

Cherimoya

Allgemeines

Die Cherimoya gehört zur Familie der Annonengewächse und wird auch Zucker- oder Rahmapfel genannt. Der Cherimoyabaum wird bis 10 m hoch und trägt nach sieben Jahren die erste Ernte. Die Frucht hat eine herzförmige oder konische Form, ist 10 bis 20cm lang und kann bis zu 10cm breit werden. Die Schale ist dünn, ledrig weich, glatt und weist ein Schuppenmuster auf. Eine noch unreife Frucht ist grün und eher fest, während eine reife Cherimoya leicht schwarz gefärbt und weicher ist. Im Inneren der exotischen Frucht sind viele schwarze, kaffeebohngroße, nicht essbare Kerne zu finden. Das Fruchtfleisch ist weiß bis rosa und sehr saftig. Es schmeckt aromatisch, leicht säuerlich und ähnelt einer Mischung aus Erdbeere, Himbeere und Ananas. Die Herkunft der Cherimoya sind die Anden. Heute wird sie in Spanien, Israel, Kalifornien, Argentinien, Mexiko, Chile, Peru, Bolivien und Kolumbien angebaut. Bio-Früchte stammen meist aus Spanien und sind von Oktober bis Februar erhältlich.



Lagerung

Cherimoyas werden im unreifen Zustand geerntet und reifen dann beim Lagern nach, da sie zu den klimakterischen Früchten zählen. Das Lagern sollte bei einer Temperatur von 10 bis 12 °C geschehen. Noch grüne Früchte reifen bei Zimmertemperatur nach und sind rund 2 Wochen lagerfähig. Im reifen Zustand kann man sie nur noch ein paar Tage lagern. Cherimoyas geben sehr viel Ethylen ab und sind auch selbst stark ethylenempfindlich.

Präsentation

Cherimoyas sollte man locker nebeneinander legen und nicht stapeln, da sie sonst schneller reifen würden. Vor allem wenn die Früchte reif sind, ist besondere Vorsicht geboten, da sie dann durch die weiche Schale sehr druckempfindlich sind. Sehr ansprechend wirken die Früchte, wenn man sie neben anderen Exoten platziert.

Verwendung

Cherimoyas werden meistens roh als Obst verzehrt, indem man das weiche Fruchtfleisch auslöffelt. Dabei kann man die Schale mitessen. Die Kerne jedoch sollte man entfernen, da sie ungenießbar sind. Des Weiteren wird die Cherimoya zu Saft und Eis verarbeitet. Sie findet außerdem Verwendung in Süßspeisen, Marmeladen, Cocktails, Relishes und Chutneys.

Ernährungs- und Gesundheitswert

Die Früchte des Cherimoyabaums sind sehr leicht verdaulich. Sie sind reich an Vitamin C und Calcium. Außerdem sind in ihnen Traubenzucker, Phosphor, Kalium, Vitamin B1 und B2 enthalten. In den Herkunftsländern verwendet man das Fruchtfleisch und die Blätter der Cherimoya gegen Durchfall und Fieber.