

MARACUJÁ

Charakteristika der Pflanze

Widerstandsfähige Kletterpflanze mit üblicherweise verholztem Stängel oder Stamm. Bei einigen Spezies sind die Blätter gerundet, bei anderen tief eingeschnitten, mit gezähnten Rändern. Grosse, auffallende Blüten von einer Färbung, die ganz unterschiedlich ausfallen kann: grünlich-weiss, orangefarben, rot und rostbraun - je nach Art. Sie blüht von Dezember bis April.

Die Frucht

Im Allgemeinen rundlich, mit einer dicken Schale von grüner, gelblicher, oder orangener Färbung - manchmal mit hellgrünen Flecken - je nach Art. Die Samenkerne sind flach, schwarz, umgeben von einer gelatineartigen Masse, von gelblicher bis transparenter Textur. Die Pflanze trägt während des ganzen Jahres Früchte - aber weniger reichlich zwischen Mai und August.

Vorkommen

Vorzugsweise in warmem, feuchtem Klima - in allen Tropenregionen der Erde. Der Maracujá braucht ein Bodengemisch aus Lehm und Humus, tief und gut bewässert. Eins der hervorstechendsten Merkmale der Pflanze sind ihre bizarr geformten Blüten - sie gehören zu den herrlichsten Blütengebilden überhaupt - keine andere Pflanze bringt auch nur ähnlich komplizierte Blüten hervor, die man auch unter der Bezeichnung "Flores da paixao - Passionsblumen" kennt.

Jene Missionare, welche die Eroberungszüge der europäischen Invasoren begleiteten, sahen in den Blüten des Maracujá viel mehr als nur eine schöne, wohlriechende Form. In ihrem religiösen Eifer erblickten sie in ihr ein Gottesgeschenk, das wie kein anderes ihre Missionsarbeit erleuchtete und erleichterte - denn sie hatten in ihrer exotischen Form eine perfekte Metapher entdeckt, mit deren Hilfe sie den "ungläubigen Eingeborenen" die detailreiche Passionsgeschichte erklären konnten:

Erst einmal ähnelten die Farben, mit denen die Natur die herrlichen Blüten ausgestattet hat, dem Rot und dem Violett, die bei den Zeremonien der Osterwoche Anwendung fanden. Neben den Farben war die Form der Blütenkrone besonders geeignet, Sinnbilder zu veranschaulichen: ihre filigrane Erscheinung wurde von den Missionaren zur Demonstration der Dornenkrone herangezogen, mit der Christus gekreuzigt wurde. Die drei Blütenstempel waren die drei Nägel, die ihn am Kreuz festhielten, die fünf Blütenblätter repräsentierten die fünf Versuchungen Jesu, die vielen Blütenfäden wurden als Riemen der ihn folternden Peitsche betrachtet und die runde Frucht war die Welt, deren Bewohner durch den Tod Jesu erlöst wurden. Von dieser Zeit an wurden die Blüten und auch die Früchte der Maracujá-Pflanze, sowie anderer Kletterpflanzen derselben Familie, "Passionsblumen" und "Passionsfrüchte" im Volksmund genannt.

Jene verführerisch gefärbten Blüten der Passionsblume - zusammen mit ihren skurrilen Formen - prädestinieren den Maracujá auch als ornamentale Zierpflanze.

Sehr gut geeignet für lebendige Zäune oder Gartenlauben. Die Pflanzen bringen Klettertriebe hervor, mit denen sie sich anfangs an anderen Pflanzen und später an Zäunen und Mauerspaltten emporranken und dann einen dichten grünen Bewuchs auf den Flächen bilden.

Die Passionsblumen oder "Passion fruits", wie sie in der ganzen Welt bekannt sind, sind manchmal auch Objekte ganz persönlicher Passionen: Es gibt Fälle, in denen Sammler so verrückt nach ihnen sind, dass sie die Pflanzen auch in klimatisch nicht geeigneten Regionen nachzüchten und kultivieren, indem sie ihnen kompliziert eingerichtete Gewächshäuser bauen, nur um dann mit Genugtuung das Öffnen ihrer zarten Blüten beobachten zu können. Aber nicht nur ihre ästhetischen Qualitäten verdienen Bewunderung - die meisten Spezies der Passiflora bringen auch Früchte hervor, die sich durch vielseitigen Nutzen als Nahrungsmittel und in der Medizin auszeichnen.

Der Maracujá-Saft bietet unserem Organismus ein breites Spektrum an flüssigkeitslöslichen Vitaminen, besonders der Gruppe A und C, darüber hinaus Mineralien und Faserstoffe. Der Maracujá ist eine der in Brasilien beliebtesten Heilpflanzen - ihre Wirkung als natürliches Sedativum ist allgemein bekannt. Diese Tatsache ist dem "Passiflorin" zuzuschreiben, ein natürliches Beruhigungsmittel, welches man aus den Früchten, Blättern und Samen gewinnt.

In Brasilien ist die Kultivierung des Maracujá weit verbreitet und wird auch kommerziell mit Erfolg betrieben. Der Bundesstaat Pará ist Brasiliens grösster Produzent und Exporteur, mit mehr als einem Drittel der nationalen Produktion - dann folgen die Nordostregion, in der die Bundesstaaten Bahia, Sergipe und Ceará sich abheben, zusammen erreichen sie ebenfalls ein Drittel der Gesamtproduktion, gefolgt von der Südostregion, mit einem Viertel - unter diesen Staaten liegt der von Sao Paulo vorne.

Das botanische Geschlecht der Passiflora präsentiert eine ungewöhnliche Vielfalt an Arten und, darüber hinaus, noch unzählige Unterarten und Hybriden. Die meisten findet man in der Natur des tropischen Amerika, von wo sie herkommen. Ein kleiner Teil derselben Familie stammt allerdings auch aus Asien und Australien. Nach Aussage des Biologen Eurico Texeira erklärt sich dieser Überfluss an Arten durch die Unkompliziertheit, mit der sich die Pflanze mit Unterarten kreuzt - deshalb sei es "natürlich und zu erwarten, dass immer neue Arten spontan und immerfort entstehen".

Unter so vielen unterschiedlichen Spezies, gibt es allerdings nur wenige, die essbare und sonst wie brauchbare Früchte hervor bringen. Und nur eine kleine Anzahl von ihnen taucht auf den nationalen und internationalen Märkten auf. Die bekanntesten und kommerziell am besten zu verwertenden sind eigentlich nur zwei: einerseits der "Maracujá-amarelo" (gelber Maracujá) und der "Maracujá-roxo" (violetter Maracujá). Beides sind Varianten der gleichen Spezies, mit einer Frucht von fast perfekt kreisrunder Form. Zum andern der "Maracujá-doce" (süsser Maracujá), der in seiner Form einer kleineren Papaya ähnelt.

Der "Maracujá-amarelo" ist die in Brasilien bekannteste Art - er wird hier auch "Maracujá-azedo" (saurer Maracujá) genannt (*Passiflora edulis* f. *favicarpa*). Er bringt während des ganzen Jahres Früchte hervor, besonders im Norden und Nordosten des Landes. Dieser Maracujá von der Farbe der Sonne, die er so liebt, besitzt unzählige kleine, braune Samenkerne. Wenn seine Schale von glatt in gefurcht und dann runzlig übergeht, ist der beste Moment, die Frucht aufzuschneiden und ihr saftiges und säuerlich aromatisches Fruchtfleisch zu geniessen. Dieser "Maracujá-amarelo" bietet eine verschwenderische kulinarische Vielfalt ohne Grenzen: für Süßspeisen, Gelees, Säfte, Mixgetränke, Erfrischungen, Speiseeis, Kompotte und vieles andere mehr.

Der "Maracujá-roxo" (*Passiflora L'dlf is*) ist vollkommen rund und kleiner als der "Maracujá-amarelo". Er gilt als weniger säurehaltig und ist eine besondere Köstlichkeit, wenn man ihn direkt aus der Schale löffelt. Er zieht subtropisches Klima vor, wie in Südafrika, Australien oder den Süden Brasiliens. Von dort wird er als Saft in alle Welt exportiert.

Neben den Maracujá-Arten, die normalerweise angebaut werden, gibt es Hunderte von anderen wild wachsenden Spezies, die man innerhalb von ganz unterschiedlichen Regionen, Klimata und Böden antrifft. Einige von ihnen, völlig unbekannt auf den internationalen Märkten oder in den grossen Städten, werden in Gärten und Versuchsstationen exklusiv wegen ihrer enormen Vielfalt an Geschmacksreizen und ihres Aromas wegen kultiviert.