

Süsse Götterfrucht

Neben Orangen und Äpfeln bereichert im Winter zunehmend auch die Kaki unseren Speiseplan. Veredelte Zuchtformen verhalfen der Exotin aus Asien zu ihrem Siegeszug in die westliche Welt. Während die Kaki heute nur im Tessin geerntet wird, könnten die milder werdenden Winter dazu führen, dass sie in Zukunft auch im Schweizer Mittelland angebaut wird.

Älteren Semestern ist die Kaki als butterweiche Frucht in Erinnerung, die man nur mit dem Löffel essen kann und die beim Verzehr regelmässig ein unangenehm-pelziges Gefühl im Mund hinterlässt: Eigenschaften, die nicht vermuten liessen, dass die Frucht einmal mehr als ein Liebhaberprodukt sein würde. Und doch sind die Absatzzahlen vor allem in den vergangenen zwei Jahrzehnten markant gestiegen, wie ein Blick auf die Statistik zeigt: Betrug die weltweite Kaki-Produktion 2000 noch 2,3 Millionen Tonnen, waren es 2010 mit 4,3 Millionen Tonnen bereits fast doppelt so viel. 2016 wurden weltweit 5,4 Millionen Tonnen Kakis produziert, der weitaus grösste Teil in China.

Festeres Fruchtfleisch, weniger Gerbstoffe

Heute gehört die orangefarbene Kaki von Oktober bis Februar zum festen Bestandteil der Früchteabteilung der Grossverteiler und ist eine willkommene Abwechslung zu den allgegenwärtigen Orangen, Äpfeln und Birnen. Für die zunehmende Beliebtheit der Kaki sind vor allem Neuzüchtungen mit festerem Fruchtfleisch und weniger Gerbstoffen verantwortlich. Bekannt sind

insbesondere die Sorte «Triumph» aus Israel, die als «Sharonfrucht» in den Handel gelangt, und die in Spanien produzierte «Rojo Brillante», die unter dem Namen «Kaki Persimon» verkauft wird. Diese Sorte besticht durch eine tieforange Farbe, festes Fruchtfleisch, Kernlosigkeit und lange Haltbarkeit. Dass die «Kaki Persimon» besonders im Trend liegt, bestätigt auch Coop-Pressesprecherin Andrea Bergmann: «Da sie wie ein Apfel gegessen werden kann,

ist sie bei unseren Kunden sehr beliebt. Sie eignet sich zum Beispiel auch ausgezeichnet als Pausensnack oder für unterwegs.» Coop führt die Persimon seit 2002 im Sortiment. Daneben bietet der Grossverteiler die «Kaki Vanille» aus Italien mit weichem Fruchtfleisch an.

Kaki im Mittelmeerraum

In ihrem Ursprungsland China ist die «Götterfrucht», wie ihr lateinischer Name «Di-

DIE WICHTIGSTEN SORTEN IM HANDEL

Kaki: Verbreitet ist hierzulande die Sorte «Tipo». Sie kann nur im vollreifen Zustand gegessen werden, weil sie sonst wegen der vielen Gerbstoffe sehr herb schmeckt. Ihre Schale ist dick und lederartig. Am einfachsten isst man die Frucht, indem man sie halbiert und das weiche Fruchtfleisch wie bei einer Kiwi auslöffelt. Die «Kaki tipo» ist nur kurz haltbar und anfällig für Druckschäden. Im Laden wird sie daher meist in Kunststoffschalen angeboten.

Sharon: Die Sharonfrucht ist eine aus Israel stammende veredelte Zuchtform der Kaki. Sie besitzt eine dünnere Schale und ein festeres Fruchtfleisch als die Kaki. Sie kann auch im nicht ganz ausgereiften Zustand gegessen werden und ist lange haltbar.

Persimon: Diese Sorte kommt vorwiegend aus Spanien. Sie ist eher klein und gelblich und kann im harten Zustand wie ein Apfel mit oder ohne Schale verzehrt werden. Im Geschmack ist sie ähnlich süss und mild wie die Sharon.



Die Kaki punktet mit einem attraktiven Äusseren, einer breiten Geschmackspalette und vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten. (Bild: Pixabay.com)

«ospyros kaki» übersetzt heisst, eine der ältesten Kulturpflanzen überhaupt und wird auch als Heilpflanze gegen Fieber und Magenbeschwerden eingesetzt. Zwischen dem 17. und 19. Jahrhundert gelangte der Kaki-Baum in den Mittelmeerraum, wo er gut gedeiht und seit rund 100 Jahren kommerziell angebaut wird. Spanien, der mit einer aktuellen Jahresproduktion von über 300 000 Tonnen mit Abstand grösste Kakiproduzent Europas, konzentriert seinen Anbau fast ausschliesslich auf die Sorte «Rojo Brillante».

Kakibäume gedeihen auch in der Schweiz, vorwiegend im Tessin. Diese heimischen Früchte der weichen Sorte «Kaki tipo» werden aber nur im Hofladen oder auf dem Markt verkauft oder bleiben ungegessen am Baum; wer im Winter ins Tessin reist, entdeckt die orangenen Früchte am sonst kahlen Baum. Auch nördlich der Alpen existiert kein gewerbsmässiger Anbau, weil dort der Sommer meist zu kurz ist, als dass die Kakis voll ausreifen könnten. Es ist jedoch nicht auszuschliessen, dass auf-

grund der milder werdenden Winter gewisse Kakisorten künftig auch in Mitteleuropa angebaut werden können. Die Sharonfrucht und die «Rojo Brillante» werden im professionellen Anbau vor der vollen Reife geerntet, in Kühllhäusern gelagert und kurz vor dem Verkauf mit Ethylen nachgereift. Dadurch verlieren die Früchte ihre Gerbstoffe, die ein pelziges Gefühl im Gaumen verursachen.

Pur oder gekocht

Äusserlich ähneln Kakis grossen Fleischtomaten, geschmacklich erinnern sie je nach Sorte an Pfirsich, Aprikose oder Vanille. Mit ihrem sehr hohen Gehalt vor allem an Beta-Carotin, einer Vorstufe des Vitamins A, gelten Kakis als sehr gesund. Sie sind zudem reich an Vitamin C. Kakis werden oft pur oder als Fruchtsalat verzehrt. Sie lassen sich aber auch hervorragend zu Konfitüre, Cremes, Kuchen oder als Chutney zu Currygerichten verarbeiten. ■

Béatrice Koch

Abacus ERP-Software mit E-Business

Die führende Standardlösung
für Lieferanten des Detailhandels

i **Abacus Forum – E-Rechnung**
20.6.2018 im Hotel Arte, Olten
Anmeldung abacus.ch/forum



- Elektronischer Dokumentenaustausch (EDI) mit Kunden und Lieferanten
- Standardisierte Anschlüsse an EDI-Provider wie STEPcom, Conextrade, SIX Paynet, PostFinance
- Alle wichtigen Retail-Prozesse für Food und Nonfood im Standard abbildbar
- Integriert in die Abacus Auftragsbearbeitung mit Lagerverwaltung, Verkauf, Einkauf, PPS

www.abacus.ch

ABACUS
Business Software