

Ananas



Christoph Columbus »entdeckte« die Ananas 1493 auf Guadeloupe (Westindische Inseln), ursprünglich stammt sie jedoch wahrscheinlich aus Paraguay/Südbrasilien.

Es gibt weit über 100 Ananassorten, wobei die Sortenbezeichnungen im Handel kaum verwendet werden; dort wird zumeist nach Herkunftsland unterschieden. Der Anbau erfolgt in Gewächshäusern oder im Freiland. Der Freilandanbau dauert länger und die Früchte sind nicht so gleichmäßig wie im Gewächshausanbau, jedoch robuster und für längeren Transport besser geeignet.

Die Ananaspflanze besteht im Wesentlichen aus einer großen Blattrosette mit bis 90 cm langen und etwa 6 cm breiten Blättern mit scharfer Spitze. Aus der Mitte der Rosette treibt nach ca. 1-1 1/2 Jahren (Anbau im Freien) die fleischig werdende Blütenachse. Diese entwickelt sich zu einer 1-4 kg schweren, schuppigen Schein- und Sammelfrucht, der Ananas. Das Fleisch ist saftig, gelb bis rötlich, die holzige Mitte ist ebenso wie die Schuppen nicht essbar.

Die Reife der süßen Frucht ist am intensiven Duft, die Frische an den Blättern erkennbar. Dafür wird ein Blatt aus der Mitte der Blattrosette gezogen, der Blattansatz sollte frisch und hellgrün sein.

Ananas wird in erster Linie frisch verzehrt. Des Weiteren ist sie fruchtige Komponente für zahlreiche Zubereitungen wie Muffins, Kuchen, Süßspeisen, Eis oder zusammen mit anderem Obst als Belag einer süßen Früchtepizza.

In der Konfitüren-Küche ergeben sich durch Zugabe exotischer Komponenten neue überraschende Geschmackserlebnisse, so z. B. wenn die fruchtige Süße der Ananas auf die leichte Schärfe von Chilischoten trifft oder durch Zugabe von Zitronengras oder Kokosflocken.