



Kaki

Der aus dem griechischen stammende botanische Name der Kaki bedeutet „Göttliches Feuer“. Damit sind diese außergewöhnlichen, gelborange bis tiefroten Früchte bestens beschrieben. Die Beschaffenheit erinnert an Tomaten, der Geschmack allerdings ist eine Komposition aus aprikosen- und birnenartigen Aromen. Das Aroma entfaltet sich erst, wenn die Frucht schon überreif ist. Dann ist der bittere, adstringierende (zusammenziehend wirkende) Gerbstoff Tannin weitgehend umgewandelt. Genossen wird sie am besten roh, indem sie aus der Schale gelöffelt wird. Damit Kakis unbeschadet nach Deutschland gelangen, werden sie relativ frühreif geerntet, bei Zimmertemperatur reifen sie aber schnell nach. Dann schimmert das Fruchtfleisch glasig und glänzend durch die Schale.

Sharonfrucht

Die Sharon, auch Japanische Aprikose oder Chinesische Quitte genannt, ist eine in Israel gezüchtete Schwester der Kaki. Das Äußere ähnelt dem der Kaki, im Gegensatz zur Kaki enthält die Sharon aber weniger Gerbstoffe und keine Kerne. Auch die Schale ist dünner und kann mitgegessen werden. Dafür sind sie weniger gut haltbar. Beide Sorten enthalten viel Provitamin A, der Gehalt entspricht dem von Möhren. Quelle: Liebster, 1990

Maracuja, Passionsfrucht

Es gibt etwas 20 Passionsfruchtarten mit essbaren Früchten. Kultiviert in größerem Umfang werden aber nur vier Arten. Die Heimat der Maracuja sind die Tropen Mittel- und Südamerikas, einige Arten findet man in Asien und dem Südpazifik. Der kommerzielle Anbau findet hauptsächlich Südamerika, Australien, Neuseeland, Afrika und Kalifornien statt. Den Namen „Passionsfrucht- oder Passionsblume“ hat die Maracuja aufgrund ihrer Blütenform bekommen. Die Staubgefäße und Stempel der Blüte ähneln symbolhaft dem Kreuz und der Dornenkrone der Passion Christi. Die Pflanzen bilden meterlange Triebe und werden zu den Lianen gezählt. Die Früchte der unterschiedlichen Arten sind rund bis oval, grünlich über gelblich bis purpurviolett und dunkelbraun. Die Schale ist glatt und wird mit zunehmender Reife schrumpelig. Dies ist aber kein Zeichen von Verderb – im Gegenteil, denn dieser Zustand verleiht der Frucht einen volleren und süßeren Geschmack. An der Innenwand der Schale haften bis zu 200 Kerne, die von einem saftigen Fruchtfleisch mit ihrem einzigartigen Aroma umgeben sind. Die Kerne können mitgegessen oder durch Passieren entfernt werden. Zum Rohverzehr wird die Frucht halbiert und ausgelöffelt. Das Fruchtfleisch kann aber auch zu Fruchtsoßen, Obstsalaten oder mit Zuckerrohrschnaps und Rohrzucker zu „Maipirinha“ verarbeitet werden. Die Früchte sind kälteempfindlich, können bei 7–10°C aber 2–4 Wochen gelagert werden. Die Luftfeuchte sollte nicht zu hoch sein, da sich sonst schnell Schimmel auf der Schale bildet, der aber in der Regel nicht in die Frucht eindringt. Da sie Ethylen absondern, sollten sie nicht neben ethylenempfindlichen O&G gelagert werden.