

# Der Kastanienhonig – typischer Sortenhonig aus den Kastanienhainen (Selven) des Tessins

STEFAN BOGDANOV<sup>1</sup>, KATHARINA BIER<sup>2</sup>, VERENA KILCHENMANN<sup>1</sup>, PETER GALLMANN<sup>1</sup> UND FRANZ-XAVER DILLIER<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>ZENTRUM FÜR BIENENFORSCHUNG, FORSCHUNGSANSTALT AGROSCOPE LIEBEFELD-POSIEUX ALP, 3003 BERN  
<sup>2</sup>BIOLOGISCHES INSTITUT FÜR POLLENANALYSE, 3122 KEHRSATZ



Kastanien-Honig aus dem Tessin.

FOTO: LIVIO CORTESI

*Der Kastanienhonig ist der typische Tessiner Honig. Die Kastanie «Marroni» war für die Tessiner Bergbevölkerung früherer Zeiten das «tägliche Brot», welches das Überleben in den abgelegenen Tälern erst ermöglichte. Die Bienen produzieren während der Kastanienblüte im Sommer einen charaktervollen, leicht bitteren Honig. Dem Honigtauanteil verdankt dieser Honig, der lange flüssig bleibt, seine meist dunkle Bernsteinfarbe.*



Weg durch die «Selven», Kastanienwälder, im Tessiner Verzascatal.

**D**ie Edelkastanie (*Castanea sativa*, Miller – Fagaceae) hat im Tessin nicht nur die Landschaft geprägt, sie hatte auch für das Überleben der armen Bevölkerung und für die Wirtschaft des Tessin eine besondere Bedeutung. Dabei handelt es sich nicht einmal um einen ursprünglichen Bewohner unserer südlichen Alpentäler. Die Wildform unserer «Marroni» stammt aus Südosteuropa und Kleinasien. Sie wurde aber schon durch die alten Griechen und Römer im Mittelmeerraum verbreitet. Die Römer brachten angepasste Kastaniensorten auch in die Föhntäler der Alpennordseite.

## «Das tägliche Brot» für Generationen von Tessiner Berglern

Mit 150 kg «Marroni», so galt früher in den Tessiner Seitentälern die Regel, kommt ein Mensch durch den Winter. Schon der römische Dichter Vergil besang die Kastanie und nannte sie eine Volksspeise.

## Verbreitung der Edelkastanie

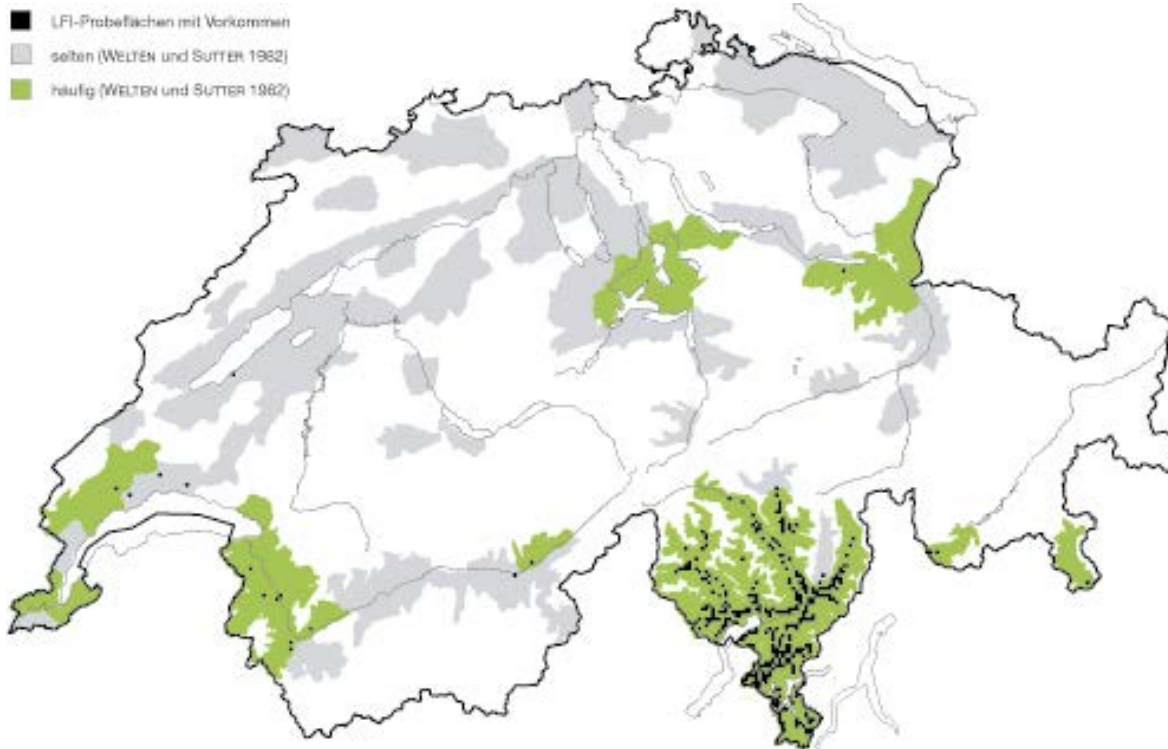
Die Kastanie ist mit den Eichenarten eng verwandt. In der Schweiz gedeiht sie zu 98 % auf der Alpensüdseite, sehr oft in grossen Reinbeständen. Die spärlichen Vorkommen auf der

FOTO: MATTHIAS DILLIER





Verbreitungskarte der Kastanie (*Castanea sativa*) (Copyright Brändli, 1996), LFI: Landesforstinventar.



Alpennordseite sind meist in Gebieten mit mildem See- oder Föhnklima zu finden (Genfersee, Vierwaldstättersee und Walensee). Hier ist sie im Rückzug begriffen, soll aber als alte Kulturpflanze wieder gefördert werden (siehe SBZ 3/2006). 50 % der Kastanienbestände wachsen unterhalb von 640 m ü.M. Ihre höchste Baumgrenze erreichen die Kastanien in der Schweiz im Sopraceneri auf 1250 m ü.M. Die wärmeliebende Baumart gedeiht oft an steilen Süd- bis Westhängen, nicht zuletzt weil im Tessin die wenigen flachen Gebiete entwaldet sind. Die Blütezeit der Kastanie ist im Juni und Juli.

**Kastanienhonig**

Der Kastanienhonig ist der typischste Tessinerhonig. Er besitzt eine kräftige, eigenwillige Geruchs- und Geschmacksnote, die man entweder liebt oder ablehnt. Dieser Honig mit seinem kräftigen, herben Charakter ist deshalb nicht jedermanns Sache.

**Manche Bäume der Edelkastanie (*Castanea sativa*) können viele hundert Jahre alt werden, wie dieses knorrige Expemplar mit hohlem Stamm aus dem Verzascatal.**



FOTO: MATTHIAS DILLIER





### Steckbrief

#### Charakterisierung:

- meist dunkle Farbe (bernsteinfarben)
- von starker Geruchs- und Aromaintensität
- schwach süss, muffig, chemischer Geschmack (erinnert an Apotheke)
- schwach in der Säure, aber mittlere bis starke Bitterkeit zieht den Mund zusammen
- langer Nachgeschmack



**Mikroskopische Aufnahme von Kastanienpollen (Vergrößerung 400x).**

- Sortenpollen im Honig:	98 (92–100) %
- Nektarmenge der Kastanie:	unbekannt
- Honigwert der Kastanie:	30-300 kg pro Saison und Hektar
- Zuckergehalt im Nektar:	37 g/100 g
- Zuckerarten im Nektar:	57-59 % Fruktose 25-32 % Glukose 8-18 % Saccharose

#### Physiko-chemische Eigenschaften:

- Wassergehalt:	17,0 (15,4–18,7) g/100 g
- elektrische Leitfähigkeit:	1,30 (0,86–1,70) mS/cm
- Freie Säure:	10,2 (6,8–15,6) meq/kg
- Fruktose/Glukose:	1,59 (1,36–1,86)
- Glukose/Wasser:	1,52 (1,19–1,80)

Alle 55 für die Charakterisierung dieses Honigs gesammelten Proben stammen aus dem Tessin. Sie wurden in den Jahren 1996 (1 Probe), 1998 (2 Proben), 1999 (6 Proben), 2000 (6 Proben), 2001 (8 Proben), 2002 (9 Proben) und 2003 (23 Proben) geerntet.

Mit Ausnahme einer Probe, ist der Wassergehalt der Kastanienhonige unterhalb von 18,5 %. Das Verhältnis Glukose/Wasser ist durchwegs ziemlich tief, bei den meisten Honi-

gen lag es unterhalb 1,7. Das ist charakteristisch für flüssig bleibende und sehr langsam kristallisierende Honige. Wegen der langsamen Kristallisation bilden sich grobe Kristalle. Von allen Schweizer Sortenhonigen bleibt nur der Akazienhonig länger flüssig als der Kastanienhonig. 20 % aller Honige enthielten signifikante Mengen Melezitose (>0,5 %). Das ist ein Zeichen für einen Anteil an Honigtau. Honige mit einem Honigtau-Anteil sind

meist dunkler. Der Kastanienhonig hat meistens eine dunkle Bernsteinfarbe. Er wird oft ebenso dunkel wie die typischen Honigtauhonige. Im Erntejahr 2005 war hingegen ein grosser Teil der Tessiner Kastanienhonige sehr hell. Die übrigen sensorischen Merkmale (Geruch, Geschmack u.s.w.), die physikalischen und chemischen Messwerte sowie die mikroskopischen Eigenschaften des Honigs waren aber trotzdem typisch für normalen Kastanienhonig. Die wahrscheinlichste Ursache für die ungewöhnlich helle Farbe ist, dass in diesem Jahr der Honigtau-Anteil besonders klein war. Der Kastanienhonig ist ein sehr pollenreicher Honig. In 10 g Honig befinden sich durchschnittlich 288 000 Pollen. Das mikroskopische Sediment enthält typischerweise viele kleine Kristalle. In den mikroskopischen Analysen sind die Edelkastanienpollen gegenüber Fremdpollen sehr stark übervertreten. Die Kastanienpollen beherrschen das Pollenbild mit bis zu 99 %.

Vielleicht erinnert uns der leicht bittere Kastanienhonig mit seinem herben Geschmack auch etwas an den harten Überlebenskampf, den früher Tessiner Bergbauern führen mussten. Nur Dank der Kastanien, der «Marroni», entgingen sie in harten Wintern der Gefahr des Hungertodes. Geniessen wir also neben den heissen «Marroni» zur Winterszeit auch einmal einen Löffel Kastanienhonig! ☞

Im nächsten Artikel wird vom Lindenhonig die Rede sein.

**Bienenstand in einem Tessiner Kastanienhain.**



FOTO: THEO NICOLLERAT