

Kakis, weit weg von Italien



Vor mehr als 25 Jahren brachte ich mir eine Pflanze für mich ganz privat mit und setzte diese an unsere Staudenanlage. Damals und noch heute gehen die Meinungen über die Winterhärte dieser Pflanze stark auseinander. Es handelt sich bei der Pflanze um eine Kaki Pflaume, bot. Diospyros kaki.

Und nach mehr als 25 Jahren, inklusive den zwei Rekordwintern (2009/2010) mit bis zu -15°C, ist die Kaki nicht erfroren. Witzigerweise glauben uns seit genauso vielen Jahren viele nicht, dass die Kaki die Winter überstanden hat. Bereits bei unserer ersten Pflanze kamen viele Kunden und bestaunten die großen, tomatenähnlichen Früchte im Herbst. Das Thema winterhärte wurde zuerst nur belächelt. Ein bis zwei Jahre später kamen dann die ersten Anfragen und schnell waren die ersten fünf bis sechs Bäume besorgt und verkauft. Nach weiteren Anfragen nahmen wir Kakis in unser Sortiment auf. Zwar waren vor allem unsere Landschaftsgärtner sehr skeptisch, aber nach ein paar Jahren wurde sogar nach stärkeren Pflanzen gefragt. Ein Problem hatten wir allerdings, die Früchte wurden zwar je nach Sorte sehr schön rot, gelb oder orange, aber nicht richtig reif. Auch ein Nachreifungsprozess (inkl. aller Tricks wie Apfelstückchen dazulegen u.ä.), wie wir es von anderen Früchten her kannten, half nichts.

Vor allem, die in den Früchten erhaltenen Bitterstoffe bauten sich bei den hier in Deutschland gezogenen Früchte nicht ab. Schuld daran ist die fehlende Menge Sonnenstunden. Fast gleichzeitig erreichten uns zwei neue nützliche Informationen.

Ein spanischer Produzent behauptet, dass die Früchte innerhalb einer Woche genießbar werden, wenn diese mit Alkohol abgewaschen oder einen Tag eingelegt werden. Wir haben dies aus Zeitmangel noch nicht ausprobiert. Die zweite Information betraf eine neue Sorte. Der Anbieter Häberli brachte eine neue Sorte raus, mit der Eintragung im Früchteprofil, dass diese Sorte auch in Deutschland richtig reich wird.

Als wir im Frühjahr 2010 in der Toskana uns über verschiedene Sorten informierten und das Problem mit den Bitterstoffen ansprachen, wurden wir zu einem Spezialisten für Kaki gefahren. Dieser war sehr verwundert als wir auch nach der Sorte „Tipo“ fragten. „„Tipo“ ist keine gute Sorte, genauso wie „Vaniglia“, beide will in Italien kaum jemand haben!“ Die Frage nach dem „Warum“ hat kulturelle Gründe. Für die beiden Sorten „Tipo“ und „Vagnilia“ braucht man einen Löffel, weil sie schnell zu weich werden. Dies bestätigte uns in unserer schon früheren Vermutung, dass wahrscheinlich eine sehr frühe Sorten benötigt wird, damit diese auch in der kurzen Zeit des Sommers in Deutschland genügend Zeit haben um richtig auszureifen. Und natürlich haben wir uns direkt beide Sorten mitgebracht, um dies auch direkt auszuprobieren. „Vagnilia“ hat bereits dieses Jahr gut Früchte angesetzt. Im Moment liegen die orange-gelben Früchte hier auf meinem Regal um nach zu reifen.

Ob sie dieses Mal schmecken???
Ja, nach einer Woche warten können wir in die leckeren Früchte beißen und diese ohne Bitterstoffe genießen.

Wenn sie Glück haben, können sie in den nächsten Tagen noch mit testen, aber nicht zu lange warten...!