Esskastanien-Allee „Zum Weißenstein“ südlich von Hamminkeln

Schlagwörter: Edelkastanie (Laubbaum), Allee, Naturdenkmal, Winterlinde
Fachsicht(en): Naturschutz, Kulturlandschaftspflege
Gemeinde(n): Hamminkeln
Kreis(e): Wesel
Bundesland: Nordrhein-Westfalen



Essastanienallee in Hamminkeln (2016)
Fotograf/Urheber: Johanna Siewers



Die Esskastanien-Allee an der Straße „Zum Weißenstein“ wurde um 1775 gepflanzt. Das hohe Alter der Bäume zeigt sich in der Dicke der Baumstämme mit teilweise über vier Metern Umfang und dem hohen Anteil an Totholz und Höhlen. Das macht die Bäume ökologisch außerordentlich wertvoll. Denn abgestorbene Holz ist für viele Insektenarten als Brutstätte wichtig – und vielerorts leider Mangelware. Auch Höhlen in alten Bäumen finden sich viel zu selten, dabei sind sie ein wichtiger Lebensraum für verschiedene, seltene Tiere wie Fledermäuse, Spechte oder den Steinkauz. Krähen, Eichelhäher und Eichhörnchen nutzen die dicken Früchte der Esskastanie, auch als Edelkastanie bezeichnet, als Nahrung und helfen den Bäumen durch ihren Sammeltrieb bei ihrer Verbreitung. Und so ist die Kastanienallee hier nicht nur ein schönes Landschaftselement, das dem Ort ein bisschen südliches Flair verleiht, sondern auch ein wunderbarer Beitrag zum Artenschutz.

Dass die Esskastanie sich überhaupt in Deutschland findet, ist wohl den römischen Soldaten zu verdanken, die sie als Proviant aus dem warmen Süden über die Alpen mitbrachten. Vielerorts ist es den Bäumen in Deutschland zu kalt, doch das vergleichsweise milde Klima am Niederrhein vertragen sie und sind hier daher häufiger zu finden.

Die Esskastanie ist ein echter Tausendsassa. In gerösteter Form sind Esskastanien wohl jedem vom Weihnachtsmarkt bekannt. Man kann die nährstoffreichen Früchte aber auch zu Mehl zermahlen und vielfältig verarbeiten. Nicht umsonst galten sie im Mittelalter oft als „Brot der Armen“. Heute erleben sie auch in der gehobenen Küche eine Renaissance. Aber früher wurden nicht nur die Früchte genutzt. Die Blätter eigneten sich als Dünger oder Einstreu von Stallungen. Außerdem wurden sie zur Behandlung von Husten, Durchfall und als Wundverband verwendet. Die Borke eignete sich zum Ledergerben, und vor allem das Holz war aufgrund seiner langen Haltbarkeit gut geeignet, um Möbel, Balken, ja sogar Brücken oder Schiffe zu bauen. Dazu wurden die Kastanien hier in der Region wohl nicht verwendet, aber manch ein Weidepfosten oder Gartenzaun wurde sicher aus dem hochwertigen Holz gefertigt.

Die Allee besteht aus 25 Esskastanien sowie einer Winterlinde und ist als eingetragenes Naturdenkmal geschützt.

(Saskia Löbner, mobile discovery und Johanna Siewers, erstellt in Kooperation mit der Biologischen Station im Kreis Wesel e.V. im Rahmen des Projektes „Verborgene Schätze inklusiv“. Ein Projekt des LVR-Netzwerks Landschaftliche Kulturpflege, 2016)

Internet

naturschutzinformationen.nrw.de: Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen, Alleen in Nordrhein-Westfalen (abgerufen 15.11.2016)

Esskastanien-Allee „Zum Weißenstein“ südlich von Hamminkeln

Schlagwörter: Edelkastanie (Laubbaum), Allee, Naturdenkmal, Winterlinde
Straße / Hausnummer: Zum Weißenstein
Ort: 46499 Hamminkeln
Fachsicht(en): Naturschutz, Kulturlandschaftspflege
Erfassungsmaßstab: i.d.R. 1:5.000 (größer als 1:20.000)
Erfassungsmethoden: Literaturauswertung
Historischer Zeitraum: Beginn 1775
Koordinate WGS84: 51° 42 31,19 N: 6° 36 2,53 O / 51,70866°N: 6,6007°O
Koordinate UTM: 32.334.230,97 m: 5.731.360,66 m
Koordinate Gauss/Krüger: 2.541.565,05 m: 5.730.659,20 m

Empfohlene Zitierweise

Urheberrechtlicher Hinweis: Der hier präsentierte Inhalt ist urheberrechtlich geschützt. Die angezeigten Medien unterliegen möglicherweise zusätzlichen urheberrechtlichen Bedingungen, die an diesen ausgewiesen sind.

Empfohlene Zitierweise: Saskia Löbner, mobile discovery und Johanna Siewers (2016), „Esskastanien-Allee „Zum Weißenstein“ südlich von Hamminkeln“. In: KuLaDig, Kultur.Landschaft.Digital. URL: https://www.kuladig.de/Objektansicht/KLD-261813 (Abgerufen: 1. November 2026)

Copyright © **LVR**