

Indianerbanane

(Paw paw)

Botanisch: *Asimina triloba*



**Erfahrungsbericht Nr. X aus der Pfalz
2019**

Resümee

Das Jahr 2019 war in der Pfalz von besonders trockenen Perioden geprägt. Im Juni fiel fast kein Regen; auch der Juli war, was die Wasserversorgung aus dem Himmel angeht, unterdurchschnittlich. Für die Indianerbanane war dieses Klima, obwohl trockenheitstolerant, nicht besonders geeignet. Ich merkte es spätestens Ende Juni und habe mit Wassergaben und Tröpfchenbewässerung versucht, die trockene Erde wieder anzufeuchten. Dies ist nicht vollständig gelungen. Dies zeigte sich während der Ernte, die ab Mitte September begonnen hatte: Die Früchte waren, im Gegensatz zum Vorjahr, doch kleiner (aber umso schmackhafter). Nur der Baum der Sorte Wells, der im Halbschatten steht, kam ohne Probleme über die warme bzw. heiße Vegetationsperiode. Ansonsten stehen die beiden anderen Bäumen in voller Sonne und der eine hat inzwischen eine Höhe von mehr als 5 m erreicht. Bilder dazu gibt es aus den Erfahrungsberichten Nr. 1 - 9 die bei der Gartenakademie Rheinland-Pfalz veröffentlicht sind. Insgesamt fiel die Ernte mit rund 15 kg Früchten zufriedenstellend aus. Ein Teil davon wurde auf dem Wochenmarkt in Neustadt vermarktet. Die Erlebnisastronomie hat großes Interesse an den Früchten. In meisten Fällen wird das Fruchtfleisch für die Herstellung von Parfaits verwendet.

Von der Indianerbanane zum «Feuerwasser

Bereits im Jahr 2011 erschien ein Bericht über die Verarbeitung der Indianerbanane zu einem alkoholischen Destillat (www.agroscope.admin.ch). Bisher hatte ich vergeblich versucht, ein derartiges Produkt zu ergattern; es war wohl zu sehr exotisch. Bis ich auf die Seite von Michael Schneider (<https://beersandbeans.ch>) stieß, der Reiseberichte in das Internet stellt und dort Bilder von dem Hofgut Hess in Mammern/Schweiz veröffentlichte. Mit seiner freundlichen Genehmigung wird das nachstehende Bild gezeigt:



Diese Produkte mussten einfach in meinen Besitz kommen. Bei einem Besuch Ende Juli 2019 stand der Likör nicht mehr im Angebot; er war ausverkauft. Konfitüre hatte ich schon selbst hergestellt und deshalb stelle ich Ihnen das nachfolgende Rezept für ein unvergleichbares Geschmackserlebnis vor:

Indianerbananenkofitüre

Schon seit einigen Jahren experimentieren meine Frau und ich bei der Herstellung der Konfitüre. Die erste Charge war aus purer Indianerbanane hergestellt, zwei zu eins Zucker verwendet und eingekocht. Die Konfi hat gut gemundet, war aber zu fruchtlastig und enthielt zu wenig Säure. Das musste geändert werden.

2017 stand wieder eine größere Ernte an. Doch wie sollte die Konfitüre hergestellt werden?

In diesem Jahr wurde 1 kg Fruchtfleisch mit 1 kg Ananas, der Hinzugabe von Limettenschalen und -fruchtsaft (1-2 Früchte, je nach Größe) unter Beigabe von 2:1-Zucker hergestellt. Nach dem Aufkochen war das Aroma der Indianerbanane sofort zu riechen bzw. zu schmecken. Die Säure von Ananas und der Zitrusfrucht hat der ganzen Konfi eine besondere Note verliehen. Inzwischen gibt es im Internet vielfältige Rezepte. Ausprobieren lohnt sich, zumindest im nächsten Jahr.

Indianerbananenlikör

Inspiriert durch das Angebot in der Schweiz wollte ich den Versuch starten, selbst einen derartigen Likör herzustellen. Ich hatte nur Etikettenangaben (siehe Bild). Danach war der Likör u. a. aus Eiern, Vanille, Zucker und Rahm (der Rest ist unleserlich) hergestellt. Dies schien mir mehr in die Richtung Eierlikör zu gehen. Trotz intensiver Recherchen war im Internet kein Rezept für Indianerbananenlikör zu finden.

Doch die Grundidee war, ein Produkt herzustellen, das den typischen Geschmack nach Indianerbanane hat. Deshalb habe ich mein eigenes Rezept entwickelt:

1 kg Fruchtfleisch wurden mit 1 ltr. Hefebrand und zu einem kleinen Teil auch noch mit 80-prozentigen Alkohol aufgesetzt. Dazu gab es die Schale und das Fruchtfleisch von 2 Bio-Zitronen. Läuterzucker (ist eine sirupartige Zuckerlösung, die durch Aufkochen von Zucker und Wasser gewonnen wird) wurde zu etwa 500 ml hinzugesetzt Die ganze Masse wurde mit einem Mixstab püriert und steht seit einigen Wochen im Warmen. Erste Verkostungen haben gezeigt, dass das volle Aroma der Indianerbanane mit dem fruchtigen Geschmack der Zitrone gut harmoniert.

Indianerbananenschnaps

Inzwischen stehen zwei Fläschchen vom Indianerbananenschnaps bei mir zu Hause. Er war vom Hersteller auf 42 Vol% verdünnt. Spannend war die erste Geschmacksprobe. Das hochprozentige Getränk hat ein gutes Aroma jedoch schien es mir zu alkohollastig. Für besondere Anlässe sicherlich ein interessantes Getränk.

Angebot

Samen aus der diesjährigen Ernte

Ab sofort besteht das Angebot, die Samen der Früchte aus dem Erntejahr 2019 **kostenlos** bei mir anzufordern. Dazu ist es notwendig, zuvor telefonisch bei mir anzufragen, ob noch Samen (ca. 10 Stück) zur Verfügung stehen. Richten Sie danach einen Brief an meine Adresse und fügen einen mit 1,55 Euro frankierten Rückumschlag (DIN A5) mit Ihrer Anschrift bei. Aus dem Ausland bitte ich zwei Internationale Antwortscheine beizulegen. Bitte keine Geldstücke oder -scheine oder Postwertzeichen beilegen.

Die Anbaubedingungen erfahren Sie in der nachfolgenden Kurzfassung:

Um eine *Asimina triloba* aus Samen zu vermehren benötigen Sie zunächst möglichst frisches Saatgut. Dieses erhalten Sie in der Regel im Herbst, kurz nach der Fruchternte. Das Saatgut wird im nächsten Schritt einem Prozess unterzogen, der sich Stratifizierung nennt. Hierbei werden die Samen keimfähig gemacht. In unserem Fall müssen Sie das Saatgut einer Kältestratifizierung unterziehen. Das heißt die Samen brauchen über einige Wochen bis Monate die Einwirkung von Frost und Kälte um Ihren Stoffwechsel einzuleiten. In der Natur geschieht das einfach dadurch, dass die Samen im Winter in den Früchten unter Laub verbleiben und so den Winter überdauern. Weil auch die Winter in der Heimat der Pflanze kalt und lang sind, können sich die Samen so gut entwickeln. **Dies bedeutet: Sie können die Samen sofort im frostfreien Boden auslegen**, die Stelle markieren und danach gilt es, Geduld zu haben. Während der Kälteeinwirkung geht die Saat in den Stoffwechsel und entwickelt sich für uns unsichtbar im Kern geschützt. Der Zeitraum von der Aussaat bis zum Erscheinen der oberirdischen Pflanze kann bis 9 Monate!!! oder sogar noch länger dauern. Während dieser Zeit darf die Erde bzw. das Substrat nie ganz austrocknen. Beim Substrat ist darauf zu achten, das es nicht zu fett ist und keine Pilze oder Schädlinge enthält.



Internetlinks (Auszug):

<http://gartenjoe.de/indianerbanane-samen-aussaen/>

<https://gartenbuch.lubera.com/de/die-wichtigsten-pawpaw-tipps-fuer-eine-erfolgreiche-kultur-und-ernte-p862>

<https://www.agroscope.admin.ch>

<https://beersandbeans.ch/2019/06/27/%EF%BB%BFindianer-banane-vom-bodensee/>

Copyright, Kontakt und weitere Informationen:

Klaus Rettig
- Mr. Bonsai -
Kleinfeldstr. 11
67435 Neustadt/Weinstraße
Tel.: 06327/4402
E-Mail: vorhanden