

FID Biodiversitätsforschung

Der Palmengarten

Melonen am Baum

Jaeschke, J.

1970

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:30:4-256418

des Melonenbaumes die Vitamine A und C sowie Thiamin und Riboflavin. Darüber hinaus sind fast alle Teile des Baumes medizinisch verwendbar und von wohltuender Wirkung auf den menschlichen Organismus.

Außer den medizinisch wertvollen Bestandteilen enthalten die Früchte im Mittel 9,5 % Kohlehydrate, vor allem verschiedene Zucker und 0,5 % Eiweiß. Sie werden daher nicht nur frisch, sondern auch in der vielfältigsten Weise mit Zucker, Salz, Pfeffer, Essig oder Orangensaft zubereitet genossen. In unreifem Zustand lassen sich Gemüse und Salate daraus zubereiten. Außerdem wurden die kaliumreichen Blätter des Baumes früher vielfach von den Negerinnen Westindiens als Seifenersatz verwendet. Die gleiche Verwendung ist auch aus Panama bekannt.

Der Melonenbaum ist noch heute ein charakteristischer Begleiter der Eingeborenenstädte aller Tropenländer. Darüber hinaus wird er im modernen Plantagenbetrieb kultiviert. Die Sämlinge werden in Keimbeeten angezogen und bei 30–40 cm Höhe ausgepflanzt. In der Umgebung von Eingeborenhütten schießt der Baum aus einzelnen verstreuten Samen schnell empor. Nach 5 Monaten hat er bereits Manneshöhe erreicht und die ersten Blüten gebildet. Bis zu einem Alter von 3–4 Jahren ist er in den Volltropen stets mit Früchten behängt und die Gesamternte beträgt 30–150 Früchte je Jahr und Baum (Abb. 3). Das Höchstalter beläuft sich auf 15–25 Jahre. Man kennt zahlreiche Kulturformen, unter denen z. B. die Züchtungen 'Honeymoon' und 'Washington' sehr begehrtsch sind. Die im Plantagenbetrieb kultivierten hochwertigen Formen liefern Höchsterträge von bester Qualität, während die den Wildformen nahestehenden Sorten, die sich in abgelegenen Gegenden finden, weniger wohlschmeckende Früchte tragen. Im Hinblick auf die Nährstoffverhältnisse des Bodens ist der Baum ausgesprochen anspruchslos. Seine Kultur ist bis zu einer Höhe von 1000–1200 m Höhe möglich.

Die Gattung *Carica* ist mit 48 Arten in den Tropen und Subtropen Amerikas verbreitet. Die meisten finden sich in den peruanischen Andentälern, doch kennt man auch Arten der Bergwälder. Von be-



Stammblütiger Melonenbaum (*Carica cauliiflora* Jacq.)

sonderem Wohlgeschmack sind z. B. die Früchte des *Berg-Melonenbaumes* (*C. cuninamarcensis*), der vor allem in den Anden von Ecuador kultiviert wird. Besondere Erwähnung verdient auch der in Venezuela beheimatete *stammblütige Melonenbaum* (*C. cauliiflora*), der sich heute auch in Mittelamerika findet. Aus dem verholzten Stamm des Baumes brechen die Blüten allenthalben auf kurzen Stielen hervor (Abb. 4), so daß später auch die Früchte längs des ganzen Stammes verteilt hängen. Ähnlich liegen die Verhältnisse bei dem *Affen-Melonenbaum* (*C. peltata*), der durch schildförmige Blätter ausgezeichnet ist. Seine faustgroßen, orangegelben Früchte werden in Costa Rica verzehrt und die Samen dieser mittelamerikanischen Art sind von einem weißen Saftgewebe eingehüllt.

Melonen am Baum

Dr. J. Jaeschke, Frankfurt am Main

Man kam überein, Früchte Beeren zu nennen, die bei der Reife geschlossen und fleischig bleiben. Tomate und Kürbis sind Beispiele, zu dem auch

dafür, daß diese Fruchtform nicht nur zur Gliederung des Pflanzenreiches dienen kann, da Nachschatten- und Kürbisgewächse anderen Familien, ja Ordnungen angehören. — Die Krone des unverzweigten Baumes bildet große, tief geschlitzte Blätter. In ihren Achseln, dicht am Stamm, sitzen Beeren, deren Form dem Gehölz den Namen

„Melonenbaum“ eintrug. *Carica papaya* (Caricaceae) bis 8 m hoch und angeblich schon nach drei Jahren fruchtend, ist zweihäusig, wie wir bei uns männliche und weibliche Eiben (*Taxus*) und Stechpalmen (*Ilex*) kennen. — Pfefferkorngröße, glänzend schwarze Samen füllen den Hohlraum im Fruchtkörper, bezüglich des Geschmacks übertrifft eine Netzmelone die Papaya. Dennoch, mit Zucker, Zitrone, Rum odere andere Alkoholika ist eine Papaya recht erfreulich zu essen.

Dieses wichtige tropische Obstgewächs besitzt eine bemerkenswerte Eigenschaft, die in Reiseberichten nicht selten zu lesen ist. Papayablätter und -Früchte enthalten Papain, einen eiweißabbauenden Stoff: frisches Wildbret soll, in solche Blätter oder Fruchtstücke eingepackt, über Nacht mürbe und damit für die Pfanne bereit werden. — Wohl in allen Wendekreisländern sind Papayas Marktware, doch ihre Einfuhr zu uns ist gering. Übrigens werden die heimischen Märkte mehr als ausreichend mit Südfrüchten beschickt.



Fruchtende Papaya am Kamerunberg

Botanisches von der Beilsteiner- und der Hörbacher Heide im Westerwald

Karl Pohl, Wetzlar

Bei den Heideflächen im Westerwald handelt es sich nicht um eine *Calluna*-Heide, wie etwa bei der Münsterländer oder der Lüneburger Heide, sondern um ein sich weithin erstreckendes Wiesengebiet, das man auch als Heide bezeichnet. Noch lohnt es sich, zu ihm hinzuwandern und zu sehen, was es sich an Besonderheiten aus dem Reiche Floras bewahrt hat.

Die Beilsteiner Heide, zwischen Greifenstein und Beilstein gelegen, konnte sich noch einen Rest ihrer ursprünglichen Sumpflandschaft erhalten und damit den in Gestalt und Farbe so überaus reizvollen *Fieberklee* (*Menyanthes trifoliata*).

Dr. Dieter Hess beschreibt in seinem kleinen Werk „Botanische Wanderungen in der Umgebung von Freiburg“ den Fieberklee wie folgt:

„Meistens wird der Fieberklee zu den Enziangewächsen gezählt, manchmal aber auch zur eigenen Familie der Fieberkleegewächse, denn er unterscheidet sich von den Enziangewächsen mit ihren gegenständigen ungeteilten Blättern durch wechselständige dreiteilige Blattorgane, die oben auf Grund ihrer dreiteiligen Zusammensetzung eine gewisse Klee-Ähnlichkeit aufweisen. Die weißen, besonders im Knospenzustand rot überhauchten Blüten erwecken den Eindruck des

duftig Zarten, was außer auf ihre Farbe auf die vielen feinen Randfasern der Blütenblätter zurückzuführen ist.“



Bitter- oder Fieberklee (*Menyanthes trifoliata* L.) mit auffällig gefransten Blütenblättern