

FID Biodiversitätsforschung

Der Palmengarten

Die Babaco - eine noch wenig bekannte Frucht aus den Anden Ecuadors

Zizka, Georg

1989

Digitalisiert durch die *Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg, Frankfurt am Main* im Rahmen des DFG-geförderten Projekts *FID Biodiversitätsforschung (BIOfid)*

Weitere Informationen

Nähere Informationen zu diesem Werk finden Sie im:

Suchportal der Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg, Frankfurt am Main.

Bitte benutzen Sie beim Zitieren des vorliegenden Digitalisats den folgenden persistenten Identifikator:

[urn:nbn:de:hebis:30:4-271687](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hebis:30:4-271687)

GEORG ZIZKA

Die Babaco – eine noch wenig bekannte Frucht aus den Anden Ecuadors

Einleitung

Aus der über 20 Arten umfassenden Gattung *Carica* werden eine Reihe von Arten wegen ihrer Früchte kultiviert. Bei weitem die größte Bedeutung besitzt die Papaya (*Carica papaya* L.), die heute in den Tropen und Subtropen weltweit angebaut wird. Auch bei uns ist die Papaya bereits fester Bestandteil des Angebotes an exotischen Früchten.

Eine weitere *Carica*-Art, die Babaco, ist in den Anden Ecuadors beheimatet und dort schon seit längerem in Kultur. Bis vor wenigen Jahren war die Babaco aber nur von lokaler Bedeutung. Dies änderte sich, als in den 70er Jahren die ersten Babaco-Pflanzungen in Neuseeland angelegt wurden. Auf Grund der guten geschmacklichen Eigenschaften der Babacofrucht sowie ihrer Eignung für Lagerung und Transport hat sich der Anbau ausge dehnt und erfolgt mittlerweile auch in Australien, Chile und Südeuropa. Bei dem starken Interesse an exotischen Früchten hierzulande (neben der Papaya gehören ja auch Mango, Sternfrucht und Litchi mittlerweile zum Sortiment unserer Obstgeschäfte) ist anzunehmen, daß die Babaco in Zukunft bei uns häufiger angeboten werden wird.

Botanik

Die Gattung *Carica* ist namensgebend für die Familie der Caricaceae (Melonenbaumgewächse, weitere Verwandtschaft der Veilchengewächse). Neben der Papaya (*Carica papaya*) werden auch die sehr viel kleineren Früchte weiterer *Carica*-Arten lokal genutzt, z.B. *C. monoica*, *C. pubescens* und *C. candicans*. Eine Reihe von wilden *Carica*-Arten (besonders *C. pubescens* und *C. stipulata*) sind für die züchterische Weiterentwicklung der Papaya von besonderem Interesse (Verbesserung von Kältetoleranz und Virusresistenz).

Die Babaco-Pflanze ist, wie auch der Melonenbaum, ein kleiner, ausdauernder jedoch nur schwach verholzter Baum. Am oberen Teil des 2–3 m hohen und an der Basis bis zu 40 cm dicken Stammes stehen die Blätter schopfförmig gedrängt. Sie sind 80–100 cm lang und handförmig geteilt.

Die 3–4 cm großen, lang gestielten Blüten stehen einzeln in den Achseln der Laubblätter und sind wie bei den meisten *Carica*-Arten zweihäusig verteilt. Von der Babaco sind allerdings nur weibliche Pflanzen bekannt!

Die Blütenhülle besteht aus je 5 verwachsenen Kelch- und Kronblättern. Der verwachsenblättrige Fruchtknoten setzt sich aus 5 Fruchtblättern zusammen.

Die fleischigen (Beeren)Früchte entwickeln sich ohne vorhergehende Bestäubung und Befruchtung (Parthenokarpie) und sind in der Regel samenlos. Heilborn (1921) weist bereits darauf hin, daß sich vereinzelt in den Früchten Samen finden. Dies wird auf eine gelegentliche Bestäubung mit dem Pollen anderer, in räumlicher Nachbarschaft wachsender *Carica*-Arten zurückgeführt.

Die reifen Früchte erreichen eine Größe von etwa 30 x 10 cm und ein Gewicht von ca. 1 kg. Sie laufen am oberen Ende spitz zu und haben einen 5eckigen Querschnitt. Das zur Reife gelblich-weiße, saftige Fruchtfleisch ist etwa 1–2 cm dick und umgibt einen mit schwammigem Gewebe ausgefüllten Hohlraum.

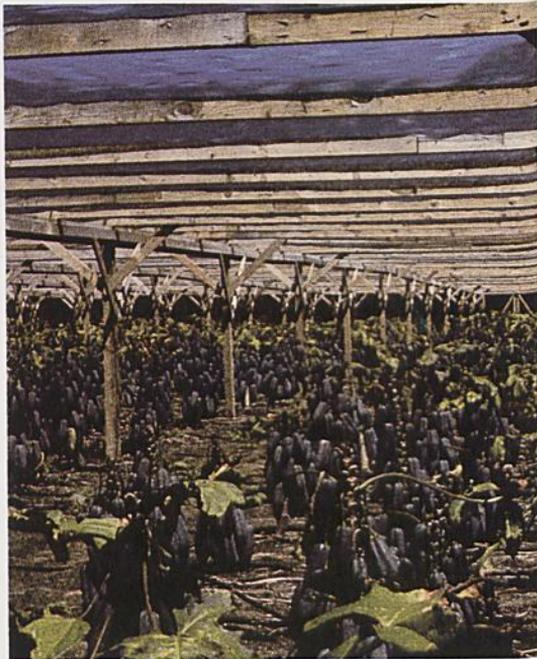
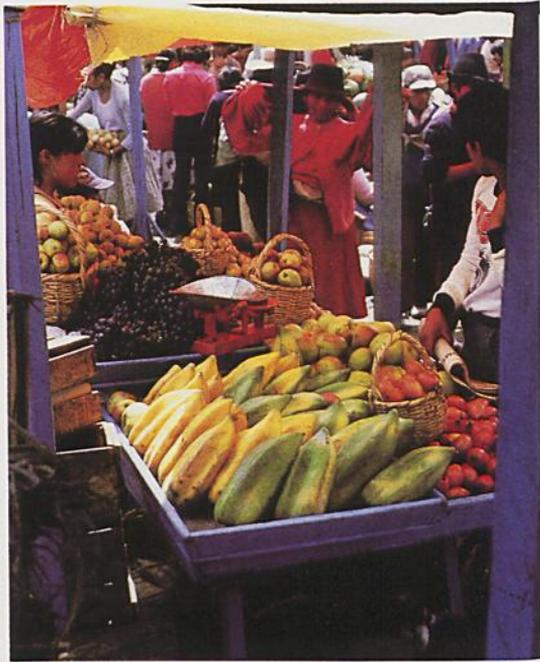
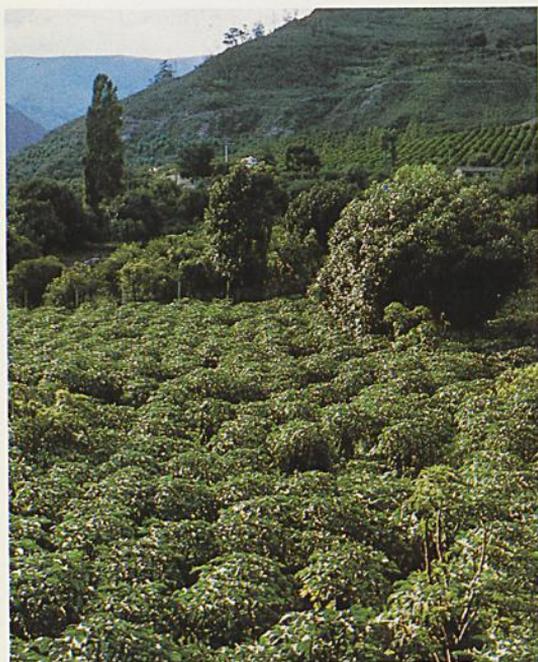
Die Babaco wurde von O. Heilborn in Ecuador entdeckt und 1921 als *Carica pentagona* wissenschaftlich beschrieben. Heilborns Sammelreise (1919–1920) diente der Beschaffung von Material für cytologische Studien über parthenokarpe Früchte. Bei den Bemühungen, seine Aufsammlungen nach der Rück-

Oben links: Babaco-Pflanzung in Ecuador

Oben rechts: Babaco-Früchte auf einem Markt in Ambato, Ecuador

Unten links: Babaco-Kultur in Neuseeland

Unten rechts: Fruchtende Babaco (Neuseeland)



kehr zu bestimmen, stellte er dann fest, daß 2 der von ihm gesammelten Arten noch nicht wissenschaftlich beschrieben waren.

Heilborn diskutiert bereits die Entstehung der Babaco als Kreuzungsprodukt aus 2 *Carica*-Wildarten. Neuere Untersuchungen haben diese hybridogene Entstehung bestätigt (Badillo 1967, zitiert nach Cossio 1988). Es soll sich danach um ein Kreuzungsprodukt von *C. pubescens*, der Bergpapaya, und *C. stipulata* handeln. Die Hybride wird als *Carica x heilbornii* Badillo nm. *pentagona* (Heilborn) Badillo bezeichnet (Cossio 1988). Die beiden Elternarten stammen aus den kühleren Gebirgsregionen und sind von Panama bis Chile (*C. pubescens*) bzw. im Grenzgebiet von Ecuador und Kolumbien (*C. stipulata*) verbreitet (Brücher 1977).

Kultur

Die Babaco gedeiht im kühl-tropischen, frostfreien Klima der Anden Ecuadors (etwa 2000–3000 m).

Anfang der siebziger Jahre begannen mit der Einfuhr von Pflanzenmaterial nach Neuseeland die Versuche, Babaco in größerem Umfang zu kultivieren. Im Jahre 1980 gelangten dann zum ersten Mal einige hundert Kisten Babacos in den Handel.

Anfang der 80er Jahre wurden die ersten Kulturen in Australien angelegt, wenig später begannen Kulturversuche in Italien (1985). Während die Babaco-Pflanzungen in Neuseeland und Australien lediglich Windschutz und Schattierung benötigen, erfolgt der Anbau in Italien häufig unter Glas. Während die Babaco-Produktion in Neuseeland in jüngster Zeit leicht rückläufig ist, hat sie in Italien stark zugenommen.

Die Vermehrung der Babaco-Pflanzen kann wegen fehlender Samen nur auf vegetativem Weg erfolgen. Dies behinderte lange Zeit das Anlegen von Pflanzungen, da die Anzucht großer Pflanzenmengen aus Stecklingen längere Zeit beansprucht. Dieses Problem hat

man heute durch die Meristemvermehrung gelöst.

Die Pflanzen liefern bereits ab dem zweiten bis etwa zum achten Jahr gute Erträge. Pro Pflanze können jährlich 30–40 Früchte geerntet werden. Der fruchtende Sproß wird nach der Ernte zurückgeschnitten. Die an der Stammbasis entstehenden Triebe werden bis auf einen entfernt, der dann bereits im nächsten Jahr wieder fruchtet.

Im reifen Zustand kann die Babaco roh verzehrt werden. Ihr Geschmack wird als eine Mischung aus Erdbeere, Ananas und Papaya beschrieben. Der aus dem Fruchtfleisch gepreßte Saft ist ein beliebtes Erfrischungsgetränk. Besonders schmackhaft soll konservierte Babaco im eigenen Sirup sein (Endt 1981, 1982).

Standort im Palmengarten
Nebelwaldhaus des Tropicariums.

Literatur

- BADILLO, V. M. (1967): Acerca de la naturaleza híbrida de *Carica pentagona*, *C. chrysopetala* y *C. fructifragrans*, frutales de Ecuador y Colombia. – Rev. Fac. Agron. (Maracay) 4 (2): 92–103.
- BRÜCHER, H. (1977): Tropische Nutzpflanzen. – Berlin, 529 S.
- COSSIO, F. (1988): Il Babaco. – Edagricole, Bologna, 60 S.
- ENDT, D. J. W. (1981): The Babaco – a new fruit in New Zealand to reach commercial production. – The Orchardist of New Zealand March/1981.
- ENDT, D. J. W. (1982): Babaco progress 1982. – The Orchardist of New Zealand July/1982.
- HEILBORN, O. (1921): Taxonomical and cytological studies on cultivated Ecuadorian species of *Carica*. – Arkiv för Botanik 17 (12): 1–16.
- POPE, W. (1931): Economic fruit-bearing plants of Ecuador. – Contributions from the U. S. National Herbarium 24: 101–134.

Danksagung

Für die Überlassung von Bildmaterial und einer Babaco-Pflanze sowie Informationen sei Herrn C. Fabich, Holzhausen a.d. Haide, und Herrn D. J. W. Endt, Auckland, herzlich gedankt.