

Ananas



Die **Ananas** (*Ananas comosus* oder *Ananas sativus*) ist eine Pflanzenart aus der Familie der Bromeliengewächse (Bromeliaceae). Sie ist ursprünglich in Amerika heimisch und wird heute weltweit in den tropischen Gebieten als Obstpflanze angebaut. Sie bildet fleischige Fruchtstände, die frisch verzehrt oder zu Konserven und Saft verarbeitet werden.

Blüte



Aus dem Vegetationskegel des Stammes entwickelt sich jedes Jahr der 30 cm lange Blütenstandsschaft.

Am zapfenförmigen Blütenstand sitzen über 100 Einzelblüten in acht Spiralen. Am oberen Ende befinden sich laubblattartige Hochblätter, die einen Schopf bilden.

Die Blütenhüllblätter sind unterschiedlich, die drei Kelchblätter sind unscheinbar, fleischig und kürzer als die drei purpurn bis violett gefärbten Kronblätter.

Es gibt zwei Staubblattkreise mit je drei Staubblättern. Der Fruchtknoten ist unterständig und hat drei Fächer.

Samen werden bei Kultursorten nicht gebildet, denn sie sind steril. Nach der Blüte bleiben die Blütenorgane erhalten, Griffel, Staubblätter, Blütenblätter vertrocknen lediglich.

Fruchtverband

Die sogenannte Ananasfrucht setzt sich aus den Beerenfrüchten des ganzen Fruchtstandes sowie der Fruchtstandsachse und dem Blattschopf an der Spitze zusammen, ist also ein Beerenfruchtverband. Sie ist zylindrisch bis kegelförmig. Größe, Gestalt, Geschmack und Farbe sind je nach Sorte sehr unterschiedlich, die Farbe des Fruchtstandes reicht von gelblich bis bräunlich, die des Fruchtfleisches von weißlich bis tiefgelb.



Im Inneren des Fruchtstandes befindet sich die verdickte, fleischige, aber auch faserige Blütenstandsachse. Nach außen folgt der gewöhnlich als Fruchtfleisch bezeichnete Teil, der aus den Beeren und den unteren Abschnitten der Tragblätter

besteht, die alle verwachsen sind. Das Äußere des Fruchtstandes („Rinde“) besteht aus den Kelch- und Blütenblättern, dem obersten Teil der Fruchtknoten und den braunen, häutigen Enden der Tragblätter.

Inhaltsstoffe der Früchte

Die Ananasfrucht ist reich an Vitaminen (besonders Vitamin C) und Mineralstoffen sowie an Enzymen (u. a. Bromelain oder Bromelin, Invertase)

Der physiologische Brennwert beträgt 232 kJ/100 g (= 56 kcal/100 g).

100g enthalten:

12,4 g Kohlenhydrate, 0,5 g Proteine, 0,2 g Fett und 84,7 g Wasser.

Folgende Vitaminwerte sind in 100 g vorhanden:

0,2 mg Niacin, 10 µg Vitamin A, 0,08 mg Vitamin B₁, 0,03 mg Vitamin B₂, 0,08 mg Vitamin B₆, 20 mg Vitamin C, 0,1 mg Vitamin E

Sorten



Es gibt eine große Anzahl von lokalen Sorten. Für den kommerziellen Anbau sind jedoch relativ wenige Sorten von Bedeutung. Sie werden in fünf Sortengruppen zusammengefasst:

- **Cayenne-Gruppe**

Sie ist die wichtigste Sorten-Gruppe. Die Früchte werden bis vier Kilogramm schwer, sind zylindrisch, orangegelb und faserarm. Das Fruchtfleisch ist hellgelb und aromatisch. Um 2000 wurde die Smooth Cayenne durch die MD2 als kommerziell bedeutsamste Sorte abgelöst. Diese zeichnet sich durch eine höhere Süße und geringe Säure, sowie längere Haltbarkeit von einem (ungekühlt) bis zwei (gekühlt) Monaten aus.

- **Queen-Gruppe**

Sie sind in Habitus und Frucht kleiner als Cayenne. Die Blätter sind schmal und kurz und haben gebogene Randstacheln. Die Früchte werden bis 1,3 kg schwer. Das Fruchtfleisch ist häufig kräftig gelb. Die Früchte sind aromatisch, süß, haben wenig Fasern und werden meist für den Frischverzehr angebaut.

- **Spanish-Gruppe**

Die Blätter sind lang, schmal, meist stachlig. Die Früchte haben weißes Fleisch, sind rötlich-gelb, rund und recht faserreich bei bis zu 2,3 kg.

- **Pernambuco-Gruppe**

Die Blätter sind lang und schmal mit kleinen, geraden Stacheln und einem breiten roten Streifen. Die Früchte sind pyramidenförmig, grüngelb mit weißem bis gelblichem Fleisch ohne Fasern. Sie werden besonders in Brasilien und Venezuela für den lokalen Verbrauch angebaut.

- **Perolera-Gruppe**

Die Blätter sind breit, lang und ganzrandig und an der Basis hellgrün. Die Früchte sind rötlichgelb mit einem eher kräftig gelben Fruchtfleisch.

Alle von uns gesammelten Lebensmittel werden in unserem Tafelladen sorgfältig sortiert und bereitgestellt.

Wir halten uns gewissenhaft an die geltenden Hygienebestimmungen!

Tafel Markgräflerland e.V.