

# Kaki: Kleine Warenkunde

## CHARAKTERISTIK

Die gelbrote Kaki [Frucht](#) besitzt eine feste, glatte, leuchtend orange glänzende Schale, worunter sich weiches, gelee-artiges Fruchtfleisch versteckt. Am Stielansatz befinden sich vier harte, kelchförmige Blätter. Die Form der Kaki ähnelt der einer Tomate, ihr Geschmack erinnert an Aprikose, ist jedoch noch süßer mit einem Hauch Vanille. Deshalb gilt die Kaki als eine besonders edle Obstsorte. Neben viel Vitamin A weist die Kaki einen hohen Zuckergehalt auf und wird so zum schnellen Energielieferanten für unterwegs. Der außerdem in der Kaki enthaltene Gerbstoff Tannin sorgt für eine angenehm herbe Note. Aber: Im unreifen Zustand ist der Tanningehalt der Kaki so hoch, dass die Frucht unangenehm pelzig schmeckt.

## HERKUNFT, WIRKUNG UND SAISON

Die Kaki zählt in ihrem Herkunftsland Japan zu den beliebtesten Früchten. Dort werden der Kaki auch heilsame Kräfte zugesprochen. So soll die Kaki bei Magenproblemen helfen und fiebersenkend wirken. Mittlerweile werden die [Früchte](#) aber auch in Italien, Israel und Brasilien angebaut. Hauptsaison ist von Oktober bis Dezember in Italien, November bis Februar in Israel und März bis Juli in Brasilien. Aus Israel kommt übrigens die Kaki-Variante Sharon, bei der die Schale weicher und dünner und der Tanningehalt niedriger ist. Dadurch schmeckt die Sharon weniger herb und kann auch schon im harten Zustand gegessen werden.

## EINKAUF UND LAGERUNG

Achten Sie beim Kauf der Kaki darauf, dass die Früchte noch relativ fest sind, aber unter sanftem Druck ein wenig nachgeben. Je nachdem, ob Sie die Kaki sofort verzehren oder sie noch ein wenig lagern möchten, sollte dies den Festigkeitsgrad bestimmen. Im Kühlschrank kann sich die Kaki noch gut zwei Wochen halten. Perfekt ist die Kaki zum Verzehr, wenn sie in ihrem Festegrad dem einer [Tomate](#) ähnelt.

## ZUBEREITUNG

Schon roh schmeckt die Kaki im reifen Zustand köstlich. Viele löffeln die Kaki wie eine Kiwi aus, doch können Sie die Schale auch problemlos mitessen. In der Küche lässt sich

die Kaki aber auch wunderbar mit herzhaften und süßen Speisen kombinieren. Verfeinern Sie mit der Kaki zum Beispiel einen Obstsalat oder eine Quarkspeise oder verarbeiten Sie die Kaki zu Marmelade, Chutney oder Kompott. Auch in pikanten Gerichten macht sich die Kaki gut, insbesondere zu indischen Gerichten. Ebenfalls lecker: Kaki mit Likör oder Portwein übertrüffelt!