

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 21 (2008)
Heft: 12

Artikel: Hase in Silber : die feurige Götterfrucht : Kakibäume im Tessin
Autor: Lob, Gerhard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-123603>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

HASE IN SILBER: DIE FEURIGE GÖTTERFRUCHT

Kakibäume im Tessin. Wie Giorgi Winter mit der Bewirtschaftung und Pflege der markanten Bäume die Landschaftsarchitektur bereichert.

Text: Gerhard Lob, Fotos: Pino Brioschi

Keine Strasse. Gut eine halbe Stunde Fussmarsch ist nötig, um zu Giorgi Winter zu gelangen. Seit 15 Jahren ist der Aargauer auf einem Maiensäss bei Capriasca unweit von Lugano zu Hause. Die Rustico-Siedlung Meraggia wird seit 1978 von einer Stiftung betrieben, die Vegetariern und reformbewussten Menschen günstige Ferien anbietet. Dort, in seinem abgelegenen Refugium leistet der 44-Jährige nebenbei auch einen Beitrag zur Erhaltung und Wahrnehmung der Tessiner Kulturlandschaft. Die Basis dafür sind fünf Kakibäume im Garten. Wenn sie im November langsam ihre Blätter verlieren und die Früchte goldgelb wie in naiven Kinderzeichnungen auf den Ästen schillern, ist der Moment der Ernte gekommen. Noch bis tief in den Dezember hängen die orangen Früchte wie Weihnachtskugeln in den mittlerweile laublosen Bäumen und prägen das Landschaftsbild.

KAKI IM PASTA-TROCKNER Winter bedauerte es, dass die fleischigen Früchte mit ihrem aprikosen- bis pfirsichartigen Geschmack auf den Bäumen verfaulen, während sich die Menschen gleichzeitig von industriell verarbeiteten Lebensmitteln ernähren. Anfänglich transportierte er die frischen Kaki mit ihrem geleeartigen Fruchtfleisch zu Freunden und Bekannten in der Deutschschweiz oder verkaufte sie an Bioläden – bis ihm die Idee kam, das Obst zu trocknen und so haltbar zu machen. Zumal die reifen Früchte sehr weich und damit schwer transportierbar sind. «Ich war damals Rohköstler und somit ein Fruchtfreund», erinnert er sich an die Anfänge. Die Früchte wurden nach der Ernte in Scheiben geschnitten. Zum Dörren probierte er diverse Möglichkeiten aus – selbst eine Trocknungskammer für Teigwaren. Und er stellte fest: «Viele Personen, die frische Kakis als Rohkost nicht mögen, haben die getrockneten gerne.» Der Geschmack nähert sich durch das Dörren Mangos an, mit einem Kastanienbeigeschmack. Der gesundheitliche Nutzen der Kaki ist unbestritten: Die Früchte weisen einen hohen Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen auf: Kalzium, Phosphor, Magnesium und Provitamin A. Mit einer Kakifrukt kann der halbe Tagesbedarf an Vitamin A gedeckt werden.

FRÜCHTE GEGEN PFLEGE Diospyros kaki, Frucht göttlichen Feuers, lautet die botanische Bezeichnung der Kaki. Diesen Namen verdankt sie

ihrer leuchtenden Farbe. Sie wird auch Chinesische Dattelpflaume, Kakifeige oder Japanische Persimone genannt. Ursprünglich stammen diese Früchte des Ebenholzbaums aus Fernost. Kaki ist japanisch und heisst schlicht Frucht. Im 19. Jahrhundert wurde sie nach Europa gebracht. Seither wachsen die bis zu 14 Meter hohen Bäume mit ihrem leicht brüchigen Holz vor allem in Italien und Spanien, aber auch im Tessin.

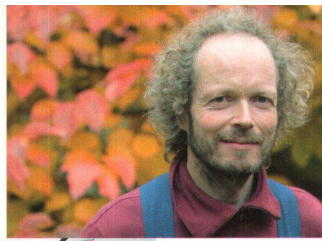
In der Südschweiz wird der auffällige Baum aber kaum mehr gepflegt und dies wollte Winter verändern. Zuerst konzentrierte er sich auf die eigenen, doch es kamen auch Bäume anderer hinzu – inzwischen sind es etwa zwei Dutzend Bäume. Als Gegenleistung zur Ernte schneidet und pflegt er

sie und das jeweilige Stück Land. Für alle ein guter Deal. «Die orangen Früchte aus dem blauen Himmel zu pflücken, ist eine grosse Befriedigung für mich», sagt er. Selbst einen Vergleich mit der Jagd scheut er nicht: «Wenn ich mit meinem Ernte-Schlagstock aufbreche, fühle ich mich wie einer, der auf Jagd geht.»

BÄUME BEWAHREN KULTURZONEN Dieser Einsatz für die Bedeutung einer im Tessin fast vergessenen und im Landschaftsbild doch so markant hervortretenden Frucht hat die Landschaftsarchitektin Sophie Ambroise in Lugano beeindruckt: Denn Giorgi Winter trägt mit der Produktion von getrockneten Früchten nicht nur »>



>Giorgi Winter, der Kakibauer.



∨Im Herbst - zurück bleiben die orangen Früchte.



∨Landschaftsprägend: Kakibaum und Blätterteppich.



>> zur Wiederentdeckung und Aufwertung der Pflanze bei, sondern leistet auch einen Beitrag zum Erhalt einer wichtigen Kulturlandschaft. «Im Tessin gibt es vor allem Wald und zersiedelte Gebiete, die Kaki- und Fruchtbäume stehen in Zonen, die immer stärker verloren gehen», sagt Ambroise. Giorgi Winter trägt zur Bewahrung dieser Zonen bei und fördert damit – wenn auch im Kleinen und sehr langsam – die Landschaftsentwicklung. Allerdings handelt es sich um einen handwerklich sehr arbeitsintensiven Prozess. 250 Kilogramm Frischobst braucht es für 25 Kilogramm Dörrfrüchte, also zehnmal mehr.

ANDERE VERSUCHE Winter ist nicht der Erste, der versucht, Tessiner Kaki professionell zu züchten. «Auch ich habe das zwei Jahre lang getan, aber es war zu aufwendig, weil sich keine Maschinen einsetzen lassen», erzählt der Lebensmittelingenieur Gabriele Mazzi, der in Pfaffnau über seinen Betrieb La Pinca Kastanienprodukte vertreibt. Als er Ende der 1990er-Jahre noch im Tessin lebte, spannte er sogar die Eltern ein, um bei der Ernte zu helfen. «Wir fuhrten einfach durchs Tessin, hielten vor Häusern mit Kakibäumen und fragten, ob wir ernten durften», erinnert er sich. Auf Mazzi geht der bisher einzige Versuch zurück, Kakibäume in einer Plantage zu züchten. In Costa, oberhalb von Intragna, erhielt er Land, um zwanzig Bäume zu pflanzen. Inzwischen hat Winter die Pflege dieser Bäume übernommen. Eine kommerzielle Nutzung in grossem Umfang gibt es indes bis anhin nicht. Der Tessiner

Gemüse- und Fruchthändlerverband (FOFT) hat eine solche auch nicht im Sinn, wie der Direktor Paolo Bassetti sagt. Grund: Eine konstante Belieferung an Grossverteiler in gleichbleibender Qualität kann nicht garantiert werden.

GEFRAGTES NISCHENPRODUKT Das erklärt, warum bei Migros und Coop Kakis aus Italien, Spanien und Brasilien, nicht aber aus dem Tessin in den Regalen liegen. Gabriele Mazzi sieht in diesem Umstand die grosse Chance von getrockneten Tessiner Kaki-Schnitzen. Die Nachfrage nach diesem Nischenprodukt sei gerade in Bioläden ennet des Gotthards gross. «Viele wollen Produkte, die man bei den Grossverteilern nicht findet», sagte er. Der Preis spiele eine Nebenrolle. 8,50 Franken kosten momentan 125 Gramm Kakischnitze. Die Nachfrage ist da und kann schon jetzt nicht gestillt werden.

Giorgi Winter kann davon ein Lied singen. Die Arbeit im November und Dezember kann er nicht mehr allein bewältigen. Inzwischen nimmt ihm Misak Haroian vom Bio Market in Lugano einen Teil der Ernte ab und trocknet sie selbst. Über diesen Kanal wandern die Plastikbeutel mit Tessiner Kakischnitzen in Deutschschweizer Bioläden. Die Nachfrage nach Kakis könnte, mit dem Wissen um eine fernöstliche Tradition, noch weiter steigen: In Japan isst man die Dörrfrüchte am Neujahrstag. Sie sollen helfen, den Reiswein-Kater zu überwinden. Angeblich soll die Kakifrucht auch die Entschlossenheit und Entscheidungsfreude stärken. Aber Vorsicht: auch die Kritiksucht.

KOMMENTAR DER JURY

Über den Vorschlag, den Tessiner «Kakibaum-Bauern» Georg Winter auszuzeichnen, hat die Jury lange, kontrovers, aber auch lustvoll diskutiert: Wie weit kann der Begriff «Landschaftsarchitektur» gedehnt werden? Welche Rolle spielen dabei formale Gestaltungsfragen? Wo ist der Unterschied zwischen Landschaftsarchitektur und Landschaftspflege? Gerade Letztere stellte sich als die entscheidende Frage heraus: Welchen Beitrag leistet Winter über die reine Erhaltung und Pflege der die Südschweizer Kulturlandschaft und Gärten prägenden Kakibäume hinaus? Hier war sich die Jury einig: Winter hat deshalb Modellcharakter, weil er es geschafft hat – wenn auch im kleinen Rahmen –, im Tessin ein neues Bewusstsein für eine alte Kulturpflanze zu kreieren. Nur dank Winters Engagement und seiner Mikroökonomie erlebt die Kakifrucht eine kleine Renaissance. Und nur aufgrund Winters Arbeit haben einige Tessiner Familien sogar neue Kakibäume gepflanzt, was zeigt, dass seine Arbeit auch landschaftsprägende Wirkung hat.
> Die Jury auf Seite 56, die Nominierten auf Seite 64.

DER KAKIBAUM-BAUER

Giorgi Winter (44) wurde in Frick, Aargau, geboren. Nach der Schule war er in etlichen Branchen aktiv, arbeitete auf Baustellen oder auch als Gärtner. Seit 1993 lebt er in Meraggia, wo er für die gleichnamige Stiftung tätig ist. Winter kümmert sich als Hauswart um den reibungslosen Ablauf des Ferienhausbetriebs. Er selbst bietet auch Veranstaltungen zu «Geld, Geldsystemen und alternativen Währungssystemen» an – dieses Thema ist seine grosse Leidenschaft.

GEDÖRRTE KAKIS

> Bezug Dörrfrüchte: Bio Market, Via Lavizzari 7b, Lugano, 091 921 14 34

▼ Herbst pur: oranges Kaki-Blätterdach.

