

Ratgeber Haushalt

Exotische Früchte und ihr Transportweg

Lieblingsexot Ananas

Fast drei Kilo Ananas gönnt sich, statistisch gesehen, jeder Deutsche pro Jahr. Im Supermarkt liegen die Früchte massenhaft rum, zumeist fast durchgehend grün. Weil Ananas kaum nachreifen, ist es ein Problem, eine wirklich aromatische zu finden. Denn die Früchte müssen im Anbauland ziemlich unreif geerntet werden, um den langen Transportweg per Containerschiff zu überstehen. Um das zu garantieren, werden in der Regel zusätzliche Fungizide über die Ananas gesprüht, damit sie nicht schimmeln. Dabei sind Ananas sowieso hoch mit Pestiziden belastet, weil sie meistens in Monokulturen angebaut werden, in denen zum Teil extrem giftige Insektizide eingesetzt werden.

Aber zurück zum Geschmack: Richtig gut, schmecken also nur reif geerntete Früchte. Damit die aber noch frisch hier ankommen, müssen sie dann per Luftfracht eingeflogen werden. Das schadet der Umwelt allerdings erheblich und vervielfacht den CO₂-Ausstoß massiv.

Damit sich diese CO₂-Bilanz halbwegs rechtfertigen lässt und wir trotzdem reife, aromatische Exoten essen können, gibt es kipepeo. Diese Initiative hilft afrikanischen Bauern beim nachhaltigen Anbau, garantiert vernünftige Preise; - und fliegt die reifen, handgeernteten Früchte nicht in extra Frachtflügen nach Deutschland, sondern belegt ungenutzten Gepäckplatz in Passagierflugzeugen.

Inzwischen gibt es erste Ansätze, klimaneutrale Früchte auf den Markt zu bringen. Im Bereich der Biofrüchte gibt es zum Beispiel nature-and-more. Entsprechende Früchte werden nicht nur nachhaltig angebaut, bestimmte Projekte sorgen für den CO₂-Ausgleich. Denn natürlich haben auch Biofrüchte eine Klimabilanz. Ein anderes Label mit dem gleichen Ansatz ist Stop-climate-change.

Diese klimaneutralen Früchte gibt es bislang allerdings noch nicht flächendeckend.

Weitere Exoten

Exotische Früchte üben gerade im Winter einen Reiz auf uns aus, wenn frisches Obst aus dem eigenen Land zur Mangelware wird. Doch längst nicht mit allen Früchten holt man sich auch den Genuss ins Haus.

Mangos zum Beispiel reifen nicht nach. Harte Früchte zu kaufen, macht also keinen Sinn. Die sind unreif, bleiben es auch und schmecken nicht. Das gilt auch für Honigmelonen.

Nachreifende Früchte sind **Papaya** (am besten in Zeitungspapier eingewickelt) oder auch **Cherimoya** oder **Sapotillen**. Cherimoya, Ananas oder Melonen sollten nie im Kühlschrank gelagert werden. Das nimmt den Geschmack der Früchte. (Ausnahme Jackfrucht)

Außerdem reifen **Kakis** (rund) im Kühlschrank nach, sind aber extrem empfindlich und werden fast immer unreif angeboten. Häufiger gibt es allerdings eine spezielle Züchtung aus Israel, die **Sharonfrucht** (viereckig). Die ist unempfindlicher. **Rambutane**, Verwandte der Lychees, reifen ebenfalls nicht nach, müssen deshalb per Luftfracht eingeflogen werden. Sie haben also grundsätzlich eine verheerende Umweltbilanz.

Alle Sendetermine:

04.11.2008, 12.15 Uhr, ARD-Buffer, Das Erste

Letzte Änderung am: 30.10.2008, 18.16 Uhr

Themen der Sendung

[Wie sichere ich meine Daten?](#)

Ratgeber Haushalt

Exotische Früchte und ihr Transportweg

Sendezeit

Montags bis freitags

12.15 Uhr bis 13.00 Uhr im Ersten. [\[mehr\]](#)



Noch mehr Rezepte und Informationen gibt es bei...

[➔ Kaffee oder Tee](#)