



Gå til forside: [Klik HER](#)

Spisekastanje, *Castanea sativa*.

Spisekastanjer kaldes også ægte kastanjer eller franske kastanjer. De må ikke forveksles med den almindelige hestekastanje, som er svagt giftig.

Kastanjen er en middelhavsplante, og indtil for få år siden kunne man i Danmark kun holde liv i træerne og kun få små kastanjer i de bedste somre. Sådan er det ikke længere. Det varmere klima og udviklingen af nye sorter har bevirket, at man nu kan dyrke pæne store spisekastanjer udendørs på beskyttede steder. F.eks. vil de danske øer og den jyske østkyst give gode muligheder. I det indre Jylland og andre steder med hård frost og korte somre skal man ikke forvente at kunne dyrke spisekastanjer.

I naturen er kastanjetræet hurtigt voksende og kan efter 20-50 år blive helt op til 20 meter højt og 12 meter bredt. Træet er flot med sine op til 20 cm lange blanke blade. Det er løvfældende og har gule blomster midt på sommeren. Det foretrækker fuld sol og stiller kun almindelige krav til vand. Det kan gro i de fleste jordtyper; men det foretrækker en sur jord med pH helt ned til 5,0. (Det kan dog også klare sig på jord med en pH på 7,5). Ved gødskning anvendes en sur gødning, f.eks. svovlsur ammoniak. Vær opmærksom på aldrig at benytte kalk.



Kastanjetræer behøver ikke at være store. Dette træ er 40 år og er ubeskåret. Det kan beskæres efter behov, og ønsker man et lavere og mere buskagtigt træ, kan det skæres ned til 10-15 cm over podestedet f.eks. hvert 20 år. Nye skud vil herefter hurtigt pible frem.



Træet er smukt, især når det blomstrer og bærer frugt.

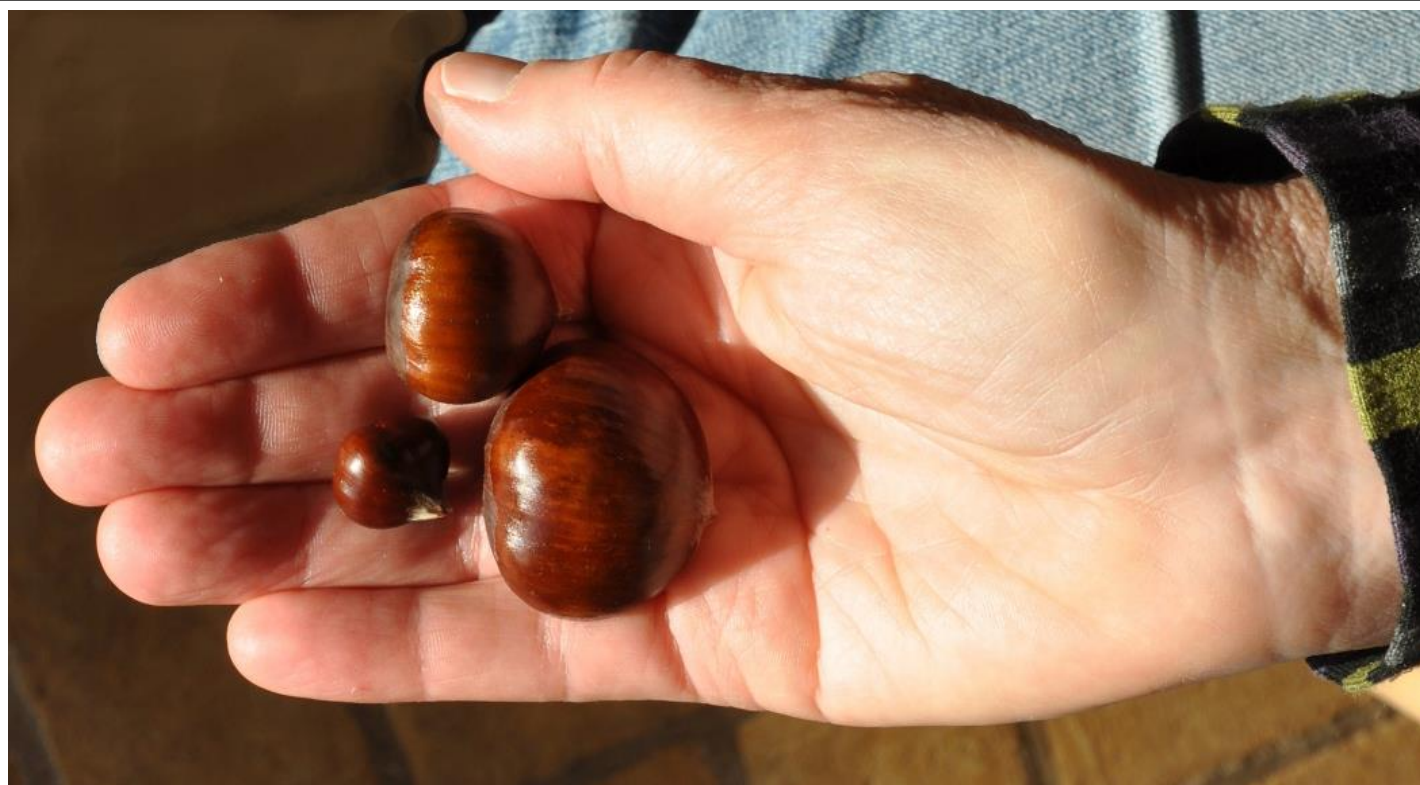
Den sene blomstring i juni/juli gør, at der kun er ganske kort tid til at modne kastanjerne i, inden efteråret sætter ind. Alligevel er det i gode somre muligt at producere kastanjer af kommerciel spisekvalitet i Danmark. Kastanjerne kan ikke bestøve sig selv men kræver gode bestøvertræer. Der findes enkelte gode storfrugtede bestøvertræer; men ellers kan man benytte frøformeret træer, der i reglen er gode bestøvere, men de giver ofte selv kastanjer af middelmådig kvalitet.

Beskæring: På trods af sin naturlige store størrelse kan træet sagtens beskæres, så det får en størrelse og form, der passer til dets placering og omgivelser. Det er bedst at beskære træet om vinteren.

Frøformering. Som regel vil man købe et podet storfrugtet træ; men bestøverplanten og planter beregnet som grundstammer for efterfølgende podning kan man selv fremstille. Således foregår følgende om efteråret:

1. Skær toppen af en 1 liters malkekarton og lav hul i bunden, så overskydende vand kan trænge ud.
2. Fyld spagnum iblandt lidt sand i mælkekartonen (ca. 7 cm fra toppen).
3. Læg en moden kastanje oven på spagnummen og fyld mere spagnum på, indtil kastanjen er dækket med ca. 4 – 5 cm.
4. Vand, så spagnummen føles godt fugtig uden, at den driver af vand.
5. Grav kartonen ned i jorden på et forholdsvis lunt sted, gerne i et drivhus.
6. Sørg for at spagnummen føles fugtig gennem hele vinteren. Næste forår belønnes du med et lille kastanjetræ, der spirer op af mælkekartonen.
7. Hen på sommeren kan udplantningen foregå. Men ønsker man at træet skal være større inden udplantningen, plantes det over i en større urtepotte eller en spand med et hul i bunden.

En mælkekarton er meget velegnet, hvis man vil lave sin egen grundstamme eller kastanjetræ.



Der kan være stor forskel på kastanjernes størrelse. De to mindste er fra frøformerede træer, mens den største er fra et podet træ, 'Marigoule'.

Sorter.

Ud over de frøformerede kastanjetræer findes en del podede sorter, som ikke alle er lige gode til danske forhold, idet vi ligger på den nordligste grænse for, at træerne kan producere spisekastanjer. Blandt de bedst egnede findes:

'*Precoce des Vans*' modnes som en af de allertidligste kastanjesorter. Frugterne er middelstore og vel-smagene. Træet er en god bestøver og værdifuld for honningbier.

'*Belle Épine*' er en af de bedste bestøvere, fordi den har en meget stor pollenproduktion. Kastanjerne modner middeltidligt og er middelstore af fin spisekvalitet.

'*Marigoule*' er et meget sundt, robust og hurtigt voksende træ, der producerer spisekastanjer af meget fin kvalitet. Ud over de frøformerede træer er 'Précoce des Vans' og 'Belle Épine' gode bestøvere for 'Marigoule'. Selv producerer træet så lidt pollen, at det er en dårlig bestøver for andre sorter.

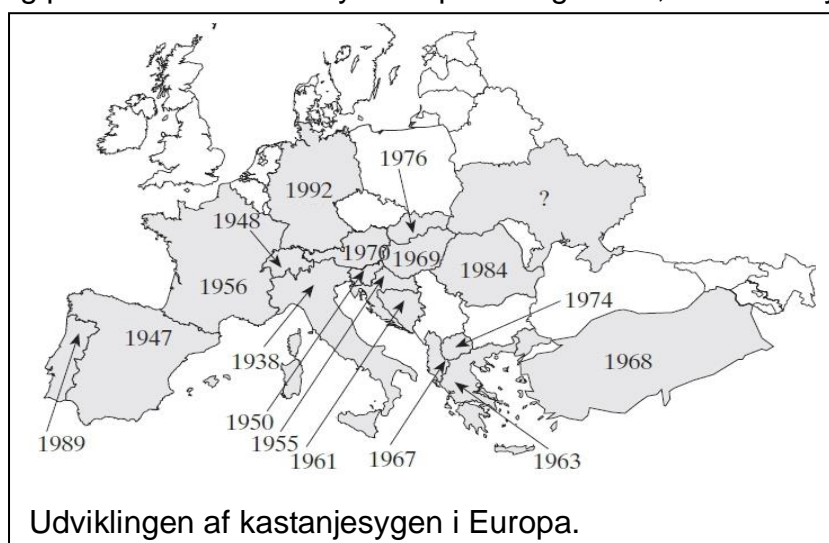
'*Rousse de Nay*' er sundt og lidt svagere i væksten end 'Marigoule' og er derfor bedre egnet til den lille have end 'Marigoule'. Kastanjernes kvalitet er meget fin. Bestøvningsforholde er tilsvarende 'Marigoule'. Modenheden sker lidt senere end hos 'Marigoule' og over en længere periode.

Link til producent: <http://www.westergaards.dk/kastanje>

Podning. Vil man sikre sig en klon af et givent kastanjetræ, er det nødvendigt at pøde. Det foregår i overensstemmelse med de anvisninger, som angivet i afsnittet "Podning". Der kan anvendes skrånit-podning når en podekvist skal anbringes på en gren, der mindre end 10 mm. Der anvendes barkpodning, når podekvistene anbringes på en "stamme", der er større end 30 mm.

Sygdomme og skadedyr.

Erfaringerne viser, at kastanjetræerne her i landet er meget sunde og stort set fri for sygdomme. Men overalt i Europa og USA optræder den meget frygtede kastanjesyge, som stammer fra en svamp, benævnt *Cryphonectria parasitica*. Den kom i 1903 til USA, hvor den forårsagede 4 millioner kastanjetræers død og opfattes stadig som en af USA's største katastrofer. I 1938 kom sygdommen til Italien, hvorfra den har bredt sig til det meste af Europa. Som følge af importerede kastanjetræer fra Frankrig blev England ramt i 2011 og står allerede nu med alvorlige ødelæggelser. Tilsyneladende har temperaturen og plantetætheden indflydelse på hastigheden, hvormed sygdommen breder sig. Man for venter ikke



at sygdommen vil få nævneværdig indflydelse i Danmark på grund temperaturen. Når svampen rammer et træ, breder sig den sig hurtigt rundt i træet, hvor den skaber store sår, som træet ikke selv kan hele. Alle blade, der sidder over sårene, falder af. I løbet af kun et par år, dør træet.



Kastanjetræ med sår fra kastanjesyge. De syge træer kan ofte have mange sår.

Da kastanjerne er søde og indeholder meget sukker, er de meget eftertragtede af dyr og fugle, der kan finde på at tage kastanjerne, før de er fuldt modne. Planternes har derfor udviklet en forsvarsmekanisme i form af et meget stikkende hylster. Først når kastanjen er helt moden, åbner hylsteret sig, så dyrene kan få fat i den og evt. slæbe den til opbevaring, hvor den så kan finde på at spire. Er der egern i området, skal man være på stikkerne, så egernet ikke løber med hele høsten.



Mens de umodne kastanjer hænger på træerne, er de godt beskyttet af det meget stikkende hylster, som forhindrer bl.a. egern i at spise dem.

Opbevaring af kastanjer.

Da det er vanskeligt at få skallen af kastanjerne, når de er helt friske, bør man enten lade dem sidde i hylstrene eller at opbevare dem køligt i en delvis lukket beholder; men de må naturligvis ikke mugne. Efter måske 14 dage er de spiseklare. Traditionelt skærer man i kryds i kastanjens top og lægger dem i en ovn ved ca. 200 grader i et kvarter. Skallerne kan nu fjernes, og man spiser dem med smør og lidt salt – gerne sammen med et godt glas rødvin. [Velbekomme!](#)

