

Kastanien in der Ernährung der Vormoderne

Edelkastanienbäume waren in der Vormoderne an den geschützten Ufern des Vierwaldstättersees häufig anzutreffen, wo sie wegen der milden Seelage vortrefflich gediehen. In Weggis, Vitznau, Greppen und Horw traten sie nicht nur einzeln oder gruppenweise in den Waldbeständen auf, sondern bildeten auch eigentliche Kastanienhaine. In Weggis sind Edelkastanienbäume erstmals 1378 schriftlich bezeugt.

Edelkastanien waren vor allem bei den ärmeren Konsumenten sehr begehrt, und so wurden sie manchmal gleich sackweise noch vor der Ernte direkt ab den Bäumen aufgekauft, obwohl sie nach dem Willen der Obrigkeit nur auf dem Markt angeboten werden durften. Eine weitere Bestimmung, die auf den Wert der Kastanie als Teil der frühmodernen Ernährung hinweist, ist die Regelung der Luzerner Regierung, wonach auf den ausserkantonalen Märkten in Altdorf und Schwyz nur minderwertige kleine Kastanien angeboten werden durften, die in Luzern keine Nachfrage fanden. In Krisenzeiten war der Verkauf von Kastanien über die Kantonsgrenzen hinaus gar gänzlich untersagt.

Am Vierwaldstättersee und im Raum Luzern leistete die Edelkastanie neben Hirse, Gerste, Hafer und Roggen einen wichtigen Beitrag zur Ernährung der frühmodernen Agrargesellschaft, bevor Mais, Bohnen und Kartoffeln ab dem 18. Jahrhundert in der Schweiz und ganz Europa grossflächig angebaut wurden und die Speisezetteln der Innerschweizer Bevölkerung eroberten. Doch galt die Edelkastanie hier, wo sie mit anderen Nahrungsmitteln ergänzt werden konnte, vor allem als Brot der Armen und weniger als Nahrungsmittel der vermögenden Bevölkerung. Im Tessin und grossen Teilen Südeuropas war sie dagegen oft fast die einzige Nahrungsquelle und ein Hauptnahrungsmittel.

Saisonale Schwankungen in der Ernährung kannte man sowohl im Hirten- wie im Kornland. Im Winter ersetzten Sauerkraut und Dörrobst das Frischgemüse aus dem Garten. Dazu gehörten auch die Kastanien, die gedörrt gelagert wurden und bei Bedarf im Laufe des Winters entweder direkt gekocht oder zu Mehl vermahlen wurden. Ernährungsprobleme gab es vor allem im Frühling, wenn es an Gemüse mangelte. In grossen Schnitztruhen lagerten die Bauern nebst getrockneten Kastanien auch getrocknete Kirschen, Zwetschgen sowie Apfel- und Birnenschnitze für die langen Wintermonate. Die frühmoderne Gesellschaft nutzte jedoch nicht nur die Früchte der Kastanienbäume, sondern auch das Laub, das im Herbst gesammelt und in Bettsäcke abgefüllt oder als Streue im Stall verwendet wurde.

Mit dem Siegeszug der Kartoffel und veränderten Ernährungsgewohnheiten einer mehr und mehr industrialisierten Gesellschaft verlor die Kastanie auf dem Speiseplan der Bevölkerung im Laufe des 19. Jahrhunderts zunehmend an Bedeutung. Vielerorts ist die Kastanie heute fast gänzlich aus dem kollektiven Gedächtnis der Bevölkerung verschwunden. In Weggis hat sich der «Chestene Weg» dieser Entwicklung angenommen und liefert dem Wanderer auf zahlreichen Schautafeln Einblick in die vormals grosse Bedeutung der Edelkastanie in der Ernährung der Bevölkerung am Vierwaldstättersee.

Literatur:

- Kur- und Verkehrsverein Weggis (Hg): «Cheschtene und Fiige». Weggiser Lesebuch. Offizielle Festschrift zum 100 Jahre-Jubiläum des Kur- und Verkehrsvereins Weggis, 1893-1993. Weggis 1993.
- Hans Wicki: Bevölkerung und Wirtschaft des Kantons Luzern im 18. Jahrhundert (Luzerner historische Veröffentlichungen 9). Luzern 1979.

- Romano Broggin: «Kastanien». In: Historisches Lexikon der Schweiz HLS. Version vom 2.12.2008. Übersetzt aus dem Italienischen. URL: <http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D13935.php>.
- www.kastanien.net

Autorin: Erika Flückiger Strebel, 2015

© Albert Koechlin Stiftung, Luzern