

Wo Fleisch von Bäumen gepflückt wird

Geld wächst nicht auf Bäumen. Fleisch schon. Seit geraumer Zeit erobert die Jackfruit das Kaufland-Regal. Für alle, die gerne fleischlos essen, aber trotzdem einen deftigen Bissen schätzen, erzählt dieser Text, wie die Jackfruit vom Baum ins Regal kommt.

Der Veganuary ist vorbei, der Trend sich pflanzlich zu ernähren bleibt. Seit Jahren entscheiden sich immer mehr Menschen dazu auf tierische Produkte zu verzichten. Die großen Gewinner dieser Entwicklung? Eine Vielzahl von Fleischersatzprodukten, die sich einer zunehmenden Beliebtheit erfreuen. Neben vielen verzehrfertigen Produkten, die Fleisch imitieren, wie Steaks, Würstchen oder Gyros, bietet Kaufland auch die sogenannte Jackfruit an. Die in Asien beliebte, in Deutschland eher noch unbekanntere Tropenfrucht besticht mit ihrer faserigen Konsistenz, die ohne weitere Verarbeitung an Fleisch erinnert und in der heimischen Küche nach Belieben gewürzt und zubereitet werden kann.

Schergewicht-Rekordhalter

Auf den ersten Blick sieht die Jackfruit aber schon ein bisschen sonderbar aus. Mit ihrer noppigen Schale, ihrer ovalen Form und ihrer blassgrünen und gelben Farbe lässt sie sich kaum mit einer anderen Frucht vergleichen. Manche finden sogar, dass sie optisch an ein Gürteltier erinnert. Am auffallendsten ist jedoch nicht ihre Optik, sondern vor allem ihre Größe – und damit ihr Gewicht. Jackfruits bringen nämlich bis zu 55 Kilogramm auf die Waage. Somit ist sie die schwerste Baumfrucht weltweit. Gut Ding braucht Weile – kein Wunder also, dass die Jackfruit fast ein halbes Jahr an einem Baum hängt, bis sie fertig gereift ist. Der zugehörige Baum zu einer solchen Frucht muss daher auch eine bestimmte Größe mitbringen und misst bis zu 20 Metern. Ursprünglich kommt die Jackfruit aus Südindien, ist aber heute auch fest im gesamten südostasiatischen Raum etabliert. Mittlerweile findet man sie in Europa aber nicht nur in veganen Restaurants, sondern auch bei Kaufland.

Von Sri Lanka ins Kaufland-Regal

Bis dahin hat sie einen vergleichsweise weiten Weg auf sich genommen. Umgeben vom Indischen Ozean, genauer gesagt in Sri Lanka, ist die Jackfruit zu Hause. Dort kann sie das ganze Jahr über geerntet werden. Hochsaison hat die Ernte zwischen März und Juli. Frisch gepflückt vom Baum wird die Tropenfrucht gewaschen, gewogen, geschnitten und geschält. Portionsweise wird sie dann in die Konserven gefüllt und sterilisiert. Das bedeutet, sie wird kurzzeitig auf hohe Temperaturen erhitzt, um eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten. Sind die Konservendosen befüllt und die Jackfruit somit bereit für einen Transport, gelangt sie über den Seeweg nach Deutschland. Von den Logistikzentren von Kaufland geht es dann auf unmittelbarem Weg in eine der mehr als 770 Kaufland-Filialen in Deutschland. Dort finden die Kunden sie dann bei den Obst- und Gemüse-Konserven – und das wissen diese sehr zu schätzen, weiß Verena Madeleine Stütz vom Kaufland Einkauf International: „Viele Verbraucher ernähren sich sehr bewusst und achten auf ihren

Fleischkonsum. Dafür bieten wir sehr gerne passende Alternativen an.“ Die Jackfruit sei besonders beliebt bei Kunden, die kein verarbeitetes Fleischersatzprodukt suchen oder gerne kreativ kochen. „Einige nutzen die Jackfruit als Alternative zu Saitan, Tofu und Soja, da man die Frucht ganz nach Geschmack zubereiten und würzen kann, da sie Marianden sehr gut aufnimmt,“ so Verena Madeleine Stütz.

Rezeptideen gibt es reichlich: Besonders lecker schmeckt die Jackfruit gezupft in einer Barbequesoße, als Fleischersatz in Currys oder in Tacos, Burgern und Sandwiches als eine Art Pulled-Pork. So kommt der Fleischersatz vom Baum besonders gut zur Geltung.