

Verbraucherwissen

4. Januar 2022

## Exotische Früchte: Das sollten Verbraucher wissen

**München. Nicht nur in den Wintermonaten, auch ganzjährig ist das Angebot an exotischen Früchten aus tropischen Regionen inzwischen groß. Unter den vielen Arten exotischer Früchte gibt es einige, die in Deutschland noch wenig bekannt sind. TÜV SÜD erklärt, was man bei Einkauf und Lagerung wissen sollte.**

Exotische Früchte sind in ganz Europa sehr beliebt. Ananas, Kiwi, Mango, Papaya oder Litschis sind beispielsweise ganzjährig im Handel verfügbar. Dabei sind Herkunft, Reife und Einsatz exotischer



Früchte durchaus unterschiedlich. Für alle Exoten gilt: Wegen ihres langen Transportwegs sind sie empfindlich und wenig haltbar. Ökobilanz und Anbaubedingungen (Monokulturen und Einsatz von Pestiziden) sind zudem oft problematisch.

### Reife und Lagerung

Reife ist nicht gleich Farbe: Aus geschmacklicher Sicht wird eine Frucht im Idealfall vollreif geerntet.

Das ist angesichts langer Transportzeiten oft nicht möglich. Mit der Farbe der Frucht hat dies allerdings aber nicht immer etwas zu tun. Es gibt Früchte, die auch bei voller Reife grün sind, ihr Fruchtfleisch hat trotzdem volles Aroma (z.B. Mangos, grüne Tomatensorten). Exotische Früchte vertragen

Temperaturen unter 12 Grad Celsius oft nicht. Sie werden leicht matschig, fleckig und im Geruch unangenehm.

Nach der Ernte kommt es bei sogenannten klimakterischen Früchten wie Avocados, Bananen, Feigen oder Mangos zu einem stark erhöhten Fruchtstoffwechsel. Dieser beschleunigt die Reifung der Frucht. Dabei wird Ethylen abgegeben, ein natürliches Pflanzengas, das sortenübergreifend auch andere Früchte reifen lässt. Auch heimisches Obst wie Tomaten, Äpfel und Birnen zählt zu den klimakterischen Früchten. Geradezu klassisch im eigenen Haushalt ist die raschere Reifung von Obst, das in der Nähe von Bananen oder Äpfeln liegt. Zu den nicht-klimakterischen Früchten gehören Ananas, Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Litschi, Trauben und Zitrusfrüchte. Eine exotische Zitrusfrucht wie die Yuzu aus Ostasien sollte man daher vollständig reif kaufen und im Haushalt schnell verarbeiten.

## Nachhaltigkeit

Tropische Früchte werden meist unreif geerntet, sobald sie Pflückreife erreicht haben. Sie müssen auf dem Transportweg oder im Absatzland unter speziellen Bedingungen nachreifen. Schon im Anbaugebiet werden manche mit Konservierungsstoffen oder Wachsen behandelt. Dies muss an der Ware gekennzeichnet werden. Ware, die wegen ihrer kurzen Haltbarkeit per Flugzeug nach Europa kommt, verursacht hohe Treibhausgasemissionen. Der Schifftransport, mit dem der Großteil der exotischen Ware geliefert wird, schneidet unter Umweltaspekten besser ab, aber immer noch ungünstiger als der kurze Transportweg bei heimischer Ware. Wer weder auf exotische Früchte noch eine verantwortungsvolle Wertschöpfungskette verzichten möchte, sollte deshalb bewusst konsumieren und auf bekannte Nachhaltigkeitsiegel, wie etwa das Bio-Logo achten.

## Exotische Früchte im Überblick

Name	Wissenswertes	Verwendung
Cherimoya	Ursprung in Südamerika, Anbau heute weltweit in subtropischem Klima	Verzehr roh, Fruchtfleisch ist Basis für Getränke oder Eis
Drachenfrucht	Heutige Hauptanbaugebiete: Nicaragua, China, Israel, Vietnam	Verzehr roh, Aroma geht während der Erhitzung verloren
Durianfrucht	Hauptanbaugebiete: Thailand, Malaysia, hier auch als „König der Früchte“ bezeichnet, regionale Durianfeste (wie Weinfeste) sind berühmt	Verzehr extrem frisch, wegen ihrer Größe auch als einzelne, mitunter tiefgefrorene Segmente
Guave	Herkunft: tropische und subtropische Regionen, wächst in Wäldern bis in 1500 Meter Höhe, Vitamin C-Gehalt deutlich höher als in Orangen	Verzehr roh, auch mit Zucker und Zimt, Herstellung von Marmelade und Desserts, Multivitamin-säfte
Jackfrucht	Einzelbäume gedeihen im feuchten Tropenklima gut, enorm große Früchte, deshalb stückweiser Verkauf	Gemüsegerichte in Asien, salzige Chips, Süßspeisen, Zutat in veganem Fleischersatz
Nashi-Birne	„Nashi“ – das japanische Wort für Birne, ursprünglich aus China, Verbreitung heute in ganz Ostasien, ähnliche genutzt wie Kulturbirne	Verzehr pur; Zubereitung von Marmelade, Süßspeisen, Kuchen, Begleitung zu Käse und Schinken, Wildgerichten, pikante Salate

Mangostane	Heimisch auf der Malaiischen Halbinsel, heute in fast allen tropischen Ländern verbreitet, Bäume werden über 100 Jahre alt und bis 25 Meter hoch	Püree, das mit der Fruchtschale zu Marmelade verarbeitet wird
Yuzu	Anbau im Yangtze-Tal in China, Kreuzung aus zwei Zitrusfrüchten	Öle und Schale in der Feinkostküche, als Paste oder Fruchtpülpe in Soßen, Wokgerichten und Tee.
Zimtapfel	Einer der beliebtesten tropischen Obstbäume; gedeiht bis zu 2000 Meter Höhe und bis zu Temperaturen von 41 Grad Celsius	Verzehr roh oder auch tiefgefroren, Fruchtfleisch auch als Basis für Getränke oder Eis

### Dienstleistungen und Services von TÜV SÜD im Bereich Lebensmittel:

<https://www.tuvsud.com/lebensmittel>.

**Hinweis für Redaktionen:** Die Pressemeldung und das Bild (Quelle: TÜV SÜD) in reprofähiger Auflösung sind verfügbar unter [www.tuvsud.com/presse](http://www.tuvsud.com/presse).

### Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail <a href="mailto:sabine.kroemer@tuvsud.com">sabine.kroemer@tuvsud.com</a> Internet <a href="http://www.tuvsud.com/de">www.tuvsud.com/de</a>
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [www.tuvsud.com/de](http://www.tuvsud.com/de)