



Mooi en smakelijk

Tamme kastanje

Het kunnen prachtige monumentale bomen worden.
Een juweel voor in een park of een wat grotere tuin.

TEKST ANTHONETTA VAN BERGENHENEGOUWEN EN NORBERT MERGEN
FOTOGRAFIE EMIEL VAN DEN BERG

Castanea sativa



2000-4000 jaar oude *Castanea sativa* op Sicilië

De Europese tamme kastanje of tamme tukkel (*Castanea sativa*) is absoluut geen familie van de eveneens fraaie paardenkastanje (*Aesculus hippocastanum*). Eerder van de eik en de beuk (de tamme kastanje heeft ook een bloeiwijze met katjes). Je zou kunnen zeggen dat de enige overeenkomsten het woord 'kastanje', de stekelige bolster en de bruine noot daarin zijn. Die van de tamme kastanje is uitstekend eetbaar.

GE CULTIVEERD

De wetenschappelijke naam *Castanea* zou naar een plaats met een gelijkkluidende naam (Kasania of Kastanoea) in het huidige Turkije, aan de Zwarte Zee, verwijzen. En sativa betekent dat ze gecultiveerd is. De bij ons algemeen voorkomende paardenkastanje komt oorspronkelijk uit de Himalaya en is in 1608 in Nederland gearriveerd. De eerste werd vermoedelijk door Carolus Clusius in Nederland geïntroduceerd. De tamme kastanje is daarentegen al heel lang in onze contreien aanwezig. Ze is inheems rond de Middellandse Zee: Zuid-Europa, Klein-Azië en Noord-Afrika. In Europa wordt het natuurlijke verspreidingsgebied begrensd door de zuidrand van de Alpen, de Pyreneeën en het Bosnische gebergte. Tijdens de laatste ijstijd, 18.000 jaar geleden, groeide de boom al in Italië. Ze zou door de Romeinen, die er gek op waren, naar Noord-Europa en Nederland zijn gebracht, alhoewel andere bronnen beweren dat ze al enkele eeuwen eerder door de Kelten is meegebracht omdat die al handel over de Alpen

dreven. Opgravingen in het Limburgse Reuver toonden aan dat de tamme kastanje hier al wel voor de ijstijden groeide. Ze is grootschalig als nutsboom – van het Nederlandse nut, niet het Engelse noot – aangeplant in Frankrijk, Zwitserland, Zuid-Engeland, Ierland en op de Hongaarse hoogvlakte.

CHINA EN JAPAN

Europa is niet de enige oorsprong van de tamme kastanje. In Amerika komt *C. dentata* voor (deze zou smakelijker zijn dan de Europese), in China *C. mollissima* (met de grootste eetbare noten, zeer veel geteeld, in enige mate resistent tegen schimmels) en in Japan *C. crenata* (de minst lekkere, maar zeer resistent). Er is ook nog *C. pumila* uit de oostelijke VS. Dit is een dwerg, waarvan vroeger met name blad en bast vanwege de heilzame en koortswerende werking werden gebruikt. De tamme kastanje kan 35 meter hoog worden met een kroon diameter van pakweg tien meter. Ze bloeit in juni met veel goudgele mannelijke katjes (de vrouwelijke bloemen vallen nauwelijks op). Kruisbestuiving is noodzakelijk voor vruchtvorming. Het is goed als er binnen vijftig meter nog een ander exemplaar staat. De gemiddelde levensverwachting bedraagt 200 tot 500 jaar, maar ze kan veel ouder. De oudste, met een geschatte leeftijd tussen de 2000 en 4000 jaar, staat op Sicilië, op de oostelijke helling van de Etna, en heet Castagno dei Cento Cavalli – 'de honderd paardenkastanje' is dus een tamme kastanje.



Boomgaard van *Castanea sativa*



De boom houdt van een getemperd warm, ietwat vochtig klimaat en matig voedselrijke, zure, goeddoorlatende grond. Neerslag tussen de 600 en 1600 mm per jaar is gewenst maar regen tijdens de bloei maand juni is niet best. De gemiddelde jaartemperatuur moet tussen de 8 en 15°C liggen, ze is gevoelig voor een verlate nachtvorst en wil minstens een half jaar van temperaturen boven de 10°C genieten. Geplant uit zaad (noot) kan het wel twintig jaar duren eer ze vrucht draagt.

LEKKERNIJ

Bomen zijn vaak mooi om te zien en zeker de tamme kastanje kan bijzonder fraai zijn. Maar het is nog leuker als ze meerdere doelen dient. De noten die in oktober worden geoogst, zijn rijk aan zetmeel. Zij die in herfst of winter in iets meer zuidelijk gelegen landen komen, kennen de kraampjes waar men gepofte kastanjes aanbiedt. Een heuse lekkernij. In de winter, bij vorst, zijn de noten redelijk houdbaar. Gepeld en gekookt zijn ze vacuüm vrij lang houdbaar. Er wordt ook kastanjepuree van gemaakt. Kastanjemeel werd vroeger veel door minder bedeelde mensen gebruikt: het was goedkoop, zo niet gratis. Dit meel is op zichzelf niet lang houdbaar – het schimmelt snel – maar als er bijvoorbeeld pasta van is gemaakt en die wordt gedroogd, dan gaat het lang mee. En we mogen natuurlijk niet de kastanjehoning vergeten: de tamme kastanje wordt door insecten bestoven.

Het hout is hard en wordt gebruikt voor bijvoorbeeld meubels, kozijnen, scheepsbouw, wijnvaten, bielzen en voor staken voor de hopteelt. En omdat het lang mee gaat ook voor hekpalen. Het muziekinstrument de castagnetten, bekend van de flamencomuziek, is gemaakt van tamme-kastanjehout. In de natuurlijke habitat komen veel lekkere wilde paddenstoelen voor, zoals cantharellen, boleten, biefstukzwammen en zwavelzwammen.

Wat cijfers: in China is in 2006 zo'n 850.000 ton geoogst, in Italië en Turkije beide rond de 53.000 ton, in Frankrijk en Spanje beide 10.000 ton. Hoewel begin twintigste eeuw de teelt in Europa is afgenomen, heeft de tamme kastanje nog steeds een belangrijke functie als voedselplant. Het moge duidelijk zijn dat met de eigenschappen van de niet-Europese soorten er heel wat gekruist en geselecteerd wordt. In China zijn zo'n driehonderd rassen of cultivars. In de VS komen veel hybriden tussen de *C. dentata* en *C. mollissima* voor. Om over de Europese selecties maar niet te spreken. Het lijkt schier eindeloos. ♣

————— Informatie —————

De auteurs tuinieren in De Tuinen van MergenMetz in Doorwerth, waar twee tamme-kastanjabomen staan.
Meer informatie: www.mergenmetz.nl.