

Edelkastanie



©naturschutz.ruhr

Die majestätische Edelkastanie gehört zu den sehr wertvollen Baumarten in Europa. Schon in den ältesten Schriften wird die Edelkastanie erwähnt und gehörte schon früh zu den wichtigsten Kulturpflanzen. Veredelte Kastanien bringen bis zu 200kg Ertrag an Kastanien pro Jahr. Sie sind ein stärkereiches Nahrungsmittel und finden vielseitige Verwendung. Roh schmecken Kastanien mehlig und trocken, weshalb sie geröstet werden. Dadurch erfolgt eine Verzuckerung, sodass ein kräftiges süssliches Aroma entsteht. In Süd- und Westeuropa wird die Edelkastanie wegen der Früchte, sowie auch als Holzlieferant angebaut. Das fäulnisresistente Kastanienholz ist durch den hohen Gerbstoffgehalt sehr dauerhaft und daher ein gesuchtes Bau- und Pfahlholz.

Ab den 1950er Jahren war die Edelkastanie vom Kastanienkrebs bedroht. Viele Kastanien wurden dadurch vernichtet. Heute hat sich die Lage glücklicherweise wieder stabilisiert.



Sommerzweig



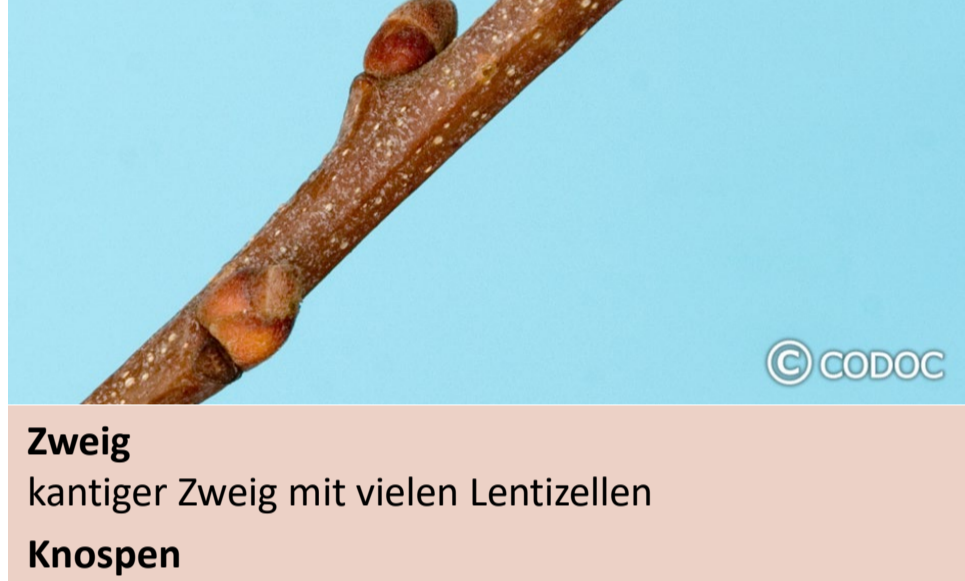
© CODOC

Blatt

lanzettlich, stark gesägt (gezähnt), Oberseite dunkelgrün, Unterseite heller



Winterzustand



© CODOC

Zweig

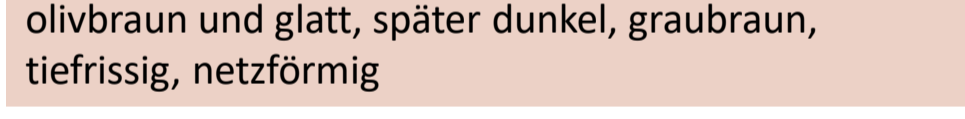
kantiger Zweig mit vielen Lentizellen

Knospen

wechselständig, zweischuppig, gelblich



Rinde



© Rudow ETHZ

Rinde

olivbraun und glatt, später dunkel, graubraun, tiefrissig, netzförmig



Frucht



© CODOC

Frucht

kugelig, vierklappiger Fruchtkelch mit harten Stacheln



Samen



© www.iForest.ch

Samen

meist 3 kakaobraune Samen (dabei oft eine grössere Maronifrukt) in stacheligem Fruchtkelch