

## Zum Internationalen Tag der Früchte am 1. Juli

### **Stinkfrucht, Horngurke und Buddhas Hand: Zehn skurrile Früchtchen rund um den Globus**

Berlin, 26. Juni 2019 (w&p) – Abwechslung zu Ananas und Melone: Anlässlich des Internationalen Tags der Früchte präsentiert SeyVillas, [Spezialreiseveranstalter für die Seychellen](#), die skurrilsten Früchte in zehn exotischen Reisezielen weltweit. Die Idee und Initiative für den Internationalen Tag der Früchte geht übrigens auf ein gemeinsames Essen ehemaliger Studierender der Alice Salomon Hochschule in Berlin im Jahr 2007 zurück. Ein im übertragenen Sinne fruchtbare Gedanke stand im Vordergrund: Die Schaffung eines Feiertags für alle Menschen, unabhängig von politischen und religiösen Weltanschauungen, an dem durch das Teilen von Früchten ein Moment der Gemeinschaft entsteht. Vor diesem Hintergrund gibt es auch alljährlich die Frucht des Jahres. 2019 ist es die Papaya.

#### **Amerika: Feigenkaktus – süße Früchte, dorniger Strauch**



Er ist der stachelige Star in so mancher mediterranen Landschaft: der Feigenkaktus. Wie alle Kakteen stammt er ursprünglich aus Amerika. Lange vor der spanischen Eroberung war der Feigenkaktus bereits eine Kulturpflanze der Azteken im heutigen Mexiko. Das Besondere sind seine essbaren Früchte. Ihr schmackhaftes Fruchtfleisch löffeln viele direkt aus der aufgeschnittenen Frucht heraus oder verarbeiten sie zu Marmelade, Mousse oder Sirup. Darüber hinaus war der Feigenkaktus eine traditionelle Heilpflanze der Indianer und findet heute noch volksmedizinische Anwendung, beispielsweise gegen Diabetes. (Copyright: Pixabay)

#### **Brasilien: Jaboticaba – die Frucht der Baumstammkirsche**



Der Jaboticaba-Baum, auch Baumstammkirsche genannt, zählt zu den außergewöhnlichsten Obstbäumen der Tropen. Zum Zeitpunkt der Fruchtreife sind seine Stämme und Äste mit Beeren übersät. In ihrer Heimat Brasilien ist die Jaboticaba eine der beliebtesten einheimischen Früchte, vergleichbar etwa mit den Weintrauben hierzulande. Die rundlich bis ovalen Früchte schmecken süß-säuerlich und verderben schnell. Daher essen die Brasilianer sie meist roh oder verarbeiten sie zu Gelees, Marmelade und Saft. Auch Jaboticaba-Wein ist in Lateinamerika beliebt. (Copyright: Pixabay)

#### **Vom Fuße des Himalayas: Buddhas Hand – der Star unter den Zitrusfrüchten**



Wie die Pflanze ihren Namen bekam, ist offensichtlich. Wobei Buddhas Hand meist mehr als fünf Finger hat und keine Frucht der anderen gleicht. Doch die Form der Frucht ist nicht das einzige ungewöhnliche an dieser Zitruspflanze. Sie verbreitet auch einen intensiven Duft, der an ein blumiges Parfüm erinnert. Asiaten verwenden sie daher als Opfergabe sowie Raum-Duft in buddhistischen Zeremonien. Die Früchte enthalten weder Fruchtfleisch noch Saft. Wie Trüffel über die Speisen gehobelt schmecken sie am besten. Übrigens: Buddhas Hand gilt als begehrteste und teuerste aller Zitrusfrüchte. (Copyright: Pixabay)

### **Indien: Jackfrucht – größte Baumfrucht der Welt**



Eine der größten Früchte überhaupt ist die Jackfrucht. Je nach Sorte kann sie bis zu einem Meter lang und bis zu 35 Kilo schwer sein. Sie wächst am Stamm eines mehr als zwanzig Meter hohen Baumes. In ihren Herkunftsländern Indien und Brasilien ist die reife Jackfrucht ein süßes Dessert. Auch die Kerne sind beliebt: entweder getrocknet und zu Mehl vermahlen oder geröstet als Zugabe für herzhafte Gerichte. In jüngster Zeit erlebt die Jackfrucht eine Neuentdeckung als Fleischersatz – hauptsächlich auf den Tellern von Vegetariern und Veganern in den westlichen Ländern. (Copyright: Pixabay)

### **Malaysia: Mangostan – die Königin der Früchte**



Ihren Zweitnamen „Königin der Früchte“ verdankt die Mangostan der englischen Königin Victoria. Der Legende nach soll sie jedem, der ihr Mangostane von seinen Seefahrten mitbrachte, den Ritterschlag versprochen haben. Wo genau die ursprüngliche Heimat der Mangostan liegt, war lange umstritten – vermutlich in Malaysia. Die Früchte wachsen an immergrünen, bis zu 100 Meter hohen Bäumen.

Pro Jahr besteht die Ernte aus gut 5.000 Früchten. Mittel zum Insektenschutz oder andere Chemikalien kommen nicht zum Einsatz. Der Baum hat genug eigene Widerstandskräfte, um Schädlinge abzuwehren. Mangostane sind sozusagen von Natur aus Bio. (Copyright: Pixabay)

### **Neuseeland: Kiwano – Horngurke mit vielen Nährstoffen**



Die Kiwano ist eine länglich-runde Frucht und mit Stacheln bedeckt, die an kleine Hörner erinnern – daher auch Horngurke genannt. Die ursprünglich neuseeländische Tropenfrucht hat einen Wasseranteil von 90 Prozent, ist kalorienarm und ballaststoffreich. Zudem enthält sie wichtige Mineralien wie Vitamin C, Kalium, Kalzium und Magnesium. Die Frucht gehört zwar zu den exotischen Kürbisgewächsen, hat aber nicht

nur namentliche Ähnlichkeit mit der Kiwi. Neuseeländer löffeln das grüne Fruchtfleisch der Horngurke auch direkt aus der Schale. Es schmeckt erfrischend säuerlich nach Banane, Zitrone und Passionsfrucht. (Copyright: Pixabay)

### **Peru, Ecuador und Kolumbien: Lulo – exotische, kleine Frucht**



Sie sieht aus, wie eine Mischung aus Orange und Tomate und trägt viele Namen: kleine Orange, falsche Orange, Quito-Orange. Das Nachtschattengewächs Lulo hat seinen Ursprung im nördlichen Teil der Anden von Südamerika. In ihrer Heimat essen die Menschen die Früchte roh, indem sie sie halbieren und das saftige Fruchtfleisch mitsamt den Kernen in den Mund pressen. Das Fruchtfleisch eignet sich außerdem zur

Herstellung von Sorbet, Eis, Süßspeisen, Kuchen und Gebäck. Am häufigsten wird die Lulo in Form von Fruchtsaft serviert und ist in Südamerika populärer als Orangensaft. (Copyright: SeyVillas)

### Seychellen: Coco de Mer – Frucht der Versuchung



Keine andere Frucht beflügelt so sehr die Fantasien wie die Coco de Mer. Es heißt, die erotisch geformte Steinfrucht sei die verbotene Frucht, die einst Adam in Versuchung führte. Beharrlich hält sich auch die Legende, dass sich in stürmischen Vollmondnächten die männliche zur weiblichen Pflanze hinüberbeugt, um sich zu paaren. Tatsache ist, dass die [Coco de Mer](#) die größte und schwerste Kokosnuss mit den größten und schwersten Samen der Pflanzenwelt ist. Sie ist das markante Wahrzeichen der Seychelleninseln Praslin und Curieuse, denn nur dort wachsen die bis zu dreißig Meter hohen und bis zu 800 Jahre alten Palmen. (Copyright: Pixabay)

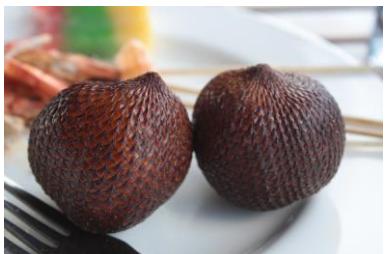
### Südostasien: Durian – stinkendes Früchtchen



Eine Frucht, an der sich die Geschmäcker scheiden: Die in Südostasien beheimatete Durian schmeckt himmlisch, riecht aber süß-faulig. Deshalb wird sie auch als „Stinkfrucht“ oder „Kotzfrucht“ bezeichnet. In Südostasien ist die stachelige Riesenfrucht eine Delikatesse. Je nach Art und Reifegrad kann so eine Durian die stattliche Größe eines Menschenkopfs erreichen und ein Gewicht von bis zu vier Kilogramm auf

die Waage bringen. Spätestens seit dem Dschungelcamp ist die Durian auch hierzulande einem größeren Publikum bekannt. Bei einer Prüfung mussten die Promis die stinkenden Früchtchen verspeisen. (Copyright: Pixabay)

### Sumatra und Java: Salak – widerspenstige Schlangenfrucht



Nicht ohne Grund wird die Salak auch Schlangenfrucht genannt. Feine, lange Haare und eine beschuppte Hülse schützen das leckere Fruchtfleisch vor hungrigen Passanten. Wie die meisten exotischen Früchte schmeckt auch die Salak am besten direkt vom Baum geerntet. Das relativ feste und elfenbeinfarbene Fruchtfleisch besteht aus drei Teilen. Es schmeckt süß-säuerlich nach Erdbeere und Ananas. Die ungenießbaren Kerne werden gekocht und als Snack serviert. (Copyright: Pixabay)

### Über SeyVillas:

SeyVillas, Mitglied im Deutschen Reise Verband DRV, ist ein spezialisierter Reiseveranstalter für die Seychellen. Der Fokus des Veranstalters liegt insbesondere auf der individuellen Zusammenstellung eines ganz persönlichen Inselhoppings. Durch langjährige, enge Verbindungen zu den Seychellen verfügt SeyVillas über ein umfangreiches, teilweise sogar exklusives Angebot an Unterkünften auf allen bewohnten Inseln. Um den hohen Qualitätsanspruch zu gewährleisten, werden regelmäßig alle Unterkünfte vor Ort persönlich überprüft und der persönliche Kontakt mit den Hoteliers vor Ort besonders gepflegt. Alle Mitarbeiter von SeyVillas sind von den Seychellen zertifizierte Experten.



**Pressekontakt und Fotoanfragen:**

Mira Schermann  
SeyVillas GmbH

[press@SeyVillas.com](mailto:press@SeyVillas.com)  
[www.SeyVillas.com](http://www.SeyVillas.com)  
[www.facebook.com/SeyVillas.de](http://www.facebook.com/SeyVillas.de)  
[www.youtube.com/user/SeyVillas](http://www.youtube.com/user/SeyVillas)

Katrin Engelniederhammer / Sarah Mikoleizik  
Wilde & Partner Communications GmbH  
Tel. +49 (0)89 17 91 90 – 0  
[info@wilde.de](mailto:info@wilde.de)  
[www.wilde.de](http://www.wilde.de)  
[facebook.com/WildeundPartner](http://facebook.com/WildeundPartner)