

Macadamia, Queenslandnuss
***Macadamia ternifolia* (Proteaceae)**
 (Annette Höggemeier)

Die delikatesten aller Nüsse wurden rein zufällig als solche entdeckt: ursprünglich wurden die Früchte der australischen Proteaceae von den Aborigines eher gemieden, weil man sie für giftig hielt. Als Zierbaum und Schattenspender aber waren diese immergrünen, 10 bis 20 m hohen Laubbäume sehr beliebt. Erst als man sie aus diesem Grunde vermehrt zu kultivieren begann, wollte man zur Förderung der Keimung die harten Schalen entfernen. Der junge Nussknacker aß zum Entsetzen seines Chef einige Samen, fand sie sehr delikate und überlebte die nächsten Tage unbeschadet. Sie waren also offensichtlich nicht giftig.

In der Folge wurden *Macadamia*-Bäume, die einzige in Australien urwüchsige Nutzpflanze, als Nusslieferanten gepflanzt, im australischen Queensland und New South Wales, auch in Kalifornien und seit 1930 auf Hawaii, wo Macadamianüsse heute das 4. wichtigste agrarische Exportgut sind. Sie sind sehr reich an Vitamin B, Protein und Kohlehydraten und enthalten 70 bis 80% ungesättigte Fettsäuren, sie sind sehr wohlschmeckend und sehr teuer.

Die harten Schalen knackt kein gewöhnlicher Nussknacker. Es ist nicht übertrieben, einen Schraubstock zu verwenden. Oder man kauft sie bereits geschält, geröstet und gesalzen (20 cal/Stück).



Macadamia in einem Schraubstock



geöffnete Macadamia

Botanisch gesehen handelt es sich um Balgfrüchte. Bei reifen Früchten platzt die grüne Fruchtwand (Perikarp) an der Bauchwand auf und man sieht den Samen; den eine ungewöhnlich harte Samenschale umgibt.



aufplatzende Frucht



Blätter

Die weißen Blüten stehen in hängenden Trauben zusammen, die große Nektartropfen absondern. Sie werden von Insekten bestäubt. Sie geöffnete Blüte lässt die nahe Verwandtschaft zu den als Kübelpflanzen beliebten *Grevillea* erkennen.



Blütenstand



Blüten



Nektartropfen im Blütenstand