

Insel Verlag

Leseprobe



Brunner, Bernd
Das Granatapfelbuch

© Insel Verlag
Insel-Bücherei 1444
978-3-458-19444-6



Bernd Brunner

Das Granatapfelbuch

Insel Verlag

Insel-Bücherei Nr. 1444

© Insel Verlag Berlin 2018

Das Granatapfelbuch



// EINE KLEINE HANDREICHUNG FÜR DEN UMGANG //

Man erwartet von einer Frucht, dass sie es uns nicht / 7
allzu schwer macht, auf ihr saftiges und wohlschme-
ckendes Inneres zuzugreifen. Viele Früchte erfüllen
uns diesen Wunsch, andere machen es uns ein wenig
schwerer: Quitten zum Beispiel müssen meist gekocht
werden, weil ihr Fruchtfleisch zum direkten Verzehr
zu hart ist. Und in eine Ananas – so schön sie anzuse-
hen ist – kann man ebenfalls nicht einfach so hinein-
beißen. Auch der Granatapfel mit seiner lederartigen,
etwa fünf Millimeter dicken und mal blassgelben,
mal rosafarbenen oder tiefroten Schale, die von einem
charakteristischen eingetrockneten Blütenkelch ge-
krönt wird, stellt uns vor einige Herausforderungen.
So manch einer dürfte schon vor der Frucht gestanden
und geahnt haben, dass er nur mit wohldosierter Ge-
walt an die roten, »knusprigen« Kerne im Inneren des
Apfels gelangen wird.

Der Aufbau der Frucht, ihre Architektur, wenn man
so will, ist kompliziert. Was sind das für Kräfte, die der
Pflanze innewohnen, die diese kunstvoll gestalteten
Objekte hervorbringen? Ihre fruchtige Frische verspre-
chenden, maiskorngroßen Kerne sind versteckt – man
mag sich an eine Bienenwabe oder die Perlen in einer

Muschel erinnert fühlen. Dabei ist der Begriff »Kern« für die feucht glänzenden Fruchtkügelchen botanisch gesehen nicht einmal korrekt, man müsste vielmehr vom fleischigen Samenmantel oder *Arillus* sprechen, in dem dann noch der Samen geborgen ist. Dem allgemeinen Sprachgebrauch folgend, soll hier dennoch vom »Kern« die Rede sein.

Bei den im Handel angebotenen Früchten kann man davon ausgehen, dass sie reif sind. Der Reifegrad lässt sich aber nicht unbedingt an der Farbe der Schale ablesen. Mit vorschnellen Schlussfolgerungen sollte man zurückhaltend sein: Sie kann tiefrot gefärbt sein, die Frucht aber trotzdem unangenehm sauer, oder sie kann blassgelb sein und von wunderbarem Geschmack, hier spielt auch die Sorte eine Rolle. Mehr Aufschluss erlaubt da ihr »Klang«: Die Frucht sollte beim Anklopfen metallisch klingen. Und eine andere Faustregel besagt: Je schwerer die Frucht, desto saftiger die Kerne.

Schälen kann man einen Granatapfel nicht (als wäre er ein richtiger Apfel oder eine Orange), deswegen sollte man besser von »öffnen«, »entkernen« oder »verarbeiten« sprechen. Wie man es bzw. ihn auch dreht und wendet: Zu den leicht Verarbeitbaren wie etwa der Mandarine gehört die schöne und geheimnisvolle Frucht bestimmt nicht.

Als Grundregel gilt, dass das Öffnen umsichtig geschehen sollte, denn der austretende Saft hinterlässt auf Textilien hartnäckige Flecken. Nun gibt es verschiedene, durchaus umstrittene Wege, um an das begehrte Innere zu kommen. Zum Beispiel kann man, nachdem man vorsichtig rundherum die Schale aufgeschnitten und den Granatapfel dann durch Drehen halbiert hat, mit einem Löffel oder einer Holzgabel auf die Außenschale der halbierten Frucht schlagen. Dabei sollten die Fruchthälften mit der Schnittkante nach unten in einer kleinen Schüssel liegen, damit die Kerne ganz herausfallen können. Das klingt einfach, setzt allerdings voraus, dass sie einigermaßen locker in der Frucht sitzen. Das ist aber nicht immer der Fall. Dann kann es helfen, die Frucht mit den Fingern vor dem Öffnen zu kneten, damit sich die Kerne von den inneren Häuten lösen.

/ 9

Andere schwören darauf, den Kelch kreisförmig herauszuschneiden, die Schale den Trennwänden in der Frucht folgend aufzuritzen und die einzelnen Blöcke mit den mehr oder weniger zusammenhängenden Kernen mit den Fingern aus der in mehrere Stücke geteilten Frucht herauszulösen. Man kann die Frucht auch in mehrere Stücke teilen und die erfrischenden Kerne dann mit den Zähnen entnehmen. Mit etwas Übung gelingt das ganz gut. Dabei muss man weder

nach draußen gehen noch sich in die Badewanne setzen, ein Küchentuch empfiehlt sich aber in jedem Fall als Unterlage, um Spritzer aufzufangen. Die Farbstoffe sind recht hartnäckig und erinnern an die frühere Verwendung des Saftes als Schreibtinte und für das Färben von Orientteppichen. Dort, wo der Umgang mit diesen Früchten vertrauter ist, wird ihre Öffnung als Gelegenheit für ein fröhliches Zusammensein verstanden. Die vielen Clips auf YouTube, die zeigen, wie man es am besten anstellt, belegen eben auch, wie viele Menschen die Verarbeitung der Frucht vor ein Problem stellt.

Eine mechanische Presse ermöglicht es, größere Mengen des Safts herzustellen. Ob man den gewonnenen Saft danach noch durch ein Sieb gießt, bleibt dem persönlichen Geschmack vorbehalten, aber die gerbsäurehaltigen Trennwände haben mitunter einen ausgeprägt bitteren Geschmack. Eine israelische Firma hat einen Apparat entwickelt, mit dessen Hilfe sich die Kerne vollautomatisch aus der Frucht entfernen lassen. Der Saft, der dann direkt aus den Kernen hergestellt wird, ist weniger bitter als der, für den das ganze Fruchttinnere verarbeitet wird. Andere Hersteller verwenden bzw. zermahlen ganz bewusst auch einen Teil der Schalen und Innenhäute, um möglichst viele Inhaltsstoffe zu bekommen.

Speziell in die Saftproduktion gehen oft Früchte,



die kleiner und nicht so ansehnlich sind. Vier Tonnen Früchte ergeben durchschnittlich eine Tonne Saft. Professionelle Safthersteller können sich nicht auf Muskelkraft verlassen – sie haben diesen Vorgang voll automatisiert. Der Saft wird haltbar gemacht, indem man ihn eine halbe Stunde lang mit Hitze behandelt oder Natriumbenzoat als Konservierungsmittel hinzufügt.

Meine nähere Bekanntschaft mit dieser uralten Kulturpflanze kam erst spät. Auslösendes Moment waren die Berge feinsäuberlich geschichteter Früchte auf dem Sonntagsmarkt im Istanbuler Viertel Tarlabası. Dort waren die Granatäpfel ganz offensichtlich keine

exotische Spezialität oder Luxusfrucht, sondern etwas, was in größeren Mengen unter die Leute gebracht werden sollte. Im Westen mag die Frucht zuweilen Rätseln hervorrufen, aber hier musste man niemandem erklären, was es mit ihr auf sich hat.

Es verstrich noch geraume Zeit, bis ich mich selbst am Öffnen der Frucht versuchte. Der frisch gepresste Saft, den man von November bis in den Mai hinein bekommt, hat seine Tücken. Manchmal gibt es eine säuerlich-bittere Überraschung, die sich auf nüchternen Magen unangenehm auswirken kann. Ob man dem Saft etwas Zucker zusetzt oder nicht oder ihn mit süßem Orangensaft vermischt, ist Geschmackssache.

Was ist nun das entscheidende Moment, das uns heute nach dieser Frucht greifen lässt, worin besteht ihr großer Reiz? Ihre geheimnisvolle Schönheit? Ihr Geschmack? Ihr Versprechen auf Gesundheit? Ihre lange Geschichte womöglich ?

// WIE DER GRANATAPFEL IN DIE WELT KAM //

Der Granatapfel zählt zu den ersten von Menschen kultivierten Obstarten; er befindet sich damit in Gesellschaft von Olive, Dattel und Feige und wurde – das haben archäologische Untersuchungen ergeben – noch

vor Mandel, Aprikose und Birne angebaut. Als seine Ursprungsregion gilt der weite Raum vom Osten der Türkei über Armenien bis in den Iran. Er wurde oft mit Feigenbäumen zusammen angepflanzt, in trockeneren Regionen auch neben oder im Schutz von Dattelpalmen. In Persien wurde er schon dreitausend Jahre v. Chr. kultiviert, ebenso auf dem Gebiet des heutigen Israel.

/ 13

Vermutlich gelangte er im Gepäck von phönizischen Händlern und Seeleuten zwei Jahrtausende vor unserer Zeitrechnung nach Nordafrika, Griechenland und Kleinasien. Während der Bronzezeit nahm der Handel zu Wasser und zu Land große Ausmaße an. Die archäologische Untersuchung gesunkener Schiffe und der aus diesen geborgenen Keramikbehälter im Mittelmeer, etwa vor der türkischen Küste, hat ergeben, dass der Granatapfel – neben Mandeln, Eicheln, Pinienkernen, Oliven, Feigen und Trauben – schon während der Bronzezeit eine wichtige Rolle gespielt hat. Zunächst nur in der weiten Region vom Himalaya bis zum Mittelmeer angebaut, fand er im Laufe der Jahrhunderte seinen Weg auch nach Indien und China – vermutlich auf der Seidenstraße. Es gibt den Hinweis, dass ihn Chang Kien von Samarkand 150 v. Chr. in China eingeführt hat, wo er im warmen Süden angebaut wurde und als exotische Spezialität in die kühleren Teile des Lan-



des geliefert worden sein soll. Später gelangte er nach Japan und Südostasien. Der italienische Jesuit und Missionar Martino Martini erwähnt in seinem *Atlas Sinensis* (1655) die Granatäpfel, die er in den Gärten Peking's gesehen hat – neben Äpfeln, Birnen, Persimonen, Pflaumen und Feigen.

Wildformen der Pflanze kann man auf Bergen und

an Flussufern im Südgürtel des Kaspischen Meeres, im Nordosten der Türkei, in Griechenland, in Albanien, Montenegro, Herzegowina, in Spanien und auch in Marokko finden. Sie wird mal als Strauch, mal als Baum beschrieben, gilt als vielstämmig, sparrig-ästig, krummschäftig, wuchernd, dornig. Die Früchte des wilden Baumes unterscheiden sich von denen der kultivierten vor allem durch die Größe: Sie sind kleiner, variieren aber in ihrem Saft- und Säuregehalt. Welche Rolle spielten diese wilden Früchte für die Menschen während der Jahrtausende, die den ersten Kultivierungsbemühungen vorausgingen?

/ 15

Viele Früchte haben im Gegensatz zu den meisten anderen Nahrungsmitteln generell einen Vorteil, denn sie müssen vor dem Verzehr nicht gegart werden. Und der Granatapfel konnte, einmal gereift, gut gelagert oder von Nomaden über weite Entfernungen transportiert und als kleine Erfrischung genossen werden. Zu vermuten ist jedoch, dass das Trinken des Saftes wegen seiner blutroten Farbe innerhalb archaisch-magischer Vorstellungswelten mit Vorbehalten oder Tabus belastet gewesen ist – der Saft einer Pflanze als Verkörperung ihrer Seele gesehen.

Wie kann man feststellen, ob Pflanzen ursprünglich wild oder erst nach Einführung der Kultur verwildert sind? Findet man sie in Felsspalten weitgehend

unberührter Landstriche, ist wahrscheinlicher, dass es sich um wild wachsende Pflanzen handelt; wenn sie dagegen in der Nähe von Gärten oder menschlichen Siedlungen gefunden werden, sind sie vermutlich nicht ursprünglich wild. Am besten in den Ursprungsgebieten auskennen dürfte sich Gregory Moiseyevich Levin, der 1933 in Leningrad geboren wurde und schon früh eine Leidenschaft für Pflanzen entwickelte. In den 1950er Jahren fuhr er im Auftrag seines Professors in den nördlichen Kaukasus (heute Kabardino-Balkarien), um dort Pflanzen für den botanischen Garten der neu eingeweihten Moskauer Universität zu sammeln. Als Agrarwissenschaftler wurde er in ein Obstkollektiv in Dagestan – der dem Kaspischen Meer zugewandte Teil des Nordkaukasus – entsandt und beschäftigte sich dort mit Brombeeren und Äpfeln, bevor sich sein Interesse ganz auf die Granatäpfel verlagerte. Um den Geheimnissen des Granatapfelbaumwachstums auf die Spur zu kommen, suchte Levin immer wieder die Felsschluchten des Kopet-Dag-Gebirges an den Grenzen zwischen Turkmenistan und dem Iran auf. Dort konnte er beobachten, dass die Früchte in besonders trockenen Jahren oft schon im Juli oder August aufbrachen und die Kerne dann gleich von Mäusen, Stachelschweinen, Wildschweinen oder sogar Kühen, die sich dorthin verirrt

hatten, gefressen und auf diesem Weg über Dutzende von Kilometern wegtransportiert wurden.

Gleichzeitig trugen Ameisen und Termiten die Kerne auf dem Boden herum. Der Regen hatte seinen eigenen Anteil an der Verbreitung, indem er sie Hügel und Schluchten hinunterwusch. Übrig gebliebene Kerne bzw. Samen keimten nur, wenn die Bedingungen im folgenden Frühjahr günstig waren. In jedem Fall blieben die jungen Pflanzen während der ersten Jahre auf ausreichende Wasserzufuhr angewiesen, um ein tragfähiges Wurzelsystem auszubilden – ansonsten gingen sie schon während des ersten heißen Sommers zugrunde. Und in manchen Jahren kamen so viele Nagetiere, die den Boden nach allen auffindbaren Samen absuchten und sie auffraßen, dass es keine mehr gab, die überhaupt noch hätten keimen können – sogenannte »Mäusejahre«. Hinzu kam, dass die Winter oft so kalt waren, dass die Pflanzen stark von den niedrigen Temperaturen in Mitleidenschaft gezogen wurden. Wenn sie nicht erfroren, entwickelten die Bäume oft einige Jahre lang nur noch sehr wenige und kleine Früchte.

Neben der uns vertrauten Art, von der etliche Zuchtvarianten existieren, gibt es nur noch eine weitere, die auf der dem Horn von Afrika vorgelagerten und zu Jemen gehörenden kargen Insel Sokotra wächst. Die

rosa Blüten zeigende Pflanze wurde zuerst von dem englischen Botaniker Issac Bayley Balfour beschrieben, der sich 1880 knapp zwei Monate auf der Insel aufhalten hat und die dortige Pflanzenwelt inventarisierte. Ergebnis war sein Mammutwerk *Botany of Socotra* (1888), das 565 blühende Pflanzen aufführt, von denen 206 nur dort vorkommen. Geologen vermuten, dass Sokotra ein Teil des früheren Superkontinents Gondwana war. Wegen der Vielzahl endemischer Arten trägt die Insel auch den Namen »Galapagos des Indischen Ozeans«.

In welchem Verhältnis stehen die beiden Arten zueinander? Stammt der uns vertraute Granatapfel von diesem insularen Exoten ab? War diese Form womöglich früher weiter verbreitet? Oder wurde die auf Sokotra vorkommende Art mit der Entstehung der Insel von einem anderen Vorläufer isoliert? Norbert Kilian, Forscher am Botanischen Museum in Berlin, der diese Art aus eigener Anschauung kennt, meint: »Auf der Basis der Morphologie ließe sich argumentieren, dass die sokotrinische Art ursprünglicher ist, da der zweistöckige Fruchtknoten von *Punica granatum*, der eine krasse Ausnahme unter den Blütenpflanzen darstellt, hier nicht ausgeprägt ist. Man sollte aber beide als Schwestersippen betrachten, die von einem gemeinsamen, nicht mehr existenten Vorfahren abstammen, solange



/ 19

es dafür aber keinen Beleg gibt.« Eine Nutzpflanze ist der sokotrinische Granatapfelstrauch wohlgermerkt kaum: *Rihyni*, wie die Frucht dort genannt wird, soll

sehr bitter schmecken und von Hirten bzw. Beduinen nur im Ausnahmefall verwendet werden. Das Holz gilt als resistent gegen Termiten.

20 /

Mit den Spaniern kam der Granatapfel nach Amerika. Für das frühe 18. Jahrhundert ist sein Anbau für das seinerzeit noch spanische Florida und das britische Georgia belegt. Auch in Kalifornien geht seine Kultivierung auf spanische Siedler zurück, die ihn dort 1769 eingeführt haben. Die Mission von San Gabriel galt im Hinblick auf den Anbau von Nutzpflanzen als besonders wichtig. Am Ende der Bewirtschaftung durch Padre Zalvidea im Jahre 1826 sollen die Gärten 2333 Obstbäume umfasst haben: Orangen, Feigen, Granatäpfel, Pfirsiche, Äpfel, Limonen, Birnen und Zitronen. Der Granatapfelbaum wird in Kalifornien vor allem im San Joaquin Valley, in dem südlichen Teil des Längstals, angebaut. Allerdings erwähnte Robert W. Hodgson in seiner Schrift *The Pomegranate* noch 1907 die schwache Nachfrage nach dieser Frucht; damals wurden in diesem Bundesstaat nur etwa fünfzig bis sechzig Hektar bepflanzt. »Dies hängt mit dem Unwissen der amerikanischen Öffentlichkeit über die Vorzüge der Frucht zusammen [...]. An Apfel, Birne, Traube und Orange gewöhnt, zögern sie bei dieser fremden Frucht«, beklagte der Agrarwissenschaftler. Inzwischen sind jedoch andere Zeiten angebrochen, die Anbauflächen haben