

Kaschubaum, Acajubaum, Nierenbaum
***Anacardium occidentale* (Anacardiaceae)**

(Annette Höggemeier)

Der Kaschubaum, engl. Cashew tree, ist in Brasilien beheimatet, wird aber heute seiner Nüsse (**Cashews**) wegen in den Tropen weltweit kultiviert. Er gehört wie z. B. auch die Mango, ursprünglich im tropischen SO-Asien, und die Pistazie aus dem Mittelmeerraum zur Familie der Sumachgewächse (Anacardiaceae).

Die nierenförmigen bräunlichen Kerne sind sehr nahrhaft (45% Öl, 20% Eiweiß) und sollen eine stimulierende Wirkung besitzen. Sie kommen bei uns getrocknet, gesalzen oder gezuckert auf den Knabberteller, dann ist die Samenschale schon entfernt. Sie enthält ein giftiges, die Haut reizendes Öl, das vielerlei technische Anwendung findet: z. B. in Kunstharzen für termitenresistente Farben und für hitzebeständige Fahrzeugteile wie Bremsbeläge.

In den Anbauändern wird der sog. Kaschuapfel gerne gegessen, eine die Nuss in Größe bei weitem übertreffende Anschwellung des Fruchststiels. Dieses birnenförmige Organ ist fleischig-saftig, von süßsäuerlichem Geschmack, aber nur ein paar Tage lagerfähig. Kaschuäpfel werden roh gegessen, zu Sirup und Marmeladen und sogar zu Wein verarbeitet.



junge Frucht mit leicht geschwollenem Fruchstiel



reife Frucht; der Fruchstiel ist zum Kaschuapfel ausgereift

Die Bäume blühen ab dem 3. bis 5. Jahr. In den endständigen Infloreszenzen sieht man männliche und zweigeschlechtliche Blüten (mit ausgeprägten Längenunterschieden bei den Staubgefäßen in ein und derselben Blüte). Als Bestäuber kommen kleine Insekten in Frage, aber auch Selbstbestäubung führt zum Ziel.



Aus Stamm und Borke wird ein Saft gewonnen, der aus dem man eine unlösliche Tinte herstellt. Außerdem schreibt man dem Baumsaft empfängnisverhütende Wirkungen zu.