

Vom Beerenobst – das auch ein Gemüse ist – zu einer Nuss, die wir nicht knacken

Kirschtomate, eine Varietät von *Solanum lycopersicum* L., und Andenbeere, *Physalis peruviana* L., die zwei kleinen Beeren aus der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae), führen unvermittelt zur Frage: Sollten wir nicht beide Früchte, also auch die Tomate, zum Obst zählen? Wie die Andenbeere isst man sie am liebsten roh. Süss sind viele ihrer Sorten auch.

Wer Definitionen von ‚Obst‘ sucht, sei es in einem Lebensmittellexikon oder im Internet, findet selten eine gute Antwort. Es gibt Lücken, Ungenauigkeiten, Fehler und Widersprüche. Das liegt zum einen am stark gewandelten Umgang mit der Sprache. Beim Obst spielt die ursprüngliche Bedeutung des Wortes die Hauptrolle: Abgeleitet vom alt- und mittelhochdeutschen *obaz/obez*, war die Verkürzung zu *obz* oder *obs* «die westgermanische Kollektivbezeichnung für essbare, meist saftige Früchte von Bäumen und Sträuchern»¹.

Nach Quellen aus der Schweiz waren mit «mandel, eichel, nuss und derglychen obss» ursprünglich alle essbaren Baumfrüchte gemeint², also auch das trockene Samenobst, wozu die Nussfrüchte zählen. Früchte von krautigen Pflanzen, Auberginen oder Gurken zum Beispiel, wurden wohl nie als Obst bezeichnet. Weder Tomaten noch Andenbeeren waren hier bekannt, als sich unsere heutige Sprache im Mittelalter zunehmend differenzierte.

Stimmige Definitionen von Sachbegriffen können sich aus Gartenbüchern des frühen 20. Jahrhunderts erschliessen. Dies gelingt für das Obst indirekt über die Definition von Gemüse: «Als Gemüse bezeichnet man diejenigen ein- oder zweijährigen krautigen Pflanzen, von denen uns bestimmte Organe zur Nahrung dienen, sofern sie nicht durch ihren Fruchtsäure- oder Zuckergehalt als Obst gekennzeichnet sind.»⁴. In einem Satz werden Gemüse und Obst erklärt. Raffiniert ist, dass das Gegensatzpaar Obst/Gemüse gleich benutzt wird, um die zwei Begriffe in ihrer wechselseitigen Ergänzung zu definieren: Was nicht Gemüse ist, wird zum Obst gezählt. Das Schweizerische Idiotikon vermerkt zum neuhochdeutschen ‚G^emües‘: «Allerlei grüne Zukost zum Fleische»². Auch dies ist ein geschicktes ‚Summenspiel auf dem Teller‘, ohne dass Hirse oder andere Getreidespeisen ausgeschlossen werden. Diese recht offene Formulierung entspricht dem Sprachgebrauch, und die «grüne Zukost» deckt sich mit der gärtnerischen Definition darin, dass Gemüse krautig sein soll.

In heutiger Schreibweise könnten wir es so auf den Punkt bringen: Süsse, saure, saftige oder nussige Früchte von Bäumen und Sträuchern sind Obst. Damit haben wir auch die Olive und die Avocado zum Obst geschlagen. Was wir im Gemüsebeet ernten, jedoch nicht unter einen Fruchtsalat mischen würden, gehört zur Kategorie Gemüse. Zusatzbezeichnungen helfen bei den Ausnahmen weiter: Rhabarber lassen wir als Blattstielobst gelten, Erbsen und Linsen als Samengemüse. Die Tomate, botanisch eine klassische Beerenfrucht, bleibt ein Gemüse. Die Andenbeere gehört mit Erdbeeren, Herbsthimbeeren und Brombeeren zu den wenigen Obstsorten, die von nicht oder wenig verholzten Pflanzen stammen.



Andenkirsche und Kirschtomate - Obst oder Gemüse? Der aufgeblasene Physalis-Kelch mit eingelagerten Bitterstoffen schützt die goldene Beere optimal³.



Verlassen wir nun Gemüse und saftiges Obst und wenden uns einer Frucht zu, die kein Fruchtfleisch bildet. Der Zugriff auf den stärkenden, süssen Samen ist uns allerdings verwehrt: In einem stacheligen Fruchtbecher verbergen sich drei glänzend braune Nüsse. Ihre seidenglatte Schale ist dünn aber derb, mit dem Messer kann sie eingeschnitten werden. Schon stösst die Klinge durch die rehbraune, häutige Samenschale in den gelblich weissen Samen der Esskastanie.

Während bei Tomate und Andenbeere das Fleisch unter der zarten Beerenhaut die Frucht ausmacht, – worin die vielen kleinen Samen zu schwimmen scheinen, ist es bei der Kastanie gerade umgekehrt: Ein einziger Same mit seinen beiden dicken, zusammengefalteten und mit Kohlenhydraten gefüllten Keimblättern bestimmt das Volumen und die Form der Frucht. Der Fruchtknoten hat – charakteristisch für Nüsse – nur die verholzte Fruchtwand produziert. Bei der Marroni ist diese wenige Zellschichten dünn; deshalb brauchen wir für dieses Schalenobst keinen Nussknacker.

Die getrockneten Esskastanien enthalten rund 42 Prozent Stärke, 16 Prozent Zucker, 14 Prozent Fasern, 6 Prozent Proteine und 3 Prozent Fette. Damit lieferte dieser Baum in den Bergtälern des südlichen Tessins (wo die Kastanie natürlich vorkommt) noch bis vor rund 70 Jahren *das* überlebenswichtige Grundnahrungsmittel. Ob im Rauch getrocknet, gebraten oder als Mehl verwendet, – die Lagerung und Zubereitung der Kastanien waren grosse Herausforderungen, und die Ernte beschwerlich. Dies hat Bruna Martinelli aus Avegno in ihren Erinnerungen aus den 1940er Jahren eindrücklich beschrieben:

«[...] jeweils Mitte Oktober gingen wir zu den unteren Maiensässen oder monti hinauf, wo wir mithilfe einer langen Stange die prallen Kastanienigel von den Ästen schüttelten. Diese Igel wurden eingesammelt und auf Haufen geworfen, die, mit Erdschollen und Steinplatten bedeckt, viele Tage liegen blieben, bis die Igel weich wurden und die frischen Kastanien freigaben. [...] Später stieg man wieder hoch, wenn möglich am 2. November kurz nach Tagesanbruch und nach den Totengebeten in der Kirche und auf dem Friedhof [...]. So brach man auf: die Frauen mit noch leichten Rückentragkörben, die Männer und die Kinder mit leeren Säcken, alle waren mit einem speziellen hölzernen Hammer ausgerüstet, mit dem sich die noch verschlossenen Kastanienigel öffnen liessen. [...] Schwer beladen mit diesen gegen den Hunger des langen Winters so nützlichen Früchten kehrte man ins Tal zurück.»⁵

Im Botanischen Garten gedeiht die Edelkastanie (*Castanea sativa* L.) im Mittelmeersektor auf der Südseite der Terrasse neben dem Kakibaum und schaut aus diesem mild-geschützten Gartenteil auf den Zürichsee. Marroni, die man essen kann, produziert sie hier auch, und ab und zu findet man Sämlinge.



Die Wappen der Tessiner Gemeinden Alto Malcantone und Castasegna zeigen die Edelkastanie. Drei weibliche Kastanienblüten im Achsenbecher können sich zu drei Kastanien entwickeln [aus: Koehler's Medizinalpflanzen]. Die Larve des Rüsselkäfers *Curculio elephas*, Esskastanienbohrer, zerbohrt leidenschaftlich manche Kastanie [Sentiero del castagno, Alto Malcantone TI].

Der Garten und die Vereinigung der Freunde des Botanischen Gartens laden Sie herzlich ein zum Obstsortenmarkt am Samstag 27. Oktober 2018. Die diesjährige sehr reiche Obsternte könnte uns auch bei den begehrten seltenen Apfel- und Birnensorten ein sehr schönes Angebot mit grösseren Mengen als sonst bescheren. Am Stand der «Freunde» werden wir Ihnen interessantes Obst sowohl aus dem Garten zeigen als auch Wildobst mitbringen.

Richard Bolli

¹ Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache, <dwds.de/wb/Obst>, abgerufen am 23.08.2018.

² Schweizerisches Idiotikon online, <idiotikon.ch/online-woerterbuch>, abgerufen am 23.08.2018

³ Baumann T.W., Häslar B. Tropenfrucht. villacoffea 2007. (prächtig illustriert; erhältlich in der Bibliothek der Bot. Institute)

⁴ Lange-Zahn. Gartenbuch Gemüse und Obstgarten. 8. Auflage. Berlin 1926

⁵ Martinelli, B. Die Stärke der Frauen. Edition pudelundpinscher. Erstfeld 2014 (ital.-dt.)

* «Gib's zu Liebes: Ich hab' dein Herz erobert!»

