

# Kakifrucht erobert die Supermärkte

Der Kakibaum (*Diospyros kaki*) stammt aus dem subtropischen Ostasien, ist laubabwerfend und wird seit über 2000 Jahren kultiviert. Die Frucht ist orange-farben, schmeckt süß und erinnert in ihrer Form an eine Tomate. In China kennt man über 2000, in Japan über 800 Kaki-Sorten. Mittlerweile hat es die Kaki in die Supermärkte geschafft. Neuzüchtungen wie Sharon oder Persimone sind ohne Kerne, können mit der Schale gegessen werden und enthalten kaum Tannine, pelzig schmeckende Gerbstoffe, wie sie ursprüngliche Sorten noch hatten. Kakis können roh verzehrt und sollten kühl gelagert werden.

Die Kaki enthält neben viel Provitamin A ( $\beta$ -Carotin) auch Vitamin C, Kalium und Magnesium. Der botanische Name *Diospyros* stammt aus dem Griechischen und bedeutet "Göttliche Frucht", was der Kaki nicht unwürdig ist.



Weibliche Blüte; reife Früchte an einem Zweig mit herbstlichem Laub © T. Stützel, M. Lauerer



## Schwarz wie Ebenholz

Der Kakibaum gehört zur tropischen Familie der Ebenholzgewächse (Ebenaceae). Ebenholz ist sehr hart und schwer und gehört zu den wertvollsten Hölzern. Das Kernholz ist oft tiefschwarz und wird z.B. in der Kunsttischlerei oder zur Herstellung von Klaviertasten verwendet. Seit 1994 sind Ebenhölzer geschützt und stehen auf der Internationalen Roten Liste gefährdeter Arten.

© www

Dezember 2021

