

CUPUAÇU

Charakteristische Eigenschaften der Pflanze

Baum von bis zu 10 Metern Höhe mit Blüten besetzten Zweigen. Lange Blätter - bis zu 60 cm Länge und von rostroter Färbung an ihrer Unterseite. Die Blüten sind gross, von dunkelroter Farbe, und sitzen direkt am Stamm.

Frucht

Rund oder eiförmig, von bis zu 25 cm Länge. Glatte und harte Schale von dunklem Kastanienbraun. Die Kerne sind von weissem Fruchtfleisch umgeben, das säuerlich und sehr aromatisch schmeckt. Fruchtbildung zwischen Januar und Mai.

Anbau

Ver mehrt sich durch seine Samenkerne in klimatisch feuchtheissen Regionen. Akzeptiert Böden geringer Fruchtbarkeit, und die beste Pflanzzeit ist während der Regenperiode.

Die "Cupuaçu" (Aussprache "Kupuassu", Betonung auf der letzten Silbe) ist eine aussergewöhnliche Frucht: riesengross, schwergewichtig und von anziehendem Geruch. Die Blätter des Baumes sind ebenfalls gross, die Kerne der Frucht sind zahlreich und gross, umgeben von einem gelblich-weissen Fruchtfleisch von erlesenem Geschmack, etwas säuerlich und von ausgeprägtem Aroma. Für die Nasen einiger Personen liegt der Geruch der reifen Frucht allerdings an der Grenze zum Brechreiz.

Wenn sie reif ist, fällt die schwere Cupuaçu einfach vom Baum. Das üppige Fruchtfleisch trennen die Einheimischen in der Regel mit einer Schere von den Kernen, und die Reste um die Kerne herum werden ausgewaschen. Nach dem Prozess wird das Fruchtfleisch tiefgekühlt und kann in diesem Zustand über weite Entfernungen exportiert werden. Mit diesem erfrischenden Fruchtfleisch macht man alle möglichen Arten von Süssspeisen: Säfte, Softdrinks und Speiseeis, Liköre und gewürzte Schnäpse, Cremes, Gelatinen, Mousse und Puddings, Torten, Kuchen, Plätzchen und Fruchtüberzüge für andere Backwaren, Kompotte und Gelees, und - eine Spezialität aus Amazonien: die berühmten "Bonbons de Cupuaçu".

Eine Frucht aus der Familie des Kakaos, trägt die Cupuaçu ebenfalls den wissenschaftlichen Namen Theobroma - in etwa: "Speise der Götter". Obwohl äusserlich ziemlich unterschiedlich zur Kakaofrucht, weiss man doch heute, dass man aus ihren fetthaltigen Kernen eine Paste gewinnen kann, die jener des Kakao sehr ähnlich ist, aus der man Schokolade und Kakaobutter herstellt. Und diese Schokolade aus Cupuaçu kann man bereits in industrialisierter Form in verschiedenen Städten Brasiliens bekommen - ihr Export befindet sich gerade in den Anfängen, er schwimmt mit auf der Welle allgemeinen Interesses an Naturprodukten aus Amazonien. Als Resonanz ist die Personenzahl derer gewachsen, die sich heute mit der Kultivierung dieser Pflanze beschäftigen - in einigen Gebieten wird die Cupuaçu bereits behandelt wie die wahre "weisse Schokolade".

In "Nova Califórnia", einem Ort, der von der Verbindungsstrasse zwischen den Bundesstaaten Rondônia und Acre durchquert wird, macht eine Gruppe von Pflanzern viel Geld mit dem Anbau der Cupuaçu in grossem, kommerziellem Rahmen. Dort werden die Bäume in Gemeinschaft mit der Pupunha gepflanzt - einer Palme, die neben dem lebenswichtigen Schatten für die Cupuaçu den Menschen auch noch ihre Nüsse, das Palmenmark, Fett für Seifen sowie Mehl und Futter für ihre Haustiere liefert. Auf diese Weise bietet die Cupuaçu heute unzähligen Familien eine Lebensgrundlage, die vorher ohne viel Erfolg gegen das tropische Klima kämpften, um ihm Reis, Bohnen und Mais abzurufen.

Der Cupuaçu-Baum stammt original aus dem orientalen Teil Amazoniens, besonders aus der Nordostregion des Bundesstaates Maranhao. Ist aber inzwischen im gesamten Amazonasbecken und einigen angrenzenden Ländern verbreitet. Innerhalb dieser Region, sowohl in den Hauptstädten wie auch kleineren Orten und Dörfern, wird man selten auf ein Wohnhaus treffen, in dessen Garten nicht ein oder mehrere Cupuaçu-Bäume blühen.

Der Cupuaçu-Baum wächst spontan in den Regenwäldern der "Terra Firme" (dem amazonensischen Festland, das nie vom Fluss überschwemmt wird), und dort erreicht er eine Höhe von mehr als 20 Metern. Aber weil er ein sehr anpassungsfähiger Baum ist, kann man ihn durchaus auch in Espirito Santo oder Sao Paulo antreffen. In diesen subtropischen Gegenden erreicht er allerdings nicht solche amazonensischen Höhen.