

kommen, wenn die Früchte nicht regelmäßig aufgesammelt werden. Im kommerziellen Anbau werden sie meist von Hand abgeschnitten, wenn mindestens 75 % der Fruchtoberfläche die typische Farbe zeigen.

Lagerung

Gelbe Granadillas können bei 7 °C bis 10 °C und 90-95 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. zwei Wochen aufbewahrt werden. Purpurgranadillas sind etwas weniger kälteempfindlich und können bei 5 °C etwa drei bis fünf Wochen gelagert werden. Reife Passionsfrüchte weisen eine hohe Atmungsrate und eine sehr hohe Ethylenproduktion auf, weshalb sie getrennt von anderem Obst oder Gemüse gelagert werden sollten.

Qualität

Reife

Passionsfrüchte gehören zu den nachreifenden Obstarten. Zu früh gepflückte, grüne Früchte reifen nicht befriedigend nach. Die Früchte sind erntereif, wenn die Schale auf mindestens 75 % der Oberfläche ihre sortentypische Farbe aufweist und genussreif, wenn die Früchte einen intensiven, aromatischen Duft verströmen.

Einschrumpfen der Schale

Gleich nach der Ernte beginnt die Schale der Purpur- und der Gelben Granadilla durch Wasserverlust zu schrumpfen, wenn sie nicht vor Austrocknung geschützt wird. Ein leichtes Schrumpfen ist kein Mangel, im Gegenteil: solche Früchte schmecken besonders

süß. Schrumpft die Schale stärker ein, hat die Frucht bereits an Saftigkeit verloren.

Keine Beschädigungen

Die Schale der Passionsfrüchte darf keine Beschädigungen aufweisen, insbesondere die der Süßen Granadilla bekommt durch Druck leicht Risse.

Schalenfehler

Passionsfrüchte können durch Schädlinge oder Reibung verursachte Flecken und Verkorkungen der Schale aufweisen. Dies ist akzeptabel, solange das allgemeine Aussehen und das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigt sind.

Sauberkeit

Die Schale muss sauber sein, d. h. sie darf keine Verschmutzungen durch Erdbesatz oder Rußtau (Schwärzepilze) aufweisen.

Stiel

Die Früchte der Süßen Granadilla müssen aus Gründen der Haltbarkeit ihren Stiel aufweisen.



Curuba

Passionsfrüchte in Kürze

- » Das beliebteste Aroma exotischer Früchte.
- » Hauptlieferländer: Kenia, Südafrika, Simbabwe, Kolumbien, Israel.
- » Wichtige Inhaltsstoffe: Zucker (Glukose, Saccharose, Fruktose), Fruchtsäuren (vorwiegend Zitronensäure), Kalium, Phosphor, Eisen, Vitamine B1, B2, Niacin, Provitamin A und Vitamin C.
- » Verzehrertipp: Frucht halbieren und die Pulpe zusammen mit den Samen auslöffeln.
- » Einkaufstipp: Voll ausgefärbte, für ihre Größe schwere Früchte auswählen, ein leichtes Schrumpfen der Schale ist kein Mangel.
- » Lagerung: ein bis zwei Wochen vor Austrocknung geschützt im Gemüsefach des Kühlschranks.

Kontakt

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Kontrollverfahren für pflanzliche Erzeugnisse
und Vermarktungsnormen
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

Telefon: 0228 6845-3927
Telefax: 0228 6845-3945
E-Mail: qualitaetskontrolle@ble.de

www.ble.de

Stand: April 2015



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

Passionsfrüchte

Produktinformation



Die BLE.
Für Landwirtschaft und Ernährung.



Purpurgranadilla

Herkunft

Die Gattung *Passiflora* (Passionsblumen) umfasst über 500 Arten, von denen 50 bis 60 essbare Früchte hervorbringen. International werden nur wenige Arten kommerziell angebaut, von denen die Gelbe Granadilla die bedeutendste für die industrielle Verarbeitung und die Purpurgranadilla sowie einige Hybriden aus beiden Formen die wichtigsten für den Frischmarkt sind. Heimat fast aller Passionsfruchtarten sind die Tropen Mittel- und Südamerikas, einige Arten stammen aus Asien und dem Südpazifik. Die Weltproduktion wird auf ca. 1,3 Mio. Tonnen geschätzt, wobei ca. 75 % der Produktion auf Brasilien und Ecuador entfallen, die die Früchte vor allem für die Verarbeitung zu Saft, Konzentrat, Püree etc. anbauen.

Lieferländer

Passionsfrüchte werden ganzjährig angeboten, wenn gleich es in den einzelnen Anbauländern meist ein oder zwei ausgeprägte Saisonzeiten gibt. Kolumbien, Kenia, Simbabwe, Südafrika, Israel, Vietnam, Australien und Neuseeland liefern Purpurgranadillas und Hybriden. Gelbe Granadillas erreichen uns sporadisch aus Kolumbien, Ecuador, Peru oder Thailand und Süße Granadillas sowie Curubas aus Kolumbien.

Vielfalt

Passionsfrüchte sind Beeren, die je nach Art unterschiedlich groß, rund, oval oder zylindrisch geformt und deren Schale grünlich, gelb, orange, weinrot oder purpurviolett bis dunkelbraun gefärbt ist. Die zunächst fleischige, glatte Schale trocknet mit zunehmender Reife lederartig ein. Im Innern befinden sich bis zu 250, an der Fruchtwand haftende, schmale, dunkelbraune oder schwarze Samenkerne, welche von einem saftigen Samenmantel (Arillus) umgeben sind und die Fruchtpulpe bilden.

Purpurgranadilla (*Passiflora edulis* f. *edulis*): Kältetoleranteste Form; Anbau in den kühlen Subtropen und tropischen Höhenlagen. Frucht rund bis rundoval, 3,5-5 cm im Durchmesser. Die Schalenfarbe ändert sich bei der Reife von Hellgrün über Grünbraun nach Purpurviolett. Die Pulpe ist orangegelb mit dem feinsten, ausgewogensten Aroma und süßsauerlichem Geschmack.



Gelbe Granadilla



Süße Granadilla

Gelbe Granadilla, Gelbe Maracuja (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*): Anbau in den warmen Tropen. Frucht rund bis eiförmig, 6-8 cm im Durchmesser; Schale zunächst dunkelgrün, bei Vollreife hellgelb gefärbt. Durch den höheren Säuregehalt ist sie vor allem für die Verarbeitung bestimmt. Hybriden aus Purpur- und Gelber Granadilla liegen in der Größe dazwischen und sind meist dunkelrot, purpurrot oder dunkelviolett gefärbt.

Süße Granadilla (*Passiflora ligularis*): Anbau vorwiegend in Mexiko und anderen Ländern Mittel- und Südamerikas. Frucht kugelförmig, zum Stiel schmal auslaufend, 7-10 cm groß, Schale hellorange bis orangebraun gefärbt, fein weiß gesprenkelt, Pulpe grauweiß und süßer als andere Arten durch geringeren Säuregehalt. Die Schale ist fest, aber bruchanfällig und schrumpft nicht ein.

Curuba, Bananenpassionsfrucht (*Passiflora tripartita* var. *mollissima*): Anbau in den kühlen, frostfreien Höhenlagen der Anden. Frucht zylindrisch, zum Stiel verjüngt, ca. 10 cm lang, 3-4 cm breit, im Querschnitt rund. Die fein behaarte, weiche Schale färbt sich bei Reife von Dunkelgrün nach Gelb. Das orangegelbe Fruchtfleisch schmeckt vollfruchtig, säuerlich-aromatisch und hat den höchsten Vitamin-C-Gehalt der Passionsfrüchte.

Riesengranadilla, Badae (*Passiflora quadrangularis*): Anbau vor allem in Brasilien, aber keine Exportfrucht. Größte Passionsfrucht, länglich geformt, bis 30 cm lang, 12-15 cm breit, bis 3 kg schwer. Schale hellgelb, das Fruchttinnere ist fleischig mit viel größeren Samen. Das Fruchtfleisch wird unreif als Gemüse verzehrt, reif wie eine Melone ausgelöffelt. Der Geschmack der Pulpe ist weniger aromatisch.

Inhaltsstoffe

Passionsfrüchte enthalten 9 bis 15 % Zucker (Glukose, Saccharose, Fruktose), 3 bis 6 % Säure (vorwiegend Zitronensäure), die Mineralstoffe Kalium, Phosphor und Eisen, die Vitamine B1, B2, Niacin, Provitamin A und 10 bis 70 mg Vitamin C pro 100 g. Ihr typisches, sehr beliebtes Aroma ist u. a. auf eine Reihe von Estern zurückzuführen.

Anbau

Die ausdauernde Passionsblume benötigt ein Stützgerüst, an dem sie ihre meterlangen Triebe mit Hilfe von Sprossranken befestigen kann. Der Wasserbedarf ist hoch, Staunässe ist aber zu vermeiden.

Ernte

Von der Blüte bis zur reifen Frucht vergehen 60-90 Tage. Passionsfrüchte sind reif, wenn sie zu Boden fallen. Dabei kann es zu Beschädigungen, Sonnenbrand oder einer Infektion mit bodenbürtigen Erregern