



Bruno P. Kremer

Kiwi, Kaffee, Kardamom

Exotik frisch auf den Tisch

HIRZEL

Bruno P. Kremer
Kiwi, Kaffee, Kardamom

Bruno P. Kremer

Kiwi, Kaffee, Kardamom

Exotik frisch auf den Tisch



S. Hirzel Verlag Stuttgart

Impressum

Ein Markenzeichen kann warenrechtlich geschützt sein, auch wenn ein Hinweis auf etwa bestehende Schutzrechte fehlt.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Jede Verwertung des Werkes außerhalb der Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Übersetzungen, Nachdruck, Mikroverfilmung oder vergleichbare Verfahren sowie für die Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen.

ISBN 978-3-7776-2132-6 (Print)

ISBN 978-3-7776-2468-6 (E-Book, PDF)

© 2015 S. Hirzel Verlag

Birkenwaldstraße 44, 70191 Stuttgart

Printed in Germany

Einbandgestaltung: deblik, Berlin
unter Verwendung eines Fotos von
©stockcreations/fotolia

Layout: VIS Schreiber, Bickenbach

Satz: abavo GmbH, Buchloe

Druck & Bindung: Kösel, Krugzell

www.hirzel.de

Inhalt

Einleitung	8
Kiwi, Chinesische Stachelbeere	<i>Actinidia chinensis</i> 17
Kaschunuss, Cashewnuss	<i>Anacardium occidentale</i> 19
Ananas	<i>Ananas comosus</i> 21
Cherimoya	<i>Annona cherimola</i> 23
Sauersack, Stachel-Annone	<i>Annona muricata</i> 25
Erdnuss	<i>Arachis hypogaea</i> 27
Brotfrucht	<i>Artocarpus communis</i> 29
Jackfrucht	<i>Artocarpus heterophyllus</i> 31
Sternfrucht, Karambole	<i>Averrhoa carambola</i> 33
Paranuss, Brasilnuss	<i>Bertholletia excelsa</i> 35
Kapern	<i>Capparis spinosa</i> 37
Paprika	<i>Capsicum annuum</i> 39
Chili, Peperoni, Cayennepfeffer	<i>Capsicum frutescens</i> 41
Papaya, Melonenbaum	<i>Carica papaya</i> 43
Saflor, Färberdistel	<i>Carthamus tinctorius</i> 45
Pekannuss	<i>Carya illinoensis</i> 47
Esskastanie, Edelkastanie, Marone	<i>Castanea sativa</i> 49
Johannisbrotbaum, Karobe	<i>Ceratonia siliqua</i> 51
Kichererbse	<i>Cicer arietinum</i> 53
Wassermelone	<i>Citrullus lanatus</i> 55
Saure Limette, Limone	<i>Citrus aurantiifolia</i> 58
Bitterorange, Pomeranze	<i>Citrus aurantium</i> 61
Zitrone	<i>Citrus limon</i> 64
Pampelmuse, Pomelo	<i>Citrus maxima</i> 67
Zitronatzitron, Süßzitron	<i>Citrus medica</i> 70
Grapefruit	<i>Citrus × paradisi</i> 72
Mandarine, Clementine, Satsuma	<i>Citrus reticulata</i> 74
Apfelsine, Orange	<i>Citrus sinensis</i> 77
Kokosnuss	<i>Cocos nucifera</i> 80
Kaffeestrauch	<i>Coffea arabica</i> 82
Kolanuss	<i>Cola acuminata</i> 85
Taro	<i>Colocasia esculenta</i> 87
Koriander	<i>Coriandrum sativum</i> 89
Lamberts-nuss, Lamberts-Hasel	<i>Corylus maxima</i> 91
Safran	<i>Crocus sativus</i> 93
Honigmelone, Zuckermelone	<i>Cucumis melo</i> 95
Kiwano, Hornmelone, Stachelgurke	<i>Cucumis metuliferus</i> 98
Salatgurke, Gewürzgurke	<i>Cucumis sativus</i> 100
Moschuskürbis, Butternuss	<i>Cucurbita moschata</i> 102
Gartenkürbis	<i>Cucurbita pepo</i> 104

Zucchini, Zucchini	<i>Cucurbita pepo</i> var. <i>giromontiina</i> ...	107
Kreuzkümmel	<i>Cuminum cyminum</i>	109
Kurkuma, Gelbwurz(el), Safranwurz	<i>Curcuma longa</i>	111
Zitronengras, Limonengras	<i>Cymbopogon citratus</i>	113
Baumtomate, Tamarillo	<i>Cyphomandra betacea</i>	115
Bambus	<i>Dendrocalamus asper</i>	117
Longan	<i>Dimocarpus longan</i>	119
Kakipflaume, Persimone	<i>Diospyros kaki</i>	121
Durian	<i>Durio zibethinus</i>	124
Kardamom	<i>Elettaria cardamomum</i>	126
Wollmispel, Loquat	<i>Eriobotrya japonica</i>	128
Culentro	<i>Eryngium foetidum</i>	130
Pitanga, Surinamkirsche	<i>Eugenia uniflora</i>	132
Buchweizen	<i>Fagopyrum esculentum</i>	134
Feige	<i>Ficus carica</i>	137
Chinesische Kumquat	<i>Fortunella margarita</i>	140
Mangostane	<i>Garcinia mangostana</i>	142
Sojabohne	<i>Glycine max</i>	144
Sonnenblume	<i>Helianthus annuus</i>	147
Topinambur, Knollen-Sonnenblume	<i>Helianthus tuberosus</i>	149
Roselle	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	151
Pitahaya, Drachenfrucht	<i>Hylocereus undatus</i>	153
Sternanis	<i>Illicium verum</i>	155
Flaschenkürbis, Kalebasse	<i>Lagenaria siceraria</i>	157
Langsat, Lansibaum	<i>Lansium domesticum</i>	159
Lorbeer	<i>Laurus nobilis</i>	161
Litschi, Litschipflaume	<i>Litchi chinensis</i>	163
Schwammgurke, Luffagurke	<i>Luffa aegyptiaca</i>	166
Macadamianuss	<i>Macadamia integrifolia</i>	168
Acerola, Antillenkirsche	<i>Malpighia glabra</i>	170
Indischer Mangobaum	<i>Mangifera indica</i>	172
Breiapfel, Chicu, Sapote	<i>Manilkara zapota</i>	175
Balsambirne, Bittergurke	<i>Momordica charantia</i>	177
Schwarze Maulbeere	<i>Morus nigra</i>	179
Kochbanane, Mehlbanane	<i>Musa acuminata</i>	181
Banane, Obstbanane	<i>Musa × paradisiaca</i>	183
Muskatnuss	<i>Myristica fragrans</i>	186
Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i>	188
Schwarzkümmel	<i>Nigella sativa</i>	191
Olive, Ölbaum	<i>Olea europaea</i>	193
Kaktusfeige	<i>Opuntia ficus-indica</i>	195
Passionsfrucht, Purpurgranadilla,		
Maracuja	<i>Passiflora edulis</i>	198
Süße Granadilla, Süße Grenadille	<i>Passiflora ligularis</i>	200
Riesen-Granadilla, Königs-Granadilla	<i>Passiflora quadrangularis</i>	202

Avocado, Butterfrucht	<i>Persea americana</i>	204
Feuerbohne, Scharlachbohne	<i>Phaseolus coccineus</i>	207
Limabohne, Mondbohne	<i>Phaseolus lunatus</i>	209
Gartenbohne	<i>Phaseolus vulgaris</i>	211
Dattel	<i>Phoenix dactylifera</i>	213
Kapstachelbeere, Andenbeere	<i>Physalis peruviana</i>	216
Pinie	<i>Pinus pinea</i>	219
Schwarzer Pfeffer	<i>Piper nigrum</i>	221
Pistazie	<i>Pistacia vera</i>	223
Mandel	<i>Prunus dulcis</i>	225
Nektarine, Glattpfirsich	<i>Prunus persica</i> var. <i>nucipersica</i>	227
Guave, Guajave	<i>Psidium guajava</i>	229
Granatapfel	<i>Punica granatum</i>	232
Nashi, Orient-Birne	<i>Pyrus pyrifolia</i>	235
Schlangenhautfrucht, Salak	<i>Salacca edulis</i>	237
Peruanischer Pfefferbaum	<i>Schinus molle</i>	239
Chayote, Stachelgurke	<i>Sechium edule</i>	241
Sesam	<i>Sesamum indicum</i>	243
Tomate	<i>Solanum lycopersicum</i>	245
Aubergine, Eierfrucht	<i>Solanum melongena</i>	248
Birnenmelone, Kachuma, Pepino	<i>Solanum muricatum</i>	250
Lulo, Naranjilla, Quitotomate	<i>Solanum quitoense</i>	251
Gelbe Mombinpflaume	<i>Spondias mombin</i>	252
Gewürznelke	<i>Syzygium aromaticum</i>	253
Rosenapfel	<i>Syzygium jambos</i>	254
Apfeljambuse, Malaysiaapfel	<i>Syzygium malaccense</i>	255
Pitomba	<i>Talisia esculenta</i>	257
Tamarinde, Sauerdattel	<i>Tamarindus indica</i>	258
Kakaobaum	<i>Theobroma cacao</i>	259
Schlangenhaargurke	<i>Trichosanthes cucumerina</i>	262
Immergrüne Strauch-Heidelbeere	<i>Vaccinium ashei</i>	264
Kranbeere, Cranberry	<i>Vaccinium macrocarpon</i>	266
Vanille	<i>Vanilla planifolia</i>	268
Mungbohne, Lunjabohne,		
Jerusalembohne	<i>Vigna radiata</i>	270
Augenbohne, Kundebohne, Kuhbohne	<i>Vigna unguiculata</i>	272
Weinrebe	<i>Vitis vinifera</i>	274
Ingwer	<i>Zingiber officinale</i>	278
Literatur		281
Bildnachweis		282
Verzeichnis der Pflanzen		284

Markt auf der Karibikinsel Martinique: Im Vordergrund Chayote, Limetten und andere Zitrusfrüchte, hinten links Papayas



Einleitung

Ein großer bunter Früchtekorb

Es ist schon überaus erstaunlich, mit wie vielen Produkten nichtheimischer Pflanzen man sogar an einem ganz und gar durchschnittlichen Tag zu tun hat. Die lange Parade beginnt bereits beim morgendlichen Ritual im Bad mit allerhand Duftessenzen in Duschgel, Parfüm oder Rasierwasser. Dann folgen die Tagestextilien aus afrikanischer Baumwolle. Das anschließende Frühstück bringt die Fortsetzung mit Kaffee aus Kolumbien oder Tee aus Indien, mit Erdnussbutter und Orangenmarmelade auf dem Brötchen und einem Fruchtjoghurt mit Guave oder Maracuja. Bevor man den Fuß vor die Haustür auf die Matte aus Fasern der mexikanischen Sisalagave setzt, steckt man noch schnell eine Banane aus Costa Rica für die gelbe und einen Schokoriegel mit Erntegut aus Sri Lanka für die lila Pause am Vormittag ein. Im Mittagessen finden sich Kartoffeln, Tomaten oder Paprika und weitere Pflanzen, die zwar bei uns wachsen, aber ihre eigentliche Heimat in der Neuen Welt haben. Na ja, und dann wäre da eventuell noch eine Cocktailparty anlässlich eines Kollegengeburtstages, die ebenfalls an-



gewandte Botanik aus entfernten Biogeografien praktiziert. Bevor der Tag zu Ende geht, hat man mit seinen eventuell nicht weiter reflektierten Lebens- und Konsumgewohnheiten große Teile des Welthandels beflügelt.

Dieses Buch befasst sich mit erlebenswerten und hochgeschätzten Pflanzen, deren Heimat in den außereuropäischen Wärmegebieten liegt und die deswegen als exotische Köstlichkeiten gelten. Die technischen Nutzpflanzen wie die Faserlieferanten bleiben unberücksichtigt, aber was man über die sonstigen Pflanzen oder die daraus hergestellten Nahrungs- und Genussmittel wissen sollte, ist auf den folgenden Seiten nachzulesen. In den einzelnen Kapiteln werden insgesamt 123 wichtige und interessante Pflanzenarten vorgestellt.

- Für jede von ihnen finden Sie neben dem botanischen Profil weitere notwendige Angaben zu Herkunft und Verbreitung, Verwendung und sonstigem Wissenswertem.
- Viele dieser Exoten kann man zu Hause in Garten oder Kübel kultivieren. Wie man sozusagen den Nachwuchs vom Nachttisch heranzieht, wird für viele geeignete Arten als Anzucht-Tipp beschrieben.
- Falls Sie erfahren möchten, welche kulinarischen Köstlichkeiten man beispielsweise aus Cherimoya, Jackfrucht, Limone oder Mango zaubern kann, bietet Ihnen das Buch dazu auch das eine oder andere raffinierte Rezept zum Ausprobieren.

Äpfel, Birnen, Kopfsalat und Petersilie haben zweifellos ihren besonderen Wert, aber es gibt bei den nutzbaren Pflanzen noch mehr zu erkunden. So wünschen

wir Ihnen viele angenehme Entdeckungen und Erfahrungen bei Ihren Streifzügen durch die exotische Pflanzenwelt.

Exotik im Gemüsegarten

Selbst wenn unsere Nahrung auf den ersten Blick gar nicht wie ein lecker zubereiteter Pflanzenteil aussieht, etwa im Fall eines saftigen Sirloin-Steaks oder auch nur einer Salamischeibe auf der Pizza, haben wir doch in jedem Fall umgewandelte pflanzliche Biomasse auf dem Teller, die zunächst einmal auf einem Acker oder einer Weide wuchs. Ohne die auf immer besseren Ertrag gezüchteten Nutzpflanzen hätte es die Menschheit im Laufe ihrer Geschichte sicher nicht allzu weit gebracht. Heute steht sie vor dem gigantischen Problem, demnächst einmal acht oder gar mehr Milliarden Menschen mit Grundnahrungsmitteln versorgen zu müssen – eine schwierige und trotz immer wieder nachwachsender Pflanzen vermutlich grundsätzlich nicht zu bewältigende Aufgabe.

Fülle zu allen Jahreszeiten

Vor allem in Mittel- und Westeuropa nimmt man es gerne als Selbstverständlichkeit, dass fast jeder Supermarkt Erdbeeren zu Weihnachten, Weintrauben zu Ostern und Bananen rund um das Jahr anbietet. Sieht man sich die Herkunftangaben dieser Köstlichkeiten etwas genauer an, fehlt im Warenhausregal tatsächlich kaum eine Weltengegend mit geeignetem Anbauklima. Aber abgesehen von einer solchen in früheren Zeiten schlicht unvorstellbaren Warenpalette, die uns eine schon seit Jahrzehnten zunehmende Globalisierung auch der Obst- und Gemüsemärkte beschert hat, ernähren sich die Menschen schon lange nicht mehr ausschließlich von Arten, die von Natur aus in Europa oder im so genannten „Fruchtbaren Halbmond“ in Vorderasien zu Hause sind. Bereits seit Jahrhunderten gehören gleichsam zum täglichen Brot vielfach auch Pflanzen aus anderen Kontinenten.

Aus aller Herren Länder

So gerät selbst ein kurzer Gang durch den Gemüsegarten praktisch zum Ausflug in andere Erdteile: Die Salatgurken stammen aus Nordindien, die Küchenzwiebeln aus Afghanistan und der Spinat aus dem Kaukasus. Die Tomate ist in Mittelamerika beheimatet und trägt übrigens auch in unserer Sprache bis heute noch den Namen, den ihr bereits die Azteken gaben. Die schlanken Zucchini, die von der gleichen Wildpflanze abstammen wie die dicken Halloween-Kürbisse, kommen ebenfalls aus dem tropischen Amerika. Die Erbse ist im Mittelmeergebiet beheimatet und ebenso der Kopfsalat. Bohnen stammen je nach angebauter Art aus Südamerika, Afrika oder Ostasien.

Dagegen ist die ursprünglich heimische Flora auf den Beeten deutlich unterrepräsentiert. Nicht einmal die weniger erwünschten Wildkräuter, die man etwas erbarmungslos als Unkräuter diffamiert, halten sich an die von der Natur vorge-

gebene Biogeografie – sie stammen bezeichnenderweise im Wesentlichen aus den gleichen Herkunftsgebieten wie die hochgeschätzten Nutzpflanzen. Haben sie schon mit Beginn der Jungsteinzeit vor etwa 7000 Jahren den Weg in unsere Regionen gefunden, fasst man sie als Alteinwanderer oder Archäophyten zusammen. Kamen sie dagegen erst nach 1500 (Entdeckung der Neuen Welt durch Christoph Kolumbus im Jahre 1498) auf nunmehr überseeischen Routen, bilden sie die Gruppe der Neueinwanderer (Neophyten).

Der Prozess des globalen Artentausches dauert übrigens an. In jedem durchschnittlich bestückten Garten oder seinem ruderalen Umfeld finden sich (auch) Wildkrautarten aus allen Kontinenten.

Von der Natur zur Kultur

Pflanzen oder bestimmte Pflanzenteile spielten in der Ernährung der Menschen schon immer eine bedeutende Rolle. In den altsteinzeitlichen Kulturen, die ausschließlich von der aneignenden (jagend-sammelnden) Wirtschaftsweise geprägt sind, begnügte man sich mit dem jahreszeitlich wechselnden Angebot aus der Natur und konsumierte neben erlegten Tieren auch genießbare Blätter oder andere ungiftige Pflanzenteile. Vor vielleicht 10000 Jahren entdeckten die Menschen in den westasiatischen Steppen, dass man sich von den Körnern bestimmter dort vorkommender Wildgräser ernähren kann. Dazu suchten sie wohl vor allem Graspflanzen mit besonders großen und mehltreichen Körnern aus. Irgendwann begannen sie, die übrig gebliebenen Körner auszusäen, um in der Nähe ihrer Lagerplätze bequemer ernten zu können – diese folgenreiche Praxis kennzeichnet die Jungsteinzeit und den Übergang zur produzierenden Wirtschaftsweise mit Pflanzenanbau und später auch Tierhaltung. Die ständige Auslese immer ertragreicherer Pflanzen und deren gezielter Weiteranbau veränderte die Wildgräser allmählich – sie wandelten sich zu Nutzpflanzen. Die Gerste ist die älteste Kulturpflanze der Menschheit.



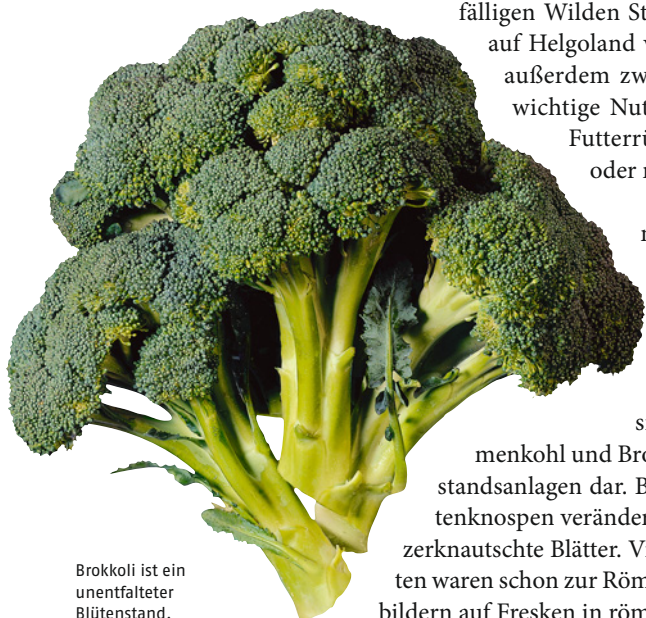
Die meisten unserer Nutzpflanzen stammen nicht aus Mitteleuropa.

Größer, besser, schmackhafter

Überaus erstaunlich ist, wie die geduldige Auslesezüchtung außer dem Geschmack auch das Aussehen fast aller nutzbaren Wildpflanzen verändert hat. Gewöhnlich wurde dabei ein bestimmtes Grundorgan der Pflanze stark gefördert und vergrößert. Beim weißen oder schwarzen Gartenrettich, in Bayern Radi genannt, ist es die Wurzel, während das appetitlich kugelige und schon in früher Jugend hochrote Radieschen eine Sprossknolle darstellt. Beide Nutzpflanzen gehen auf die gleiche Stammform zurück, den Acker-Hederich, der bis heute ein simples heimisches Wildkraut ist. Auch die Rote Bete und der spinatgrüne Mangold haben die gleiche Elternart – sie stammen von der eher unauf-

fälligen Wilden Strandrübe ab, die in Deutschland nur auf Helgoland vorkommt. Zur gleichen Art gehören außerdem zwei weitere, völlig anders aussehende wichtige Nutzpflanzen, nämlich Zuckerrübe und Futterrübe, bei denen wiederum die Wurzel oder nur Teile davon stark verdickt sind.

Besonders beeindruckend ist die Formenvielfalt bei den Kohlgemüsen, die sich alle vom Wildkohl ableiten, einer ebenfalls an den Meeresküsten verbreiteten Wildpflanze. Die roten und weißen Kopfkohl-Sorten wie Blaukraut, Wirsing oder Filderkraut sind gigantische Superknospen. Blumenkohl und Brokkoli stellen stark gewucherte Blütenstandsanlagen dar. Beim Rosenkohl sind lediglich die Seitenknospen verändert, und der Krauskohl entwickelt völlig zerknautschte Blätter. Viele der bis heute angebauten Kohlsorten waren schon zur Römerzeit bekannt, wie man den Pflanzenbildern auf Fresken in römischen Villen entnehmen kann.



Brokkoli ist ein unentfalteter Blütenstand.

Überaus nützliche Vielfalt

Weltweit gibt es etwa 250 000 verschiedene Arten Blütenpflanzen. Diese sind grundsätzlich allesamt wichtig, denn immerhin liefern sie uns über den einzigartigen Prozess der Photosynthese den lebensnotwendigen Sauerstoff gleichsam zum Nulltarif. Soweit sie den Menschen aber auch direkt nützlich sind, nennt man sie Nutzpflanzen. Dazu gehören Arten mit überwiegend technischer Verwendung, beispielsweise die Holzpflanzen (Bäume und Sträucher) für eine breite Produktpalette vom Dachbalken bis zum Zahnstocher, ferner Textillieferanten wie Baumwolle und Flachs oder weitere Faserpflanzen, aus deren spezifischem Stoffbestand beispielsweise das Papier dieser Buchseite hergestellt wurde. Technisch bedeutsame Nutzpflanzen sind auch die (früheren) Farbstofflieferanten, darunter der berühmte Indigo für die ungebrochen beliebten Bluejeans, die ihre beispiellose Karriere vom Beinkleid für die harten Zeiten des amerikanischen

Goldrauschs bis zum teuren Designermodell nur einer besonders strapazierfähigen Webtechnik (so genannte Körperbindung) verdanken.

Arten mit besonders wirksamen Inhaltsstoffen nennt man üblicherweise Arznei-, Heil- oder Medizinalpflanzen. Allein zu dieser unentbehrlichen Artengruppe gehören mehrere tausend Arten, und ständig werden neue Anwendungsmöglichkeiten entdeckt. Einige pflanzliche Vertreter mit speziellen Inhaltsstoffen sind nicht so unbedingt lebenswichtig wie manche Arzneipflanzen, versprechen aber dafür interessante kulinarische Bereicherungen: Dazu gehört die Vielzahl der Gewürzpflanzen oder die breite Palette von Genusspflanzen, deren wichtigsten Kaffee und Tee sind.

Nur soweit bestimmte nutzbare Pflanzen oder ihre Teile direkt als menschliche Nahrung dienen, bezeichnet man sie als Nahrungspflanzen. Die bedeutsamsten heute weltweit genutzten Pflanzenarten dieses eng umrissenen Aufgabengebietes werden nicht mehr wie früher einfach in der freien Natur gesammelt, sondern mit hoch entwickelter Agrotechnik gezielt angebaut. Dazu hat man sie innerhalb weniger Jahrtausende durch Züchtung in ihrem Erscheinungsbild und in ihren Leistungsmerkmalen erheblich verändert. In den letzten Jahren hat die bei den Verbrauchern nicht vorbehaltlos akzeptierte Gentechnik ihrerseits neue Genotypen mit fallweise stark modifiziertem physiologischen Profil beigesteuert. Nur diese züchterisch behandelten und damit in ihrem Erbgut veränderten Arten bilden die Kulturpflanzen im engeren Sinne.

Von der Wild- zur Kulturpflanze

Der Umbau der in der Natur vorgefundenen Wildpflanzen zu ertragreichen Kulturpflanzen ist eine der bedeutendsten Leistungen der Menschheitsgeschichte, ohne die keine der heute bekannten Hochkulturen hätte entstehen können. Gegenüber ihren Wildformen weisen alle Kulturpflanzen charakteristische Veränderungen gleich mehrerer Merkmale auf. So fällt ihre ausgeprägte Großwüchsigkeit auf – die gewünschten Pflanzenteile, beispielsweise Früchte, sind gewöhnlich um ein Vielfaches größer als bei der entsprechenden Wildform. Die südamerikanische Wildtomate etwa ist nur kirschgroß.

Außerdem wurden Kulturpflanzen so gezüchtet, dass sie die gleiche Entwicklungsgeschwindigkeit haben: Zur Ernteerleichterung keimen die Pflanzen eines Feldes ungefähr gleichzeitig, entwickeln sich nahezu synchron und reifen daher auch ungefähr gleichzeitig heran. Bei Wildpflanzen sind demgegenüber fast immer größere Zeitunterschiede zu beobachten. Kulturpflanzen entwickeln sich überdies schneller als die Wildformen. Manche Kulturpflanzen sind einjährig, während die Wildform noch zweijährig (Getreide) oder sogar ausdauernd ist (Lein).

Wildpflanzen besitzen zahlreiche Mittel zur Frucht- oder Samenverbreitung, die den davon abgeleiteten Kulturpflanzen fehlen: Getreidekörner fallen nicht mehr von selbst aus den Spelzen, widerhakige Grannen fehlen, Kapseln (Mohn) oder Hülsen (Erbsen, Bohnen) öffnen sich nicht von selbst. Viele Wildpflanzen bilden giftige oder zumindest unangenehm schmeckende Inhaltsstoffe, die Fraß-

verluste minimieren sollen. So enthält der Kopfsalat deutlich weniger Bitterstoffe als seine Vorfahren, die Wildlattiche, und der Süßmandel fehlen die schädlichen Blausäureglykoside.

Die weltweit wichtigsten Kulturpflanzen stammen interessanterweise aus nur wenigen Pflanzenfamilien. Die vorderen Listenplätze besetzen die Süßgräser, die Schmetterlingsblüten-, Rosen- und Nachtschattengewächse. Etwa 70 % der modernen Kulturpflanzen, die unser tägliches Leben bestimmen, stammen aus Asien, etwa 20 % aus Nord- und Südamerika, und der Rest von etwa 10 % aus dem Mittelmeerraum oder aus Ostafrika. Beim Blick auf die geografische Lage der Herkunftsgebiete wird deutlich, dass die Ursprungszentren der wichtigsten Kulturpflanzen identisch sind mit den frühen Hochkulturen wie denen von Altchina, Mesopotamien, Ägypten, Griechenland, mit der mittelamerikanischen Maya- und Azteken- sowie der südamerikanischen Inka-Kultur.



Wie viele andere Kulturpflanzen gehört die Aubergine zur Familie der Nachtschattengewächse.

Da haben wir den Salat

Obwohl man sie im täglichen Gebrauch durchaus versteht, sind die Begriffe unserer Sprache beim genaueren Hinsehen mitunter bemerkenswert unlogisch (ein Zitronenfalter faltet gar keine Zitronen ...) oder inhaltlich schlicht unscharf: Unter Salat verstehen die einen einen Kopf- oder Endiviensalat, die anderen eine bunte Mischung mit Lollo Rosso, Rapunzel, Rucola und Chicorée. Außerdem gäbe es Eier-, Nudel-, Reis- und Tomatensalat, und dann wären da auch noch Kartoffel-, Gurken- und Obstsalat. Babylonisch verworren? Das Problem liegt vor allem in der Vieldeutigkeit der beiden Begriffe Obst und Salat, wobei speziell der letztere einen bemerkenswerten Begriffswandel vollzogen hat: Das italienische Stammwort *insalata* (man kennt es

als *insalata mista* von der Speisekarte im mediterran inspirierten Restaurant) bedeutet wörtlich „Eingesalzenes“ (abgeleitet vom lateinischen *sal* bzw. italienischen *sale* = Salz). Die Wortherkunft passt nun so gar nicht zum Obstsalat.

Unter Obst versteht man im Allgemeinen überwiegend süß schmeckende Früchte, die man roh oder nach besonderer Zubereitung genießt. Gurken, Kürbisse und Tomaten sind zwar nach botanischen Kriterien ebenfalls Früchte, gehören aber küchentechnisch nicht zum Obst, sondern ebenso wie Avocado und Zucchini zum Gemüse. Zu dieser besonderen Kategorie zählen alle essbaren

Pflanzenteile, die man vor dem Verzehr durch hitzeabhängiges Garen aufbereiten muss. Blattgemüse sind beispielsweise Spinat, Mangold, Weiß-, Grün- und Rotkohl (Blaukraut). Zu den Stängelgemüsen gehören Spargel, Kohlrabi, Fenchel und Sellerie, in größeren Anteilen auch Blumenkohl, Brokkoli, ferner Bambus und Palmherzen. Wurzelgemüse sind Mohrrüben, Schwarzwurzel, Radieschen und Wurzelpetersilie. Nüsse sind dagegen weder Obst noch Gemüse: Fast immer handelt es sich um die Samen bestimmter Pflanzenarten. Und um die begriffliche Vielfalt zu komplettieren: Bohnen, Erbsen und Linsen sind zwar ebenfalls Samen, aber dennoch keine Nüsse.

Zum Salatbegriff gehört üblicherweise das bunte Durcheinander – insofern ist ein grüner Salat nur aus Kopfsalat eigentlich ein semantisches Unding. Wenn man also beim Salat eher auf Abwechslung und Vielfalt setzt, sind auch die Zutaten begrifflich nicht besonders festgelegt: Es können Pflanzenteile sein, die roh genießbar sind, oder man komponiert die kulinarische Kreation aus der gesamten pflanzlichen Architektur, nämlich zuvor gegarten und wieder erkalteten Wurzel-, Stängel-, Blatt- oder sogar Blütenteilen.

Weiche Schale, harter Kern und umgekehrt

„An ihren Früchten werdet ihr sie erkennen“, verspricht die Bibel (Mt. 7,16), aber so einfach ist es nun auch wieder nicht. Mancherlei Verwirrung ergibt sich daraus, dass der bürgerliche vom botanischen Sprachgebrauch mitunter stark abweicht. Die Fachwissenschaft, die sich mit den Pflanzen(teilen) und ihren Verwendungsmöglichkeiten in Küche oder Technik befasst, muss sich natürlich um größtmögliche Klarheit und Eindeutigkeit bemühen. Das führt gelegentlich zu interessanten Konflikten. Der folgende kleine Ausflug in die Anatomie der äußerst variantenreichen Früchte, mit dem Sie so manche Partywette gewinnen können, zeigt es überdeutlich:

Unter einer **Beere** versteht man üblicherweise eine Frucht mit relativ dünner Fruchthaut, saftigem Fruchtfleisch und wenigen darin eingelassenen kleinen Samen. Diesem Bild entsprechen – botanisch völlig korrekt – unter anderem Johannisbeeren, Blaubeeren oder Weinbeeren. Letztere sind zwar auch als Weintrauben bekannt, aber mit Traube bezeichnet ein Botaniker nur eine besondere Verzweigungsform: Blüten bzw. Früchte sitzen dabei an unverzweigten Seitenästen. Insofern ist das Fruchtemsemble der Johannisbeeren eine richtige Traube, dasjenige der Weinbeeren

Botanisch zählt die Tomate zu den Beerenfrüchten.



hingegen eine Rispe. Veritable Beeren im botanischen Sinne sind auch Tomate, Gurke, Aubergine, Dattel, Banane, Kürbis und Melone – Erdbeeren dagegen nicht: Sie zählt man zu den Sammelnussfrüchten, da das köstliche Fruchtfleisch durch Verdickung des Blütenbodens und nicht aus dem Fruchtknoten entsteht. Dagegen ist die Ananas ein Beerenfruchtverband.

Bei den **Steinfrüchten** vom Typ Kirsche, Pfirsich oder Pflaume bleibt nur der äußere Teil der Fruchtwand saftig und fleischig, während der innere ein festes, hart verholztes Gehäuse bildet, in dem der nussartige Samen (Kern) geborgen ist. Zu den Steinfrüchten dieser Bauart gehören aber auch Walnuss und Kokosnuss sowie die Himbeere, wobei diese eine Sammelsteinfrucht mit vielen kleinen süßen Einzelfrüchtchen darstellt. Steinfrüchte sind auch Mango, Mombinpflaume und Kaffee. Die Feige ist wiederum ein recht kompliziert aufgebauter Steinfruchtverband.

Während bei den Beeren und Steinfrüchten zumindest Teile der die Samen einschließenden Fruchtwand fleischig bleiben, verholzen bei den richtigen Nüssen alle drei Fruchtwandschichten zu einer fallweise extrem harten Schale wie

bei der Haselnuss, einer der wenigen botanisch echten Nüsse. Die fast grannitharten Paranüsse sind dagegen stark verholzte Kapseln, während sich die australische Macadamia als Balgfrucht entwickelt. Nussverbände sind die Bucheckern und die Esskastanien.

Begrifflich unsauber werden häufig die noch nicht vollreifen und als Gemüse verwendeten Früchte von Bohnen und Erbsen benannt: Beide gehören bekanntermaßen zu den Hülsenfrüchten, und ihre kennzeichnende Fruchtform ist demnach eine Hülse, aber selbst die sonst uneingeschränkt empfehlenswerte Kochliteratur von Viersterneköchen zitiert sie erbarmungslos als Schoten.



Eine Sammelnussfrucht: die Erdbeere



Kiwifrüchte an
der Pflanze

Kiwi, Chinesische Stachelbeere

Actinidia chinensis

Strahlengriffelgewächse (Actinidiaceae)

es, pt, it: kiwi, **fr:** groseille de Chine, **en:** chinese gooseberry

Botanik Sommergrüner, gegen den Uhrzeigersinn windender und bis 10 m hoher Kletterstrauch mit raschwüchsigen, braunrot behaarten Trieben. Blätter wechselständig, gestielt, weich, an sterilen Trieben breit oval, an fertilen eher rundlich, bis 12 cm lang und fast ebenso breit, oberseits dunkelgrün, unterseits weißlich behaart. Blüten cremeweiß, blattachselständig, fünfzählig, rein männlich oder weiblich auf getrennten Individuen, bis 5 cm breit, erinnern ein wenig an Heckenrosen; weibliche Blüten mit meist über 30 sternförmig ausgebreiteten Griffeln (daher Strahlengriffelgewächse). Beerenfrüchte bis 6 cm lang, länglich-oval, Fruchtschale korkig, entweder glatt (var. *chinensis*) oder rau behaart (var. *deliciosa*), Fruchtfleisch im Anschnitt grünlich, mit ca. 1000 flach-ovalen schwarzen Samen.

Ursprung und Verbreitung Ursprünglich kommt die Art aus Zentralchina (Tal des Jangtse), wurde seit 1906 zunächst in Neuseeland kultiviert und in größeren



Aufgeschnittene
Kiwifruit

Mengen in die USA exportiert, wo der zunächst verwendete Name „Chinesische Stachelbeere“ aus politischen Gründen aber nicht durchsetzbar war. Deshalb wählte man den Namen des neuseeländischen Wappenvogels Kiwi. Heute ist sie fast weltweit in Kultur. Die in Deutschland vermarkteten Früchte stammen meist aus Israel, Frankreich oder Italien.

Verwendung Das angenehm fruchtig-säuerlich schmeckende und sehr vitaminreiche Fruchtfleisch wird meist frisch verzehrt (durch Auslöffeln direkt aus der Schale) und eignet sich ausgezeichnet für Obstsalate, aber auch für Fruchtmixgetränke und Eiscremes sowie Konfitüren. In Neuseeland ist ein aus Kiwis bereiteter Obstwein erhältlich. Der Gehalt an Vitamin C ist fast doppelt so hoch wie in Orangen. Außerdem enthalten die Früchte eine breite Palette von Spurenelementen.

Wissenswertes Frische Früchte enthalten das Protein abbauende Enzym Actinidin, das man als Weichmacher von Steakfleisch („meat tenderizer“) verwenden kann. Dazu legt man dünne Kiwischeiben etwa 15 Minuten lang auf das noch ungegarte Fleisch. Dieses Enzym ist auch dafür verantwortlich, dass rohe Kiwis in Verbindung mit Milchprodukten bitter schmecken.



Tipp

Für Hobbygärtner

Samen aus der frischen Frucht in warmes Wasser legen, bis sich die anhaftenden Fruchtfleischreste zersetzt haben, dann trocknen, auf leicht angefeuchteter Anzuchterde ausstreuen und leicht andrücken, aber nicht mit Erde bedecken (Lichtkeimer).

Im Fachhandel werden auch Containerpflanzen (überwiegend der in Neuseeland entwickelten großfruchtigen Sorte 'Hayward') angeboten, doch ist Freilandkultur in Mitteleuropa nur in Gegenden mit Weinbauklima möglich. Alternativ empfiehlt sich die Kultur in größeren Kübeln mit Überwinterung im Kalthaus. Da die Kiwipflanze zweihäusig ist, benötigt man für die eigene Fruchternte (ab dem 3. Jahr) immer eine männliche und eine weibliche Pflanze. Es gibt allerdings inzwischen auch zwittrige Sorten.



Einsetzen einer Kiwipflanze – eine Klettermöglichkeit ist wichtig.



Kaschufrüchte
am Baum

Kaschunuss, Cashewnuss

Anacardium occidentale

Sumachgewächse (Anacardiaceae)

es: marrañon, **it:** anacardio, **fr:** anacardier, **en:** cashew

Botanik Immergrüner, bis 10 m hoher Baum mit breit ovalen, vorne gerundeten, lederen, ungeteilten, wechselständigen, kahlen und glattrandigen Blättern, die 15–20 cm lang sind; Blattadern dick, auffallend hellgrün. Blüten männlich oder zwittrig, klein, in endständigen doldenartigen Rispen, grünlich weiß bis gelblich rot. Von diesen Blüten setzen aber nur sehr wenige eine Frucht an.

Ursprung und Verbreitung Die Art stammt aus Mittelamerika und Ostbrasilien. Sie wurde bereits im 16. Jahrhundert von den Portugiesen in viele andere tropische Länder eingeführt und wird heute vor allem in Indien in Plantagen angebaut. Wichtige Produzenten sind heute auch Vietnam, Indonesien, Mosambik, Nigeria und Kenia. Die Jahresernte beträgt mehrere hunderttausend Tonnen.

Verwendung Roh sind die Kerne der Cashewnüsse leicht giftig, daher kommen sie nur geröstet oder nach anderer Zubereitung in den Handel. Früher wurden



Kaschufrüchte
mit „Nüssen“

sie sofort nach der Ernte in Pfannen geröstet und mühsam von Hand geschält. Heute setzt man dafür spezielle Maschinen ein. Die 3–4 cm langen, nierenförmig gekrümmten und diätetisch anerkannt wertvollen „Nüsse“ sind eigentlich die Samenkern. Sie enthalten die Vitamine A, B, D und E sowie Fette mit einem hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren. Nach Wärmebehandlung schmecken sie angenehm mandelartig und leicht süßlich. Sie sind unter anderem häufiger Bestandteil von Studentenfutter, Müsli-Mischungen und Backwaren. In Ostasien verwendet man sie als Gewürz oder isst sie auch als Gemüse.

Wissenswertes Die in reifem Zustand graubraune glattschalige Cashewnuss ist eine holzige Steinfrucht, die sich als so genannte Elefantenlaus am Ende eines bis 10 cm langen, stark angeschwollenen gelbroten hängenden Fruchts Stiels entwickelt. Dieser hat etwa das Aussehen von Früchten der Gemüsepaprika oder von leicht zerdrückten Birnen. Die äußere Schale der eigentlichen Nuss ist so hart, dass sie normalerweise nicht einmal von Nagetieren zu bewältigen ist und den Keimling tatsächlich nur nach längerer Verrottung im Boden frei gibt. Zum Auslösen des essbaren nussartigen Samenkerns wird sie mit vorsichtigen Hammer schlägen geöffnet.

Den fruchtartig angeschwollenen Fruchts tiel bezeichnet man als Cashewapfel – er ist zwar ebenfalls genießbar, aber kaum lagerfähig. Sein Pseudofruchtfleisch schmeckt leicht säuerlich bis pelzig und wird in den Ursprungsländern nur gelegentlich als Frischobst konsumiert. Häufiger verarbeitet man es dagegen zu Saft, Marmelade bzw. Konfitüre oder vergärt das Fruchtmus fallweise auch zu Cashewwein („Feni“). Marinierte Cashewäpfel werden in Südamerika wie Essiggurken gegessen.

Die holzige Schale der erntefrischen Cashewnüsse enthält ein scharfes, stark hautreizendes Öl, das man durch Destillation für technische Zwecke gewinnt, beispielsweise als Holzschutzmittel gegen Termiten oder – da es zu einer gummiartigen Masse erstarrt – als Zuschlag für die Ausgangsmaterialien von Bremsbelägen. Das aus den Kernen abgepresste Öl gilt als wertvolles Speiseöl. Auf europäischen Märkten ist es aber nur sehr selten zu sehen.



Kaschukerne



Geröstete Kaschukerne



Ananasplantage

Ananas

Ananas comosus

Bromeliengewächse (Bromeliaceae)

es: piña, **pt:** abacaxi, **it:** ananasso, **fr:** ananas, **en:** pineapple

Botanik Zweijährige, kräftige, bis 2 m hohe Staude mit kurzem, gedrunenem Stängel und zahlreichen (ca. 50–60) bis 90 cm langen und 5 cm breiten rosettig gestellten Blättern; diese sind starr, etwas gebogen, fleischig-faserig, am Rand je nach Sorte rau oder glatt, an der Basis becherförmig stängelumfassend zum Sammeln von Regenwasser, oberseits durch Saugschuppen grau und zu den Blattspitzen meist leicht rötlich. Blüten bläulich, zahlreich (zu etwa 200–300) in einer dichten, kolbenähnlichen Ähre, oben mit abschließendem rosettigem Schopf aus kurzen Laubblättern; aus dem gesamten Blütenstand entwickelt sich ein bis 30 cm langer komplexer Fruchtverband aus einzelnen, kompakt miteinander verwachsenen Beeren, wobei auch die ursprünglich laubigen Tragblätter fleischig werden; an der Fruchtverbandoberfläche kann man die beteiligten Einzelbeeren als eckige Felder erkennen.



Ursprung und Verbreitung Die Wildform der Ananas stammt vermutlich aus dem Amazonasgebiet, ist jedoch unbekannt. Die iberischen Eroberer trafen in Mittelamerika bereits kultivierte Formen an. Heute ist die Ananas in zahlreichen Kultursorten im gesamten Tropengürtel in Plantagen im Anbau. Die meisten heute in Europa verzehrten Exemplare stammen aus Südostasien.

Verwendung Das betont vitaminreiche und ausgesprochen wohl-schmeckende Fruchtfleisch wird meist roh als Obst verzehrt, wobei man wie bei den Ananasscheiben aus Konservendosen die stark faserige Sprossachse herausschneidet. Außerdem verarbeitet man die Frucht zu Konfitüre, Gelee und Saft. Im Ursprungsgebiet wird sie auch zu Dörr-obst getrocknet. Der Saft führt ein proteinabbauendes Enzym; daher soll-te man die frische Frucht nicht zu Speisen verwenden, die Milch enthal-ten. Aus den Blättern gewinnt man die Fasern für die Papierherstellung oder für Verpackungstextilien. Vollreife Früchte sind nur begrenzt lagerfähig.

Frucht mit dem Blattschopf, aus dem eine neue Pflanze gezogen werden kann. Oft werden aber die Vegetati-onspunkte zer-stört, bevor die Frucht in den Handel kommt.

Wissenswertes Die Ananas ist innerhalb ihrer formenreichen und nur in der Neuen Welt beheimateten Verwandtschaft eine der wenigen Arten, die auf dem Boden wachsen. Die weitaus meisten Bromelien sind Aufsitzerpflanzen (Epiphyten) im Geäst der süd- und mittelamerikanischen Regenwaldbäume. Ananas-pflanzen sterben nach der Ernte ab. Zur Erhaltung oder Begründung neuer Kul-turen entnimmt man die meist unterhalb des Blütenstandes entwickelten Seiten-triebe, die sich als Stecklinge relativ leicht bewurzeln.



Für Hobbygärtner

Von einer im Sommer gekauften (d. h. mit Sicher-heit nicht dem Frost ausgesetzten) Frucht trennt man mit einem scharfen Messer den Blattschopf

ab, legt die Sprossachse durch Entfernen von Fruchtfleischresten vorsichtig frei und entfernt die unteren 2–3 Reihen Schopfblätter durch Abziehen. Dabei ist unbedingt darauf zu achten, dass der Sprossvegetationspunkt nicht zerstört ist. Dann lässt man die Schnittflächen 2–3 Tage lang an der Luft abtrocknen und pflanzt sie anschließend in gut durchfeuchtete Anzuchterde aus. Es empfiehlt sich, einen Klarsichtbeutel über-stülpen, der für die Anwuchsphase (Bewurzelung) die erforderliche hohe Luftfeuch-tigkeit garantiert.

Rezept



Ananas-Dessert

Zubereitung:

Etwa 400 g frische Ananasstückchen im eigenen Saft kurz andünsten, anschließend mit etwas Ingwersirup und einem Fruchtlikör kurz marinieren. Unmittelbar vor dem Servieren einen Weinschaum (aus 4 Eigelb, 100 g Zucker, Saft von 1 Zitrone und 1 Glas trockenem Weißweins aufschlagen und mit Sahnestandmittel stabilisieren) zugeben. Zuletzt geröstete und geraspelte Kaschukerne (vgl. S. 20) darüber streuen.



Cherimoyas auf dem Markt

Cherimoya

Annona cherimola

Schuppenapfelgewächse (Annonaceae)

es: anona blanca, **pt:** graveola, **it:** anona, **fr:** chérimole, **en:** cherimoya

Botanik Immergrüner, bis 8 m hoher Baum oder großer Strauch mit tief verzweigtem Stamm. Blätter wechselständig, gestielt, mit kräftiger Rippe, im Umriss oval, bis 12 cm lang und 7 cm breit, beidseits samtig behaart. Blüten eingeschlechtig, einzeln oder zu 2–3 in den Blattachseln, Kronblätter dicklich, rötlich, bis 5 cm breit. Die Fruchtblätter entwickeln sich zu einer bis 20 cm langen und 10 cm breiten Sammelbeere; Fruchtschale grün, regelmäßig schuppig gefeldert; Fruchtfleisch weiß, cremig weich, schmeckt angenehm aromatisch und leicht säuerlich nach Birne oder Mango.

Ursprung und Verbreitung Die *Annona*-Arten stammen aus dem tropischen Amerika und werden heute auf allen Kontinenten als beliebte Früchte kultiviert. Bei uns gehandelte Cherimoyas kommen meist aus Israel oder von Madeira.

links:
Annona squa-
mosa (Rahm-
apfel, Zimt-
apfel, Süßsack
oder Schuppen-
Annone) am
Baum



rechts:
Atemoya



Verwendung Die bei Feinschmeckern äußerst beliebten Früchte werden überwiegend frisch und roh als Obst gegessen, wobei man die Fruchthülle wie bei Kiwis auslöffelt oder das Fruchtfleisch (ohne Samen) auslöst. Zur Geschmacksintensivierung beträufelt man es mit wenig Limettensaft. Cherimoyas verwendet man auch für Milchshakes und Fruchtsäfte. Die Samen sind giftig.

Wissenswertes Zu der auch einfach Annonengewächse genannten Familie gehören rund 120 Gattungen mit zusammen etwa 2000 Arten tropischer Strauch- und Baumgehölze. Die Gattung *Annona* ist innerhalb dieser großen Pflanzenfamilie besonders artenreich und umfasst etwas mehr als 100 Spezies. Davon werden zwar knapp zwei Dutzend als Obstlieferanten genutzt, aber nur fünf haben größere wirtschaftliche Bedeutung. Cherimoya, die Frucht des Flaschenbaumes, ist die im internationalen Handel wichtigste Vertreterin der Gattung. Sie ist in

verschiedenen Sorten im Angebot. Ähnlich werden auch die nahe verwandten Arten Netz-Annone (*A. reticulata*) und Rahmapfel (*A. squamosa*) oder deren Kreuzungen verwendet, wobei jedoch die Cherimoya als die köstlichste Art ihrer Gattung gilt. Eine gewisse Bedeutung erlangte die erstmals in Florida vorgenommene Kreuzung der beiden Elternarten *Annona cherimola* und *A. squamosa* – sie ist unter der Bezeichnung Atemoya im Handel und wird insbesondere in Australien und auf Hawaii in mehreren Sorten angebaut. Einzelne Sammelbeeren können bis 2 kg schwer werden.





Stachel-Annonen am Baum

Sauersack, Stachel-Annone

Annona muricata

Schuppenapfelgewächse (Annonaceae)

es: catoche, guanábana, **it:** anona, **fr:** anone, **en:** soursop

Botanik Immergrüner, kleiner, bis etwa 8 m hoher Baum mit niedrigem Stamm und offener, wenig verzweigter Krone. Blätter wechselständig, kurz gestielt, ledrig derb, oberseits glänzend dunkelgrün, oval, mit stumpfer Spitze, bis 20 cm lang und 6 cm breit; duften beim Zerreiben aromatisch. Blüten kurz gestielt direkt am Stamm oder an älteren Ästen, grünlich gelb, locken mit leichtem Aasgeruch Fliegen als Bestäuber an. Beerenfrüchte birnenförmig, melonengroß und bis über 2 kg schwer, grün; Fruchtschale mit 1 cm langen, auswärts gebogenen Stacheln besetzt; Fruchtfleisch schneeweiß, vollreif sehr weich und geradezu rahmartig. Nach botanischen Kriterien sind die wie Einzelfrüchte aussehenden Fruchtkomplexe der *Annona*-Arten tatsächlich Sammelbeeren.

Ursprung und Verbreitung Die Stachel-Annone ist wie die übrigen 3 wichtigsten Arten der Gattung in Mittel- und Südamerika beheimatet, als geschätzter Fruchtbaum inzwischen jedoch über die gesamten Tropen verbreitet.



Verwendung Das angenehm säuerlich schmeckende Fruchtfleisch wird roh gegessen oder für Desserts (Speiseeis) und Fruchtsäfte verwendet. In einigen Ländern verarbeitet man es auch zu Fruchtkonserven, zumal die vollreifen Früchte sehr druckempfindlich sind und sich daher für weiträumigen Export und lange Lagerung nicht eignen. In der Karibik bereitet man aus den grünen Laubblättern einen Tee zu.

Wissenswertes Annonen tauchen auf den europäischen Märkten nur gelegentlich auf. Am besten genießt man sie in ihren (sub)tropischen Anbau- bzw. Herkunftsländern. Sollten sie auf einem europäischen Markt ange-

Stachel-Annonen auf dem Markt

boten werden, ist beim Kauf auf unbeschädigte und noch feste Früchte zu achten. Diese lässt man zu Hause wenige Tage nachreifen – am besten eingewickelt in Zeitungspapier. Verzehrreif sind sie, wenn die Frucht auf vorsichtigen Druck leicht nachgibt und einen angenehmen Duft freisetzt. Ein sicheres Reifezeichen ist auch, wenn sich der Fruchtsiel leicht herausziehen lässt. Das direkt unter der Schale sitzende Fruchtfleisch schmeckt – ähnlich wie bei den Kulturbirnen – leicht sandig, weil es Steinzellnester enthält, die das weiche Gewebe etwas stabilisieren.

Herausgelöstes Fruchtfleisch bräunt an der Luft sehr rasch. Man verhindert diese durch eine Enzymreaktion mit Luftsauerstoff verursachte Verfärbung durch Beträufeln mit etwas Zitronensaft.

Die Samen enthalten giftige Alkaloide und dürfen daher nicht verzehrt werden.



Erdnusspflanze
mit Nüssen

Erdnuss

Arachis hypogaea

Schmetterlingsblütengewächse (Fabaceae)

es: cacahuete, mani, **pt:** amendoim, **fr:** arachide, cacahuète, **it:** arachide, **en:** peanut

Botanik Einjähriges, bis 50 cm hohes Kraut, mit verzweigten kriechenden oder aufrechten Stängeln, flaumig behaart; Blätter wechselständig, lang gestielt, zweipaarig gefiedert, mit schlanken Nebenblättern. Blüten gelb, bis 20 mm lang, zu 1–6 in Trauben in den Achseln bodennaher Blätter; die Blüte bleibt nur wenige Stunden geöffnet und bestäubt sich selbst. Nach der Blüte verlängert sich der untere Teil des Fruchtknotens (Blütenboden) zu einem langen, stielartigen Fruchträger und schiebt den Abschnitt mit den Samenanlagen etwa 5 cm tief in den Boden. Dort entwickelt sich die Erdnuss. Jede Frucht enthält meist 2 von einer papierdünnen, rötlichen Schale eingehüllte, bis 1 cm lange Samen, die in ihren dicken Keimblättern die Nährstoffe speichern.

Ursprung und Verbreitung Die Art stammt aus Südamerika. Von der erstmals wohl in den Anden Boliviens angebauten Form kennt man allerdings keine Wildpflanze – die spanischen und portugiesischen Eroberer trafen im Ur-

links:
Erdnusspflanze
mit Blüte

rechts:
Geröstete Erd-
nüsse, teilwei-
se geöffnet



sprungsgebiet bereits ausschließlich die von den Indianern kultivierten Formen an und brachten die Pflanze nach Europa. Von hier gelangte die Art nach Afrika, von wo sie mit dem Sklavenhandel in die südöstlichen USA eingeführt wurde. Lange Zeit galt sie nur als Nahrung armer Leute oder gar als Tierfutter, ehe man sie im 20. Jahrhundert als wichtige Nutzpflanze entdeckte und mehrere Sorten herauszüchtete. Die wichtigsten Erzeugergebiete sind heute China, Indien und die USA.

Verwendung Erdnussbutter stellt man aus den fein gemahlenen Kernen her. Die reifen Erdnusskerne weisen einen recht hohen und diätetisch wertvollen Proteingehalt (bis 27 %) auf, doch nutzt man in erster Linie den Fettgehalt: Das aus den Samenkernen abgepresste und fast geschmacksfreie Erdnussöl ist eines der wertvollsten Speiseöle überhaupt. Man verwendet es für Konserven, für die Margarineherstellung, anteilig aber auch in der Kosmetikindustrie für Cremes und Seifen.

Außer zur Ölgewinnung verzehrt man die Samen geröstet und gesalzen vor allem als Snack. Auch das Stroh der geernteten Erdnusspflanze ist noch relativ proteinreich und liefert in den Erzeugerländern ein ebenso wertvolles Viehfutter wie die Pressrückstände der Samen. Die leeren Schalen verwendet man als Düngemittel, für Faserplatten oder als Brennmaterial.

Wissenswertes Als Vertreter der Schmetterlingsblütler sollte die Erdnuss eigentlich Hülsenfrüchte entwickeln. Tatsächlich sind ihre Früchte aber echte Nüsse, deren Fruchtwand leicht holzig und netzartig runzlig ist. Während sie sich am verlängerten Blütenboden entwickeln, nehmen sie aus dem Boden ähnlich wie normale Pflanzenwurzeln mineralische Nährstoffe auf direktem Wege auf.



Für Hobbygärtner

Die Kultur von Erdnüssen ist erstaunlich einfach: Man steckt die kompletten ungerösteten Nüsse (mit der runzligen Schale!) im Mai oder Juni etwa

3–5 cm tief in lockere, leicht sandige Gartenerde, am besten in Pflanzschalen oder flache Kübel, und hält sie nur mäßig feucht. Die Keimtemperatur sollte ständig mindestens 16 °C betragen – optimal liegt sie zwischen 20 und 30 °C. Die Kultur auf der sonnigen Fensterbank ist demnach kein Problem. Nach der Keimung wachsen die Pflanzen sehr rasch und werden innerhalb eines Monats über 20 cm hoch. Sobald das Blattwerk vergilbt, kann man die Pflanzen vorsichtig aus der Anzuchterde heben und die Erdnüsse ernten.