Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 52 (1995)
Heft: 1: Die Gute-Laune-Dosis : Jod

Artikel: Die Frucht, die gar keine ist!
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-557445

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: 08.08.2025

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

Die Frucht, die gar keine ist!

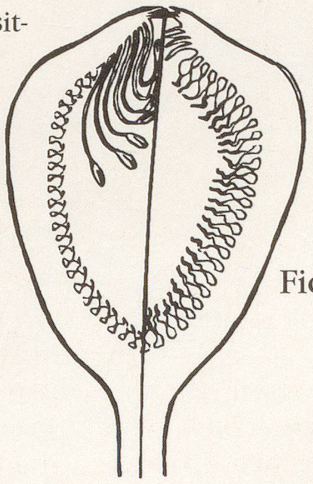
Der Feigenbaum gehört zu den ältesten Kulturpflanzen. Aus fruchtbaren Gebieten Südarabiens gelangte er auf dem Handelsweg in alle Länder zwischen dem 20. und 45. Breitengrad der nördlichen und südlichen Erdhälfte. In den Hauptanbaugebieten, die sich in den Mittelmeerländern befinden, ist die Feige ein wesentliches Nahrungsmittel für Mensch und Tier. Neben der Verwertung als frische und getrocknete Frucht ist die Feige zur Konservierung, zur Herstellung von Konfitüren, Backwaren und Getränken geeignet. Aus dem Samen kann Öl gewonnen werden, und aus den gerösteten Feigen wird der altbekannte Feigenkaffee oder Kaffeezusatz hergestellt.

In den Subtropen der neuen und alten Welt kommen 800 bis 1000 wilde Arten der Gattung Ficus Moraceae, dem Maulbeergewächs, vor. Viele haben eßbare Früchte, aber nur bei Ficus carica, der Eßfeige, sind sie groß und wohlschmeckend. Sie stammt aus Vorderasien und war schon im Altertum im ganzen Mittelmeerraum verbreitet. 90 Prozent der Weltproduktion (1,0 Mio. t) stammen noch heute aus dem Mittelmeerraum. Sie gedeiht auch in tropischen und subtropischen Gebieten, wo sich aber das Problem des Trocknens stellt (hohe Luftfeuchtigkeit). Hauptanbaugebiete sind: Ägypten, Griechenland, Israel, Italien, Marokko, Portugal, Spanien, Tunesien und die Türkei.

Feigenbäume unterschiedlichster Art mit den skurrilsten Eigenarten gedeihen namentlich in den Urwäldern der Tropen. Diese Arten haben allerdings nur wenig Ähnlichkeit mit der sogenannten «Kultur»-Feige. Lange Zeit galt der Feigenbaum als mystische Pflanze, unter dem angeblich schon die Inkarnation Buddhas erfolgte. Im Christentum gibt es ebenfalls mehrere Beispiele für die besondere Bedeutung dieses Baumes. In Indien wird noch heute der Pipul oder Bodhi, der «heilige Feigenbaum» angepflanzt. Der älteste dieser Art soll der heilige Bodhibaum von Anuradhapura mit 2230 Jahren in Nord Sri Lanka sein. Die Hindus sagen, daß unter diesem Baum Gott Wischnu das Licht der Welt erblickt habe. Die oft bizarren Wuchsformen, die sich in der großen Familie der Feigengewächse zeigen, werden wohl dazu beigetragen haben, daß sie zu «heiligen» Bäumen geworden sind.

Wenden wir uns wieder der Kulturfeige zu, die uns doch etwas näher liegt. Bereits vor 5000 Jahren soll die Kulturfeige aus der wilden Feige gezüchtet worden sein. Daraus entstanden zwei Kulturformen die F. carica: var. domestica, die Eßfeige, die nur langgriffelige weibliche Blütenstände trägt, und F. carica: var. caprificus, die Holzfeige, die kaum genießbar ist und doch eine wichtige Rolle spielt, wie wir noch

sehen werden. Ein kurzer Stamm, ein wuchtiges Blattwerk, Blüten die nicht zu sehen sind, Früchte, die gar keine sind, ja was ist das für ein Baum, für eine Frucht? Haben Sie schon einen blühenden Feigenbaum gesehen? Der Laie glaubt oft, daß die birnenförmigen Blütenstände an den Ästen, die stark von anderen blühenden Bäumen abweichen, das sind, was meistens unter dem Begriff «Früchte» verkauft und genossen wird. Diese angeblichen Früchte sind aber primär Blütenstände. Es sind zahlreiche winzige Einzelblüten, die auf einer Blütenstandachse sitzen, sich ins Innere der krugartigen ***Scheinfrucht*** hineinstülpen und zu einem plastisch-saftigen Gebilde, eben der Feige, anschwellen. Am Grunde sitzen in großer Anzahl die weiblichen und um den Mund die männlichen Blüten (siehe Bild). Für die Entwicklung der Blütenstände ist die Bestäubung der weiblichen Blüten notwendig. Der Pollen wird von kleinen Gallwespen übertragen. Wie gesagt, enthalten die Blütenstände



Ficus carica var: domestica

Ess- oder Kulturfeige

langgriffelige Blüte (stark vergrössert)

Ficus carica var: caprificus

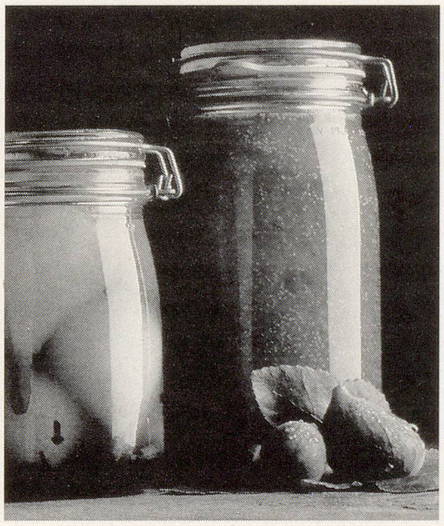
Holzfeige

kurz- und langgriffelige Blüte (stark vergrössert)

der Kulturfeige nur langgriffelige weibliche Blüten, die Früchte von caprificus männliche und weibliche Blüten. Die Wespen sind nun in der Lage, ihre Eier in die Fruchtknoten kurzgriffeliger Blüten zu legen. Es bilden sich Gallen, in denen die weibliche Imago von dem früher schlüpfenden Männchen befruchtet wird. Beim Verlassen der Frucht werden die Wespen mit Pollen der an der Öffnung stehenden männlichen Blüten beladen. Sie sind damit in der Lage, die weiblichen Blüten der eßbaren Feige zu befruchten.

Feigen werden mehrmals im Jahr – Mai, Juni, August, September und manchmal im November, Dezember – geerntet. Außer für den Frischverzehr und die Konservenindustrie wird in den Hauptanbaugebieten ein großer Teil der Ernte getrocknet. Viele Produzenten waschen die Feigen vor dem Trocknen in Salzwasser, um sie zu reinigen und die Verdunstungsfähigkeit zu erhöhen. Getrocknet werden die Früchte im Freien auf hölzernen Platten, auf Matten oder festem Boden. Vor dem Verpacken werden die Feigen ein letztes Mal einem Dampfbad ausgesetzt, um die Früchte elastisch und haltbar zu machen.

Feigenkompott ist eine köstliche Ergänzung zu vielen Desserts.



Eine eigentlich medizinische Bedeutung hat die Feige nicht. Doch wird ihre leicht abführende Wirkung geschätzt. A.Vogel empfiehlt bei Darmträgheit und leichter Verstopfung neben eingeweichten Zwetschgen oder Pflaumen auch Feigenpaste, die u.a. auch Leinsamen (Linoforce) und Rosinen enthält (siehe «Der kleine Doktor» Seite 36).