

CASHEW-NUSS

CAJU - CASHEW-NUSS

Der Volksmund nennt die Pflanze auch: "Cajueiro"

Wissenschaftlicher Name: *Anacardium occidentale* L.

Deutscher Name: Cashew-Nuss

Aus der botanischen Familie der: Anacardiaceae

Herkunft: Brasilien - Küstengebiete des Nordens und Nordostens

Charakteristika der Pflanze

Baum, der eine Höhe von 10 Metern erreichen kann. Seine Krone, proportional zu seiner Grösse, ist abgerundet und kann bis auf den Boden reichen. Der Stamm ist in der Regel verwunden und stark verzweigt. Die in der Jugend rosafarbenen Blätter nehmen später eine grüne Färbung an. Die Blüten sind klein, weiss bis rosa, stark duftend und erscheinen zwischen Juni bis November.

Frucht

Die eigentliche Frucht besteht aus einem halbmondförmig gebogenen Kern, der in einer harten, dunklen Schale ruht (sieht aus wie die Niere eines kleineren Tieres) - an dem ein birnenförmiger, fleischiger Fortsatz hängt - von gelber, orangener oder auch roter Färbung. Aus dem saftigen Fruchtfleisch dieses Fortsatzes macht man Saft, Gelees, Kompotte etc. Die eigentliche Frucht ist der Kern, die Castanha-do-Caju (Cashew Nut), die 2 cm lang werden kann. Sie reift zwischen September bis Januar.

Anbau

Man findet ideale Voraussetzungen für den Anbau in der nordöstlichen Küstenregion. Der Baum bevorzugt trockenen Boden, Anpflanzung während der Regenperiode, und ein tropisches bis subtropisches Klima. Ein Baum von vier Jahren kann 100 bis 150 Kilogramm Früchte pro Jahr produzieren.

Es scheint als ob Amazonien der fruchtbare Uterus gewesen ist, aus dem sich die verschiedenen *Anacardium*-Spezies über den Rest der Welt ausgebreitet haben. Und der Cajueiro, ihre bekannteste Spezies, ein rustikaler Vertreter dieser Art - genauer aus den sandigen Küstenregionen zwischen Dünen und Campos, die sich bis nach Amazonien erstrecken - ist heute in allen tropischen Regionen unseres Planeten verbreitet.

Indianer der Sprachfamilie Tupi - ursprünglich beheimatet im brasilianischen Nordosten - kannten den Caju gut und benutzten ihn schon vor der portugiesischen Invasion als Grundnahrungsmittel. Ihnen ist auch die Namensgebung dieser Frucht zu verdanken: das indianische Wort caiu, aus der Tupi-Sprache, bedeutet "gewachsene Nuss". Aus der Geschichte dieser Eingeborenen kennt man die so genannten "Kriege des Caju" - Kämpfe zwischen den einzelnen Stämmen um die Herrschaft über die Caju-Ernte: während der Reife der Früchte überfielen Stämme aus dem Inland regelmässig die Küstenstämme, um sich einen Teil der Caju-Ernte mit Gewalt zu sichern. Man nimmt an, dass sich auch durch die Hand der Interior-Stämme die Frucht im Inland ausgebreitet hat. Recht bescheiden in Bezug auf die Bodenqualität, hat sich der Baum mit der Zeit den Böden angepasst, zu denen man ihn verschleppt hat - hat geblüht, Früchte hervor gebracht und im Lauf der Jahre riesige Cajuais (Caju-Haine) gebildet.

Im Jahrhundert der grossen Entdeckungen kamen dann die ersten Europäer an diese Küste und fanden ein viel versprechendes Land vor, mit exotischen Menschen und ebensolchen Früchten, welches man für das Paradies auf Erden halten konnte - und in ihm war der Cajueiro der wahrhaftige "Baum der Versuchung". Die ersten begeisterten Beschreibungen dieses Baumes und seiner Früchte datieren aus dem 16. Jahrhundert, Caju-Haine ohne Ende wurden da beschrieben, und was man alles aus seinen wunderbaren Früchten herstellen könne. Von da an begann der Siegeszug des Caju um die Welt: im Bauch der portugiesischen Schiffe kam er nach Mosambik, Angola, Kenia und Madagaskar in Afrika - und nach Goa in Indien. Dort entwickelten sich die Cajueiros gut auf trockenen und steinigem Terrain, auf denen vorher gar nichts wuchs, und die Bevölkerung vereinnahmte sie als willkommene Ergänzung in ihrer bescheidenen Nahrungsmittelkette. Heute ist Indien, zum Beispiel, der bedeutendste Produzent und Exporteur von Cashew Nuts - auch vom Öl dieser Nuss, das sich als äusserst wertvoll erwiesen hat.

Währenddessen wurden im Stammland des Caju die Bäume erst durch Zuckerrohr-Pflanzungen ersetzt und, ziemlich viel später, durch Luxusvillen am Meeresufer. Während langer Jahre hat man in Brasilien eine wirtschaftliche Nutzung des Caju nicht ernst genommen. Das ist endlich anders geworden: heute hat sich Brasilien zu einem wichtigen Produzenten und Exporteur der Cashew Nut entwickelt - besonders die Bundesstaaten Ceará, Piauí und Rio Grande do Norte. Im Allgemeinen kann man sagen, dass sich die Caju-Produktion heute zu einem bedeutenden Wirtschaftsfaktor im Nordosten entwickelt hat.

Für den Wissenschaftler Mauro Motta gibt es keinen anderen Baum und keine andere Frucht, die im gesellschaftlichen Leben und der regionalen Wirtschaft eines Volkes eine ähnlich bedeutende Rolle spielt. Der Caju ist präsent in der Literatur, der Poesie, in den Zitaten und Volksweisheiten, in der Umgangssprache, den Spielen der Kinder, der Religion, der Folklore, in der Medizin und, selbstverständlich, in der Nahrung der Menschen - in der Küche, den Desserts, die so typisch "nordöstlich" anmuten mit dieser Frucht.

Um das Mass voll zu machen ist der Caju eine der "intrigantesten" aller Früchte: das, was man für seine Frucht halten würde, jenes volkstümlich als "Birne" oder "Apfel" bezeichnetes weiches und saftiges "Anhängsel" von gelber bis rötlicher Färbung, das mit einem aromatischen, etwas herb ziehenden Geschmack überrascht - manchmal sauer manchmal süss - diese Pseudo-Frucht ist eigentlich nur der Schaft, ein angeschwollener Auswuchs, der eigentlichen Frucht, der Nuss, die wie ein kleiner grüner Halbmond am oberen Ende der "Birne" sitzt. Unter der harten Nuss-Schale befindet sich ein ätzendes, feines Öl, in das der Kern eingebettet ist - es ist sogar brennbar. Im Zweiten Weltkrieg hat man es in der Industrie wegen seiner isolierenden und schützenden Eigenschaften als strategisches Produkt eingesetzt. Gegenwärtig gibt es mehr als 200 Industrie-Patente die dieses Öl als Komponente verwenden.

Schon die Indianer wussten, dass man den Kern (die Mandel oder die Nuss) am besten in gerösteter Form verspeist. Die Schale und das ätzende Öl werden vom Feuer verbrannt, zurück bleibt die von allen geschätzte Nuss in geröstetem Zustand. Sie hat sich inzwischen zu einem begehrten Luxus-Artikel verwandelt, den man gesalzen, als Aperitif zu sich nimmt oder ihn auch, in ungeröstetem, gemahlenem Zustand in Süßspeisen, Kuchen, Torten und Konfekt verbäckt. Die Nuss ist reich an Protein, Kalorien, Lipiden, Kohlehydrat, Phosphor und Eisen - auch wird aus ihr ein Öl für den Haushalt gewonnen, das mit der Qualität des Olivenöls zu vergleichen ist.

In Brasilien ist der kulinarische Gebrauch des Caju und seiner Nuss unglaublich vielseitig. In noch grünem Zustand ist die Nuss - dann bekannt unter dem Namen Maturí - eine spezielle Zutat der nordöstlichen Küche: die berühmte "Frigideira de Maturí", mit getrockneten Shrimps, bereitet man mit ihr zu - ein Rezept aus Bahia - selten und köstlich - das in dem berühmten Roman von "Tieta do Agreste" von Jorge Amado verewigt worden ist. Aus der gemahlene Nuss macht man üblicherweise ein besonderes Mehl, welches man mit Maniokmehl mischt, gesüsst wird es in kleinen Tütchen als besonders bei den Kindern beliebte Leckerei angeboten. Wenn man die Mixtur mit Caju-Saft versetzt - heisst sie im Volksmund "Tumbança".

Der saftige Teil des Caju - die erfrischende, aromatische Pseudo-Frucht, mit einem der höchsten Vitamin-C-Gehalte überhaupt (nur die brasilianische Acerola hat noch mehr), bietet ebenfalls unzählige Verwendungsmöglichkeiten. Obwohl auf Exportmärkten von wenig Wert, wird sie doch in Brasilien selbst über alle Massen geschätzt. Entweder direkt vom Baum konsumiert oder vor einem Stand der freien Märkte - ist es in Brasilien Usus, das Fruchtfleisch zwischen dem einen oder anderen Cachaça zu sich zu nehmen - als Alkoholbremse sozusagen. Der Saft vom Caju - und in dieser Form wird die Frucht auch am meisten verwendet - dient als Grundsubstanz für unzählige Getränkemixturen - mit oder ohne Alkohol und natürlich gesüsst - manchmal auch mit Wasser oder Milch verlängert. Die so genannte Cajuina ist ein Getränk aus gefiltertem Caju-Saft, der in Flaschen gefüllt und im heissen Wasserbad gekocht wurde - man trinkt ihn dann eiskalt. Denselben Saft versetzt man mit Alkohol und erhält den "Jeropiga" - einen Caju-Wein. Aus dem fermentierten Saft gewinnt man einen noch feineren Wein, den "Mocororó".

In Amazonien selbst findet man majestätisch grosse Vertreter des Cajueiro, die manchmal eine Höhe von bis zu 40 Metern erreichen, aber jene Pseudo-Früchte von nur geringer Grösse und Güte hervorbringen (zum Beispiel die *Anacardium giganteum*) - oder andere von mittlerer Grösse, die eine Höhe von 3 - 4 Metern nicht überragen (*Anacardium othonianum*) und sogar Sträucher derselben Spezies (*Anacardium humile*). In den zwei letzten Beispielen präsentiert sich die Nuss in gleicher Grösse und Güte wie bei den kultivierten Arten, nur ihre Pseudo-Früchte sind wesentlich kleiner und saurer als die der kultivierten Spezies.