



Oberurseler Woche

Auflage: 22.400 Exemplare

Wöchentlich erscheinende unabhängige Lokalzeitung für Oberursel mit den Stadtteilen Bommersheim, Stierstadt, Oberstedten und Weißkirchen.

VERKAUFEN & WOHNEN BLEIBEN

Häuser / Grundstücke
Eigentumswohnungen

zum Kauf gesucht, Planen Sie in Ruhe Ihre Zukunft mit finanzieller Sicherheit! Der Kaufpreis kann kurzfristig bezahlt werden.

Gerne bewerten wir nach aktuellen Marktkriterien kostenfrei & unverbindlich für Sie.

adler-immobilien.de | 06171.58400

ADLER IMMOBILIEN
HER FÜHRT SICH NICHT WOHLEN

Herausgegeben vom Hochtanus Verlag GmbH · Vorstadt 20 · 61440 Oberursel · Telefon 0 61 71 / 62 88 - 0 · Telefax 0 61 71 / 62 88 - 19

Auflösung von Josef Friedrich
zu den Kersten in Oberursel

Auflösung des Rätsels vom 4. Mai

Antwort von Josef Friedrich zu den Kesten im Vordertaunus: Römische Soldaten sollen die Kesten mit der Weinrebe aus Italien gebracht haben und damit einen Teil ihrer Verpflegung, doch kultiviert hätten sie Mönche des früheren Klosters Lorsch. Gute klimatische Bedingungen machten sie im Vordertaunus heimisch. Die Edelkastanie gehörte in vergangener Zeit zur Volksnahrung. Die normale Rosskastanie ist giftig, die Keste, die edle Schwester, kann man essen. Als Maronen sind sie eine edlere Sorte.

Die Edelkastanie wurde, wie andere Fruchtbäume auch, in Reihen angepflanzt und geflegt. Es waren die privaten, sogenannten „Kestenstücke“. Die Villa Gans am Rande des Maasgrunds wurde von ihrem Besitzer „Villa Kestenhöhe“ genannt. Die Verbreitung der Edelkastanien in der Oberurseler Gemarkung reicht vom Käsbachtal um die Stierstadter Heide über den oberen Maasgrund mit alten Bäumen an der frühe-

ren „Liegekur“ bis an den Rand der Hohe Mark. Auch die Kunst hat an den mächtigen Bäumen Gefallen gefunden, wie die Ansichten von Louis Eysen und Hans Thoma zeigen.

Die Blüten der Edelkastanie sind eine wichtige Trachtquelle für Bienen. Der feinherbe Honig, von heimischen Imkern angeboten, ist begehrt. Wer die Früchte von ihrer stacheligen Hülle befreit, muss noch auf den Genuss warten. Auch das Entfernen der braunen Fruchtschale ist noch nicht das Ziel des Genusses. Erst wenn sich die bittere Haut nach kurzer Zeit in heißem Wasser von der Frucht lösen lässt, entfaltet die Keste Aroma und Geschmack. Die auf Weihnachtsmärkten aus der heißen Pfanne angebotenen Früchte sind durchweg italienische Maronen. Diese haben eine dicke Frucht in ihrer stacheligen Hülle, während die Kesten mit drei Früchten besetzt sind, zwei unbrauchbare sehr schmale und eine von beiden umschlossene dickere.