

Die Spur der Bäume des Jahres am Naturlehrpfad Graupa

1. Ergänzung

Da jedes Jahr durch die Dr. Silvius Wodarz Stiftung ein neuer Baum des Jahres bestimmt wird, ist es notwendig unsere Spur der Bäume ständig zu ergänzen. 2018 wurde die Ess-Kastanie auserwählt. Wir freuen uns, in Graupa in der Nähe des Oberen Sauteiches ein kleines natürliches Vorkommen aufweisen zu können. Auch der Sachsenforst hat im Erholungswald Graupa Neupflanzungen vorgenommen.

Um mit unserer Broschüre aktuell zu bleiben, haben wir uns entschlossen, das durch Einlegeblätter zu realisieren. Die Numerierung der neuen Bäume wird entsprechend des Standortes eingefügt.

Ess-Kastanie (*Castanea sativa*) Baum des Jahres 2018

27a



Vor rund 2000 Jahren wurde die Ess-Kastanie von den Römern mit über die Alpen gebracht. Sie diente damals als übliches Nahrungsmittel der Legionen. Heute finden wir den wärmeliebenden Baum vorwiegend in Weinbaugegenden, wo sein Holz früher oft für Pfäle der Weinrben verwendet wurde. Im 16. JH wurden in der Heidelberger Gegend Ess-Kastanienplantagen, so genannte **Selven**, angelegt. Hier wurden die Früchte der Ess-Kastanie, die **Maronen**, geerntet und damit reger Handel getrieben.

Die süße Ess-Kastanie und die bittere Rosskastanie haben zwar wegen ihrer ähnlichen Früchte den gemeinsamen Namen, sind aber nicht miteinander verwandt. Die Ess-Kastanie gehört zur Familie der Buchengewächse, die Rosskastanie ist ein Seifenbaumgewächs.

Die Ess-Kastanie kann in Deutschland bis zu 35 m hoch und mehr als 400 Jahre alt werden. Ältere Exemplare neigen hohl zu werden. Neue Triebe treiben ringsherum und werden zu neuen stämmigen Bäumen. In dem Ort Sant`Alfino auf Sizilien steht die Ess-Kastanie „**Castagno dei centro Cavalli**“ Die Sage berichtet, dass in ihrer Mitte 100 Reiter Schutz fanden. 1780, als noch alle Stammteile standen, war sie mit einem Umfang von über 60 m wohl der dickste Baum der Welt.

Wir folgen dem Naturlehrpfad weiter bergan, am Oberen Sauteich vorbei, hin zum kleinen Granitsteinbruch.



Kurz bevor wir diesen erreichen, führt der Weg durch ein kleines natürliches Vorkommen von Ess-Kastanien. Auf der Anhöhe darüber steht ein altes Exemplar der Gattung, aus dessen Samen die am Weg stehenden Bäume keimten.



Maronen selbst zurichten:

Backofen auf 180-200 °C vorheizen, Maronen an der Oberseite kreuzweise einschneiden, auf Backblech 15 bis 20 min rösten, noch heiß schälen.

