



**University of  
Zurich**<sup>UZH</sup>

**Zurich Open Repository and  
Archive**

University of Zurich  
University Library  
Strickhofstrasse 39  
CH-8057 Zurich  
[www.zora.uzh.ch](http://www.zora.uzh.ch)

---

Year: 2013

---

## **Ananas: Königin der Früchte**

Honegger, R

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich  
ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-91384>  
Newspaper Article  
Published Version

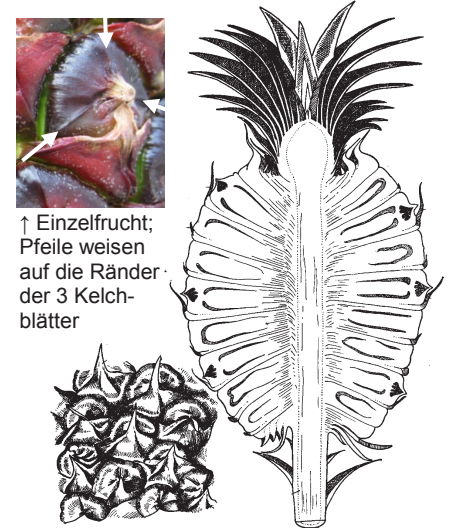
Originally published at:  
Honegger, R. Ananas: Königin der Früchte. In: Gartenbriefe. Briefe aus dem Botanischen Garten Zürich, 47/1, 2013, 1-2.

## Ananas: „Königin der Früchte“

Über die Festtage isst man oft zu viel und vor allem: zu viel Ungesundes. Was dann den Magen erfreut, ist ein Schälchen frische Ananas. Tatsächlich enthält Ananas, neben Vitaminen, Ballast- und Mineralstoffen, einen als Bromelain bezeichneten Enzymkomplex, welcher Eiweiss spaltet und so die Verdauung unterstützt. Deshalb wird Bromelain, wie auch das aus der Papaya gewonnene Papain, in der Lebensmitteltechnologie als Weichmacher („meat tenderizer“) verwendet, um Fleisch zarter zu machen.

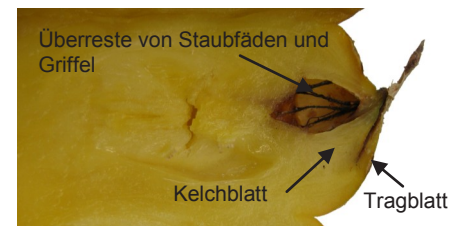
Die Gattung *Ananas* (von *ananà*, ihr Name in der Tupí-Sprache) gehört in die mit den Gräsern verwandte, in Zentral- und Südamerika heimische Familie der Bromeliaceen, die zu Ehren des schwedischen Arztes und Botanikers Olaf Bromel [1639-1705] benannt wurde. Von der wirtschaftlich genutzten *A. comosus* (lat. *comosus*: stark behaart, schopfig) liegen Hunderte von Kultursorten vor und es entstehen ständig neue Züchtungen mit besseren Sorteneigenschaften, höherem Ertrag, erhöhter Stresstoleranz und Krankheitsresistenz.

Was wir essen ist ein Fruchtstand, der je nach Sorte aus 100– 200 miteinander verwachsenen Einzelfrüchten (Beeren) besteht und zwischen einem halben (Babyananas) bis maximal 10 kg wiegt (z.B. die in Indien angebaute Sorte *Giant Kew*). Die Einzelfrüchte sind spiralg in interessanten Fibonacci-Reihen an der Achse angeordnet. Auch das Tragblatt unter jeder Einzelfrucht wird an seiner Basis fleischig. Von aussen sehen wir die Spitze des Tragblattes und die drei fleischigen, dicht aneinander schliessenden Kelchblätter. Die drei Blütenblätter sind abgefallen, aber oft sind noch Reste von Staubfäden und Griffel in der von den Kelchblättern umschlossenen Höhle auszumachen.

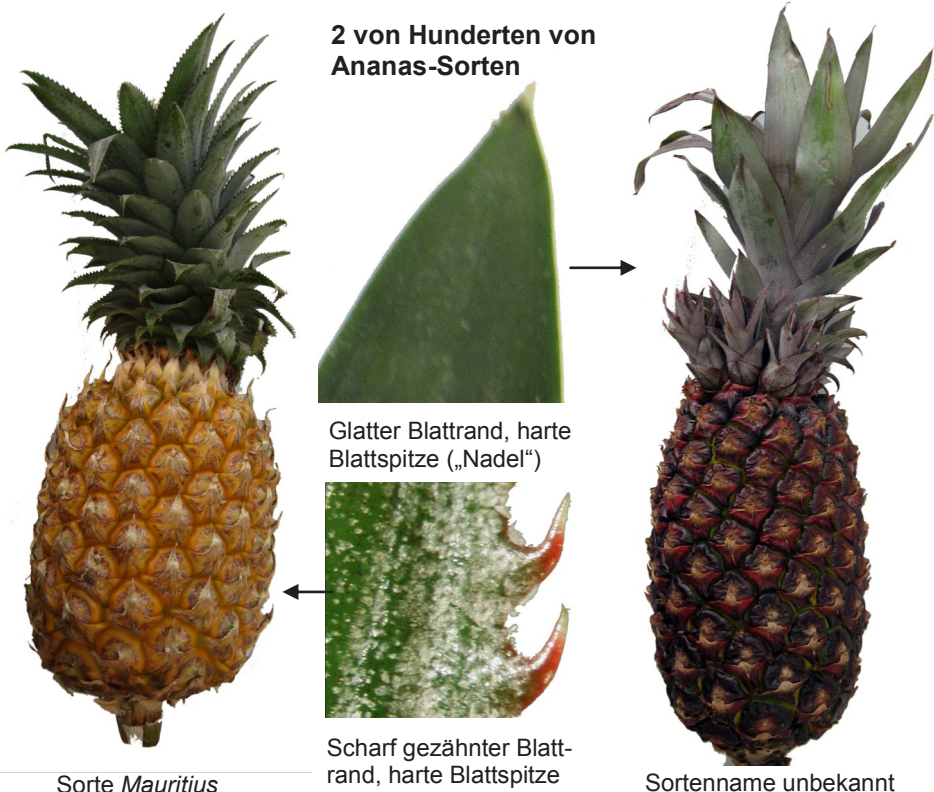


↑ Einzelfrucht; Pfeile weisen auf die Ränder der 3 Kelchblätter

↑ Längsschnitt durch den Fruchtstand aus miteinander verwachsenen Einzelfrüchten und mit endständigem Blattschopf.  
Aus: Rauh (1950) *Morphologie der Nutzpflanzen*



↑ Längsschnitt durch eine Einzelfrucht



2 von Hunderten von Ananas-Sorten

Glatte Blattrand, harte Blattspitze („Nadel“)

Scharf gezählter Blattrand, harte Blattspitze

Sortenname unbekannt

Die meisten Ananasfrüchte enthalten keine Samen, weil ihre Blüten nicht bestäubt wurden. Ananas ist selbststeril, kann sich also nicht selber befruchten; aber der Fruchtstand reift auch ohne Befruchtung aus. Dieses als Parthenokarpie (griech. *parthenos*: Jungfrau, *karpis*: Frucht, Jungfernfrüchtigkeit) bezeichnete Phänomen treffen wir auch bei der Essbanane an.

Am oberen Ende des Fruchtstandes steht, einer Miniatur-Ananas-pflanze ähnlich, ein stattlicher Blätterschopf. Er wächst zu einer neuen Pflanze aus, wenn man ihn abschneidet und als Steckling benutzt.

Ananas werden, wie unsere Obstgehölze, nicht mittels Samen, sondern vegetativ durch Stecklinge vermehrt. Nur so lassen sich die sortentypischen Eigenschaften erhalten. Das nebenstehende Schema zeigt, wo Stecklinge entnommen werden können: sowohl der Schopf wie auch die Seitentriebe eignen sich, doch brauchen die daraus gewachsenen neuen Mutterpflanzen unterschiedlich lang bis zur Blüte und Fruchtreife. Wie leicht der abgeschnittene Schopf Wurzeln schlägt, sieht man beim Einstellen der Schnittfläche in Wasser: bereits nach wenigen Wochen erscheint ein Kranz schöner Würzelchen.

Ananas ist heute weltweit nach der Banane und den Zitrusfrüchten das wichtigste Obst aus den Tropen und Subtropen. Die Hauptanbauggebiete liegen rund um den Globus zwischen 25° südlicher und nördlicher Breite, aber auch in Südafrika und Australien wird produziert. Auch im Ananasanbau herrscht heute ein gnadenloser Preisdruck: die Hauptanbauggebiete wurden in Billiglohnländer verschoben. So ist zum Beispiel Hawaii, während langer Zeit das wichtigste Anabauggebiet, auf Platz 18 zurückgefallen seitdem der weltweit wichtigste Produzent und Vermarkter (Dole Food Company Inc.) die Massenproduktion nach den Philippinen und Thailand verlagert hat.

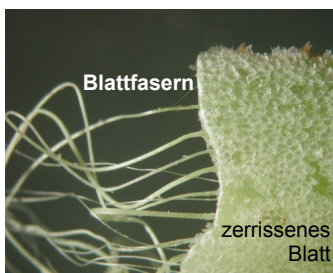
Schon früh wurde der Ananasanbau „globalisiert“. Bereits vor dem Eintreffen der Europäer waren Ananassorten in ihrer Heimat im nördlichen Brasilien selektioniert und in Südamerika bis Mexiko verbreitet worden. Christoph Kolumbus und seine Crew wurden am 4. November 1493 auf der Karibik-Insel Guadeloupe von der indigenen Bevölkerung mit Ananas willkommen geheißen. Bereits im 16. Jahrhundert haben spanische und portugiesische Seefahrer die Pflanze in sämtliche Regionen der Tropen verbracht.

Heute werden jährlich ca. 20 Millionen Tonnen Ananas geerntet, von denen ca. 70% in den Herkunftsländern konsumiert werden. Ein hoher Anteil wird zu Konserven verarbeitet (z.B. die beliebten Büchsenkonserven, Ananassaft etc.); dabei fällt viel Abfall an, der als Viehfutter oder zur Gewinnung von Alkohol, Bromelain und neuerdings von Biogas genutzt wird. So gut uns die Dosenananas schmecken mögen: das volle Spektrum an Aromen, die in der vollreifen, frischen Frucht enthalten sind, weisen sie nicht mehr auf.

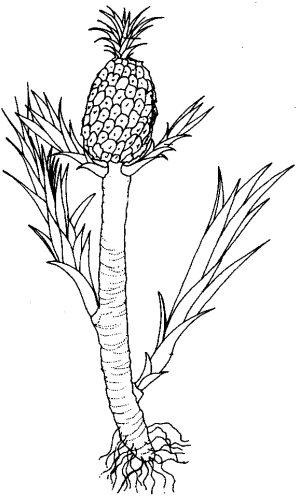
Früher eine teure Delikatesse, sind frische Ananas heute bei uns dank guter und vergleichsweise billiger Transportmöglichkeiten ganzjährig beim Grossverteiler erhältlich, allerdings in sehr unterschiedlicher Qualität. Eine vollreife Ananas hat ein fruchtiges Aroma und eine angenehme Süsse. Leider weisen viele Massenimporte nur Säure und kaum Aroma auf, weil die Früchte zu früh, also vor der Reife geschnitten werden, damit sie die lange Reise per Schiff heil überstehen. Im Unterschied zu Bananen reifen Ananas nach der Ernte leider nicht nach. Beim Kauf sollte man deshalb die Nase zu Hilfe nehmen: sie sollte ein feines Ananas-Aroma als Zeichen der Reife wahrnehmen können. Bräunlich verfärbte Früchte mit welkem Schopf und unangenehmem Geruch sind schon am Verderben.

Weltweit existieren Hunderte von Ananassorten, von denen wir hier nur einige wenige zu sehen bekommen. In den Regalen der Grossverteiler liegen pflegeleichte Sorten wie z.B. *Tropical Gold* mit glattem, nicht gezähntem Blatt- rand, die in riesigen Monokulturen herangewachsen und per Schiff zu uns gelangt sind. Die schmackhaftesten Ananas (z.B. die Sorten *Mauritius* aus Sri Lanka oder *MD2*, die u.a. vom Schweizer Emil Trüeb in der Dominikanischen Republik angebaut und in der Schweiz als *Mikis Ananas* vermarktet wird) gelangen in wesentlich kleineren Mengen in den Handel und sind teurer, weil sie vollreif geerntet und per Flugzeug verschickt werden, was seinen Preis hat.

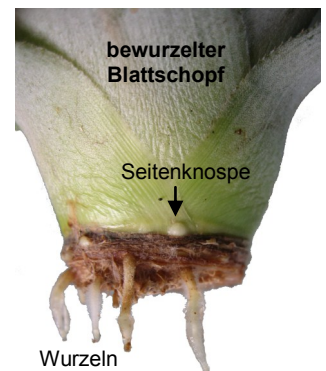
Ein sehr spezielles Ananasprodukt findet man auf den Philippinen: die Blattfasern der abgeernteten Ananasmutterpflanzen werden gewonnen und zu feinen Garnen verarbeitet, aus denen luftige Stoffe mit hohem Tragkomfort (ähnlich wie bei Leinen) gewoben werden. Solche Blattfasern können wir sehen, wenn wir eines der zähen Blätter des Schopfes zerreißen (siehe nebenstehendes Bild).



Im Namen des Vorstandes der Vereinigung Freunde des Botanischen Gartens Zürich danke ich all unsern Mitgliedern für Ihre Treue und Unterstützung. Ich wünsche Ihnen frohe Feiertage und ein sehr gutes und Glück bringendes 2013



Schematische Darstellung der Pflanzenteile, die für die vegetative Vermehrung der Ananassorten genutzt werden: der Blattschopf am Scheitel der Frucht und die Seitentriebe. Aus: Rehm & Espig (1996) *Die Kulturpflanzen der Tropen und Subtropen*



Rosmarie Honegger