

Melonenbaum, Papaya

Carica papaya – Caricaceae

Die Papaya ist eine dankbare Kulturpflanze: Jahreszeitliche Rhythmen von Blüten und Früchten gibt es praktisch nicht. Sie blüht 8-9 Monate lang, entsprechend lang ist die Ernteperiode. Auch im Tropenhaus des HBV werden regelmäßige Früchte ausgebildet.

Standort im Garten: Tropenhaus.

Geschichte der Papaya

Der Melonenbaum wurde bereits in vorkolumbianischer Zeit von den Indianern Mittelamerikas und Brasiliens kultiviert. Sie selektierten ihn aus den zahlreichen Wildarten der Gattung *Carica*, die in den feuchtheißen Niederungs- und Küstenwäldern dieses Gebietes wachsen; Wildvorkommen von *C. papaya* sind nicht bekannt. Die Spanier lernten *C. papaya* in Panama kennen und brachten sie auf die Westindischen Inseln. Schon im 17. Jhd. gelangte sie nach Asien. Heute wird sie in den Tropen weltweit angebaut.

Botanische Merkmale

Es handelt sich um einen kurzlebigen, bis 6 m hohen Baum mit weichem, grünem Stamm, der an seiner glatten Oberfläche auffällige Narben der abgefallenen Laubblätter besitzt. Die mächtigen Blätter sind lang gestielt, haben eine tief geteilte, handförmige Spreite und stehen am Ende des Stammes schopfig gehäuft. In ihren Achsen entspringen die Blütenstände, die bei den männlichen Bäumen verzweigt und überhängend, bei den weiblichen kurz und gabelig geteilt sind. Gelegentlich treten auch Zwitterblüten auf. Nach der Bestäubung durch Insekten entwickeln sich das ganze Jahr hindurch die kopfgroßen, ei- bis birnenförmigen, an Melonen erinnernden Beerenfrüchte. Sie wiegen meist zwischen 500-1.000 g und maximal bis 5 kg. Unter ihrer gelbgrünen Außenhaut liegt das fleischig-saftige orangerote, satt- oder blaßgelb gefärbte Fruchtfleisch von butterartiger Konsistenz. Der Duft ähnelt dem einer Moschusmelone, die Frucht ist säurefrei und von köstlichem Wohlgeschmack. Die Innenfläche der

Fruchthöhle ist von den wandständigen, pfefferkorngroßen, schwarzgrauen Samen bedeckt.

Inhaltsstoffe und Nutzung

Das Fruchtfleisch enthält sehr viel Provitamin A und Vitamin C. Besonders hervorzuheben ist sein Gehalt an Papain, einem eiweißspaltenden Ferment, das vor allem die Fleischverdauung erleichtert. Durch Anritzen der Rinde und Früchte des Baumes wird der reichlich enthaltene Saft gewonnen. Getrocknet kommt er als graugrünes Pulver (Papain) in den Handel und wird in der Medizin bei Verdauungsschwäche und auch als Zartmacher für zähes Fleisch verwendet. Seine Verwendung in der Lebensmittelindustrie ist vielfältig: des Spektrum beinhaltet u.a. die Herstellung von Speiseeis, Kaugummi und Bier. In der Textilindustrie wird Papain eingesetzt, um das Schrumpfen von Wolle und Seide zu verhindern. Manche Menschen reagieren allergisch auf Papain.

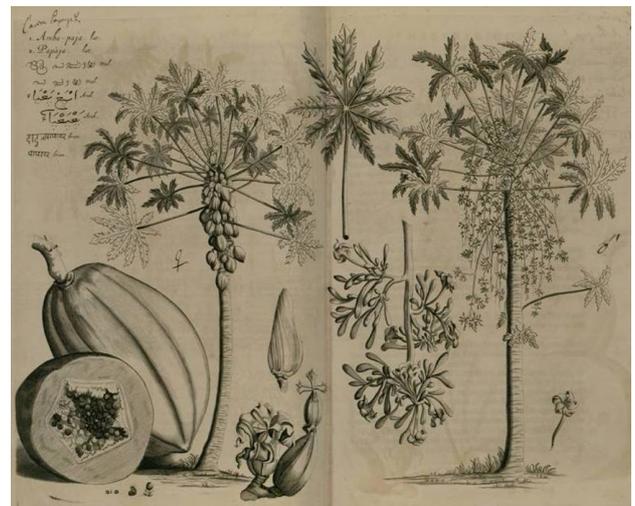


Abbildung von *Carica papaya* aus dem Hortus Malabaricus, einem Kompendium mit frühen Pflanzenbeschreibungen aus Indien, das im Zeitraum von 1678-1703 veröffentlicht wurde

überarb.: B. Knickmann, 2007