

Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Die „Götterfrucht“ Kaki des Kakibaumes (*Diospyros kaki*) Der Gattungsname bezeichnet sie auch als „Götterspeise“

Die Kaki ist die süße, orangefarbene, äußerlich einer großen Tomate ähnelnde Frucht des Kakibaums (*Diospyros kaki*). Der Gattungsname *Diospyros* bedeutet „Götterfrucht“ oder „Götterspeise“. Die ursprünglich aus Asien kommende Gattung der *Diospyros* oder Ebenholzbäume, auch Dattelpflaumen genannt, gehört zur Familie der Ebenholzgewächse (Ebenaceae). In China wird sie seit über 2000 Jahren angebaut und gehört damit zu den ältesten Kulturpflanzen. Auch auf Kreta ist sie zunehmend verbreitet und wird hauptsächlich für den Eigenbedarf angebaut.

Zuchtformen oder Sorten der Kaki sind Honigapfel, Persimone oder **Sharonfrucht**, wobei letztere kaum Tannin enthält und daher bereits als harte Frucht verzehrt werden kann; sie wird auch in den Supermärkten in Deutschland angeboten, siehe dazu die Abbildung.



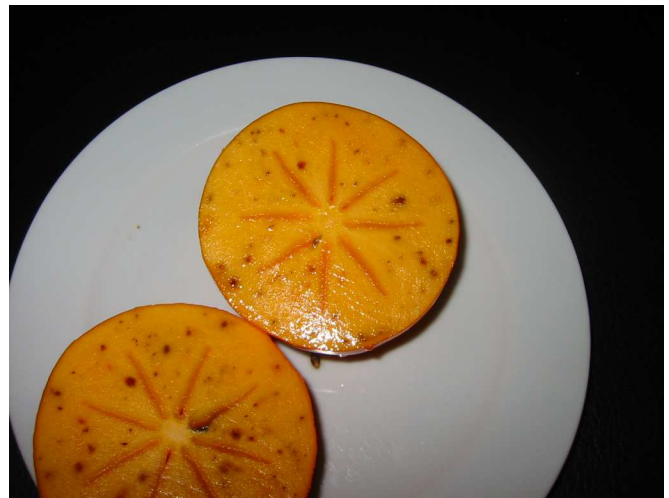
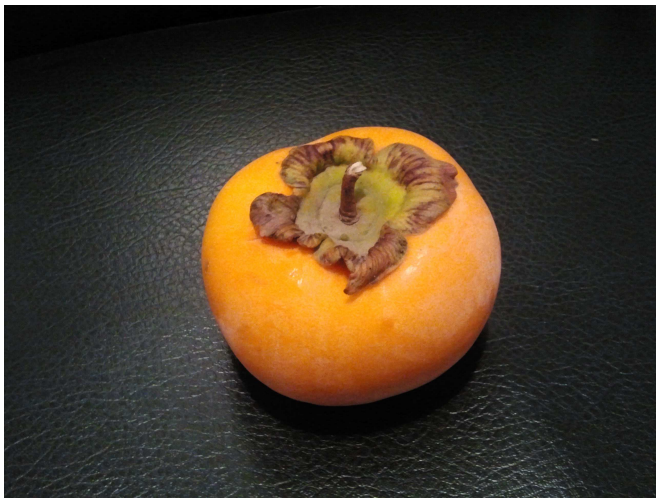
Die Sharonfrucht wird oft mit der Kaki verwechselt oder gleichgesetzt. Tatsächlich ist sie aber eine veredelte Zuchtform. Die Frucht schmeckt milder und hat ein festeres Fruchtfleisch. Zudem ist die Schale dünner als bei den Kakis und nicht so zäh. Der Baum der Sharonfrucht kann Höhen von bis zu 15 Metern erreichen. Von seiner Wuchsform her erinnert er an einen Apfelbaum. Anders als Kakis sind die Sharonfrüchte samenlos. Botaniker zählen sie zu den Beeren.



Der Kakibaum erreicht eine Größe von bis zu zehn Metern bei einer dem Apfelbaum ähnelnden Form. Seine Blätter sind mittel- bis dunkelgrün, lanzettförmig und gleich breit wie lang. Er blüht vom späten Frühjahr bis zum Frühsommer. Die staminierten (männlichen) und carpellaten (weiblichen) Blüten sind räumlich getrennt. Dabei kommen sowohl einhäusige als auch zweihäusige Pflanzenindividuen vor. Die carpellaten Blüten sind gelblich-weiß, blattachselständig und vierzählig. Die zu zwei oder drei gruppierten staminierten Blüten enthalten 16 oder 24 Staubblätter. Bemerkenswert ist, dass die Kakifrüchte erst reif werden, wenn im Spätherbst die Blätter zum größten Teil abgefallen sind.

Die kugelige Kaki, ovale Persimone oder tomatenartig flache Sharon trägt am eingebuchteten Stielansatz vier Kelchblätter und wird bis zu 500 Gramm schwer. Die glatte, glänzende und dünne Schale zeigt Farbschattierungen von gelb (Sharon und Persimone) bis rotes Orange (Kaki). Das etwas hellere Fruchtfleisch kann bis zu acht Samen enthalten und wirkt, außer bei der Sharon, beim Verzehr adstringierend. Mit zunehmendem Reifegrad wird sie, einer Kiwi vergleichbar, weicher.

Der hohe Tanningehalt der noch nicht ausgereiften Kaki sorgt beim an Birne und Aprikose bzw. Marille erinnernden Geschmack für eine herbe Komponente, die mit fortschreitender Reifung schwächer wird. Der durch die Tannine hervorgerufene pelzige Geschmack geht zum einen während des Reifeprozesses, zum anderen durch Frost verloren. Der sehr hohe Anteil an Provitamin A macht sie ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.



Die Schale der Kaki kann bei der reifen Frucht, deren Tannine fast vollständig zersetzt sind, mitgegessen werden. Häufig wird sie jedoch entfernt oder wie bei einer Kiwifrucht aus der Schale gelöffelt. Das Fruchtfleisch ist immer süß und erinnert an Zuckermelone und Pfirsich. Eventuelle braune Flecken im Fruchtfleisch stammen vom hohen Zuckeranteil und sind kein Anzeichen von Fäulnis.

Rezepte zur Kakifrucht finden Sie unter: [<http://www.chefkoch.de/rs/s0/kaki+frucht/Rezepte.html>].

Abschließend noch einige Bilder zur **Baumkunde** mit **Rinde, Blatt und Blüte**.

