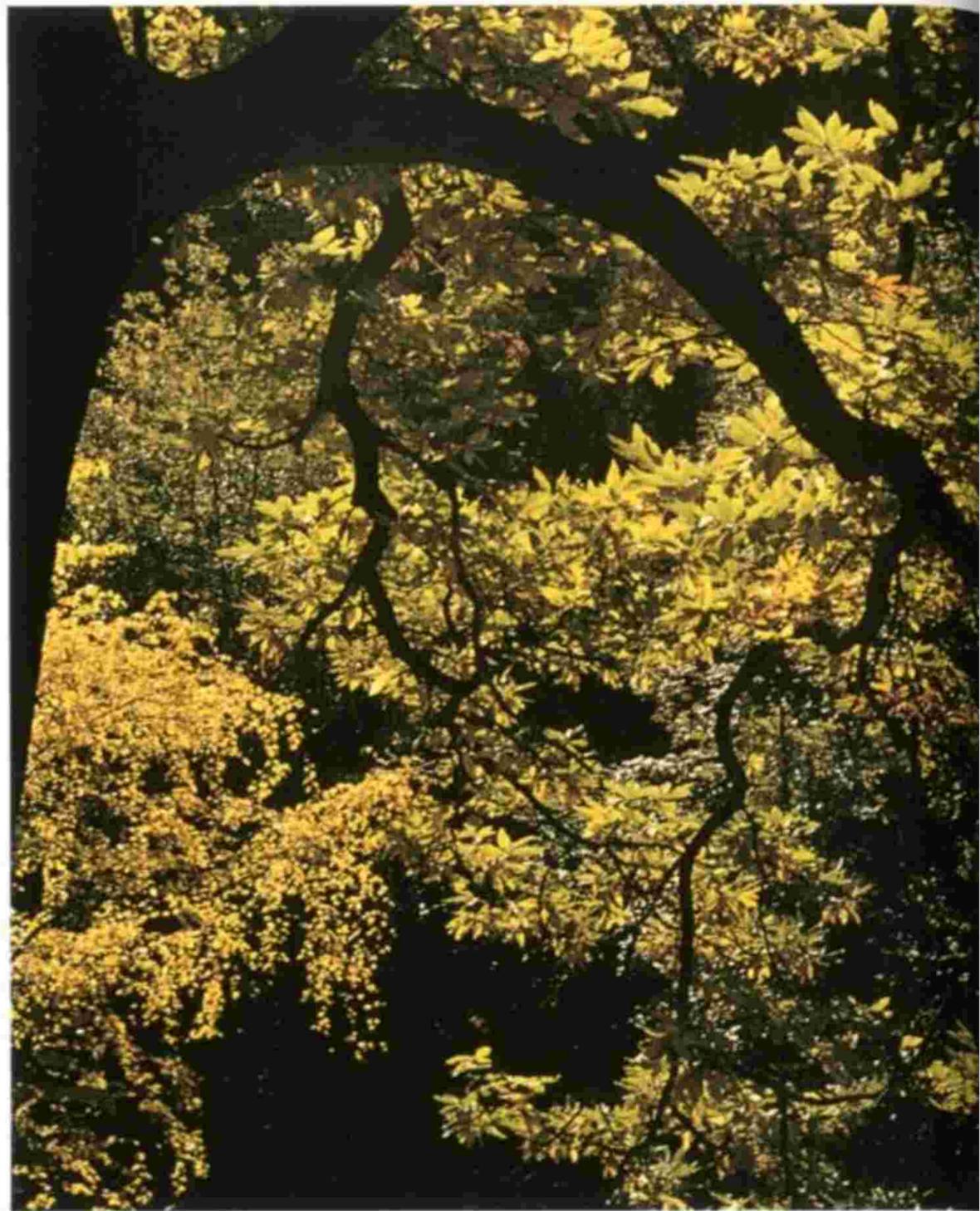


Der Kastanienbaum (*castanea sativa*), als Frucht – nicht als Parkbaum, ist nicht nur durch sein häufiges Vorkommen südlich des Alpenkamms in Südtirol und Tessin, Ober-, Mittel- und Süditalien wie Südfrankreich, Spanien, Portugal, Griechenland und der Türkei, hier mit expansiver Produktion, wie auch in klimatisch begünstigten Zonen der Rheinpfalz und der Steiermark, z.T. Kärntens ein „Zeichen“ südlicher oder klimatisch südlich geprägter Landschaften, sondern weist eine eigene Kultur auf, die nicht allein mit dem botanischen Begriff „castanetum“ umschrieben werden kann.

Die Früchte der Edelkastanie bildeten vom Mittelalter bis in die Neuzeit (Ende des 19. Jahrhunderts) mit dem Anbau der Kartoffel eine wichtige Ernährungsgrundlage für die Bevölkerung in Berglagen von etwa 400–1100 Meter. Ihr Holz war als Weingart-, Bau-, Faßholz wegen der Haltbarkeit sehr geschätzt. Zu bestimmten Terminen und Anlässen, die in verschiedenen Ländern und Regionen variieren, Verkosten des neuen Weins, gemeinsames Kastanienessen am Armeseelentag, am Fest des Hl. Martin, Weihnachten und Neujahr, als Geschenk beim Hochzeitsbrauch, Mitbringsel für Ehefrau oder Freundin, erhielt die Kastanie eine besondere Bedeutung. Sie wird Element des Volkslebens, gewinnt auch in der Literatur und Kunst Bezüge, die über ein Nahrungsmittel hinausreichen. In weitverbreiteten Redensarten und Ansichten, aber auch in regional spezifischen Bildern und Vergleichen, in Volkserzählung, aber auch in Belletristik und Literatur sind Baum wie Frucht mehr als nur Charakteristika einer Region. Ansichten und Einsichten über Kastanienbaum und Kastanie reichen in den einzelnen europäischen Regionalkulturen von „Brot



11

der armen Leute“ über das „Brot, das auf den Bäumen wächst“ (*albero del pane; pain de bois, arbre a pain*) zur Bezeichnung „Gnadenbaum“ (*pio castagno; pain de grace*), und „Baum der Vorsehung“ (*pain de la Providence*) bis hin zum vertrauten Baum nahe beim Haus, der es schützt (Südtirol). Andererseits wurde etwa im 17. Jahrhundert der Genuß von Kastanien abgelehnt, vor allem die Verwendung des dunklen Kastanienmehls. Die „Philosophie des weißen Brotes“ aus Getreide, die Voltaire bereits im *Dictionnaire philosophique* (1764) propagiert hatte, wirkte ihm entgegen.

Mannigfache Zubereitungsarten der Kastanie sind von Jahreszeit, von Verbraucherwünschen und Landschaft abhängig. Vom einfachen Herstellen eines Grundnahrungsmittels (Kochen, Rösten, Braten) bis hin zu kulinarischen Feinheiten (Kastanienfülle, Kastanien-

ARUNDA
SÜDTIROLER KULTURZEITSCHRIFT
RÜCK EIN AUS BLICKE

creme, Konfekt). Damit ist die Ambivalenz dieser Frucht umschrieben. „Die Kastanie ist das Dessert für die Tafel der Reichen wie das Fleisch (viande) für die Armen“, bemerkt schon Dalechamps in seiner „L'Histoire generale des plantes“ (Lyon 1615).

Auf einige Aspekte dieser viele Bereiche umfassenden Kultur möchte diese Schrift in mehr allgemein gehaltenen wie auch spezifische Südtiroler Phänomene aufgreifenden Kapiteln hinweisen.

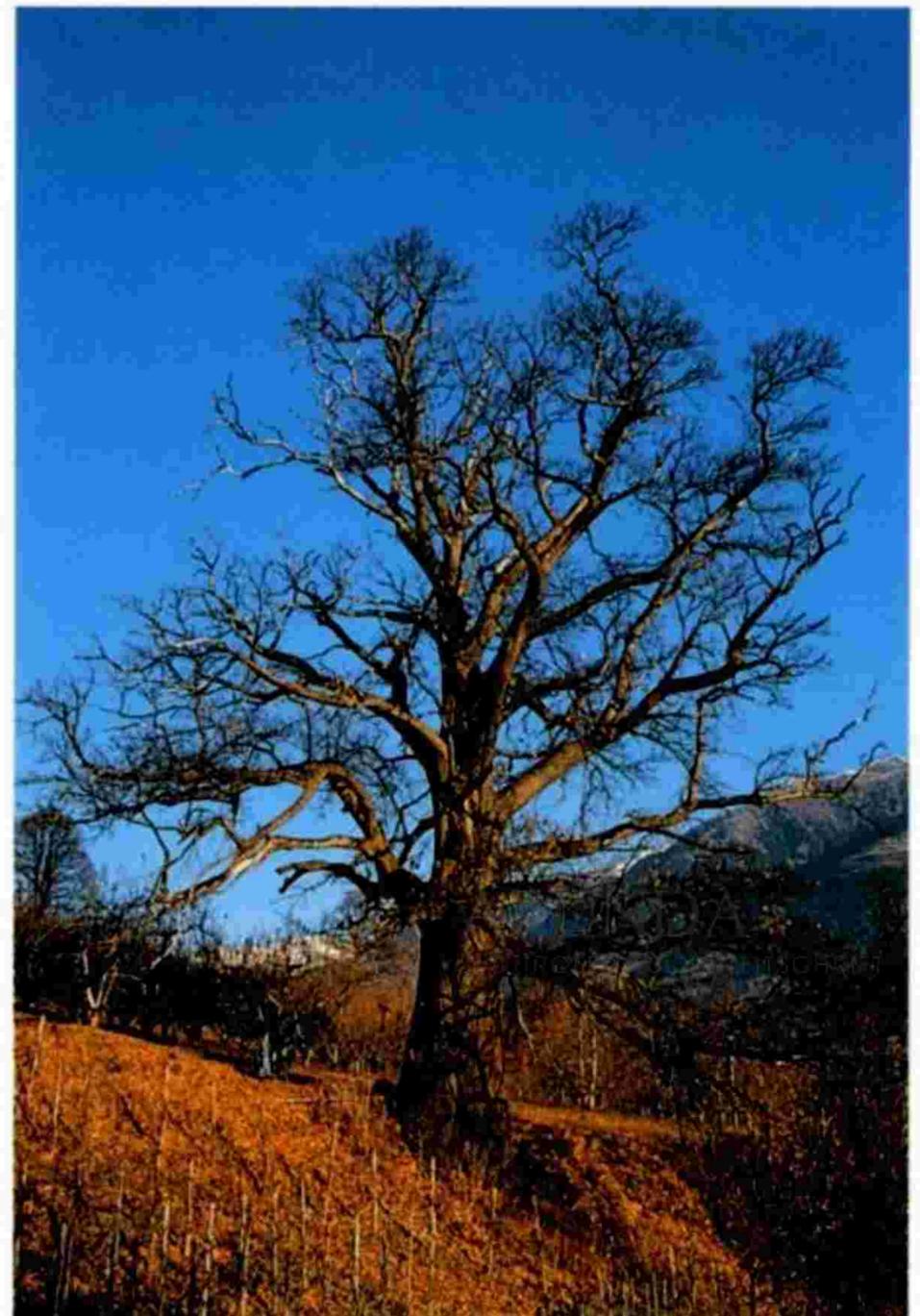
Botanik und antike Überlieferung

Die Geschichte der europäischen Edelkastanie mit ihren botanischen Bezeichnungen wie „*Castanea sativa*“ (Miller), „*Castanea vesca*“ (Gaertner) oder „*Fagus Castanea*“ (Linné) reicht bis ins Tertiär, wo sie eine der häufig auftretenden Blütenpflanzen bis nach Island war. Ihre Verbreitung ging in den glazialen Perioden, besonders in der Würmeiszeit zurück; Rückzugsgebiete wurden der Balkan, möglicherweise auch Mittelitalien und seine Inseln (nach Pignatti) und andere Mittelmeerregionen. Die japanische („*C. crenata*“) und die chinesische Kastanie („*C. mollissima*“) wurden in Europa erst im 20. Jahrhundert eingeführt und können im Rahmen dieser Studie nicht berücksichtigt werden.

Bisherige Kenntnisse von der postglazialen Ausbreitung der Kastanie, durch neue Funde der Paläobotanik ergänzt, sind teilweise revisionsbedürftig. Der Atlas Florae Europaeae zeigt in seiner Verbreitungskarte „*Castanea sativa*“ den neueren Kenntnisstand von 1976: Für die Regionen Italien, Griechenland, z.T. Alpenraum werden Kastanienvorkommen als heimisch (endogen), in den anderen als (römerzeitlich oder später) importiert markiert, oder als nicht festlegbar bezeichnet. Wichtige nichteuropäische Kastanienregionen sind Gebiete um das Schwarze Meer in der

Türkei und der Sowjetunion. Als nördlichste Grenze für klimatisch begünstigte Zonen wie England wird für fruchttragende Kastanienbäume der 52. nördliche Breitengrad genannt; doch sind diese Früchte hier oft qualitativ minderwertig. So erwähnt z.B. für das Mittelalter G. Chaucer (1340–1400) die Kastanie als Holzlieferant (timbertree); ihre Früchte mußten aber eingeführt werden. Unkultivierte Formen von Pflaumen und Kastanien existierten nach J. Harvey in England bereits vor den Römern. Als südlichste Kastaniengebiete gelten die Region von Blida, Algier und die Bergkette des Tlemcen in Algerien, sporadisches Auftreten in Madeira und den Kanaren.

12



11 Kastelbell

12 Beim Peniauner in Schenna

In seiner „Geschichte des deutschen Gartenbaus“ rechnet G.Franz Kastanienfrüchte zusammen mit getrockneten Datteln und Feigen für die Antike zum Importobst und datiert ihr erstes Auftreten in die römische Kaiserzeit.

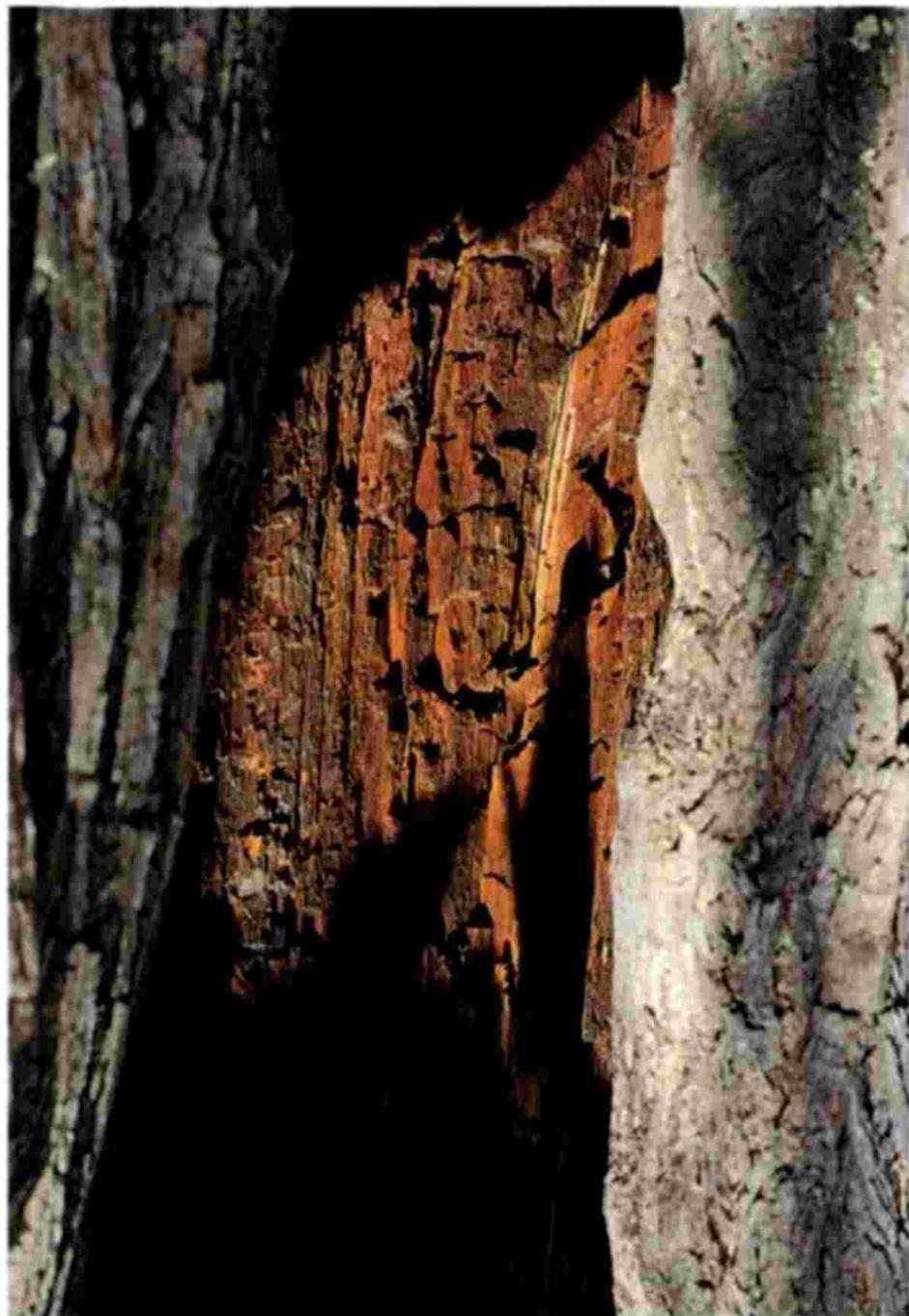
Für ein früheres Auftreten könnten andererseits jüngste Pollenfunde von „sativa“ im bronzezeitlichen Rahmen (um 1380 v.Chr.) in Auerberg (zwischen Wertach und Lech) und als Makrofund (Nuß) in einer spätbronzezeitlichen Siedlung Greifensee-Böschen (bei Zürich) sprechen. Vorrömische Pollenfunde sind aus der Auvergne, den Südalpen, dem Stubai, den Vogesen, Südwestschweiz, dem Veltlin und Engadin, Graubünden, Tirol und dem Ammergebirge bekannt.

Auffallend ist die enge Begrenzung der Funde auf den Alpenraum, sie ist auch durch die Fernflughypothese nicht ausreichend zu erklären. Warum fehlen sie in größerer Anzahl weiter nördlich? Vermutlich hat sich die Edelkastanie bereits in der Bronzezeit über den Alpenhauptkamm verbreitet und nicht nur in Einzelexemplaren angesiedelt. An vorrömischen Makrorestfunden konnten bisher Kastanienholz aus einem Pfahlbau am Bieler See und Ledro See, ein eisenzeitliches, aus Kastanienholz bestehendes Heiligtum in der Steiermark, hallstattzeitliche Kastanienholzkohle im Kaiserstuhlgebiet gesichert werden (Bertsch 1961). Dazu tritt der neue Fund aus Zürich. Freilich würden erst eine endgültige Lösung des zeitlichen Auftretens der Kastanie Nachweise von Lese- und Abfallholz (Gebrauchsholz) in Verbindung mit pollenanalytischen Befunden geben. Jedenfalls haben die Römer durch Neuanpflanzung den Kastanienbau wie den Handel mit Kastanien intensiviert. Sie spielte aber auf dem Ernährungssektor in Spätantike und Mittelalter für den mitteleuropäischen Raum keine so große Rolle wie in Mittelitalien und dürfte hier wohl kaum als Indiz „vegetabiler-cerealer Kultur“ des Mittelmeerraums oder als „vegetabile Nische“ in der „carnealen germanischen Kultur“ akzentuiert werden; sie hat als eine besondere Kultur ihren Eigenwert.

Kann die antike Literatur bei der Spurensuche Hinweise über Herkunft, Vorkommen, Dichte, Bekanntheitsgrad dieser Kultur geben? Gab es Anpflanzungen in Obstgärten oder Kastanienwälder, wie sie heute bekannt sind? Beim Überblick über die Forschungswege von Antike bis zur Neuzeit mit ihren kompromißlosen Positionen im 19. Jahrhundert (v.Hehn, Grisenbach, Link, Hoops u.a.) könnte der Eindruck entstehen, daß die Kastanie als „Baum der Philologen“ mit dem „Baum der Botaniker“ rivalisiert, man vermisst eine engere Zusammenschau der beiden Disziplinen.

ARUNDA
SÜDTIROLER KULTURZEITSCHRIFT
RÜCK EIN AUS BLICKE

13



13 „Innenleben“ einer alten Kastanie

14 Alte Kastanie, Aufnahme Oswald Kosler