



Erdnüsse

Anders als der Name vermuten lässt, gehören Erdnüsse botanisch eigentlich zum Gemüse, nämlich zu den Hülsenfrüchten. Sie sind also eng verwandt mit Bohnen und Erbsen. Da die Frucht aber von einer sich nicht öffnenden Hülle umschlossen ist, werden sie morphologisch zu den Nüssen gerechnet. Sie wachsen an kleinen, einjährigen und krautigen Stauden. Die Blüten entstehen in den Blattachsen, fruchtbar sind aber nur die Blüten, die im unteren Bereich der Pflanze entstehen. Nach der Befruchtung neigt sich der Fruchtknoten gen Boden, gräbt sich selbst einige Zentimeter in den Boden ein und verbleibt dort bis zur Ernte. Die gerippte Schale nimmt dabei die Farbe des Bodens an, z.B. gelb-ockerfarben in Sandboden oder dunkelbraun in humusreicher Erde. Die Hülsen enthalten in der Regel zwei, seltener einen oder drei Kerne, die von einer leicht lösbaren „Haut“ umgeben sind. Roh schmecken Erdnüsse wie Bohnen, ihr typisches Aroma erhalten sie durch das Röstverfahren. Wie alle Hülsenfrüchte sind auch Erdnusskerne reich an Eiweiß und Kohlenhydraten, hoch ist auch der Gehalt an den Vitaminen B und E, in Spuren sind Provitamin A und D vorhanden. Im Gegensatz zu den anderen Nussarten enthalten Erdnüsse das Vitamin K, welches wichtig für den Blutgerinnungsfaktor ist. Beheimatet ist die Erdnuss in Südamerika, den Voranden Boliviens und Brasiliens. In großem Umfang angebaut wird sie heutzutage in China, Indien, den USA, Indonesien und Nigeria. Weltweit wurden 2001/2002 rund 33 Mio. Tonnen Erdnüsse mit einem Marktwert von mehreren 100 Mio. € geerntet – also bei weitem keine „Peanuts“, sondern ein echter Wirtschaftsfaktor.

Quelle: Liebster, 1990

Erdnusskaliber

Das Erdnusskaliber bezieht sich auf die Gewichtseinheit Unze. Eine Unze sind 28,35g. Kaliber 9/11 heißt, dass 9–11 Nüsse auf eine Unze kommen. Also wiegt eine Erdnuss 2,5–3g. Auf ein Kilo kommen ca. 250–400 Erdnüsse.

Granatapfel

Die spanische Stadt und Provinz Granada ist nach ihm benannt und sogar im spanischen Wappen ist er abgebildet: der Granatapfel. Eigentlich ist er beheimatet in Vorderasien bis zum Himalaya, angebaut wird er aber hauptsächlich im Mittelmeerraum, aber auch in Israel, Afghanistan, Kalifornien und Brasilien. Bei der Frucht handelt es sich nicht um einen Apfel, also einer Kernobstfrucht, sondern um eine Scheinbeere. Der immergrüne Granatapfelbaum oder –strauch wird bis zu 8 m hoch. Die bis zu 500g wiegende Frucht hat eine ledrige, gelbbraune bis rote Schale, die sie besonders gut lager- und haltbar für längere Transporte macht. Wie eine Krone sitzen sechs verhärtete Kelchblattzipfel auf der Frucht, die als Modell für das bekannte Porzellan-Zwiebelmuster standen. Der essbare Teil des Granatapfels ist das weiße bis rote Fleisch der Samenhüllen. Die Kerne können nur bei frischen, jungen Früchten mitgegessen werden, sie sind sonst zu hart und beeinträchtigen den Geschmack. Bekannter ist die Verwendung des Granatapfels zur Herstellung von Grenadine. Mit der Zitronenpresse ausgepresster Granatapfelsaft wird mit Sekt oder Mineralwasser aufgefüllt. Einkochter Granatapfelsaft ergibt Grenadine-Sirup.