

Von Eichen und Menschen

EXPERTENBEITRAG von Rainer Städing

Es gibt wohl kaum einen Waldbaum in Deutschland, der so eng mit der menschlichen Entwicklung verbunden ist, wie die Eiche. Eigentlich wanderten Buchen vor etwa 6.000 Jahren vom Balkan und vom Apennin - ihren Rückzugsarealen während der Eiszeit - wieder nach Mitteleuropa ein und verdrängten die bis dahin vorherrschenden Eichenmischwälder. Der sich gleichzeitig ausbreitende Mensch bevorzugte jedoch Eichen wegen ihres Vielfachnutzens. So wurde schon früh die Zusammensetzung der Wälder nahe den Siedlungen künstlich verändert. Stärke und Gerbsäuren - diese beiden Stoffe bestimmten letztlich das vorrangige Interesse, Eichen wachsen zu lassen.

Eicheln – Kohlenhydrate ohne Ende

Der enorme Stärkegehalt von immerhin 38 Prozent, zwei- bis dreimal so viel wie bei der Kartoffel, machte die Eicheln bis ins 19. Jahrhundert für die menschliche Ernährung beliebt. Der Name „Eiche“ leitet sich denn auch vom lateinischen „esca“ = Speise ab. Wegen des hohen Gerbsäuregehaltes kann man Eicheln allerdings nicht direkt essen. Aber zur Schweinemast waren sie ideal. So mästete man im Herbst Hausschweine in Eichenwäldern, bevor sie im Winter geschlachtet wurden. Dies geschah auch aus geschmacklichen Gründen, denn man wusste „Unter Eichen wachsen die bes-

ten Schinken“. Schauen Sie mal unter www.eichelschwein.de. Leider gibt es nur alle paar Jahre eine gute Eichelernte, aber davon später. Historische Hutewälder erkennen Sie übrigens an den weit auseinander stehenden Alteichen mit großer Krone. Je mehr Blattwerk und Licht, desto mehr Photosynthese und umso mehr nahrhafte Eicheln, das war die einfache Gleichung.

Nur in Notzeiten wurden die Mehlvorräte zu etwa einem Drittel mit Eichelmehl gestreckt. Zum Ausschwemmen der Gerbsäure hängten die Indianer Nordamerikas die Eicheln mehrere Tage in einen Bach, und hierzulande wurden die Eichelkerne so lange eingeweicht, bis das Wasser klar blieb. Geröstete Eichelkerne waren als Kaffee-Ersatz in Notzeiten „beliebt“. Koffeinfreien Eichelkaffee gibt es auch heute noch im Handel.

Gerbsäure – dauerhaftes Holz und hochwertiges Leder

Holz, Rinde, Eicheln und Blätter der Eichen enthalten große Mengen an

Gerbsäure. Sie geben dem Kernholz der Eiche seine lange Haltbarkeit, wie man sie von Fachwerk und alten Möbeln kennt. Ein berühmtes Beispiel ist der abgebrannte Dachstuhl der Kirche Notre Dame. Dreizehn Meter überbrückten die Eichenstämmen aus dem 13. Jahrhundert. Bis heute bezeichnen die Franzosen einen vielstämmigen Kirchendachstuhl als „Wald“ (forêt).

Sehr viel Eichenholz wurde für den Schiffbau benötigt, auch krummes Holz für die Spanten. So kamen die Bootsbauer von der Unterweser im Winter bis in den Hasbruch, um Eichenholz zu kaufen. Als in Holland Schiffbauholz knapp wurde, holte man aus dem Schwarzwald nicht nur lange Tannen in bis zu 80 x 400 Meter großen Flößen über den Rhein heran, auch Eichen wurden aufgelegt, die alleine für das Flößen zu schwer sind.

Eichenbretter zu biegen und in eine ovale Form zu bringen, die man zu fugenfreien Fässern verarbeitet, war früher eine hohe handwerkliche Kunst. Bis heute werden Eichenfässer in Frankreich zur Lagerung und Geschmacksentwicklung zunächst von Rotwein und später von Whisky gefertigt.

Überlebenswichtig war die Eiche neben den Buchen als Energieträ-

ger – sie liefert gutes Brennholz und hochwertige Holzkohle.

Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts war Eichenrinde mit seinem Gerbsäuregehalt von 8–20 Prozent wichtig für die Gerbung von Häuten. Mit den steigenden Baumsäften schälte man im Mai die Rinde von dünnen Bäumen und trocknete sie. Die Bäume wurden später Brennholz. Bevor die Häute in Erdgruben mit der Eichenrinde gerbt wurden, wurde sie in Walk- und Lohmühlen zermahlen. Die früheren dünnstämmigen Eichenschälwälder sind heute verschwunden, Lohgerber sind sehr selten geworden – www.gerberei-rudolph.de.

Im Mittelalter sammelte man im Spätsommer von den Eichenblättern die „Galläpfel“ der Eichengallwespe. In dieser Schutzhülle wachsen die Larven heran. Zusammen mit Eisensulfat entsteht hochwertige und sehr dauerhafte schwarze Tinte – dokumentenecht.

Donareichen und Druiden

Mystische Beziehungen zur Eiche entwickelten sich früh. Die Druiden, die Misteln aus Eichenkronen schnitten, leiteten ihren Namen vom altgriechischen Drys=Eiche ab. Und als der Mönch Bonifatius um 760 nahe

dem hessischen Fritzlar die dortige Donareiche fällen ließ, wollte er dem germanischen Götterglauben zugunsten seiner Religion ein Ende bereiten. Etwa im 19. Jahrhundert ersetzte der Eichenkranz den Lorbeerkranz, und Eichenlaub umfasste militärische Rangabzeichen und manches mehr.

Die Landschaftsmaler der Romantik setzten schließlich die besondere Ausstrahlung alter Eichen ins Bild, zum Beispiel im Hasbruch. In der Nazizeit wurde die Eiche ideologisch missbraucht. Dabei ist die „deutsche Eiche“ eher eine französische, weil sie sich im dort wärmeren Klima viel besser vermehrt.

Trickreiche Vermehrung

Der Eichelhäher ist der effektivste Sämann des Eichenwaldes. Gut viertausend Eicheln versteckt er vor dem Winter, die nicht alle wiedergefunden werden. Eine Eichel-Vollmast gibt es nur alle paar Jahre. So können die Hauptverzehrer der nahrhaften Eicheln, Vögel und vor allem Wildschweine, die Eichelschwemme nicht vertilgen. Es bleiben genug übrig, die keimen und für die Vermehrung der Mutterbäume sorgen. Leider gab es dadurch früher auch nicht jedes Jahr gleich viel Eichel-Schinken.

* ANZEIGE



FAMILIENTRADITION SEIT 125 JAHREN | VERKAUF | REPARATUR | SERVICE

IN OLDENBURG FÄHRT MAN RAD.

VOSGERAU AM DAMM | DAMM 25 | 26135 OLDENBURG | www.vosgerau-am-damm.de | Tel. 0441 27279