



Exotische Früchte

Lulo, Süß- und Sauersack

Wer hat diese Pflanzennamen schon einmal gehört und die Früchte gesehen? Zum Kennenlernen lädt noch bis zum 30. Oktober 2016 die Sonderausstellung „Exotische Früchte auf einem Wochenmarkt“ im Deutschen Gartenbaumuseum Erfurt ein.

Bananen und mehr – noch bis Ende des Monats im Deutschen Gartenbaumuseum

Fotos: Dargel

Kommen, Sehen, Staunen. Mehr als 1 000 Früchte aus tropischen und subtropischen Gebieten, von 110 sehr seltenen und teilweise unbekannt Arten, gilt es zu entdecken. Manche Obstarten haben so viele Sorten wie unsere Äpfel. Die künstlichen Früchte liegen als Präparate in Schaukästen, versehen mit Informationen zu Herkunft und Ernährungsaspekten.

Zitrusfrüchte von A bis Z

Apfelsine bis Zitrone. Zitrusfrüchte empfinden wir nicht unbedingt als exotische Früchte, da sie schon seit vielen Jahren unsere Speisepalette bereichern. Es wird angenommen, dass die kultivierten Citrus-Arten und -Sorten auf nur drei Arten zurückzuführen sind: Pampelmuse (*Citrus maxima*), Gewöhnliche Mandarine (*Citrus reticulata*) und Zitronat-Zitrone (*Citrus meica*). Seit 4 000 Jahren wer-

den Citrus-Arten kultiviert, mit mehr als 400 Orangensorten. Im normalen Sprachgebrauch bezeichnet man Grapefruit (*Citrus paradisi*) als Pampelmuse (*Citrus maxima*) und umgekehrt. Und doch gehören sie zwei verschiedenen Arten an. Ein Kreuzungsergebnis von Grapefruit und Pampelmuse ist die Hybride Pomelo, meist mit recht dicker Schale.

Lulo, Quitotomate, Naranjilla (*Solanum quitoense*) gehört zu den Nachtschattengewächsen (*Solanaceae*), beheimatet in Kolumbien und Ecuador, kultiviert in Mittel- und Südamerika. Verwendet wird die Frucht als frisches Obst, für Marmelade, Saft und in Eis. Die leicht giftige Schale muss entfernt werden. Das

Fruchtfleisch oxidiert relativ schnell an der Luft, was sich mit Zitronensaft verzögern lässt. Die Frucht wird selten exportiert.

Der Süßsack (*Annona squamosa*) ist ein Schuppenapfelgewächs (*Annonaceae*) und wird ebenso als Rahmapfel, Zimtapfel oder Schuppenannone bezeichnet. Die Heimat ist im tropischen Bergland von Südamerika zu finden. Der Anbau erfolgt in Ägypten, Südchina und nördlich bis Florida. Die häufig angebaute Annonen-Art enthält giftige Samen, aber auch die Vitamine B1, B2, C, Eisen, Kalzium und Phosphor. Das reife Fruchtfleisch ist cremig und schmeckt nach Zimt.

Himmlicher Geschmack und höllischer Geruch

Aus ernährungsphysiologischer Sicht sind exotische Früchte auf alle Fälle eine Bereicherung für unseren Speisezettel. In der Ausstellung sind viele verschiedene Raritäten zu sehen. Der nächste Schritt ist selbst auf einen Wochenmarkt zu gehen und sich auf eine kulinarische Reise mit exotischen Früchten zu begeben. Sehen, Fühlen, Riechen, Schmecken – die Sinne werden angesprochen – bestimmt eine lohnende Reise.

Die Ausstellung „Exotische Früchte auf einem Wochenmarkt“ wurde vom Pfalzmuseum für Naturkunde in Bad Dürkheim konzipiert und dort 2009 gezeigt. Ein sehr informatives Begleitheft zur Ausstellung ist erhältlich.

Deutsches Gartenbaumuseum, Cyriaksburg, Gothaer Straße 50, Erfurt, www.gartenbaumuseum.de. Öffnungszeiten: März bis Oktober, Dienstag bis Sonntag, 10 bis 18 Uhr; Juli bis September, Montag bis Sonntag, 10 bis 18 Uhr. Der Eintritt in die Sonder- und Dauerexposition ist frei. Zu zahlen ist der Eintritt zum ega-Park. *Beatrix Dargel*

