

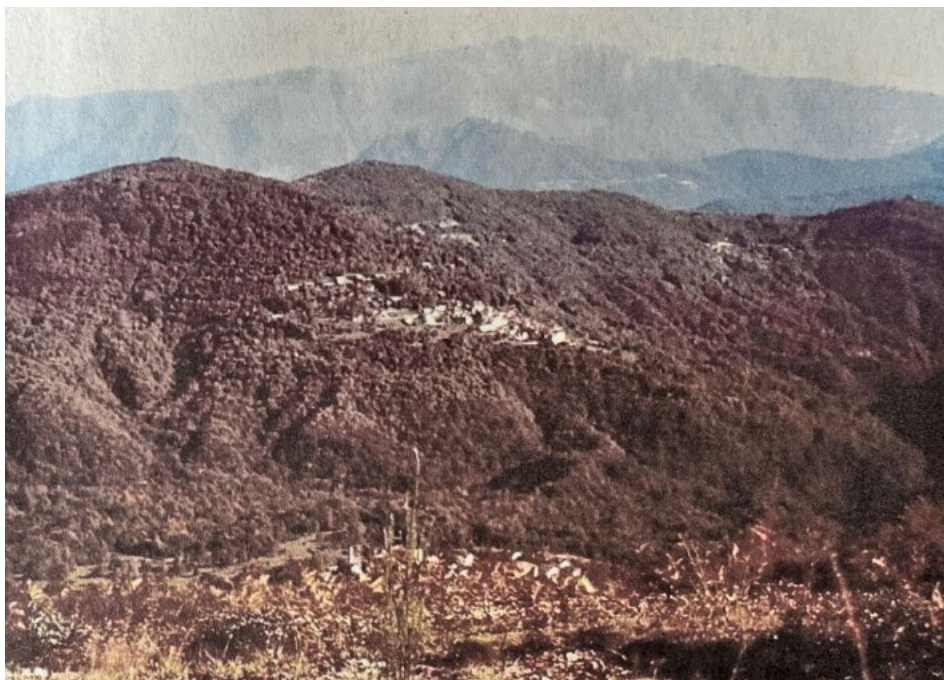
Küsnacht und die Edelkastanie

Karl J. Bischofberger

«*Heisse Marroni – ganz heiss!*», dieser Ruf an winterkalten Tagen ist jedermann bekannt, und der würzige Rauch, geschwängert mit dem unverfälschten Duft gerösteter Marroni-Schalen, löst das Verlangen nach den schmackhaften Früchten mit ihrer gesunden mehlig-konsistenten Konsistenz aus. Man assoziiert die Herkunft der heute als Leckerbissen eingestuftem Marroni mit dem Tessin, wo man stundenlang durch Kastanienwälder wandern kann. Doch Edel- bzw. Esskastanien produzierende Bäume (*Castanea sativa*) wachsen nicht nur in südlichen Gefilden wie dem Tessin, Italien, Spanien und Frankreich, sondern auch in der kühleren Deutschschweiz und sogar in England und Irland.

Das Projekt im Küsnachter Wald

Auch im Küsnachter Wald gibt es vereinzelt Kastanienbäume, den ältesten findet man einige hundert Meter von der Limbergstrasse entfernt, nur wenige Meter rechts vom Mattischtlewääg, umgeben von wild wuchernden Brombeerranken. Und dank der ZKB-



Blick vom Monte Lema (1619 m ü. M.) über die Kastanienwälder des Malcantone. Foto: KJB

Jubiläumsdividende an die Zürcher Gemeinden, aus welcher Küsnacht knapp eine halbe Million zuzufloss, entstand im Frühjahr 2021 etwas oberhalb der Burgruine Wulp eine kleine Edelkastanienplantage, bestehend aus 140 Jungpflanzen aus 10 verschiedenen Sorten.

Das Projekt entstand – so äusserte sich der Küsnachter Revierförster Manuel Peterhans – eigentlich aus einer locker geäusserten und als Witz gemeinten Bemerkung. Der damalige Vorsteher des Tiefbaudepartements der Gemeinde Küsnacht, Walter Matti, traf sich mit Förster Peterhans im Forsthaus. Auf die Frage, ob der Förster eine Idee für ein Projekt hätte, gab dieser spontan und mehr als Jux «Edelkastanien im Küsnachter Wald» zur Antwort. Kurz zuvor musste nämlich ein ganzes Waldstück mit vom Borkenkäfer befallenen Fichten geräumt werden. Somit entstand Platz für eine mögliche Kastanienselve. Gemeinderat Matti nahm diese Idee kommentarlos auf und wenig später vernahm Förster Peterhans, dass es mehrere Projekte mit Baumpflanzungen gab und man sich deshalb entschied, das Projekt «Edelkastanien» zu realisieren.

Umsetzung des Projekts

Etwa 25 Jahre zuvor absolvierte Förster Peterhans im Rahmen seiner beruflichen Ausbildung ein Praktikum im Maggiatal, in welchem ein Teil der Arbeit der Wiederherstellung der Edelkastanienselven galt. So lernte er diesen Kulturbaum, der für die Bewohner des abgelegenen Tales von alters her wichtig war, schätzen und lieben. Die Wichtigkeit des Kastanienbaums für die Einheimischen – so Manuel Peterhans – manifestierte sich heute noch dadurch, dass etliche der alten Bäume noch immer mit Familientafeln markiert seien. Kastanienbäume boten den Bewohnern durch viele Jahrhunderte einen dreifachen Nutzen: durch die Früchte – diese wurden zu Suppen, Gemüse und Brot verarbeitet, durch das Holz – ideal für die Herstellung von Möbeln und Bauten – und durch die Blätter, die in getrocknetem Zustand in Säcke abgefüllt als Schlafunterlage dienten.

Die Ergänzung unserer Waldbestände durch Edelkastanienbäume ist auch deshalb ideal, da die heimischen Fichten mit den klimabedingt langsam steigenden Temperaturen zunehmend Schwierigkeiten bekommen. Demgegenüber ist der Kastanienbaum ein Wärme liebendes Gewächs, das auf saurem Boden und bei genügend Platz gut gedeiht. Diese Voraussetzungen erfüllt gemäss den Feststellungen des Försters Peterhans das durch die Fällung eines Waldstücks unweit der Schmalzgrubstrasse und des Wulpbachs im Küsnachter Wald gelegene Gelände in geradezu idealer Weise. Denn das gesamte Terrain des



Revierförster Manuel Peterhans bei der Büroarbeit im Försterhaus. Foto: KJB

Küsnachter Waldes ist zudem auch eher sauer und wenig kalkhaltig, was für ein erfolgreiches Wachstum von Kastanienbäumen wichtig ist. Zudem steht in unmittelbarer Nähe des ausgewählten Reviers die mit zirka 200 Jahren älteste Eiche auf Küsnachter Boden, ein klares Zeichen dafür, dass es sich um einen warmen Standort handelt.

Pflanzung der Edelkastaniensetzlinge

So wurde also im Frühjahr 2021 zu Spaten und Schaufeln gegriffen und Pflanzlöcher für 140 Edelkastaniensetzlinge ausgehoben, die von einer privaten Baumschule bezogen wurden. Auch Gemeinde-Prominenz wie Markus Ernst, Gemeindepräsident, Walter Matti, damaliger Tiefbau-Vorsteher, und Nelly Vögeli vom Vereinskartell halfen bei diesen Vorbereitungen tatkräftig mit.



Ausheben der Pflanzlöcher im März 2021 – von links: Gemeindepräsident Markus Ernst, Tiefbauvorsteher Walter Matti und Nelly Vögeli, Vereinskartell Küsnacht. Foto: Manuela Matt

Aus dem grossen Sortiment von weltweit über 300 Sorten an Edelkastanien wurden für die Plantage im Küsnachter Wald rund 10 aus der Schweiz, Italien, Frankreich und Deutschland ausgewählt, die klingende Namen wie Bouche de Betizace, Brunella, Marrowa, Frühe Pflazer, Bienenweide, Sommerweid, Reding und Dauphin tragen. Förster Peterhans erklärt dazu, dass die ausgewählten Sorten nicht alle zur gleichen Zeit Früchte tragen, die Früchte jeder Sorte unterschiedlich schmecken und die Haltbarkeit bei der einen kürzer und bei anderen länger sei. Natürlich ist bei jeder Neubepflanzung auch ein gewisses Ausfallrisiko vorhanden, so auch beim Projekt Edelkastanien im Küsnachter Wald. So mussten im Verlauf der vergangenen drei Jahre laufend rund 100 Jungpflanzen ersetzt werden. Abgesehen vom Problem des Anwurzeln können auch Wildtiere zum vorzeitigen Absterben der Schösslinge führen, nicht nur durch Verbiss, sondern auch durch Rehböcke, die ihre Geweihhaut gerne an jungen Bäumen abzureiben versuchen.



Ein Teil des Reviers mit den Setzlingen der Edelkastanienplantage im Küsnachter Wald. Foto: Martin Bachmann

So werden als Schutz gegen Wildtiere rund um die Schösslinge Drahtnetze angebracht. Wer heute auf dem Weg, welcher

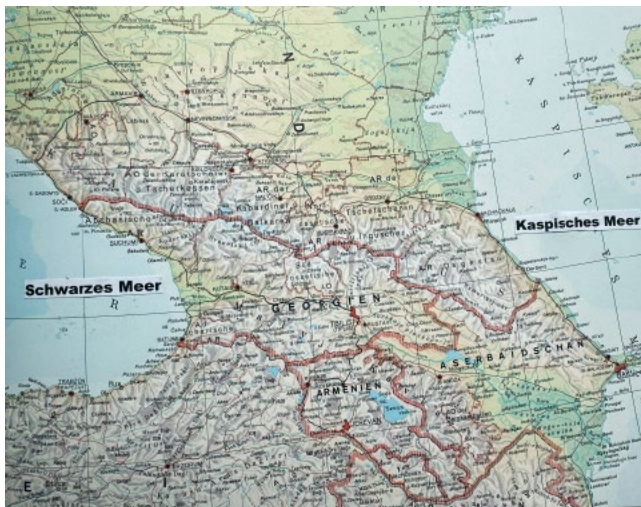
der Edelkastanienplantage entlang führt, steht, der blickt über ein welliges mit Brombeer-
ranken überwuchertes Gelände, das wenig einladend zum Sammeln der auf den Boden
gefallenen Kastanien ist. Förster Peterhans meint dazu, dass sich unter dem Ranken-
wirrwarr Asthaufen befinden, die im Laufe der nächsten Jahre vollständig verrotten. Dann
werde es soweit sein, dass man die Plantage maschinell mähen und anschliessend die
Einwohnerschaft im Herbst zu einem Marroni-Fest vor Ort einladen könne. Auch wenn
die Bäumchen noch sehr jung sind, konnten die Forstarbeiter bisher mindestens eine
Einkaufsstüte voll Esskastanien ernten.

Die Geschichte der Edelkastanie

Wenn nun schon in nächster Nähe zu un-
serem Dorfkern eine Plantage mit Edelkas-
tanien im Wachsen ist, interessiert sich viel-
leicht der/die Eine oder Andere, ob dieser
Baum bei uns schon immer heimisch war
oder ob dieser irgendwann einmal nach Eu-
ropa und in unser Land gebracht worden
ist. Die heute verfolgbaren Spuren führen
in das armenische Gebiet im Kaukasus, wo
die Edelkastanie bereits in prähistorischer
Zeit als Nahrungsmittel und deren Holz
allen möglichen Zwecken diente. Die Kul-
tivierung des Baumes erfolgte wahrschein-
lich zwischen dem 9. und 7. Jh. v. Chr. im
Raum zwischen dem Kaspischen und dem
Schwarzen Meer, von wo sich rasch eine
Ausbreitung nach Kleinasien, Griechenland
und auf den Balkan entwickelte.

Es waren dann die Phönizier und die Griechen, welche die Edelkastanie im Mittelmeer-
raum kultivierten und deren Früchte verkauften. Es waren die Römer, die dafür sorgten,
dass sich die Kulturpflanze dank den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten ihrer Früchte
und ihres Holzes in ihrem riesigen Reich bis hinauf ins weit entfernte Britannien verbreitete.
In der Antike fand die Edelkastanie auch Eingang in die Literatur, zum Beispiel in Werke
von Jesaja, Homer, Hippokrates, Plinius dem Älteren, Vergil, Ovid und Dioskurides. Vom
Koch des Kaisers Augustus – Marus Gabus Apicius (25 v. Chr. – 42 n. Chr.) – sind gar Re-
zepte für die Zubereitung von Gerichten aus Edelkastanien überliefert.

Vor allem im frühen Mittelalter stellte die Edelkastanie im südlichen Europa einen
bedeutenden Nahrungsbestandteil dar, was zur Aufnahme dieser Spezies in die Liste
der geschützten Bäume führte. Ende des 8. Jahrhunderts war es Karl der Grosse, der
den Anbau von Edelkastanienbäumen auf seinen Gütern per Befehl durchsetzte, und
im 10. Jahrhundert entwickelte sich in der Landwirtschaft eine neue Bauerngruppe: die



Ursprungsland der Edelkastanienbäume zwischen
Kaspischem und Schwarzem Meer. Foto: KJB

Castagnatores, die Kastanienbauern, und Klöster verfügten in Mittelgebirgslandschaften den Anbau von Edelkastanien. Die Edelkastanie mutierte in dieser Zeit zum Grundnahrungsmittel für die Mehrheit der Bevölkerung, dies vor allem durch die Wintermonate in den Berggebieten. Kastanien bildeten einen Ersatz für Getreide, das in höheren Regionen nicht angebaut werden konnte. Die Früchte der Edelkastanienbäume konnten zum Beispiel durch Räuchern getrocknet und dann zu Mehl verarbeitet werden, das bis zu 2 Jahre haltbar blieb. Damit wurde dann jenes Nahrungsmittel gebacken, das man als «Brot der Armen» bezeichnete. Im Laufe der Jahrhunderte entdeckte man in der Kastanie nicht nur einen Kalorienspender, sondern auch eine heilende Wirkung bei organischen Störungen rund um die Verdauung, bei Kopfschmerzen und bei Blähungen. Aber nicht nur Menschen profitierten von der Kastanie – sie wurde auch zur Fütterung von Schweinen verwendet. Die im 19. Jahrhundert beginnende Industrialisierung und die dadurch ausgelöste Flucht der Menschen vom Land in die Ballungszentren der Städte leiteten den Niedergang der Kastanienkultur ein. Im vergangenen Jahrhundert führten Schädigungen wie die Tintenkrankheit und der Rindenkrebs zu einer weiteren Dezimierung der Edelkastanienwälder. In Italien reduzierte sich die Anbaufläche der Edelkastanie bis 1980 von 650 000 ha im 1911 um furchterregende 62% auf rund 250 000 ha. Als erfreulich darf jedoch festgehalten werden, dass sich die Anbaufläche seit 1990 wieder im Wachsen befindet. Auch wenn sich die im Küssnachter Wald angelegte Edelkastanienplantage im Vergleich dazu relativ bescheiden ausnimmt, ist sie doch ein kleiner Beitrag zur langfristigen Erhaltung dieser wertvollen Kulturpflanze.

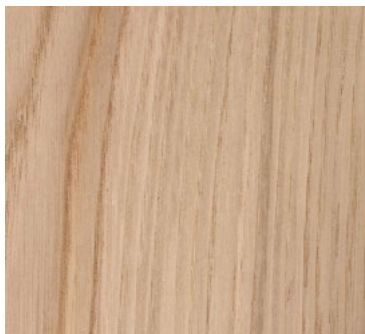
Vielfältige Produkte

Wenig bekannt ist, dass die Edelkastanienbäume dem Menschen einen vielfachen Nutzen bereiten. Praktisch alles, was diese Pflanze hervorbringt, ist verwertbar, angefangen beim Holz, über die Blätter, die Blüten und natürlich bis zu den Früchten.

Die Edelkastanienbäume zeichnen sich durch ein gerades Wachstum aus mit einem ebenso linearen Faserverlauf und einer geringen Maserung, was das *Holz* biegsam, leicht zu bearbeiten und für die Verwendung im Freien auch ohne chemische Behandlung



Typische Edelkastanienbaumform



Linearer Faserverlauf



Tangentialschnitt



weitgehend witterungs- und fäulnisbeständig macht. Aus Hochwaldstämmen entstehen Möbel, Verstrebungen im Holzbau und auch Telegrafmasten, während aus Niederwald-bäumen Gartenzäune, Weidepfosten und Fässer für alkoholische Getränke entstehen. Das Holz von Edelkastanienbäumen findet auch Verwendung bei der Herstellung von Eisenbahnschwellen, bei Hang- und Lawinverbauungen und im Schiffsbau. Stöcke fürs Wandern werden vielfach aus wenige Jahre alten Schösslingen gefertigt. Die Baumrinden der Edelkastanienbäume wurden lange Zeit in Gerbereien bei der Verarbeitung von Tierhäuten in Leder verwendet.

Am besten bekannt ist die *Frucht der Edelkastanienbäume* als Marroni in der Schweiz, in Italien auch Marone, Marron in Frankreich, Marone oder Marre in Deutschland. Die Bezeichnung der Esskastanie als Frucht ist gemäss der Botanik nicht korrekt, denn eigentlich handelt es sich dabei um süsse Samen, was das schnelle Austreiben der Marroni bestätigt. Neben dem Einsatz als gebratenen Leckerbissen an kalten Wintertagen erfreut sich die Edelkastanie weitgefächerter Verwendungsmöglichkeiten als Halbfertig- und Fertigprodukte, angefangen bei gekochten Kastanien als Sättigungsbeilage, über in Sirup eingelegt oder kandiert bis hin zur Grundlage für die Fabrikation von Marrons-Glacées und der weitherum beliebten Nachspeise Vermicelles. Auch werden Marroni zu Mehl für Brote, Gebäck, Pasta und Polenta oder zu Flocken für Müeslis verarbeitet. Liköre aus Kastanien gibt es in Italien und Frankreich zu kaufen, in der Schweiz und in Korsika auch aus Marroni gebrautes Bier. Traditionell verwurzelt ist die Schweinemast mit Kastanien vor allem in Spanien, Süditalien und auf Korsika, wo das Fleisch dieser Tiere vor allem für die Herstellung von Schinken und Salami verarbeitet wird.



Edelkastanienblüten. Foto: KJB



Edelkastanienblätter mit noch geschlossenen Fruchtbechern. Foto: Ulrich Wasem

Edelkastanien blühen relativ spät erst im Juni/Juli, und eine Besonderheit dieser Gattung ist, dass es auf einem Baum gleichzeitig männliche und weibliche Blüten getrennt voneinander gibt. Die männlichen Blüten zeigen sich 7 bis 10 Tage vor den weiblichen. Trotz gleichzeitigem Vorhandensein beider Geschlechter auf einer Pflanze ist die Edelkastanie auf Insekten- bzw. Windbestäubung angewiesen, wobei die zweite Art bei trockenem Wetter mit viel Wind am besten abschneidet. Doch Bienen sind es auch hier, denen wir den aromatisch schmeckenden und wie dunkler Bernstein funkelnden *Kastanienhonig* verdanken. Vom Tessiner Kastanienhonig heisst es, dass er mit einem anhaltenden Geschmack einen starken und holzigen

Geruch habe, nicht sehr süss beginne und etwas bitter abklinge.

Auch die *Blätter* der Edelkastanie, deren Wirksamkeit schon in der Antike bekannt war und geschätzt wurde, finden in unserer modernen Zeit ebenfalls eine gewisse Verwendung, zum Beispiel zur Herstellung von Aftershave-Lotionen und zum Färben von Stoffen. Die Volksmedizin sieht andererseits in den Edelkastanienblättern ein wirksames Mittel gegen Husten und Durchfall, das auch bei Wundbehandlungen Verwendung findet. Neuesten Forschungsberichten zufolge enthalten die Blätter der Edelkastanie auch wirksame Stoffe zur Bekämpfung von MRSA-Bakterien – bekannt als Krankenhauskeime – die auf der Haut und auf Schleimhäuten schwere Infektionen auslösen können.

Noch handelt es sich bei den neu eingepflanzten Edelkastanien im Küsnachter Wald um junge Schösslinge, die gehegt und gepflegt werden müssen, bis sie einst die volle Tragkraft von bis gegen 100 kg Früchte erreichen. Edelkastanienbäume können – wie dem Internet zu entnehmen ist – in Westeuropa bis zu 1000 Jahre alt werden! Der älteste bekannte Kastanienbaum «Castagno dei Cento Cavalli» (Kastanienbaum der hundert Pferde) steht übrigens auf Sizilien, dessen Alter wird auf mindestens 2000 Jahre geschätzt. Auch wenn die Edelkastanien-Plantage im Küsnachter Wald erst vor drei Jahren erstellt wurde, lassen einzelne Bäumchen in den Herbstmonaten September/Oktober einige Früchte auf den Boden fallen. Und in etwa 2 bis 3 Jahren, so Förster Manuel Peterhans, dürfte ein erstes Marroni-Fest in der Nähe der Ruine Wulp bei Küsnacht Wirklichkeit werden.

Nachwort: Die Edelkastanie – ein neues Kapitel für Küssnachts Wälder

Dank des Engagements der Gemeinde, der Forstverwaltung und der Unterstützung der Zürcher Kantonalbank kann Küssnacht schon bald einmal eine kleine, aber bedeutende Ernte von Edelkastanien einfahren. Diese Bäume werden nicht nur köstliche Früchte liefern, sondern auch ein Symbol für Nachhaltigkeit und gemeinschaftlichen Zusammenhalt sein. Zudem sind sie ein schönes Beispiel dafür, wie altüberlieferte forstwirtschaftliche Praktiken mit aktuellen Initiativen zum Schutz der Umwelt verbunden werden können. Natürlich ist noch viel Geduld und Pflege erforderlich, bis die jungen Edelkastanienbäume im Küssnachter Wald ihre volle Tragfähigkeit erreichen und zu stolzen Zeugen der Natur und unserer Region herangewachsen sind. Das einst in Aussicht stehende Marroni-Fest wird dann nicht nur eine Erntefeier sein, sondern auch eine Manifestation des Erhalts unserer natürlichen Ressourcen.

Möge also diese Initiative viele weitere inspirieren und den Weg für eine nachhaltige und bewusster Nutzung unserer Wälder ebnen.

Walther Fuchs, Schriftleiter der Küssnachter Jahrhefte