

# Gefragtes Früchtchen

**Konsum** Kakis buhlen mit Orangen um die Beliebtheit der Konsumenten. Und verdrängen die Konkurrenten aus spanischen Plantagen. Der Wandel einer Exotin zur Trendfrucht.

Diana Hagmann-Bula

Aus den Regalen leuchtet es orange. Keine Kürbisse, keine Orangen. Es sind Kakis, die da liegen. Einst eine Exoten-, heute eine Trendfrucht. «Ihre exotische Note und die Tatsache, dass die Sorte Kaki Persimon wie ein Apfel gegessen werden kann, hat sie beliebt gemacht», sagt Andrea Bergmann, Mediensprecherin von Coop. Erstmals verkaufte der Schweizer Detailhändler die Frucht im Jahr 2002, seither sei der Absatz mit zunehmender Bekanntheit gestiegen.

## Glücksbringer und Weihnachtsschmuck

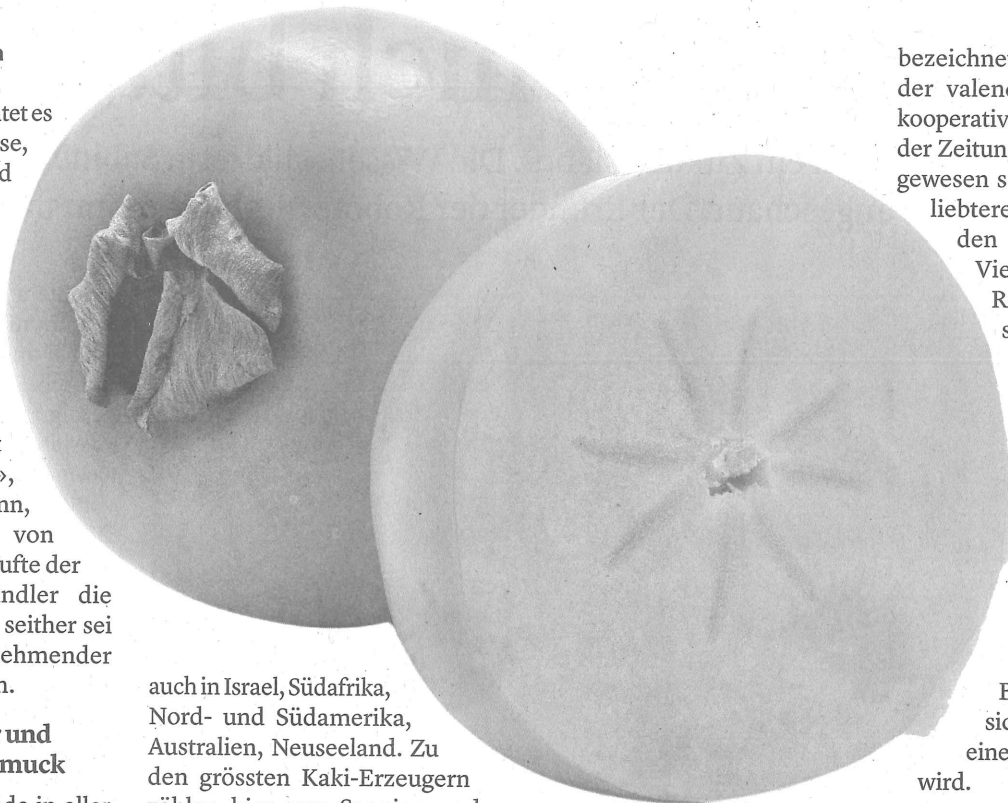
Die Kaki scheint gerade in aller Munde zu sein. Bloggerinnen arbeiten ein Mus davon in den Cheese Cake ein, ambitionierte Laienköche machen daraus ein Winter Flavoured Water: Kaki, Birne und Sternanis in eine Karaffe mit Wasser geben, zugedeckt eine Stunde ziehen lassen, fertig. Andere überbacken den «Sonnenstein» mit Thymian, Knoblauch, Oliven und Rucola.

Nicht nur die Farbe der Kaki erinnert an die Sonne. Dort, wo sie herkommt, ist es wärmer als bei uns. Die Frucht war ursprünglich in China daheim, hiess Götterfrucht und galt als Heilpflanze, die Fieber senkt und Magenbeschwerden lindert. Von einem Kakikuchen mit Kiefernäzweigen erhoffte man sich «Das grosse Glück in 100 Angelegenheiten». Vor Jahrhunderten breitete sich die Kaki nach Japan und Korea aus. «Im Westen fasste sie zwischen dem 17. und 19. Jahrhundert Fuss. In den vergangenen 100 Jahren wuchs das Interesse an einer kommerziellen Produktion in den mediterranen Regionen Europas,

auch in Israel, Südafrika, Nord- und Südamerika, Australien, Neuseeland. Zu den grössten Kaki-Erzeugern zählen hier nun Spanien und Italien», sagt Jürg Boos, Dozent für Obstbau an der ZHAW. China, Japan und Korea würden jedoch nach wie vor 90 Prozent aller Kakis liefern.

Auch im Tessin gedeihen die orangen Früchte an Bäumen, sie gelangen in den lokalen Handel. Auf der Alpennordseite hingegen ist laut Boos kein professioneller Anbau möglich: «Unsere Sommer sind zu kurz, als dass die Kaki reifen könnte.» Zwar liesse sie sich goldgelb ernten und neben Äpfeln, die Ethylen absondern, ausreifen. «Im Geschmack bleibt sie aber pelzig. Das kommt nicht gut an», sagt Boos. Der seit 2005 an der ZHAW laufende Versuchsanbau von Kakis am Zürichsee brachte zu wenige geniessbare Früchte hervor. Statt sie zu verspeisen, schnitt Boos sie in dünne Scheiben, trocknete sie und schmückte damit den Weihnachtsbaum. «Kaki-Anbau in der Deutschschweiz ist nur etwas für nervenstarke Liebhaber.»

Als die Kaki noch eine Exotenfrucht war, gelangte sie butter-



bezeichnet etwa der Präsident der valencianischen Handelskooperative die Kaki gegenüber der Zeitung «El País». Er soll es gewesen sein, der 1997 die beliebtere Kaki Persimon auf den Markt gebracht hat. Viele Bauern aus der Region zogen nach: Sie schubsten die Orangen aus den Plantagen, machten Platz für Kakis – auch des Preises wegen. Für ein Kilo Kaki Persimon erhalten sie 40 bis 50 Cents, für Orangen nur 15. Von Kaki-Revolution ist seither die Rede. Und kritische Beobachter fragen sich schon, wann es zu einer Kaki-Blase kommen wird.

## Weiterlöffeln, um sich abzuheben

«Die Orange lässt sich nicht ersetzen, auch ihres Geschmacks wegen», meint Obstbau-Dozent Jürg Boos. Im besten Fall schmeckt die Kaki nach Vanille, Aprikose oder Honigmelone, im schlechtesten Fall nach nichts. In der Schweiz ist der Import von Orangen in den vergangenen Jahren mit 69 Millionen Stück konstant geblieben. Die Kaki aber legt zu, wie die Aussenhandelsstatistik der Eidgenössischen Zollverwaltung zeigt. Demnach wurden 2012 noch 4,9 Millionen Kaki in die Schweiz importiert. 2016 waren es bereits 6 Millionen Kaki – die beliebten Persimone nicht eingerechnet.

Ob diesem Massengeschmack rümpfen jene die Nase, welche die Kaki schon vor allen anderen ins Herz geschlossen haben. Um sich abzuheben von den Neo-Kaki-Liebhabern, löffeln sie weiterhin die schlabbrige, bitterere «Ur-Sorte». Demonstrativ und ausschliesslich.

weich in den Laden. Man brauchte einen Löffel, um ihr schlabbriges Innere halbwegs zivilisiert zu verspeisen. Nicht jedermanns Sache. Fruchtzüchter entwickelten die Kaki deshalb weiter. Nun gibt es auch die Kaki Persimon: Sie hat keine lästigen Kerne mehr, eine dünnere Schale, ist süsslich statt bitter. Und punktet mit festem Fruchtfleisch. Das vereinfacht das Handling. Reinbeissen, geniessen.

## Wann platzt die Kaki-Blase?

Zwar gilt die Kaki wegen ihres hohen Zuckergehalts als Kalorienbombe, sie enthält aber viele Vitamine, die gut für Augen, Nerven und Abwehrkräfte sind. Ausserdem lässt die Fruchtvielfalt im Winter zu wünschen übrig. Gründe, die den Siegeszug der Kaki erklären. Doch auch der Geschäftstüchtigkeit spanischer Landwirte verdankt sie ihren Aufstieg. «Als einzige Neuheit auf dem Fruchtmarkt seit der Kiwi vor 30 Jahren»