

***Anacardium occidentale* – Cashewbaum (*Anacardiaceae*)**

ANNETTE HÖGGEMEIER & CORINNE BUCH

1 Einleitung.

Aus dem Studentenfutter ist die leckere Cashewnuss nicht wegzudenken und manchmal findet sie sich auch auf dem Weihnachtsteller oder im Weihnachtsgebäck. Weniger bekannt sind jedoch die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten, die sich hinter dem exotischen Cashewbaum (auch Kaschubaum, Acajubaum oder Nierenpflanze) verbergen. Und auch eine Cashewblüte oder den sog. Cashewapfel (Kaschuapfel) bekommt man bei uns kaum einmal zu sehen, denn die Art ist hier nur in Botanischen Gärten zu finden und dort fruchtet sie nur selten. *Anacardium occidentale* gehört wie z. B. auch die Mango (*Mangifera indica*) aus dem tropischen Südost-Asien und die Pistazie (*Pistacia vera*) aus dem Mittelmeerraum zur Familie der Sumachgewächse (*Anacardiaceae*).



Abb. 1: Gesalzene Cashew-Nüsse (C. BUCH).



Abb. 2: Cashewbaum (BG Bochum, A. JAGEL).

2 Name

Der Name Cashew entlehnt sich wohl aus der Sprache einer Gruppe von Ureinwohnern Brasiliens, den Tupi, die den Baum sowie die Frucht als Caju bzw. Acaju bezeichneten. Der lateinische Name *Anacardium* stammt wahrscheinlich daher, dass entweder die Frucht oder aber der Same die Form eines menschlichen Herzens besitzt: ana (= nach Art von bzw. auf) und kardia (= Herz) (GENAUST 2005). Der Artnamen *occidentale* bedeutet, dass der Baum aus dem Westen (Amerika) stammt.

3 Morphologie

Cashewbäume werden bis zu 12 m hoch, wachsen unter schlechteren Standortbedingungen teils aber auch nur als Strauch. Ihre wechselständigen Blätter sind eiförmig, 15 bis 20 cm lang und ledrig-derb mit hellgrünen Blattadern (Abb. 2). Die Bäume blühen ab dem 3. bis 5. Jahr. In den endständigen Rispen stehen grünlich weiße oder gelblich rote, männliche und zweigeschlechtliche, fünfzählige Blüten (Abb. 3). Sie weisen ausgeprägte Längenunterschiede bei den Staubgefäßen in ein und derselben Blüte auf, was als Antherendimorphismus bezeichnet wird. Von den 10 Staubgefäßen ist jedoch nur das Längste fertil. Als Bestäuber kommen kleine Insekten in Frage, aber auch Selbstbestäubung führt zum Ziel (BRÜCHER 1977). Aus der Blüte entwickeln sich nierenförmige Früchte (Abb. 4), welche als Kerne die "Cashewkerne" oder "Cashewnüsse" enthalten. Gegessen wird also wie auch bei der Mandel (*Prunus dulcis*) oder der Erdnuss (*Arachis hypogaea*) der Samen.



Abb. 3: Cashewblüten (BG Bochum, A. HÖGGEMEIER).



Abb. 4: Junge Cashewfrucht am Baum mit geschwollenem Fruchtstiel (BG Bochum, A. HÖGGEMEIER).

Meist wird darauf hingewiesen, dass es sich bei der Cashewfrucht morphologisch nicht um einen Nussfrucht, sondern um eine Steinfrucht handelt. Die Fruchtwand verholzt bei ihr nicht vollständig, die mittlere und äußere Schicht (Mesokarp und Exokarp) nicht so stark wie die innere Schicht (Endokarp). Die Früchte sind lang gestielt. Während die Frucht reift, schwellen die Stiele stark an (Abb. 4) und sind zuletzt gelb, orange oder rot, dick und birnenförmig und werden dann Cashewäpfel genannt. Da es sich hierbei nicht um eine echte Frucht handelt, wird sie auch Scheinfrucht genannt. Die reife Frucht sitzt diesem Apfel auf, sie wird auch Elefantenlaus genannt (Abb. 5).



Abb. 5: Oranger Cashewapfel mit aufsitzender Cashewfrucht (BG Bochum, A. JAGEL).



Abb. 6: Cashewapfel, quergeschnitten (BG Bochum, A. HÖGGEMEIER).

Diese Cashewäpfel (Abb. 5 & 6) sind essbar, aber frisch nicht lagerfähig und daher hierzulande kaum bekannt. Cashewäpfel sind fleischig-saftig, schmecken süß-säuerlich bis herb und erinnern geschmacklich tatsächlich an Äpfel oder auch an Ananas. Sie werden im lokalen Verbrauch zu Saft, Sirup, Marmeladen, Wein oder Essig verarbeitet, können aber auch getrocknet werden.

4 Verbreitung und wirtschaftliche Bedeutung

Der Cashewbaum ist im tropischen Amerika heimisch, wahrscheinlich im Nordosten Brasiliens, wird aber heute wegen seiner Früchte weltweit kultiviert. Er wächst in tropischen Regionen bei einem Niederschlag von 500-3500 mm im Jahr und benötigt dabei auch regenfreie

Monate für die Blüte und für einen guten Fruchtansatz (REHM & ESPIG 1991, VAN WYK 2005). In seiner Heimat wurde der Cashewbaum bereits vor der Ankunft der Europäer durch die dort ansässigen Indianerstämme kultiviert. Ab dem 16. Jahrhundert wurde er von Spaniern und Portugiesen in weitere tropische Regionen exportiert. Cashewnüsse sind, pur oder in Nussmischungen, allerdings erst seit jüngerer Zeit bekannt und beliebt, da zunächst der vitaminreiche Cashewapfel das Hauptprodukt war.

Heute gilt der Cashewbaum mit einer Ernte von über 500.000 t jährlich als eine der wichtigsten, sog. Edel-Nussarten des Welthandels (HERMANN 1993). Die Erzeugerländer sind vor allem Indien, Sri Lanka, Malaysia, aber auch Mozambik und Tansania. Ein Cashewbaum kann bis zu 70 kg Cashewnüsse pro Jahr liefern (REHM & ESPIG 1991). Nicht nur zur Weihnachtszeit kommen sie bei uns getrocknet, gesalzen oder gezuckert auf den Knabberteller. In der asiatischen Küche werden sie auch als Zutat für warme Speisen verwendet.

5 Inhaltsstoffe

Cashews sind mit 547 Kilokalorien pro 100 g sehr nahrhaft oder anders gesagt tragen sie – wie viele andere weihnachtliche Leckereien auch – nicht gerade zur schlanken Linie bei. Jedoch zur Gesundheit, denn sie enthalten kaum Kohlenhydrate, dafür 45 % Öl aus ungesättigten Fettsäuren und 20 % hochwertiges Eiweiß, außerdem fettlösliche Vitamine, Magnesium und Eisen. Bevor die Nüsse auf dem Weihnachtsteller landen, wird allerdings die Samenschale durch industrielle Röstung entfernt, denn sie enthält ein giftiges und ätzendes Öl aus Cardol und Anacardsäure (HERRMANN 1993, NOWAK & SCHULZ 2009, VAN WYK 2005).

6 Weitere Anwendungen

Für den Verzehr ungeeignet, findet das Öl der Samenschale aufgrund seiner Hitze- und Korrosionsbeständigkeit, aber auch wegen seiner insektiziden Wirkung vielerlei technische und medizinische Anwendungen: Als Insektizid wirkt es gegen Termiten sowie Moskitolarven, so ist es z. B. Zusatz von termitenresistenten Anstrichen und Bauplatten. Es findet Verwendung in Kunstharzen sowie bei hitzebeständigen Fahrzeugteilen wie Bremsbelägen oder Kupplungsscheiben. Medizinisch eingesetzt soll es gegen Warzen und Hühneraugen helfen, außerdem wirkt es blutdrucksenkend und abführend.

Aus Stamm und Borke wird ein Saft gewonnen, aus dem eine unlösliche Tinte hergestellt werden kann. Außerdem schreibt man dem Baumsaft empfängnisverhütende Wirkungen zu. Früher wurden zudem Cashewkerne gegen den Zahnungsschmerz bei Säuglingen und Kleinkindern eingesetzt, was allerdings heute aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr empfohlen wird. Der Saft des Cashewapfels wirkt harntreibend und hilft gegen Erkältungskrankheiten. Im Ursprungsgebiet des Cashewbaums brauten schon die Indianer aus den Cashewäpfeln ein Bier, das wegen seiner berauschenden Wirkung bei rituellen Zeremonien und in der Medizin eingesetzt wurde.

Literatur

- BÄRTELS, A. 1996: Farbatlas Tropenpflanzen. – Stuttgart: Ulmer.
BLANCKE, R. 2000: Farbatlas exotische Früchte: Obst und Gemüse der Tropen und Subtropen. Stuttgart: Ulmer.
BRÜCHER, H. 1977: Tropische Nutzpflanzen. Ursprung, Evolution und Domestikation. – Berlin: Springer.
FRANKE, G. 1997: Nutzpflanzenkunde. – Stuttgart: Thieme.
GENAUST, H. 2005: Ethymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen. – Hamburg: Nikol.
HERRMANN, K. 1983: Exotische Lebensmittel. Inhaltsstoffe und Verwendung. – Berlin: Springer.
NOWAK, B. & SCHULZ, B. 2009: Taschenlexikon tropischer Nutzpflanzen und ihrer Früchte. – Quelle & Meyer.
REHM, S. & ESPIG, G. 1991: The cultivated plants of the tropics and subtropics. – Stuttgart: Ulmer.
VAN WYK, B.-E. 2005: Food plants of the world. – Portland: Timber Press.