ Die Haltbarmachung heute erfolgt nach dem Wasserbad, das der Entwurmung der Früchte dient, durch Glacieren, Einfrieren, Rösten u. a.¹⁴ Die Kastanie ist ein basenbildendes und kein übersäuernendes Stärkeprodukt; sie ist reich an Kalium und entwässert den Organismus sanft; da sie kein Kleber-Eiweiß enthält, ist sie gut bei Glutenunverträglichkeit.¹⁵ Als Nahrungsmittel kann man Kastanien tiefkühlen, um sie später zum Kochen, Braten und als Püree zu verwenden. Man kann die Kastanie sofort verbrauchen: roh, durch Kochen und Essen. Man kann Kastanien als „heissi Marroni“ auf dem Blech braten und essen.¹⁶

Demnach werden Kastanien als ungesüßtes Püree aus dem Glas, als gesüßtes Püree, als Kastanien nature aus dem Glas und als Kastanienmehl

verwendet. Es gibt Kastanienflocken für Müsli, Suppen, Desserts und Snaks, aber auch Kastanienlikör zum Aromatisieren von Desserts und süßem Gebäck.¹⁷

Heute befinden sich Kastanien in Salaten, Suppen und Vorspeisen, in Hauptgerichten, in Desserts, in süßem Gebäck und Kuchen sowie im Brot.¹⁸

Im Tessin erhält man Kastanienmehl, Kastanienhonig, Kastanienmarmelade, Kastanienflocken.¹⁹ In der Schweiz allgemein sind erhältlich: Kastanien nature, gekocht im Glas, Dörrkastanien, Kastanienflocken, Kastanienmehl, Kastanienhonig, Kastanienlikör, Kastanienbier und Aqua Castanea (Rasierwasser).²⁰

In Italien verwendet man Kastanienmehl, getrocknete Kastanien und Kastanienkonfitüre. Sizilien ist vor allem auf Kastanienpüree spezialisiert.²¹

2. Edelkastanien als Nahrungsmittel in verschiedenen Lexika

Im Meyers Konversations-Lexikon aus dem Jahre 1876 wird die Kastanie bei uns mehr oder weniger als Delikatesse bezeichnet, in Italien und Frankreich als Volksnahrungsmittel und allgemein als „treffliche Viehmast“.²²

Der Neue Brockhaus aus dem Jahre 1937 stellt fest²³, dass aus der Kastanienfrucht Mehlspeisen, Öl, Mastfutter und Naschwerk hergestellt werden.

Der Große Brockhaus aus dem Jahre 1953 kennt die Edelkastanie²⁴ geröstet zum Wein, als Füllung im Geflügelbraten, als Nahrungsmittel in südlichen Ländern.

Die Brockhaus Enzyklopädie von 1968²⁵ wiederholt die Nennung von 1953, geht dann aber noch auf die Volksheilkunde und die Verwendung zum Gerben ein.

3. Kastanien als Altersversorgung in Hofübergabeverträgen und als Gemeindeobst in Gemeinderechnungen um 1800 in Ödsbach

Ausgangspunkt für alle Informationen über Ess- oder Edelkastanien waren deren Erwähnungen in örtlichen Geschichtsquellen des Vorderen Renchtals in Ödsbach.²⁶

a) Die Durchsicht von über 100 Hofübergabe-Verträgen in Ödsbach, Giedensbach und Wälden ergab drei bemerkenswerte Ergebnisse.

- Kastanien wurden zum Obstertrag gerechnet, den sich die Hofverkäufer für die Zukunft vorbehielten. Dies deckt sich mit der modernen Vorstellung, die die Edelkastanie zum Wildobst zählt.²⁷ Beispiele sind um 1800 zu finden:

- 1796 im Giedensbach,
 - 1798 in Grimmersbach,
 - 1804 in Ödsbach,
 - 1817 auf dem Gründle.
- Der vorbehaltene Obstertrag, ob mit Kastanien oder ohne, wird quantifiziert zwischen einem Achtel und einem Viertel des Ertrags:
 - 1796 in Giedensbach ein Fünftel,
 - 1806 auf dem Bergle ein Achtel,
 - 1807 auf der Allmend ein Sechstel,
 - 1817 in Wälden ein Fünftel,
 - 1818 auf der Hofreite ein Fünftel und im Dörfle,
 - 1819 im Lendersbach ein Fünftel sowie
 - 1820 auf der Allmend ein Sechstel.
 - In einem Fall wird das Quantum von Nüssen und Kastanien auf einen Anteil von 50 Prozent heraufgesetzt (1818 auf der Hofreite).

Leider ist nirgendwo die Gesamtmenge Obst genannt, sodass man sich ein genaues Bild über den jeweiligen Anteil nicht machen kann. Bemerkenswert heute ist aber doch die Nennung der Kastanien und deren Anteil am Gesamtofst der Hofbauern.

Damit stellt sich aber doch die Frage, wie die Kastanien, die man sich als Altbäuerin oder Altbauer reservierte, genutzt und verwendet wurden. Dass dies nicht nur für die Holzverwertung als Rebpfähle und vielleicht auch als Brennspäne gedacht sein konnte, ergibt sich 1818 aus einem Vertrag im Dörfle, in dem beide Verwertungsbereiche erkennbar werden, oder 1818 auf der Hofreite und 1819 in Lendersbach, wo extra die Kombination von Nüssen und Kastanien als lebenslanger Vorbehalt festgehalten wird.

b) Kastanien als zu versteigerndes Gemeindeobst in Ödsbach

Dass Kastanien um 1800 zum Obst gezählt wurden, ist einmal in Hofübergabeverträgen fixiert, zum anderen aber auch in den Gemeinde-Rechnungen von Ödsbach 1809–1818 nachgewiesen.²⁸ Unter den Einnahmen der Gemeinde sind unter der Rubrik „Versteigerung des Gemeindeobstes“ 1809–1814 Äpfel und Kastanien aufgeführt²⁹; 1815–1818 wurden Kastanien als versteigertes Gemeindeobst dreimal genannt.³⁰

In Gaisbach zählen etwa im Jahre 1806 Kirschen, Äpfel, Zwetschgen und Birnen zum zu versteigernden Gemeindeobst von der Allmende.³¹

4. Heutige Verwendung der Kastanien als Nahrungsmittel rund um Oberkirch

In der Frage der Verwendbarkeit der Edelkastanie heute und früher habe ich viele Bewohner aus dem Stadtgebiet Oberkirchs und darüber hinaus befragt. Man kannte z. B. Kastanienmehl und Kastanienkuchen. Man war sich bewusst, dass Kastanien getrocknet, eingemacht oder eingefroren zur weiteren Verwendung aufbewahrt wurden und werden. Natürlich war am meisten bewusst, dass man Kastanien gekocht oder gebraten zu süßem Most oder Reißer isst.³² Kastanien an Rotkraut oder Kastanien im Gänsebraten sind ebenso weitläufig bekannt. Kastanien in dürren Bohnen wurden mehrfach genannt und ergeben eine Parallele zum Tessin.³³ Der Kastanienhonig ist sowohl als Nahrungs- wie auch als Heilmittel³⁴ bei uns bekannt und gefragt. In Notzeiten war man sich sowohl im Oberkircher als auch im Acherner³⁵ und Laufer Raum der Kastanie als Nahrungsmittel und als Gemüse bewusst. Überraschenderweise tauchen Kastanien in Karamellsauce in Ödsbach auf. Ebenso sind Kastanien heute in der Konditorei Gmeiner in Oberkirch in Gebrauch für Gebäck und glaciert. Die in den Lexika erwähnte Verwendung als Tiermastfutter wird heute im Oberkircher Raum allenfalls bei Hasen und Schweinen jahreszeitlich angewandt. Das Laub der Kastanie diente früher auch als Streu und Futter.³⁶

5. Kastaniengerichte in vier Kochbüchern

Nach dem Blick auf die Verwertung der Edel- und Esskastanie im Oberkircher Raum sei der Kastanie als Nahrungsmittel noch in verschiedenen Kochbüchern zu verschiedener Zeit nachgegangen.

- a) Kochbuch der Koch- und Haushaltungsschulen. Karlsruhe 1924, 8. Auflage.³⁷ Dieses Kochbuch eröffnet einen regionalen Ausblick auf die badische Küche, die sicherlich 1924 und früher viele Haushalte beeinflusste. Außerdem wird in diesem Kochbuch wiederholt angemerkt, dass man die Kastanien zweimal schälen – im Renchtal sagt man „von Hose und Hemd befreien“³⁸ – muss, um sie dann erst weiter zu verwenden.³⁹ In diesem Karlsruher Kochbuch von 1924 sind folgende Gerichte aufgeführt: Kastanien gedämpft⁴⁰, Kastanienbrei⁴¹; Glasierte Kastanien⁴², Kastanienpudding⁴³, Kastanienkuchen⁴⁴ sowie Kastaniennestchen⁴⁵ als Füllmaterial in einem Nest aus Merinkenmasse.
- b) Das Illustrierte Kochbuch für die einfache und feine Küche. Berlin-Steglitz 1928, in der 33./34. Auflage⁴⁶ führt uns in die große weite Welt der damals wie heute berühmten Metropole Deutschlands. Auch hier wird zunächst Allgemeines zur Verwertung der Esskastanie = Maroni ausgesagt.⁴⁷ Es folgen einzelne Rezepte für Kastanien gedämpft⁴⁸, glasierte Kastanien⁴⁹, Kastanienpüree⁵⁰, Kastanienauflauf⁵¹, Kastanien-

eis⁵², Kastanienkompott⁵³, Kastanien mit Äpfeln⁵⁴, Kastanienpudding⁵⁵, Kastanienpüree-Suppe⁵⁶, Kastanienspeise mit Äpfeln⁵⁷, 2 Arten von Kastanienaufläufen in Timbalformen⁵⁸, Montblanc aus Kastanien⁵⁹ (vergleichbar mit dem zuvor genannten Kastaniennestchen) sowie Kastanientorte⁶⁰. Auch hier haben wir ein Mix von Kastanienprodukten in süßer oder saurer Form.

- c) Erica Bänzinger – Fredy Buri, Kastanien, CH-Lenzburg 2003⁶¹ sprengt als Koch- und Rezeptbuch die zuvor genannten Kochbücher aus der „guten, alten Zeit“: Die Verwendung von Kastanienprodukten als Nahrungsmittel wird hier empfohlen bei Salaten, Suppen und Vorspeisen, bei Hauptgerichten und Gebäck.

Als Salate – Suppen – Vorspeisen werden genannt:⁶² Bunter Endivien-salat mit Kastanien; Fruchtiger Obstsalat; Provenzalische Kastaniensuppe mit Maiskörnern; Kastanien-Lauch-Suppe; Kastanien-Kürbis-Suppe, Kastanien-Zwiebel-Suppe mit Rotwein; Kastanien-Ziegenfrischkäse-Aufstrich; Omeletts aus Buchweizen mit Kastanien und Gemüse gefüllt; Kastanien-Hühnerleber-Pâté für Crostini; Kastanien-Buchweizen-Blinis mit Lauch; Maronenfladen mit Rosinen (Toskana); Kastanien-Linsen-Pastete; Pikante Kastanien-Rouladen.

An diesen Vorspeisen wird besonders deutlich, wie vielfältig Esskastanien mit verschiedenen Gemüse- und Fleischarten kombiniert werden können.

Als Hauptgerichte⁶³, die besonders interessieren wegen größerer Mengen von Kastanien, werden 2003 genannt: Kastanien-Ragout mit Salbei (Ardèche); würziges Kastanienpüree; Kastanienspätzle; Tagliatelle mit Kastanien und Curry; Kastanien-Bulgur-Burger auf Rosmarinsauce, Kastaniennudeln mit Kräuterrahmsauce; Kastanienbraten mit Pilzen und Nüssen; Kastanien-Tofu-Burger mit Kräutern; Kastanien-Kürbis-Curry mit Nudeln, Kastanien mit Gemüse und Dinkel; Kastanien-Fenchel-Eintopf mit Vanille-Creme (Südfrankreich); Kastanien-Ravioli mit Salbutter; Coillots traditionelles ardèchoises (Als Vorspeise und als Hauptgang): Zucchini mit Kastanien-Pilz-Füllung; Kastanien-Mais-Medallions; Kastanien Risotto mit Kräutern und Pilzen; Kastanien-Bohnen-Eintopf mit Lamm, Kastanien-Gemüse-Terrine; Kastanienpuffer mit Linsen und Steinpilzen; Nonnas Kastanien-Grießschnitten (süßlich mit Vanille und Fruchtsauce); Kastanien-Lammburger, Knödel mit Kastanienfüllung und Kastaniensoufflee mit Zwiebeln und Rosmarin.

Bei diesen Hauptgerichten spielt die Kastanie teils die Hauptrolle, oft ist sie Bestandteil einer pikanten Füllung oder Geschmacks-Ergänzung und -Vertiefung zu anderen Pflanzen- und Fleischzutaten.

Als Desserts⁶⁴ erscheinen in dem Tessiner Kochbuch von 2003 Maroni-Shake (ein Milch-Eis-Mixgetränk); Kastanieneis Alfredo; Maroni-

Schoko-Traum mit Orangenfilets; Kastanienblinis mit Beeren; Ananassalat mit Kastanienkrokant; Kastanien-Bananen-Creme; Birne mit Kastanienmousse; Schnelle Kastanien-Quark-Creme; Kastanienpancakes mit Erdbeer-Kumquat-Salat; Bratapfel mit Kastanien-Nuss-Füllung; Tessiner Kastanien-Schoko-Mousse mit Orangenfilets; Zweifarbigere Kastanien-Mousse; Aperitif à ardèchoise (Kastanien-Likör); Kastanienparfait mit Erdbeeren; Tessiner Kastanienpralinen; Kastanientrüffel mit Amaretti sowie Kastanienflocken mit Beeren.

Diese Desserts machen offenkundig, wie vielfältig dabei Kastanienpüree, gesüßt, verwendet werden kann, zu welchen Obstsorten Kastanien (selbst Wildobst) passen, sowie die Vereinbarkeit von Kastanien und Nüssen, aber auch mit Schokolade.

Als Gebäck⁶⁵ wird für 2003 aufgeführt: Kastaniengugelhupf (mit Kastanienpüree, -honig und -likör); Kastanienpie (als Füllung eines Mürbeteigs); Feine Kastanientorte mit Schokospänen; Kastanienroulade (Biskuitmasse mit Füllung); Kastaniensavarin au rhum; Kastanien-Tiramisú (Teig mit Füllung, enthält Likör, Mehl und Püree aus Kastanien); Kastanien-Bananen-Muffins; Kastanienwaffeln mit Beeren und Schlagrahm; Maronicake. Dass es auch nicht-süßes Kastaniengebäck⁶⁶ gibt, erweisen die Kastanienfocaccia mit Oliven, Sardellen und Peperoni; der pikante Fisch-Kastanien-Kuchen sowie das Kastanienbrot mit Pinienkernen.

Auch hier wird die Vielfalt der Verwendungsmöglichkeit der Kastanie heute als Nahrungsmittel ersichtlich. Süße und nicht süße Varianten sind unterschiedlich vertreten.

- d) Führt das Tessiner Kochbuch von 2003 in die große, weite Welt der Verwendungsarten und -Möglichkeiten der Kastanien, so finden sich 2005 in einem Kochbuch⁶⁷ über Maroni, Kürbis und Trauben nur noch wenige weitere Nuancen. In einigen Bereichen sind diese Rezepte nahezu gleich wie die vorigen; sie bringen außerdem die Bestätigung alter Kastaniengerichte sowie vereinzelt neue Geschmacksvariationen⁶⁸: Asiatisches Maroni-Huhn; Nudeln mit Maroni-Kürbis-Curry; Maroni-Pilzkuchen mit Safransauce; Linsen-Suppe mit Maroni; Kastanien-Kürbis-Creme-Suppe; Kaninchentopf mit Polenta und Maroni; Gans mit Kastanienfüllung; Salzige Maroni-Püree; Ente mit Maroni-Apfel-Fülle; Panierte Maroni-Kartoffel-Bällchen; Lammkeule mit Maroni; Maroni-Gugelhupf; Süßes Maronipüree, Maroni-Tiramisú sowie Maroni-Rotkraut.
- e) Finden sich gleiche oder ähnliche Rezepte in alten und neuen Kochbüchern, aber auch in der gelebten Kastanienverwertung im Tessin oder im Vorderen Renchtal wieder, so ist dies Beweis in der Kontinuität der Edelkastanien als Nahrungsmittel in Vorspeisen, Hauptgerichten, Desserts und Gebäck. Zuletzt soll daher die spezialisierte, lokale Kastanien-

verwertung in der Konditorei Gmeiner in Oberkirch vor Ort genannt werden.⁶⁹ Normalerweise sind Maroni-Torte und Maroni-Vermicelles im Angebot. Über die Weihnachtszeit gibt es eigens glacierte Maroni.

Edelkastanien als Heilmittel

Setzt man die Zu- und Übereinstimmung von Medizinern, Botanikern, Biologen und der Volksmedizin voraus, so ergeben sich zwei Verwendungsmöglichkeiten der Edelkastanie: Der Tee der getrockneten Kastanienblätter gegen Keuchhusten und Bronchitis⁷⁰ sowie das Essen von Kastanienhonig für die Stärkung des Herzens und der Nerven.⁷¹ Diese Meinung ist Ausfluss zweier Verständniswelten. Hildegard von Bingen⁷² sieht in der Kastanie (Kestenbaum) insgesamt das Mittel, das gegen jegliche Schwächen des Menschen hilft: Die geröstete Frucht⁷³ gegen Beschwerden an der Milz; die gekochte Frucht⁷⁴ gegen Kopfschmerzen, die aus niedrigem Blutdruck resultieren, die rohe Frucht⁷⁵ gegen Herzschmerzen; Frucht zerstoßen mit Honig⁷⁶ gegen Leberschmerzen; Kastanienbrei oder Püree⁷⁷ zur Magenreinigung und Auflösung von Magengeschwüren sowie abgossene Blätter, Fruchthäute und Früchte gegen die Gicht.⁷⁸ Das geschälte Holz verströmt angenehme Düfte, erwärmt die Venen und stärkt die Körperkräfte.⁷⁹

Schließlich empfiehlt Hildegard von Bingen auch für die Tiere einen Aufguss von Rinde, Blättern und Früchten, um deren Magen bei zu starker und schneller Aufnahme von Futter und Wasser zu entlasten.⁸⁰

Die zweite Ausgangsposition für die Benennung als Heilmittel ist die der Hilfe durch Gerbstoffe bei bestimmten Beschwerden.⁸¹ Körperschwäche, Rekonvaleszenz, bei Durchfall, Haarproblemen, Husten, Mineralsalz-mangel und bei Rachenentzündung. Die Volksmedizin⁸² kennt die Kastanie als Mittel gegen Keuchhusten, Bronchitis, Asthma und Beschwerden des Atemweges.

Die Ess- bzw. Edelkastanie kann demnach als Heilmittel für verschiedene Beschwerden eingesetzt und verwendet werden, abhängig davon, welche Grundposition man in dieser Frage einnimmt; die mehr ganzheitliche wie Hildegard von Bingen oder die spezialisierte, naturwissenschaftliche, aber auch hier insofern ganzheitliche, weil sie sowohl die Rinde, die Blätter, die Früchte als auch das Holz der Kastanie mit einbezieht. So ist denn auch die Rinde in der Gerberei⁸³ als Rohprodukt gefragt.

Ergebnis

Die Ess- oder Edelkastanie ist und war als Nahrungsmittel bedeutend und unbestritten besonders in Südeuropa und Südwestdeutschland. Als Nahrungsmittel ist und war sie Grundbestand oder Ergänzungs- und Ge-

schmackszutat bei Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichten, Desserts und Gebäck. Sie steht und stand in enger Symbiose mit Fleisch, Gemüse und Salaten als Nahrungsmittel, aber auch mit Zutaten, die frühere Zeiten „Naschwerke“ nannten, z. B. Schokolade, Schlagsahne, Merinken etc.

Die Bedeutung der Edel- und Esskastanie als Heilmittel ist nicht so klar und eindeutig, weil abhängig von geistigen und naturwissenschaftlichen Erkenntnissen und Gegebenheiten der Menschen. Dennoch bleiben wichtige Anwendungsgebiete beim Menschen unbestritten: Keuchhusten, Bronchitis, Herz- und Nervenschwäche.

Die Grund- und Ausgangsfrage dieser hier gemachten Feststellungen und deren Beurteilung war jedoch die spezielle, auf örtlichen Quellen basierende Frage, warum sich Hofübergebende (Männer und Frauen oder Ehepaare um 1800) zeit lebens Kastanien oder Kastanienbäume in Ödsbach für sich reservieren ließen und warum Kastanien als Gemeindeobst in Ödsbach um 1800 zugunsten der Gemeinde versteigert wurden. Diese Fragen ließen sich leider mit den vorstehenden Erörterungen nicht schlüssig beantworten. Aber die Fragestellung nach der Esskastanie als Nahrungs- und Heilmittel gab genug Ansatzpunkte für mögliche Antworten, die nun begründet versucht werden können: Bestimmend für die Zeit um 1800 war die Ess- und Edelkastanie selbst als Nahrungs- und Heilmittel.⁸⁴

Anmerkungen

- 1 Diese Ziele der IG Edelkastanie sind formuliert in: IG Edelkastanie. Informationsfaltblatt, 2. Auflage. Bonn, Oktober 2006.
- 2 vgl. dazu auch das genannte Informationsfaltblatt.
- 3 Bänzinger, Erica; Buri, Fredy: Kastanien. CH-Lenzburg 2003, im Folgenden zitiert als „Kastanien 2003“.
Die Kenntnis und Auswertungsmöglichkeit dieses Buches verdanke ich Herrn T. Klettner vom Archiv/Museum im Ritterhaus, Offenburg.
- 4 Kastanien 2003, 14/15.
- 5 Capitulare de villis Karls des Großen 794 n. Chr., Entwurf des St. Galler Klosterplans im 9. Jahrh. n. Chr.; im hohen Mittelalter Albertus Magnus, Venantius Fortunatus und Hildegard von Bingen (Brockhaus Enzyklopädie, Band V, Wiesbaden 1968. 230 und Kastanien 2003, 15).
- 6 Kastanien 2003, 14.
- 7 a. a. O., 16.
- 8 a. a. O., 17.
- 9 a. a. O., 20.
- 10 a. a. O., 21.
- 11 a. a. O., 22.
- 12 a. a. O., 23–25.
- 13 a. a. O., 24.
- 14 a. a. O., 26/27.

- 15 a. a. O., 28, 100 Gramm frische, geschälte Kastanien enthalten 192 Kcal. Die Hauptbestandteile dieser Menge sind: Wasser (44,8 gr) Kohlenhydrate (41,2 gr), Kalium (707 mg), Kalzium (33 mg), Vitamin A (12 mg), und Vitamin C (6 mg), a. a. O., 29.
- 16 a. a. O., 30/31.
- 17 a. a. O., 32.
- 18 a. a. O., 36–118; bei dieser Reichhaltigkeit in der Verwendung ist es kein Wunder, dass sich im Laufe der Zeit eigene Kastanienfeste bei der Bevölkerung und den Gästen etabliert haben: die Kastanienfeste im Tessin, die Kastanienhilbi in Greppen am Vierwaldstätter See, die Kastanienmeile und der Kastanienmarkt in Edenkoben, das Keschdefest in Annweiler oder die Keschtefeste in Oberweier bei Gaggenau (a. a. O., 121/121).
- 19 a. a. O., 122.
- 20 a. a. O., 122/123.
- 21 a. a. O., 122.
- 22 Meyers Konversations-Lexikon, Band IX, Leipzig 1876, S. 878. Deutet diese Charakterisierung zugleich auch die Reduzierung der Kastanienwälder auch in unserer Region in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts an? (vgl. Schultz, Gudrun: Wirtschaft und Bevölkerung in den Amtsbezirken Achern und Bühl 1850 bis 1914, In: Die Ortenau 63, 1983, 154 und 156).
- 23 Der Neue Brockhaus, Band II, Leipzig 1937, 604/605.
- 24 Der Große Brockhaus, Band III, Wiesbaden 1953, 420/421.
- 25 Brockhaus Enzyklopädie, Band V, Wiesbaden 1968, 230.
- 26 Bis 1815 waren Ödsbach, Giedensbach und Wälden Stäbe im bischöflich-straßburgischen, ab 1803 im badischen Gericht Oberkirch. 1815 wurde dieses Gericht aufgelöst und Ödsbach wurde badische Vogtei oder Samtgemeinde für Ödsbach, Giedensbach und Wälden. Die entsprechenden Hofübergabeverträge sind von 1793 bis 1820 in den entsprechenden Contracten und Contractengewährbüchern im Stadtarchiv und Grundbuchamt Oberkirch zu finden.
- 27 Jülg, Gerhard: Wo Trauben und Kastanien reifen. Land und Leute um Achern und Oberkirch, Kappelrodeck 203, 110.
- 28 Stadtarchiv Oberkirch. Gemeinearchiv Ödsbach, Rechnungen 1809–1818.
- 29 Rechnung 1809–1814, f. 6.
- 30 Rechnung 1814–1818, f 5b.
- 31 Gemeinde-Rechnung Gaisbach 1806, Stadtarchiv Oberkirch Nr. 967.
- 32 vgl. auch Jülg, Gerhard: Wo Trauben und Kastanien reifen. s. Anmerkung 27, 110.
- 33 s. u. Anmerkung 63.
- 34 vgl. Jülg, Gerhard (s. Anmerkung 27), 110.
- 35 Während des 2. Weltkriegs ging man in den Illenauer Kreuzwald, um Kastanien zu suchen, die als Gemüse sofort verwendet oder auch gedörrt und später aufgebraucht wurden (Chr. Blum, Offenburg).
- 36 vgl. Jülg, Gerhard (s. Anm. 27), 110.
- 37 Wundt, E.-Rothermund, A.-Künzler, M.: Kochbuch der Koch- und Haushaltungsschule. Karlsruhe 1924, 8. Auflage (in Besitz von Chr. Kauß, Oberkirch-Ödsbach).
- 38 vgl. Jülg, Gerhard (S. Anm. 27), 110.
- 39 Kochbuch-Karlsruhe 1924, (s. Anm. 37), 303.
- 40 a. a. O., 303.
- 41 ebenda.
- 42 ebenda, 304.
- 43 ebenda, 367.

- 44 ebenda, 458; im von mir benutzten Exemplar ist das entsprechende Blatt nicht mehr vorhanden.
- 45 Ebenda, 477.
- 46 Hahn, Mary: Illustriertes Kochbuch für die einfache und feine Küche. Berlin-Steglitz 1928, 33./34. Auflage (In Besitz von M. Müller. „Untere Linde“, Oberkirch).
- 47 a. a. O., 16.
- 48 a. a. O., 312/313.
- 49 a. a. O., 313.
- 50 ebenda.
- 51 a. a. O., 419.
- 52 a. a. O., 473.
- 53 a. a. O., 339.
- 54 ebenda.
- 55 a. a. O., 406.
- 56 a. a. O., 74.
- 57 a. a. O., 430.
- 58 a. a. O., 434 und 447.
- 59 a. a. O., 446.
- 60 a. a. O., 505.
- 61 Bänzinger, Erica/Buri, Fredy: Kastanien, CH-Lenzburg 2003.
- 62 a. a. O., 36–51.
- 63 a. a. O., 54–78.
- 64 a. a. O., 83–100.
- 65 a. a. O., 104–113.
- 66 a. a. O., 114–118.
- 67 Maroni und Kürbis und Trauben, ursprüngliche und raffinierte Herbstküche. Memmingen. Aceto-Verlag 2005, 3. Auflage (Kopien hieraus verdanke ich Herrn Helmut Kuderer, Durbach-Ebersweier. Dieser ist sowohl als Museums-Mitarbeiter in Oberkirch allgemein – wie auch besonders bei der Edelkastanien-Ausstellung von herausragender Beteiligung und Gestaltungskraft.).
- 68 a. a. O., 7–15.
- 69 Auskünfte am 9. Februar 2007; über den Großhandel sind in Oberkirch folgende Kastanienprodukte, etwa im Naturkosteck Neuse, zu beziehen: Dinkel-Maroni-Gebäck, Ganze Maronen; Maronenpüree; Maronen gegart; Edelkastanienmehl, Edelkastanienhonig (Bioland und Toskana).
- 70 vgl. Fuchs, Leonhart: New Kräuterbuch. Basel 1543. Cap. CXII; Dinand, August Paul: Handbuch der Heilpflanzenkunde, Esslingen/München 1921, 3. Auflage, 66; Marzell, Heinrich: Heil- und Nutzpflanzen der Heimat. Reutlingen 1947, 104; Brockhaus Enzyklopädie, Band V, Wiesbaden 1968, 230; Pahlow, M.: Das große Buch der Heilpflanzen. Bechtermünz Verlag 2000, 107/108; Informationsblatt IG Edelkastanie 2006; Internet: naturmedizin 2007.
- 71 Jülg, Gerhadt (s. Anm. 27), 110.
- 72 Pösch, Helmut: Was ist Hildegard-Medizin?, A-St. Georgen 1983, 20; Kluge, Heide-lore: Hildegard von Bingen. Pflanzen- und Kräuterkunde. Rastatt 1998, 58–60.
- 73 Pösch, Helmut (s. Anm. 72), 21.
- 74 a. a. O., 22.
- 75 a. a. O., 23.
- 76 a. a. O., 23.
- 77 a. a. O., 25.

- 78 a. a. O., 28.
- 79 a. a. O., 29.
- 80 a. a. O., 29.
- 81 Holzwarth, Peter: Geheimnisse und Heilkräfte der Pflanzen. Stuttgart/Zürich/Wien 1996, 3. revidierte Auflage, 80.
- 82 Pahlow, M: Das große Buch der Heilpflanzen – Gesund durch die Heilkräfte der Natur. Bechtermünz-Verlag 2000, 108.
- 83 Brockhaus Enzyklopädie. Band V. Wiesbaden 1968, 230.
- 84 Daher ist es nur zu begrüßen, dass der Schwarzwaldverein Oberkirch am 14.10.2007 eine Kastanien-Wanderung mit Kastanienessen für seine Familiengruppe anbietet (vgl. Acher-Rench-Zeitung vom 30.01.2007). Die in den Anmerkungen 70, 72, 81, 82 genannte Literatur verdanke ich Herrn Helmut Kuderer, Durbach-Ebersweier.