

Erdnuss

***Arachis hypogaea* (Fabaceae)**

(Annette Höggemeier)

Die Erdnuss stammt ursprünglich aus Süd-Amerika, wird aber heute besonders wegen ihres hohen Fettgehalts (48% Fett, 28% Eiweiß) in den Tropen und Subtropen der ganzen Welt kultiviert. Es handelt sich um einjährige Pflanzen, die zum optimalen Wachsen Temperaturen von 25-28 °C, ca. 500 mm Niederschlag und lockere, sandige Böden benötigen. Bei uns ist sie daher im Freien auch im Sommer nicht kultivierbar. Während der 1-2 monatigen Blühphase können sich nacheinander mehrere hundert kleine gelbe Blüten pro Pflanze entwickeln.



Abb. 1 & 2: blühende Erdnusspflanze

Nur etwa 20 % davon reifen aber zu Früchten heran.

Die Blüten sind nur wenige Stunden geöffnet und bestäuben sich selbst. Danach wachsen die Früchte in den Boden hinein, wodurch die Samen, vor Austrocknen und Fraß geschützt, gute Chancen auf Keimung und neues Wachstum haben (Geokarpie). Erdnüsse sind also "Selbstpflanze".

Der sog. Fruchträger (Carpophor) krümmt sich dabei abwärts, wächst weiter in die Länge und schiebt den Fruchtknoten vor sich her in den Boden (Abb. 3). Erst in der Erde beginnt der Fruchtknoten mit 1 bis 2 (5) Samenanlagen sich zu der bekannten "Erdnuss" zu entwickeln. Dieser Prozess dauert mehrere Wochen.



Abb. 3 (li.): Der Carpophor krümmt sich und schiebt die junge Frucht in den Boden.

Abb. 4 (re.): Unterirdische Carpophore mit jungen Früchten.



Abb. 5: Ausgegrabene Nüsse verschiedenen Alters.

Gekaufte Erdnüsse sind geröstet und daher nicht keimfähig. Will man die Pflanze einmal zu Hause wachsen sehen, kann man aber zum Beispiel in Zoos um ein paar frische Erdnüsse bitten. Manchmal bekommt man sie auch in Gärtnereien als Exoten in der Samentüte. Die Anzucht auf der Fensterbank ist aber schwierig, da man die Ansprüche an die gewünschten Wuchsbedingungen der Pflanze nur schlecht erfüllen kann.

© Annette Höggemeier

© Annette Höggemeier



Abb. 6: Keimung einer Erdnuss

Erdnüsse sind weltweit gesehen das wichtigste Grundnahrungsmittel nach den Getreidearten.

Verwendung

- Direktverzehr frisch und geröstet
- Ölgewinnung (Erdnussöl steht an 2. Stelle hinter Sojaöl in der Weltproduktion an Pflanzenölen)
- Back- und Süßwarenindustrie
- Snackartikel
- Erdnussbutter (zu mehr als 90% aus gerösteten, gemahlen Erdnusskernen, mit Salz, Zucker und Pflanzenöl zu einer geschmeidigen Masse verarbeitet)

Auch wenn die Erdnuss wie die verwandten **Erbsen** ("peanut"!) zu den Hülsenfrüchtlern gehört, handelt es sich bei der Frucht botanisch gesehen nicht um eine Hülse sondern um eine Nuss, weil sie sich bei der Reife nicht öffnet, um ihre Samen zu entlassen.