

Ananas

Charakteristika der Pflanze

Sie ist von niedrigem Wuchs, kann zirka 80 cm erreichen. Lange, harte Blätter, spiralförmig angeordnet, von der Basis ausgehend formen sie eine Rosette. Kleine Blüten von rosaroter Färbung, manchmal auch purpurrot, sie erscheinen an einem Mittelstengel oder Kolben, der sich zur Frucht entwickelt.

Die Frucht

Eine Gruppe von kleinen Früchten formen den kegelartigen Fruchtstand der Ananas. Auf seiner Oberseite formt sich eine Krone von harten, intensiv grünen Blättern, die man als "Bracteen" bezeichnet. Der interne Teil des Fruchtkegels besteht aus saftigem, essbaren Fruchtfleisch, dessen Färbung nach der Reife zwischen gelblich weiss und tiefem Gelb variiert.

Der Anbau

Die Pflanze bevorzugt Böden, reich an Nährstoffen und nicht sehr feucht. Die Pflanzung wird am Anfang der Regenperiode angelegt und entwickelt sich gut bei Temperaturen zwischen 16° und 20° Celsius, wo es keine Hagelschauer gibt. Jede Pflanze bringt etwa 20kg pro Jahr hervor. Sie trägt Früchte das ganze Jahr über. Als Christoph Kolumbus die Insel Guadalupe, in der Neuen Welt, erreichte, wurde ihm die Abacaxi zum Zeichen der Gastfreundschaft von den Eingeborenen gereicht. Wegen ihrer Ähnlichkeit mit einem europäischen Tannenzapfen - ein bisschen weit hergeholt - nannten sie seine Mannschaftsmitglieder "Pina", und so wird sie im spanischen Sprachgebrauch auch heute noch genannt.

Für die Indianer aus der Sprachfamilie "Guaraní" bedeutet ihr Name "wohl-schmeckende Frucht", daher kommt der Name "Ananas", und so bezeichnen sie auch andere wilde Arten derselben Familie. Das Wort "Abacaxi" im portugiesischen Sprachgebrauch entstammt einem anderen indianischen Namen, nämlich "iuaka'ti" - der übersetzt "wohlriechende Frucht" bedeutet.

Wahrscheinlich dem Süden von Südamerika entstammend - der Region, wo sich das heutige Paraguay befindet - wurde die Abacaxi von den Guaraní-Indianern in ganz Amerika verbreitet und von den Eingeborenen bis hin nach Zentralamerika und die Karibik kultiviert, lange bevor die Europäer diese Länder betraten. Dann wurde die Frucht mit dem Namen "Pina" von ihnen mit nach Europa genommen, als Beweis für den exotischen Überfluss der neuen Länder im Westen des Atlantischen Ozeans. Und weil sie eine Frucht einfacher Verbreitung und unkomplizierten Anbaus war, kreuzte sie an Bord der Caravellen alle sieben Meere - und landete in Afrika, China, Java, Indien und den Philippinen. An diesen Orten entwickelte sie sich prächtig und sehr schnell, und wurde während der letzten fünf Jahrhunderte zum Inbegriff der Tropenfrucht überhaupt.

Die Engländer entwickelten vom 17. Jahrhundert an eine wahre Leidenschaft für die Frucht aus ihren Kolonien und züchteten sie in speziell dafür angefertigten Gewächshäusern, in denen die tropische Temperatur künstlich geschaffen wurde, um die "Königin der Früchte" - wie sie sie wegen ihrer Dornenkrone am oberen Ende nannten - blühen und reifen zu sehen. Folglich wurden die wenigen Exemplare auch als Leckerbissen den Mitgliedern des Königshauses vorbehalten - im übrigen Europa etablierte sich ebenfalls dieser Brauch.

Auch auf ihrem Transport von der Neuen in die Alte Welt erhob sich die Abacaxi aus ihrem simplen Fruchtstatus zu einem Frucht-Modell der Schönheit und Exotik - unermüdlich portraitiert von den schönen Künsten, studiert und bewundert von den Gelehrten der Naturwissenschaften. Eine Erscheinung, die lange Zeit im Mysterium verharrte, bis sie endlich vollkommen von der Botanik entschlüsselt wurde.

Und dazu gehörte auch die Erkenntnis, dass jene Frucht, die man bisher als Ganzes angesehen hatte, in Wirklichkeit aus ein- bis zweihundert Einzelfrüchten bestand, welche um den gleichen Mittelstengel herum gruppiert waren: jedes sogenannte "Auge" oder jede Schuppe der Abacaxi ist in Wirklichkeit eine Frucht, die sich aus einer Blüte entwickelt hat und sich mit den anderen Früchtchen verbunden hat zu einem grossen Fruchtkörper auf dessen Oberteil sich die Blattkrone bildet.

Von starkem Geruch und sehr unterschiedlichem Geschmack, manchmal sehr süss, ein anderes Mal recht säurehaltig, besitzt diese Fruchtgruppierung ein Fruchtfleisch das voller Saft und sehr erfrischend ist. Diese Eigenschaften prädestinieren die Abacaxi oder Ananas, ausser ihrem Genuss in natura, auch für Kompotte, kristallisierte Früchte, Gelees, Speiseeis, Gelatine und Puddings. In Brasilien macht man darüber hinaus aus ihr auch ein alkoholisches Getränk, das die Einheimischen des Nordostens "Aluá" nennen: man lässt dazu die Ananasschalen in Wasser eingeweicht ein paar Tage stehen, bis sie fermentieren. Sicher ist die Ananas weltweit eine der populärsten Tropenfrüchte, und sie wird überall zur Erstellung von Cocktails verwendet - denken Sie nur an den weltberühmten "Pina colada", der aus Ananassaft und Rum gemixt wird.

Die Ananas ist keine kalorienreiche Frucht, aber sie enthält viele Prozente an Vitaminen A, B und C und darüber hinaus auch Kohlehydrate, Mineralien und Faserstoffe. Aus den Resten der Pflanze kann man das "Bromelin" extrahieren, ein edles Enzym, welches eine natürliche Hilfe bei der Dekomposition von Proteinen darstellt - und die ausgepressten Reste der Pflanze sind sehr gut als nahrhaftes Viehfutter zu gebrauchen.

Brasilien gehört zu den grössten Produzenten von Ananas – mehr als 700.000 Tonnen pro Jahr. Noch mehr produzieren Thailand, China und die Philippinen. Die meisten brasilianischen Plantagen befinden sich im Nordosten des Landes – besonders im Bundesstaat Paraíba, dem Mineirischen Dreieck, in Bahia und São Paulo. Obgleich Brasilien insgesamt eine grössere Fläche für die Ananasplantagen zur Verfügung hat als die genannten anderen Länder, fehlt es hier noch an technischen Einrichtungen und dem Knowhow der asiatischen Länder, mit denen eine höhere Produktion möglich wäre. Man kultiviert in Brasilien die Sorten "Perola" – die vom Markt in natura bevorzugt wird - die "Smooth, Cayenne oder Havaiana" – letztere bringt eine grössere Frucht hervor, die säurehaltiger und widerstandsfähiger ist und deshalb für den Export und in der Saft- und Kompott-Industrie verwendet wird.