

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 80 (2023)
Heft: 12

Artikel: Feine Exoten von hier
Autor: Horat Gutmann, Petra
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1050054>

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: 22.02.2026

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



Feine Exoten von hier

Feigen, Granatapfel, Kaki, Mandeln und weitere essbare Exoten anbauen und ernten? Das geht mittlerweile auch in der Schweiz.

Text: Petra Horat Gutmann

Winter ist Südfrüchte-Zeit, jedenfalls, wenn man das gängige Supermarktangebot anschaut. Aber muss es immer Importware sein? Nein, denn die Zeiten ändern sich, und in diesem Fall muss man sagen: dem Klimawandel sei Dank.

Feigen

Nehmen wir z.B. Feigen: Züchterische Erfolge lassen sie mittlerweile auch an Standorten reifen, die früher als undenkbar galten. Feigenbäume gedeihen vielerorts bereits ohne schützende Hauswand, auf Balko-

nen, inmitten von halbschattigen Gärten und sogar im Wald. Die steigenden Temperaturen und heißen Sommer machen's möglich.

Wer wüsste das besser als das Landwirte-Ehepaar Andrea und Stephan Stocker: 2012 pflanzten die beiden im Dörfchen Greppen am Vierwaldstättersee 160 Feigenbäume. Vorbilder gab es keine; das Fachwissen holten sie sich deshalb bei südfranzösischen Feigenbauern.

Inzwischen ernten die Stockers rund 1,2 Tonnen Feigen pro Jahr. Die begehrten Früchte verkaufen sie di-

rekt ab Hof. Den Rest verarbeiten sie zu Feigensenf, Feigenkonfitüre, Feigenbalsam und weiteren Delikatessen, die im eigenen Onlineshop erhältlich sind. Wie in der Schweiz, so in Deutschland: Im niedersächsischen Dorf Ahlten (Norddeutschland) erntet Feigenbauer Roland Kempf rund 2 Tonnen Feigen jährlich. Die meisten Feigenbäume wachsen im unbeheizten Gewächshaus, 400 stehen im Freien. Und die Kälte? «Feigenbäume sind fast nicht totzukriegen», sagt Roland Kempf. «Fällt die Temperatur unter -15 °Celsius, erfrieren zwar manche Bäume. Viele treiben aber im nächsten Frühling wieder aus.» Und wie sieht es mit Wassermangel im Sommer aus, ist das ein Problem? «Trockenheit ist für den Feigenbaum kein Thema», sagt Roland Kempf. «Der Baum gräbt seine Hauptwurzel so tief in den Boden, bis er Wasser findet. In unserem Betrieb sind das 5 bis 8 Meter.»

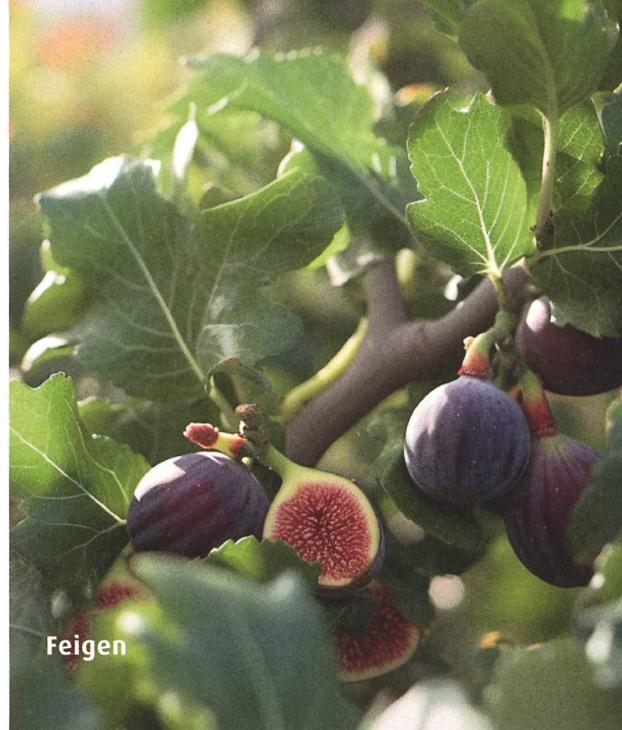
Granatapfel

Ein Trockenheitskünstler ist auch der Granatapfel. Die exotische Pflanze kann sich in unseren Breitengräden zu einem stattlichen Busch von mehreren Metern Höhe entwickeln. Im Sommer dekoriert sich das Gewächs mit wunderschönen, orangefarbenen Blüten. Nicht selten reifen diese zu Früchten aus. Es sei denn, der Herbst ist zu kalt und zu regnerisch. Doch selbst dann lohnt sich das Pflanzen eines Granatapfelbaums – alleine schon wegen der dekorativen Laubblätter und der bezaubernden Blütenpracht!

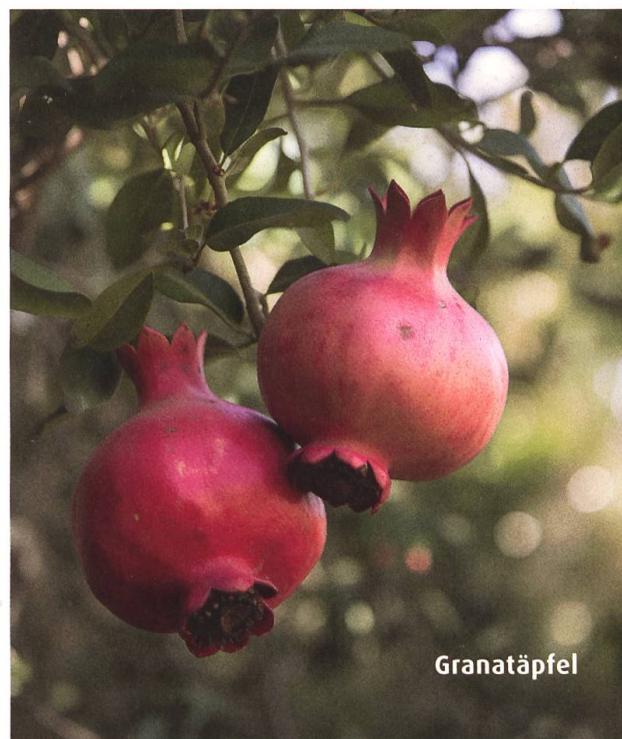
Esskastanien

Vom Klimawandel profitiert ein weiterer wärmeliebender Exot: der Kastanienbaum. Der Baumschulist Andreas Goldach war einer der ersten, der 2012 rund 1000 Edelkastanien im Aargau pflanzte. Die Bilanz des Marronipioniers ist positiv: «Der Kastanienbaum eignet sich auch für unser Klima. Wir ernten etwa 1 Tonne Kastanien im Jahr.»

Wichtig zu wissen: Der Anbau von Esskastanien braucht Geduld und Platz. Die ersten Früchte trägt der Baum erst ab dem zehnten Jahr. Die im Fachhandel erhältlichen «kleineren» Sorten werden immerhin 8 bis 10 Meter hoch. Für viele Hobbygärtner



Feigen



Granatäpfel



Esskastanien

Ernährung & Genuss

dürfte deshalb der Mandelbaum interessanter sein. Sein zierlicher Wuchs macht ihn auch für Kleingärten und Töpfe geeignet. Ausserdem sind seine Blüten ausgesprochen hübsch. Das Holz der älteren Pflanzen ist hochgradig winterhart.

Pawpaw

Regional angebaute, voll ausgereifte Früchte schmecken unübertrefflich. Das gilt auch für die «Indianerbanane» alias Pawpaw. Der schöne Solitärbaum mit dem goldgelben Herbstlaub bringt grosse Früchte hervor, deren Geschmack an eine Mischung aus Mango und Vanille erinnert. Die saftigen Früchte lassen sich nicht lagern, man muss sie sofort konsumieren. Oder aber als Pulpe tiefrieren und später weiterverarbeiten.

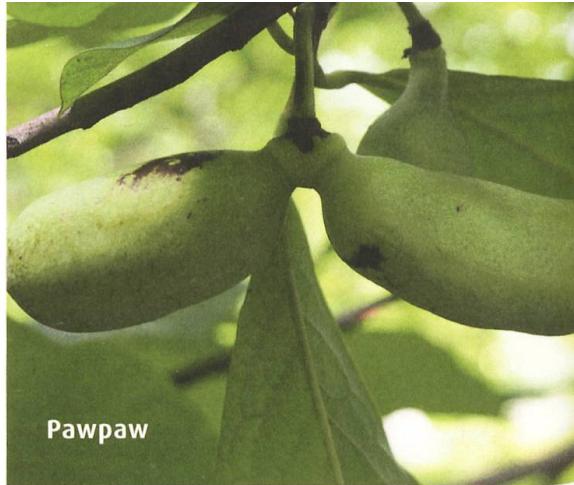
Kaki und Erdbirne

Vorzügliche Früchte schenkt uns auch der Kakibaum. Die Pflanze mit dem attraktiven, glänzenden Laub und den grossen, orange-goldenen Herbstfrüchten liebt durchlässige, humusreiche Erde. Ausserdem einen sonnig-warmen, wenn möglich windgeschützten Standort.

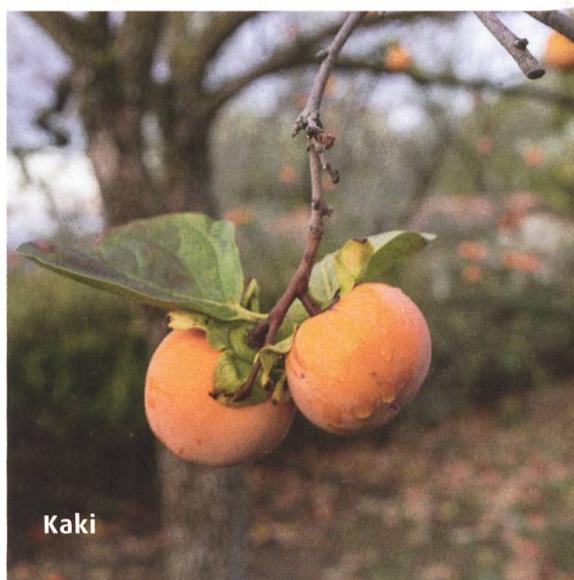
Weniger anspruchsvoll ist die Erdbirne. Tiefe Temperaturen machen dem nordamerikanischen Schmetterlingsblütler absolut nichts aus. Die Pflanze bildet unterirdische Rhizomknollen, die wie eine Mischung aus Haselnuss, Esskastanie und Süßkartoffel schmecken. Als hoch wachsende, rankende Pflanze benötigt die Erdbirne lediglich ein Spalier in der Sonne oder im Halbschatten. Und sie lässt sich mit ausreichender Drainage auch im Topf kultivieren.

Süßkartoffeln

Vom Alpennordrand bis zur Nordsee bauen innovative Gärtner und Landwirte immer mehr essbare Exoten an, z.B. Süßkartoffeln. Das beliebte Wurzelgemüse wird bislang in grossen Mengen hauptsächlich aus den USA importiert. Doch Landwirt Matthias Hagen kultiviert die Süßkartoffel seit mehreren Jahren im Thurgau. Sein Fazit? «Die Mühe lohnt sich, auch wenn die Süßkartoffel kein einfaches Kind ist», sagt er. «Die Anbauzeit ist kurz, denn die Pflanze mag



Pawpaw



Kaki



Süßkartoffeln



Ingwer

keine Temperaturen unter 10 Grad. Nach der Ernte lassen wir sie deshalb bei 27 °Celsius nachreifen.»

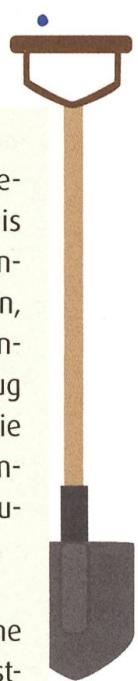
Ingwer

Geduld und Fachwissen, das erfordert auch der Anbau von Ingwer. In seinen unbeheizten Treibhäusern im zürcherischen Steinmaur erntet Stephan Müller bis zu 20 Tonnen Ingwer in Bioqualität jährlich. Und verkauft ihn in zwei Hofläden, im Fach- und Grosshandel und über den eigenen Onlineshop. Kann man Ingwer auch im Garten oder auf dem Balkon anbauen? «Schwierig», sagt Stephan Müller, «Ingwer ist

eine Diva, die ein konstantes Klima mag. Schreitet der Klimawandel rasch voran, kann man Ingwer aber in wenigen Jahren im Freiland anbauen.»

Sorghum-Hirse, Zitrusfrüchte und Chiasamen

So oder so dürfen wir uns bereits auf weitere Exoten freuen: Im Aargau wird mittlerweile afrikanische Sorghum-Hirse kultiviert; in der Romandie erntet Niels Rodin über 150 Zitrussorten, und die Saatzuchtgenossenschaft Flawil (SG) hat kürzlich Chiasamen gezüchtet, die auch in unseren Breitengraden blühen und ausreifen.



Anbautipps von Patricia Knür, Stauden- und Kleingehölzgärtnerin des Schweizer Obstspezialisten Häberli.

Feige (Ficus carica): Der Feigenbaum ist selbstbestäubend und bevorzugt einen sonnigen, bisengeschützten Standort. Mit Trockenheit kommt er sehr gut klar. Ausserdem gibt es Sorten, die besonders robust gegen Kälte sind, zum Beispiel Nordland oder Contesina.

Esskastanie (Castanea sativa): Der Kastanienbaum wird windbestäubt. Deshalb braucht es immer mindestens zwei Bäume; am besten verschiedene Sorten. Das erhöht den Betrag und bringt grössere Kastanien. Die Esskastanie wächst auch im Halbschatten, aber sie bevorzugt leicht sauren Boden. Kalkhaltigen Boden kann man mit Rindenkompost und Moorbeeterde etwas saurer machen.

Granatapfel (Punica granatum): Wichtig ist ein vollsonniger, windgeschützter Standort. Ausgewachsene Pflanzen sind bis ca. -10 Grad winterhart. Während der Blütezeit sollte man gießen und düngen, vorab mit Beerendünger und Eisen. Aber nicht zu reichlich, sonst fallen die Blüten gerne ab. Granatapfelbäume fühlen sich auch im Topf wohl. Man kann sie in einem hellen, kühlen Quartier überwintern.

Kaki (Diospyros kaki): Kaki sind robuste, selbstbefruchtende Bäume. Manche Sorten sind bis -18 Grad winterhart. Der Standort der Kaki-Pflanze sollte dennoch vollsonnig und geschützt sein, der Boden gut durchlässig. Während der Blüten- und Fruchtbildung benötigt die Kakipflanze genug Wasser. Ist das Wetter schlecht, pflückt man die Kakifrüchte unreif und lässt sie bei Zimmertemperatur nachreifen. Dazugelegte Äpfel beschleunigen die Reifung. Kaki gedeihen auch im Topf.

Indianerbanane (Asimina triloba): Wenn nur eine Pflanze im Garten Platz hat, unbedingt eine selbstfruchtbare Sorte kaufen; sonst zwei verschiedene Sorten. Pawpaw ist sehr robust und winterhart bis etwa -15 Grad Celsius. Sie braucht einen sonnigen Standort und einen tiefgründigen, gut durchlässigen Boden. Die Erde sollte kalkarm sein. Bei Bedarf mit Moorbeeterde und Rhododünger nachhelfen!

Süßmandel (Prunus dulcis): Mandelbäume sind Selbstbefruchter. Sie lieben einen sonnigen Standort mit Windschutz. Bei Frostgefahr kann man die Blüten (März) mit einem Vlies zudecken. Das zierliche Gehölz gedeiht auch in einem grossen Topf auf dem Balkon, vorausgesetzt, die Drainage stimmt, denn Mandeln mögen keine Staunässe.

