

Verbesserung der Haltbarkeit zwei Tage vorgekühlt. Die Erträge liegen bei 10-45 Tonnen pro Hektar und Jahr.

## Lagerung

Pitayas können bei 20 °C etwa fünf Tage aufbewahrt werden. Dabei schrumpft die Schale zwar ein, die Qualität des Fruchtfleisches wird jedoch kaum beeinträchtigt. Gelbe Pitayas können bei 6 °C, Desert King-Hybriden bei 10 °C und 60-70 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit zwei bis drei Wochen aufbewahrt werden. Rotschalige Pitayas mit empfindlicherer Schale können bei 10 °C und 85-90 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit bis zu vier Wochen gelagert werden.

## Qualität

### Reife

Die Schale reifer Pitayas ist leuchtend gelb oder rot bis pinkfarben. Die anhaftenden Schuppenblätter sind frischgrün. Reife Gelbe Pitayas haben ihre Dornen verloren.

### Frische

Hohe Luftfeuchtigkeit erhält die Frische. Die Schale darf nicht welk aussehen, die Schuppenblätter dürfen nicht eingetrocknet sein oder braune Ränder aufweisen.

### Keine Kälteschäden

Werden Pitayas längere Zeit unter der empfohlenen Lagertemperatur gelagert, können Kälteschäden auftreten, wenn die Früchte wieder Normaltemperatur (20 °C) ausgesetzt sind. Zuerst werden die Schuppenblätter weich, welken und färben sich braun, dann wird das Fruchtfleisch unter der Schale glasig-wässrig und der Geschmack ist beeinträchtigt.

### Keine Druckstellen oder Beschädigungen

Unsachgemäßes Hantieren bei Ernte und Aufbereitung führt zu Druckstellen oder Beschädigungen der Schale. Die Stellen sinken ein und gehen in Verderb über.

### Keine Fäulnis, kein Schimmel

Fäulnisstellen sind äußerlich an Verfärbungen der Schale erkennbar. Die Schale wird weich, die Stellen sinken ein. Die Schnittstelle an der Frucht ist besonders anfällig für Schimmelbefall.



Desert-King-Hybride

## Pitayas – in Kürze

- » Attraktive, wohlschmeckende Kaktusfrüchte
- » Je mehr Samen im Fruchtfleisch, desto schmackhafter die Frucht.
- » Hauptlieferländer: Vietnam, Thailand, Kolumbien, Ecuador, Israel.
- » Wichtige Inhaltsstoffe: Zucker, Ballaststoffe, besondere Farbstoffe bei rotfleischigen Früchten.
- » Verzehrertipp: Die Frucht auslöffeln oder das Fruchtfleisch im Fruchtsalat, als Eis oder Smoothie genießen.
- » Einkaufstipps: Leuchtend gefärbte Früchte ohne Grünanteil, frische Schale und Schuppenblätter.
- » Lagerung: In der Obstschale; gekühlt nicht unter 10 °C, vor Austrocknung geschützt.

## Impressum

### Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
Telefon: 0228 6845-0  
www.ble.de | www.landwirtschaft.de



### Redaktion

Hans-Georg Levin, Referat 413, BZL in der BLE

### Kontakt

Telefon: 0228 6845-3336  
E-Mail: qualitaetskontrolle@ble.de  
www.ble.de/qualitaetskontrolle



**Druck:** Kern GmbH, In der Kolling 120, 66450 Bexbach

**Bildnachweis:** jeweils © BLE



Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

## Pitayas

Produktinformation





Pitaya-Plantage

## Herkunft

Pitayas oder Pitahayas sind die Früchte verschiedener Kakteen-Arten (*Selenicereus* spp., Syn. *Hylocereus*), die seit Urzeiten von den Einwohnern Mittel- und Südamerikas genutzt werden. Französische Priester brachten Pitayas Mitte des 19. Jahrhunderts nach Indochina. Seit 1995 exportiert Vietnam Pitayas unter dem Namen „dragon fruit“ (Drachenfrucht) in die ganze Welt. Heute werden Pitayas in über 20 Ländern produziert mit Schwerpunkt in Südostasien. Die beiden größten Produzenten sind China und Vietnam, die 2021 zusammen auf rund 115.000 Hektar circa 2,8 Millionen Tonnen Drachenfrüchte erzeugten.

Pitayas gedeihen in tropischen und subtropischen Regenwäldern bis in 2.000 m Höhe, aber auch im tropischen Flachland und in mediterranem Klima, wenn sie vor starker Sonneneinstrahlung und Frost geschützt werden.

Pitayas gehören zu den „kletternen“ Kakteen, die sich in Wildbeständen mit ihren schlanken, sukkulenten Trieben an Bäumen und Felsen abstützend und in Plantagen an Stützgerüsten emporranken. Aus den nachts (!) blühenden, nur wenige Stunden geöffneten, weißen, prachtvollen Blüten entwickeln sich je nach Saison nach 30 bis 80 Tagen erntereife Beerenfrüchte

mit einigen Hundert bis weit über tausend Samen, die mitverzehrt werden können.

## Lieferländer

Weltweit größter Exporteur von Drachenfrüchten ist Vietnam, das zwölf Monate im Jahr liefern kann. Pitayas sind – mit regionalen Saisonzeiten – am deutschen Markt ganzjährig erhältlich. Die Hauptlieferländer für Drachenfrüchte sind Vietnam, Thailand und Ecuador, für Gelbe Pitayas Kolumbien und Ecuador sowie Israel für Drachenfrüchte und Desert King-Hybriden.

## Vielfalt

Bisher sind vier Arten und einige Hybriden im internationalen Fruchthandel von Bedeutung.

**Gelbe Pitaya** (*S. megalanthus*): Heimat ist Kolumbien, Ecuador und Peru; dort Anbau auf 800-1.900 m Höhe („Kaffeezone“). Frucht oval bis eiförmig, 10-15 cm lang, 5-8 cm breit, Gewicht 100-350 g. Schale bei Reife



Gelbe Pitaya



Drachenfrucht

hellgelb, höckerig ausgebildet, trägt auf jeder Ausstülpung eine Areole (= gestauchter Achselspross bei Kakteen) mit einem Bündel von Dornen, die zur Ernte hin abfallen oder sorgfältig mit Bürsten entfernt werden müssen. Fruchtfleisch durchscheinend, hellgrau, sehr saftig, erfrischend; Geschmack mild-aromatisch süß.

**Rote Pitaya** (*S. monacanthus*, *S. costaricensis*): Verbreitet im wärmeren Tiefland von Guatemala über Nicaragua und Costa Rica bis Kolumbien. Früchte von *S. monacanthus* kugel- oder eiförmig, 10-12 cm groß, Gewicht 130-350 g. Schale bei Vollreife leuchtend scharlachrot, beschuppt, aber unbedornt; Fruchtfleisch leuchtend dunkelrot. Früchte von *S. costaricensis* ebenfalls scharlachrot, rundlich, 10-15 cm groß, Gewicht 250-600 g; Fruchtfleisch violettrot. Geschmack beider Arten weniger aromatisch und süß.

**Drachenfrucht** (*S. undatus*): Heimat Mittelamerika; Hauptfrucht in Südostasien. Früchte überwiegend länglich-oval, 15-22 cm lang, Gewicht 300-800 g. Schale purpur- bis pinkrot mit langen, grünen Schuppen, unbedornt. Fruchtfleisch grauweiß, weniger saftig, sehr viele Samen; Geschmack oft fade mit leichter Süße. Es gibt auch Klone mit gelber Schale und weißem Fleisch („Golden dragon“, „Golden pitaya“) sowie rotschalige Klone mit pinkfarbenem Fleisch und süßeren Geschmack.

**Desert King-Hybriden** (*S. monacanthus* x *S. megalanthus*): Seit 2010 im Handel aus Israel (Oktober bis April). Früchte oval, 13-14 cm lang, 8 cm breit, Gewicht um 200 g. Schale bei Vollreife hellrot, je nach Sorte mit Schuppen oder Dornen. Fruchtfleisch leuchtend pink-violett; Geschmack sehr süß, aromatisch mit angenehmer Säure.

## Inhaltsstoffe

Das Fruchtfleisch der Pitayas hat eine leicht abführende Wirkung, insbesondere, wenn man die Samen zerkaut. Es enthält je nach Art und Klon 7-21 % lösliche Trockensubstanz (an Zucker überwiegend Glukose), mit dem höchsten Wert in der Fruchtfleischmitte. Des Weiteren Ballaststoffe, B-Vitamine, etwas Vitamin C, durchschnittliche Mineralstoffgehalte und wenig Fruchtsäuren (Zitronensäure). Rot- bis violett fleischige Arten enthalten darüber hinaus antioxidativ wirkende sekundäre Pflanzenstoffe wie Betanin, Phylocactin und Hylocerenin sowie die Aminosulfonsäure Taurin.

## Ernte

Pitayas sind nicht-klimakterische Früchte, reifen also nach der Ernte nicht nach. Sie sollten vollreif, d. h. gut ausgefärbt und mit mindestens 12-13° Brix geerntet werden. Werden Exportfrüchte schon bei beginnendem Farbumschlag geerntet, bleiben sie geschmacklich unbefriedigend. Die Früchte werden sorgfältig von Hand mit Schere oder Messer abgeschnitten, in der Packstation gewaschen und zur