

Medienmitteilung vom 9. Dezember 2009

ZHAW Departement Life Sciences und Facility Management, Wädenswil

Kaki – mediterrane Früchte aus Wädenswil

Kaki-Früchte werden hauptsächlich im Mittelmeerraum und im Tessin angebaut. Die ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil hat die anpassungsfähige Pflanze in die Deutschschweiz geholt, kultiviert und untersucht. Jetzt kommen die ersten einheimischen Kakis in den Test-Verkauf.

Die ursprünglich aus China und Japan stammende Kaki wird seit rund 100 Jahren im Mittelmeerraum angebaut. Die Frucht gilt als sehr gesund und liefert nebst wertvollen Mineralien vor allem Vitamin A und C. Ihr Geschmack erinnert an eine Mischung aus Aprikose, Quitte und Birne. Die klimarobuste und anpassungsfähige Pflanze gedeiht auch in gemässigten Klimazonen wie der Schweiz. Das macht die Frucht interessant für einen möglichen gewerbsmässigen Anbau. Aus diesem Grund untersucht das Zentrum für Hortikultur der ZHAW seit mehreren Jahren Kaki-Sorten und baut diese auf dem Gelände in Wädenswil an. Es dauerte einige Zeit, bis die geeigneten Sorten gefunden und erfolgreich kultiviert werden konnten. Nach Degustationen an der Hochschule beginnen nun die ersten Testverkäufe beim Wädenswiler Obstbauern Jürg Rellstab.

Fünf Jahre Entwicklung

Die Idee zur Kaki-Produktion in der Deutschschweiz stammt von einem Obstbauern aus der Region, welcher mit zwei Bäumen erste Erfahrungen sammelte. Eine Diplomarbeit zum Thema Kaki lieferte dann die Grundlage für die ZHAW, um im Jahr 2004 diese südländische Frucht auf ihre Anbaueignung nördlich der Alpen zu prüfen. In einem ersten Schritt wurden zehn Bäume einer Tessiner und einer italienischen Sorte in Kultur genommen. Dabei stellte sich schnell heraus, dass Kaki-Bäume kaum Probleme mit den Wintertemperaturen haben, aber die Zeit in der Deutschschweiz bis zur Reife zu kurz ist. Daraufhin wurden weitere, frühreife Sorten aus den USA importiert. Dank einem speziellen Verfahren zur Nachreife, können heute auch die Früchte der spätreifen Sorten verwendet werden. Geernet werden sie goldgelb bei einem Gewicht von rund 200 Gramm. Da die Früchte ab Baum noch sehr herb sind und ein pelziges Gefühl auf der Zunge hinterlassen, müssen sie nachreifen. Durch die Zugabe eines natürlichen Reifestoffs, welchen zum Beispiel Äpfel ausscheiden, entwickeln sich so leuchtend orange Kakis mit angenehmem Geschmack. Nun arbeitet die ZHAW weiter an der Verbesserung des Anbaus und der Lagerung. Gesucht wird nach dem optimalen Erntezeitpunkt, einer verbesserten Lagertechnik sowie dem Schutz der ungespritzten Früchte vor Pilzbefall.

Genuss der Kaki-Frucht

Sobald die Kaki glasig und das Fruchtfleisch geleeartig wird, sind Aroma und wertvolle Inhaltsstoffe voll entwickelt. Die Frucht wird frisch gegessen und entweder geschält oder wie eine Kiwi aus der Schale gelöffelt. Weiter eignet sie sich für die Verarbeitung in Fruchtsalaten oder Quarkspeisen. Kakis eignen sich auch gut zur Trocknung und können als Dörrfrüchte genossen werden.

Die Medienmitteilung und Bilder stehen zum Download bereit unter:
www.lsfm.zhaw.ch/medien

Bilder (ZHAW, Wädenswil):

Bild 1: Oranges Wunder aus der Deutschschweiz: Nach kurzer Lagerzeit entwickeln sich die goldgelben Früchte zu orange leuchtenden Kakis.

Bild 2: Das Laub ist bereits gefallen, noch hängen aber die erntereifen Wädenswiler Kaki am Baum.



Kontakt:

Prof. Jürg Boos, Leiter Zentrum Hortikultur, IUNR Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen, ZHAW, Wädenswil, Telefon 058 934 59 04, E-Mail juerg.boos@zhaw.ch

Medienstelle:

ZHAW Corporate Communications, Claudia Gähwiler, Telefon 058 934 74 96, E-Mail claudia.gaehwiler@zhaw.ch