

Exotische Früchtevielfalt in Indonesien

Tropische Früchte wie Bananen, Ananas und Mango sind in Europa gut bekannt. In Südostasien gibt es jedoch eine Vielzahl weiterer tropisch-subtropischer Früchte, die gar nicht oder nur vereinzelt in den Export gelangen und daher weit weniger bekannt sind. In Indonesien sind Jackfrucht, Rambutan und Durian sehr beliebt. Neben diesen typischen Vertretern südostasiatischer Früchte wird auch die aus Mittelamerika eingeführte exotische Drachenfrucht aus der Familie der Kakteengewächse angebaut.

JACOB RÜEGG, SWAGROC, WÄDENSWIL
jacob.rueegg@bluewin.ch

Bananen, Ananas und Mangos werden heutzutage regelmässig nach Europa exportiert und sind allgemein gut bekannt. Wer hingegen das tropische Indonesien bereist, wird auf lokalen Strassenmärkten und in modernen Supermarktläden neben diesen drei bekannten Fruchtarten viele weitere, bei uns kaum bekannte Früchte entdecken. Diese exotischen Früchte stammen meist aus den Tropen und Subtropen und fallen durch ihre besondere Grösse, Form oder Farbe auf. Aus dem reichen Angebot werden nachstehend vier Vertreter etwas näher vorgestellt.



Abb. 1: Der Jackfruchtbaum (*Artocarpus heterophyllus* LAM.) kann bis etwa 25 m hoch werden. Er stammt aus Vorderindien, ist aber heute in vielen Ländern Südostasiens verbreitet. Die Blüten werden, ähnlich wie beim Kakaobaum, direkt am Stamm und an älteren Zweigen gebildet.

Jackfrucht

Gegen Jahresende sind sie in den Strassenmärkten unzähliger Ortschaften in Indonesien unübersehbar: die sehr grossen, 15 bis 30 kg schweren Früchte des Jackfruchtbaums (*Artocarpus heterophyllus* LAM. – *Moraceae*). Diese Früchte, die einen Nussfruchtverband darstellen, sind so gross, dass sie auf dem Markt oft auch auf-



Abb. 2: Auf den lokalen Märkten in Indonesien werden die grossen Jackfrüchte als ganze Frucht (vorne) oder aufgeschnitten als Teilstücke einer Frucht (hinten) verkauft.



Abb. 3: Jackfrüchte stellen einen zusammengesetzten Nussfruchtverband dar. Konsumiert werden das gelbe Fruchtfleisch und die Samen der Nüsse. Was von der grossen Frucht übrig bleibt, wird an Nutztiere verfüttert.

geschnitten und stückweise verkauft werden (Abb. 1 u. 2). Das gelbe Fruchtfleisch kann roh oder auch gekocht gegessen werden (Abb. 3). Es hat einen unaufdringlichen, leicht süsslichen Geschmack. Die stärkereichen Samen der Nüsse werden gemahlen oder geröstet konsumiert. Da auch nur einzelne Stücke von Früchten zu günstigen Preisen gekauft werden können, ist die Jackfrucht vor allem bei der Mehrheit der ländlichen Bevölkerung mit geringem Einkommen eine beliebte Zutat zu den täglichen Reisgerichten. Oft findet sich der bis 25 m hohe Jackfruchtbaum im Umschwung kleiner Bauernhöfe und stellt so einen Teil der Selbstversorgung der Dorfbevölkerung dar.

Die eher unscheinbaren Blüten werden bevorzugt am Stamm oder an alten Ästen des Baums gebildet. Diese sogenannte kauliflore Blütenbildung lässt sich auch beim tropischen Kakaobaum (*Theobroma cacao* L.) beobachten. Oft umhüllt die Bauernfamilie die grossen Jackfrüchte am Baum mit Jute- oder starken Plastiksäcken, um sie vor Frassschäden durch Ratten oder Vögel zu schützen. Im November und Dezember werden die reifen Früchte mit einem stabilen Messer vom Baumstamm getrennt. Ein Teil dient der Selbstversorgung, während überschüssige Früchte an einen Händler oder direkt auf dem nächstgelegenen Lokalmarkt verkauft werden. Der Transport der schweren Früchte wird mit dem eigenen Motorrad bewerkstelligt oder einem gemieteten dreirädrigen Velo, dem Becak.

Rambutan

Ganz im Gegensatz zu den schwergewichtigen Jackfrüchten sind die etwa pflaumengrossen Rambutanfrüchte leicht transportierbar und werden meist büschelweise zusammengebunden auf Dorfplätzen oder im städtischen Supermarkt feil geboten. In Ostjava ist ein Kilogramm Rambutan im November/Dezember (Regenzeit) für umgerechnet weniger als einen Franken zu haben. Die rotschaligen Früchte weisen viele weiche Stacheln auf, was ihnen ein «behaartes» Aussehen verleiht und den indonesischen Namen Rambutan (rambut



Abb. 4: Bei Rambutanfrüchten kann die äussere rote Schale leicht von Hand aufgebrochen und entfernt werden. Das weisse, saftige, Vitamin C reiche Fruchtfleisch umhüllt einen fetthaltigen weissen Samen, der zuweilen geröstet konsumiert wird, oft ist er auch bloss Kompostmaterial.

= Haar) erklärt (Abb. 4). Diese behaarte Schale lässt sich leicht von Hand aufbrechen und das weisse Fruchtfleisch mit angenehmem süss-säuerlichem Geschmack ist ein Vitamin C reicher Durstlöcher. Mit 70 mg pro 100 g enthält Rambutan deutlich mehr Vitamin C als die verwandte Litchipflaume. Der Same im Innern des Fruchtfleischs wird meist wie ein Pflaumenstein als Abfall behandelt, zuweilen wird er aber auch geröstet verzehrt oder als Lieferant des Rambutanalgs verwendet.

Rambutanbäume (*Nephelium lappaceum* L. – Sapindaceae) sind beliebte Frucht- und Schattenspenden sowohl bei Bauernhäusern wie auch in unzähligen Hausgärten (Abb. 5). Der Rambutanbaum wird zuweilen auch in kleinen Plantagen angebaut. Ursprünglich stammt er aus Malaysia, wird heute jedoch in etlichen Ländern Südostasiens sowie auch in Mittel- und Südamerika angebaut. In jüngster Zeit finden sich importierte Rambutanfrüchte auch in europäischen Früchte- und Gemüseläden.

Durian

Dass Früchte, wie so vieles im Leben, Geschmacksache sind, zeigt sich überdeutlich bei der Frucht des Durianbaums (*Durio zibethinus* MURR. – Bombacaceae, Abb. 6). Während die bis 3 kg schwere Frucht in Südostasien bei

Abb. 5: Der Rambutanbaum (*Nephelium lappaceum* L.) ist mit der Litchipflaume (*Litchi chinensis* SONN.) verwandt und wird bis etwa 15 m hoch. Auf Java werden die Früchte im November/Dezember geerntet und direkt auf den lokalen Märkten angeboten.



vielen Asiaten genussreich verzehrt oder als beliebtes Geschenk bei Besuchen mitgebracht wird, stösst sie bei den meisten Besuchern aus dem Westen zunächst auf Ablehnung, da sie einen unangenehmen Geruch verbreitet. Wegen dieses eher widerlichen Geruchs verbieten viele Fluggesellschaften in Asien die Mitnahme solcher Früchte im Handgepäck! Lässt man sich jedoch nach anfänglicher Ablehnung überreden, das zarte Samenfleisch, das einen grossen, bitteren Samen umhüllt, zu kosten, kann man mit der Zeit auf den Geschmack kommen und Durian akzeptieren oder sogar lieben. Der Geschmack des Samenfleischs ist mit nichts zu vergleichen, was wir von unseren Früchten her kennen, und nur mit wiederholtem Probieren wird man herausfinden, ob man zum Durianliebhaber wird oder nicht. Auch die Samenkerne (Abb. 7) sollen geröstet oder in Scheiben geschnitten und in Öl gebraten durchaus schmackhaft sein, was aber eher selten angeboten wird.



Abb. 6: Der Durianbaum (*Durio zibethinus* MURR.) ist in ganz Südostasien beheimatet und wird bis 30 m hoch. Die bis 3 kg schweren Früchte entstehen aus direkt an Stamm und Ästen entspringenden Blüten.



Abb. 7: Das weissgelbliche Fruchtfleisch, der Samenhülle der Durianfrucht, hat einen besonderen, gewöhnungsbedürftigen Geschmack. Die Samen werden entfernt und zuweilen geröstet oder frittiert genossen.

Wie bei Rambutan leitet sich auch der Name dieser Frucht von einem indonesischen Wort ab: Duri = Stachel, Dorn. In der Tat weist die Durianfrucht viele harte dornartige Fortsätze auf, die sie gut gegen Frass durch Nagetiere und Vögel schützen (Abb. 6). Der stattliche Baum kann bis zu 30 Meter hoch werden und findet sich in den Dörfern oder entlang von Lokalstrassen oft neben Jackfrucht- und Mangobäumen. Die grossen, weissen oder rosafarbenen Blüten werden auch kauliflor am Stamm gebildet, wobei aber Geduld erforderlich ist, da die ersten erntbaren Früchte erst ab etwa dem siebten Standjahr erscheinen. Durianfrüchte werden auf Dorfmärkten (Abb. 8), aber auch in Supermärkten zu Preisen von bis zu etwa 3 Franken pro Kilogramm verkauft, womit sie deutlich teurer sind als Jackfruchtstücke. Man darf Durian in Asien wohl fast schon als lokale Prestigefrucht bezeichnen, während die billigere Jackfrucht oder auch Rambutan als allgemeine Alltagsfrüchte gelten.



Abb. 8: Im November/Dezember wird auf Java (Indonesien) auf lokalen Märkten eine breite Palette von Früchten feilgeboten. Dieser Händler bietet Durian und Jackfrüchte an.



Abb. 9: Die Drachenfrucht (*Hylocereus undatus*) gehört zur Familie der Kakteengewächse und stammt ursprünglich aus Mittelamerika. Sie wird heute in diversen Ländern Asiens angebaut. Das Bild zeigt eine typische Pflanzung in Ostjava (Indonesien).



Abb. 10: Blattabschnitt und Blüte der Drachenfrucht. Die Gattung *Hylocereus* umfasst mindestens zwölf Arten, die zuweilen auch unter den Trivialnahmen Pitaya oder Pitahaya in den Handel gelangen.



Abb. 11: Rotschalige Früchte der Drachenfrucht (*Hylocereus undatus*). Das Fruchtfleisch ist weiss; es gibt jedoch auch eine verwandte Art mit rotem Fruchtfleisch (*Hylocereus monacanthus*).

Drachenfrucht

Im Gegensatz zu den bisher beschriebenen Früchten stammt die Drachenfrucht (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & Rose – *Cactaceae*) aus Mittelamerika und ist in Südostasien in einigen Ländern als exotische, nicht einheimische Frucht im Anbau. Die kakteenartig wachsende Pflanze rankt sich entweder an einem Stützbaum oder an einem Stützpfehl hoch und soll in einigen Gebieten Südostasiens auch verwildert sein. In Ostjava trifft man die stachelige Pflanze in kleinen Plantagen an (Abb. 9), aber auch als Einzelpflanzen in Bauerngärten neben einer Vielzahl von Fruchtbäumen (Abb. 5). Mit Einsetzen der Regenzeit in Ostjava etwa im November beginnt die Pflanze an den fleischigen, dreikantigen, bedornen Blättern auffällig schöne Blüten zu bilden (Abb. 10), aus denen sich dann bis im Februar die etwas schuppigen, eiförmigen, rosaroten Früchte bilden (Abb. 11).

Konsumiert wird das unter der Schale befindliche, fast gelartige, weisse, saftige Fruchtfleisch. Das leicht süssliche, aber kaum Fruchtsäure enthaltende weiche Frucht-

fleisch ist zwar durstlöschend, wird aber vom westlichen Gaumen als nicht sonderlich spannend empfunden. Es gibt auch ähnliche Drachenfrüchte mit rotem Fruchtfleisch (*Hylocereus monacanthus*) oder gelbschalige mit weissem Fruchtfleisch (*Selenicereus* sp. und *Stenocereus* sp.). All diese Fruchtarten stammen von Pflanzen der Kakteenfamilie und werden im Handel oft unter dem Sammelbegriff Pitahaya oder Pitaya angeboten. In Indonesien werden vorwiegend die *Hylocereus*-Arten angebaut, die sich leicht aus Samen kultivieren lassen. In den städtischen Supermärkten finden sich lokal produzierte wie auch importierte Drachenfrüchte. Drachenfrüchte gehören in Indonesien mit Preisen von 2.– bis 3.50 Franken pro Kilo zu den eher teuren Früchten, sodass sich ihr Verkauf im Vergleich zu den landeseigenen Früchten in engen Grenzen hält. Mit dem Heranwachsen eines Mittelstands in Indonesien ist aber auch bei diesen hochpreisigen Früchten, ähnlich wie bei importierten Tafeltrauben, Birnen und Äpfeln ein spürbares Wachstum der Nachfrage zu beobachten. ■

Une riche variété de fruits exotiques en Indonésie

L'Europe a adopté depuis longtemps des fruits tropicaux tels que la banane, l'ananas ou la mangue. Mais ce ne sont là que quelques représentants des fruits tropicaux et subtropicaux qui poussent en abondance en Asie du Sud-Est. La plupart d'entre eux ne parviennent jamais sur nos tables et sont donc moins connus. En

Indonésie, le jackfruit, le rambutan et le durian sont très populaires. Ces fruits typiques des régions du Sud-Est asiatique sont côtoyés par le fruit du dragon (pitaya) un immigré d'Amérique centrale de la famille des cactus qui s'est très bien acclimaté sous ces latitudes.

R É S U M É