

wenn mindestens 75 Prozent der Fruchtoberfläche die typische Farbe zeigen. Die Erträge liegen je nach Art zwischen 5 und 20 Tonnen pro Hektar.

Lagerung

Gelbe Granadillas können bei 7 bis 10 Grad Celsius und 90 bis 95 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit circa zwei Wochen aufbewahrt werden. Purpurgranadillas sind etwas weniger kälteempfindlich und können bei 5 Grad Celsius etwa drei bis fünf Wochen gelagert werden. Reife Passionsfrüchte weisen eine hohe Atmungsrate und eine sehr hohe Produktion des Reifehormons Ethen (Ethylen) 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 können aber nicht ihr volles Aroma entwickeln. Die Früchte sind erntereif, wenn die Schale auf mindestens 75 Prozent der Oberfläche ihre sortentypische Farbe aufweist und genussreif, wenn die Früchte voll ausgefärbt sind und 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.

Schalenefehler

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, sie darf also keine Verschmutzungen durch Erdbesatz oder Rußtau (Schwärzepilze) aufweisen.

Stiel

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



Passionsfrüchte – in Kürze

- Eines der beliebtesten Aromen exotischer Früchte.
- Hauptlieferländer: Kolumbien, Ecuador, Südafrika, Sambia, Vietnam, Simbabwe, Kenia.
- Wichtige Inhaltsstoffe: Zucker (Glukose, Saccharose, Fruktose), Fruchtsäuren (vorwiegend Zitronensäure), Kalium, Phosphor, Eisen, Vitamine B1, B2, Niacin, Provitamin A und Vitamin C.
- Verzehrtipps: Frucht halbieren und die Pulpe zusammen mit den Samen auslöffeln.
- Einkaufstipps: 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.

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

E-Mail: info@ble-medien-service.de
www.ble-medien-service.de



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

Bildnachweis: jeweils © BLE

Stand: Januar 2023 • **Bestellnr.:** 0634



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

Passionsfrüchte

Produktinformation



Bundesinformationszentrum
Landwirtschaft



Purpurgranadilla

Australien und Neuseeland liefern Purpurgranadillas und Hybriden. Gelbe Granadillas erreichen unseren Frischmarkt nur gelegentlich aus Kolumbien, Ecuador, Peru oder Thailand. Süße Granadillas liefern Kolumbien und Ecuador und Curubas kommen aus Kolumbien und Peru.

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 bei *Passiflora edulis* 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 bis 5 Zentimeter im Durchmesser. Die Schalenfarbe ändert sich mit der Reife von Hellgrün über Grünbraun nach Purpurviolett. Die Fruchtpulpe ist orangegelb mit dem feinsten, ausgewogensten Aroma und süßsauerlichem Geschmack.



Gelbe Granadilla

Herkunft

Die Gattung *Passiflora* (Passionsblumen) umfasst über 550 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 weltweit größten Produzenten sind Brasilien und China, die beide vorwiegend für den Inlandsmarkt produzieren. Große Exporteure wie Ecuador, Kolumbien, Peru und Vietnam liefern sowohl frische als auch verarbeitete Früchte in Form von Saft, Konzentrat und Püree.

Lieferländer

Passionsfrüchte werden ganzjährig angeboten, wenngleich es in den einzelnen Anbauländern meist ein oder zwei ausgeprägte Saisonzeiten gibt. Kolumbien, Kenia, Simbabwe, Südafrika, Sambia, Israel, Thailand, Vietnam,



Süße Granadilla

pro 100 Gramm den höchsten Vitamin-C-Gehalt der Passionsfrüchte.

Riesengranadilla, Badea (*Passiflora quadrangularis*): Anbau vor allem in Brasilien, aber nur selten exportiert. Größte Passionsfrucht, länglich geformt, bis 30 Zentimeter lang, 12 bis 15 Zentimeter breit, bis 3 Kilogramm 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 Prozent Zucker (Glukose, Saccharose, Fruktose), 3 bis 6 Prozent Säure (vorwiegend Zitronensäure), die Mineralstoffe Kalium, Phosphor und Eisen, die Vitamine B1, B2, Niacin, Carotinoide, Polyphenole und 30 Milligramm Vitamin C pro 100 Gramm. Ihr typisches, sehr beliebtes Aroma ist unter anderem auf eine Reihe von Fruchtestern 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 bis 90 Tage. Passionsfrüchte sind reif, wenn sie zu Boden fallen. Dabei kann es zu Beschädigungen, Sonnenbrand oder einer Infektion mit über den Boden übertragbaren Erregern kommen, wenn die Früchte nicht regelmäßig aufgesammelt werden. Im kommerziellen Anbau werden sie meist von Hand abgeschnitten,

Gelbe Granadilla, Gelbe Maracuja (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*): Anbau in den warmen Tropen. Frucht rund bis eiförmig, 6 bis 8 Zentimeter 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 bis 10 Zentimeter 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 Zentimeter lang, 3 bis 4 Zentimeter breit, im Querschnitt rund. Die fein behaarte, weiche Schale färbt sich bei Reife von Dunkelgrün nach Gelb oder Rot. Die orangegelbe Fruchtpulpe schmeckt vollfruchtig, säuerlich-aromatisch und hat mit 60 Milligramm